

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

" ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย "

THE ART OF THAI DESSERTS COOKING CENTER



1 T 0 3 8 1 0 7

โดย

นางสาว กมลวรรณ ศุภานุสนธิ์

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา ๒๕๔๒ - ๒๕๔๓

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....38107
วัน, เดือน, ปี 21 พ.ย. 2543

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้ใช้ในประการใดโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของลิขสิทธิ์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรม
ศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

..... คนบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(ผศ. เอกพงศ์ จุลเสณีย์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์ ฉัตรชัย	อินทรโชติ	ประธานกรรมการ
อาจารย์ พวงเพชร	รัตนรามา	กรรมการ
อาจารย์ น้ำอ้อย	สวนสาส์	กรรมการ
อาจารย์ นรินทร์	เลิศอมรวิวัฒน์	กรรมการและเลขานุการ

..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ พวงเพชร รัตนรามา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

ขนมไทย เป็นหนึ่งในเอกลักษณ์ประจำชาติไทยที่มีผู้นุรักษ์และสืบสานกรรมวิธีในการปรุงแต่งมิได้ขาด แม้จะมีเพียงจำนวนไม่มากหรือถ้าเป็นขนมที่ทำยาก ต้องใช้ความชำนาญและศิลปะในการทำค่อนข้างสูง ก็ยิ่งหาผู้สืบทอดได้น้อยเต็มที แม้เป็นเพียงขนมทานเล่นที่เห็นกันทั่วไปคล้ายกับเป็นสิ่งที่ไม่สลักสำคัญ แต่แท้จริงภายใต้รูปลักษณะอันสวยงามและรสชาติที่หวานหอม ยังสะท้อนถึงลักษณะสภาพสังคมไทยวิถีชีวิตและภูมิปัญญาพื้นบ้านของครัวไทยซึ่งผูกพันกับพีชพรรณธรรมชาติ วัตถุดิบท้องถิ่น สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงความฉลาดหลักแหลมของบรรพบุรุษไทย

การเสนอแนะโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย จึงเป็นการนำเสนอเรื่องราวของขนมไทย จากครั้งอดีตกรรมวิธีการปรุงแต่งแบบดั้งเดิมจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ที่ตั้งใจนำเสนอเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจและเล็งเห็นถึงคุณค่าที่แฝงอยู่ในสิ่งที่เคยมองข้ามไปของขนมไทย อันจะส่งผลถึงการอนุรักษ์ ขนมไทย กรรมวิธีการทำแบบไทยรสชาติแบบดั้งเดิมให้คงอยู่ต่อไป

การจัดทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้แม้ทำสุดแล้วจะไม่เป็นไปตามที่ข้าพเจ้าหวังไว้ในครั้งแรกทั้งหมด แต่ก็หวังเป็นอย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านบ้าง และหากวิทยานิพนธ์นี้ไม่สมบูรณ์ตามที่ผู้อ่านได้ตั้งใจไว้ก็ขอยอมรับข้อผิดพลาดทุกประการ และขออภัยไว้ ณ ที่นี้

ขอบคุณค่ะ

กมลวรรณ ศุภานุสนธิ์

๒๕ มีนาคม ๒๕๔๓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์

โครงการเสนอแนะการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

" ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย "

(The art of Thai desserts cooking center)

ประเภทโครงการ

โครงการเสนอแนะ

ชื่อนักศึกษา

นางสาว กมลวรรณ ศุภานุสนธิ์

รหัส

๓ ๘ ๐ ๒ ๕ ๒ ๐ ๒

ภาควิชา

สถาปัตยกรรมภายใน

คณะ

สถาปัตยกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา

๒ ๕ ๔ ๒ - ๒ ๕ ๔ ๓

บทคัดย่อ

ขนมไทย มรดกทางวัฒนธรรมของไทยสะท้อนวิถีชีวิตสภาพสังคมไทยในอดีต เป็นสิ่งที่มีคุณค่าแสดงออกถึงวัฒนธรรมอันงดงามและภูมิปัญญาของคนไทยในการนำวัตถุดิบธรรมชาติ เพียง ๓ อย่างมาประยุกต์ดัดแปลงเป็นของหวานหลากหลายชนิด มีเอกลักษณ์ทั้งรูปร่างหน้าตาและรสชาติเฉพาะตัว ตลอดจนประวัติความเป็นมาของขนมไทยแต่ละชนิดที่น่าสนใจควรค่าแก่การอนุรักษ์และเผยแพร่ให้คงอยู่สืบไป

ข้อปัญหา

ในปัจจุบันไม่มีศูนย์กลางสถานที่ที่จะเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะด้านขนมไทย วัฒนธรรมการทำขนมไทยดั้งเดิมที่สามารถเข้าชม ศึกษา และสัมผัสได้ อย่างง่ายๆ อีกทั้งยังขาดการเผยแพร่ประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจแก่นักท่องเที่ยว และประชาชนทั่วไป ทำให้ไม่สามารถชื่นชมกับความงาม ความประณีต วิจิตรบรรจงในการทำขนมไทยแต่ละชนิด ซึมซับความรู้และเกิดความประทับใจได้อย่างเต็มคุณค่า

จุดประสงค์

โครงการ ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย เป็นโครงการเสนอแนะเพื่อเป็นสถานที่รวบรวมข้อมูลความรู้และกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับศิลปะการทำขนมไทยในเนื้อหาและแง่มุมต่างๆที่สำคัญ เพื่อเป็นแหล่งเผยแพร่ความรู้ ความเข้าใจ ความงาม ความประณีต วิจิตรบรรจง ของขนมไทยและ อนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมนี้ไว้ด้วยการเข้าชม สนับสนุนผลิตภัณฑ์ขนมไทย อันจะก่อให้เกิดความรัก ความหวงแหน ความประทับใจต่อ ขนมไทย..ขนมของคนไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะของโครงการ โครงการ ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย เป็นการเสนอแนะองค์ประกอบใหม่ในการซื้อขายและจัดแสดงชนมไทย ให้มีบรรยากาศที่น่าประทับใจและสะท้อนถึงความหมายและคุณค่าที่สอดแทรกอยู่ในชนมไทยแต่ละชนิด โดยเป็นโครงการที่เป็นศูนย์กลางของการทำชนมไทย เป็นแหล่งจัดแสดงและให้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับชนมไทย ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบหลักๆของโครงการคือ ส่วนจัดแสดงและเผยแพร่ความรู้ ส่วนบริการการศึกษา ส่วนบริการผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับชนมไทย ส่วนลานแสดง ลานกิจกรรมและส่วนสำนักงาน โครงการนี้จะเป็นสถานที่ที่จะนำผู้เข้าชมโครงการเชื่อมโยงเรื่องราวการซื้อขาย การทำชนมไทยแบบดั้งเดิมในสมัยโบราณจนกระทั่งถึงการประยุกต์สิ่งต่างๆให้สัมพันธ์กับสมัยปัจจุบัน

อาคารและที่ตั้งโครงการ เสนอแนะที่ตั้งแห่งใหม่คือ บริเวณที่ดินริมถนนพระอาทิตย์ติดกับป้อมพระสุเมรุ และเสนออาคารมาประกอบกับที่ตั้ง คือ ศิลปาคาร จุมภฏ-พันธุ์ทิพย์และกลุ่มเรือนไทย ๔ หลัง ณ วังสวนผักกาด

- ขอบเขตการศึกษา**
๑. ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นอันเป็นปัจจัยที่นำไปสู่การออกแบบของโครงการ อันได้แก่ การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ หน่วยงานและสายงานการบริหาร ผู้เข้าใช้โครงการ องค์ประกอบของโครงการ รายละเอียดของพื้นที่ใช้สอยต่างๆ ความสัมพันธ์ของพื้นที่ อาคารและที่ตั้ง และแนวความคิดในการออกแบบ
 ๒. งานออกแบบส่วนหลักของโครงการและส่วนรองบางส่วน ประกอบด้วย ส่วนนิทรรศการ ส่วนขายชนมไทย ส่วนขายอุปกรณ์ทำชนมไทย ส่วนบริการการศึกษา รวมทั้งการนำเสนอแนวความคิดในการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม ของโครงการ ทั้งนี้ได้นำเสนอการศึกษาดังกล่าวในรูปแบบดังนี้
 - ◆ **ภาคนิพนธ์** ประกอบด้วย ส่วนนำ ส่วนสารบัญ ส่วนศึกษาองค์ประกอบเบื้องต้นของโครงการ ส่วนเนื้อความสรุปการศึกษาและวิเคราะห์ต่างๆ ภาพถ่ายผลงานการออกแบบและเอกสารอ้างอิง
 - ◆ **Chart of Research and data** สรุปข้อมูลโดยสังเขปจากภาคนิพนธ์ เพื่อแสดงถึงขั้นตอนการศึกษาวิเคราะห์และนำไปสู่การออกแบบ
 - ◆ **ภาคงานออกแบบ** ประกอบด้วยผังพื้นอาคาร ผังเพดาน รูปตัดในส่วนที่สำคัญ รูปด้านอาคารของโครงการโดยรวมและ ภาพทัศนียภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ในการจัดทำวิทยานิพนธ์เรื่อง **ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย** นี้จะไม่สามารถสำเร็จลุล่วงได้ หากขาดบุคคลที่เป็นกำลังใจ ให้ความช่วยเหลือ ความคิดเห็น คำแนะนำในด้านต่างๆ แก่ข้าพเจ้าอย่างดียิ่งเยี่ยม.

คุณพ่อ คุณแม่ กำลังใจและกำลังกายที่ดีและยอดเยี่ยมที่สุด
อาจารย์ พวงเพชร รัตนรามา อาจารย์ปีที่เคารพรักขอบพระคุณสำหรับวิทยานิพนธ์และทุกอย่างอย่างคะ
อาจารย์ จัทรชัย อินทรโชติ ขอบพระคุณคะสำหรับคำปรึกษาและข้อคิดดีดีที่อาจารย์มีให้ตลอดมา
อาจารย์และคณาจารย์ท่านอื่นๆ ขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่าน ที่สั่งสอนอบรม ให้ความรู้แก่ข้าพเจ้า
ตลอดเวลา ๕ ปีเต็ม
คุณยาย คุณตา คุณพี่ คุณลุง - ญาติผู้ใหญ่ที่เคารพรักทุกคนที่เอาใจใส่ถามถึงข่าวคราวทุกครั้ง
คุณป้า คุณน้า คุณอา หายหน้าหายตาไปทำวิทยานิพนธ์มา ๑ ปี ค่ะ
พี่เลี้ยง พี่อิม พี่กันย์ พี่ตี๋ พี่หน้อย ขอบคุณพี่รหัสที่น่ารักทุกคนที่ให้ข้อคิดและคำแนะนำแก่ข้าพเจ้า
พี่ตุ๋ พี่กร ตลอดมา
น้องวี น้องแอน น้องเจษ น้องก้อง น้องรหัสทุกคนที่น่ารักเช่นกัน สำหรับกำลังใจและความช่วยเหลือ
พี่ฝน พี่ปอ พี่น้ำ ขอบคุณพี่ สำหรับคำแนะนำในการเริ่มต้นทำวิทยานิพนธ์คะ
สม - นุช ความช่วยเหลือและความห่วงใยถามไถ่ที่มีให้ตลอดเวลา
กีฬ พี่ทม พี่เตี๊น พี่นัย พี่อปปี้ ตุ่ม โย กองทัพของกำลังใจและความช่วยเหลือ
ผึ้ง เจน จี ป๋อง แพร กุ๊กกิ๊ก
แนนลี่ คนที่รู้เรื่องราวของวิทยานิพนธ์มากที่สุดรองจากตัวเอง ขอบคุณจ้ะ
อาม ปาน และเพื่อนๆสน.๕ ผู้ร่วมชะตากรรมเดียวกันตลอดวิทยานิพนธ์ ซึ่งใจจริงๆ
พี่บูเก้ พี่น็อต พี่พิม กี่ เท็น คงไม่มีอะไรดีไปกว่าคำว่า ยินดีที่ได้รู้จัก และขอบคุณมากคะ
พี่เอ พี่โจ เล็ก- ศิลปากร พี่จัม
พี่แก่ง พี่นัท พี่ๆ Leo design ทุกคน ขอบคุณสำหรับน้ำใจและความช่วยเหลือคะ
อาจารย์ วันดี ณ สงขลา , ม.ล. ประทับใจ กิตติยากร , ร้านคุณเยาว์ , บริษัท UFM ,ร้านหวานดำรงค์ ร้าน
แม่กิมไล้ ,ร้านละเมียด , ร้านชนมไทยดิโอลด์สยาม พลาซ่า , บริษัท MLTD ,การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
,คุณ นุชยา และมูลนิธิจุมภฏ-พันธ์ทิพย์ วังสวนผักกาด . พี่ไต้ พี่เปิง กรมศิลปากร
ขอบคุณทุกทุกท่านและทุกทุกสถานที่ ที่ให้ความช่วยเหลือและคำ
แนะนำแก่ข้าพเจ้าอย่างดียิ่งเยี่ยมคะ

ตัวข้าพเจ้าเอง

ขอบคุณตัวเองที่อดทนและตั้งใจทำวิทยานิพนธ์ฉบับแรกในชีวิต
สำเร็จลุล่วงไปได้ เป็นช่วงเวลา ๑ ปีที่น่าจดจำและมีค่ามาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
" บรรพบุรุษไทยและชนมไทย " แรงบันดาลใจและสิ่งสำคัญที่ทำให้เกิดวิทยานิพนธ์ฉบับนี้
ในวาระนี้ได้ พงษ์สิน อัครกัญญาณี ในดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีนำไปใช้

สารบัญ

คำนำ
บทคัดย่อ
กิตติกรรมประกาศ

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑	ความสำคัญและความเป็นมาของโครงการ	๑
๑.๒	วัตถุประสงค์ของโครงการ	๒
๑.๓	เหตุผลสนับสนุนโครงการ	๓
๑.๔	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๔
๑.๕	ขอบข่ายโครงการ	๕
๑.๖	ขอบเขตโครงการ	๖
๑.๗	การศึกษารายละเอียดโครงการ	๗
๑.๘	ที่ตั้งและอาคารของโครงการ	๘
	๑.๘.๑ การเลือกที่ตั้งโครงการ	๘
	๑.๘.๒ สภาพทั่วไปของที่ตั้งโครงการ	๙
	๑.๘.๓ การเลือกอาคาร	๑๔

บทที่ ๒

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานโครงการ

๒.๑	การศึกษาวัฒนธรรมการทำขนมไทย	
	๒.๑.๑ ความหมาย ความเป็นมาและประเภทของขนมไทย	๒๐
	๒.๑.๒ ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับประเพณีไทย	๒๕
	๒.๑.๓ วิวัฒนาการของขนมไทย	๒๖
	๒.๑.๔ ความสำคัญของขนมไทย	๒๗
๒.๒	การศึกษาโครงการเปรียบเทียบขององค์ประกอบโครงการ	
	๒.๒.๑ บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด	๒๘
	๒.๒.๒ Royal Thai School of Culinary Arts	๒๙
	๒.๒.๓ พิพิธภัณฑ์วังสวนผักกาด	๓๐

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๓	การศึกษาข้อมูลพื้นฐานขององค์ประกอบของโครงการ	
๒.๓.๑	ข้อมูลพื้นฐานส่วนบริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้	
	- ส่วนสอนทำขนมไทย	
๒.๓.๑.๑	องค์ประกอบและลักษณะของห้องเรียน	๓๑
๒.๓.๑.๒	การจัดห้องเรียน	๓๒
	- ส่วนห้องสมุดขนมไทย	
๒.๓.๑.๓	ลักษณะและองค์ประกอบของห้องสมุด	๓๓
๒.๓.๑.๔	การจัดห้องสมุด	๓๔
๒.๓.๒	ข้อมูลพื้นฐานส่วนเผยแพร่ความรู้	
	- ส่วนจัดแสดงนิทรรศการถาวรและชั่วคราว	
๒.๓.๒.๑	ความหมาย ประเภทและลักษณะทั่วไปของนิทรรศการ	๓๕
๒.๓.๒.๒	องค์ประกอบของนิทรรศการ	๓๗
๒.๓.๒.๓	การจัดนิทรรศการ	๓๙
	- ส่วนจัดแสดงกิจกรรมกลางแจ้ง	
๒.๓.๒.๔	ลักษณะและองค์ประกอบของลานแสดงกลางแจ้ง	๔๕
๒.๓.๒.๕	การจัดลานแสดงกลางแจ้ง	๔๖
๒.๓.๓	ข้อมูลพื้นฐานส่วนบริการผลิตภัณฑ์และสื่อต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย	
๒.๓.๓.๑	องค์ประกอบและลักษณะของร้านค้าย่อย	๔๖
๒.๓.๓.๒	การจัดร้านค้าย่อย	๔๗
๒.๓.๔	ข้อมูลพื้นฐานส่วนบริการสาธารณะ	
	- ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๒.๓.๔.๑	ลักษณะและองค์ประกอบของร้านอาหาร	๔๘
๒.๓.๔.๒	การจัดร้านอาหาร	๔๙
๒.๔	การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ	
๒.๔.๑	โครงการเปรียบเทียบส่วนสอนทำขนมไทย	
๒.๔.๑.๑	บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด	ก
๒.๔.๑.๒	Royal Thai School of Culinary Arts	ข
๒.๔.๑.๓	โรงเรียนครัววันดี	ญ
๒.๔.๒	โครงการเปรียบเทียบส่วนจัดแสดงนิทรรศการ	
๒.๔.๒.๑	นิทรรศการข้าวไทย หอไทยนิทัศน์	ฒ
๒.๔.๒.๒	พิพิธภัณฑ์ไซเน ธน วังสวนผักกาด	ด
๒.๔.๒.๓	National Maritime Museum	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๓	โครงการเปรียบเทียบส่วนบริการผลิตภัณฑ์และสื่อต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย	
๒.๔.๓.๑	ร้านบ้านขนมไทย	ท
๒.๔.๓.๒	ร้านแม่กิมไล้	ป
๒.๔.๓.๓	ร้านขนมไทยดิโอลด์สยามพลาซ่า	ฝ
๒.๔.๓.๔	ร้านอุปกรณ์ทำขนม UFM	ฟ
๒.๔.๓.๕	ร้านพีเอสเบเกอร์มาร์ท	ภ
๒.๔.๔	โครงการเปรียบเทียบส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๒.๔.๔.๑	ร้านอาหารไทยกาลครั้งหนึ่ง ณ ร.ศ. ๒๐๗	ม

บทที่ ๓

ผู้ใช้อาคาร พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

๓.๑	กลุ่มเป้าหมายของโครงการ	
๓.๑.๑	ลักษณะและจำนวนกลุ่มเป้าหมาย	๕๑
๓.๑.๒	พฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมาย	๕๔
๓.๑.๓	ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	๕๕
๓.๒	ประเภทผู้ใช้โครงการ	๕๖
๓.๓	ผู้ให้บริการ	
๓.๓.๑	ลักษณะการบริหารงานของโครงการ	๕๖
	- หน่วยงานและสายการบริหารของโครงการ	๕๘
	- การแบ่งหน้าที่และอัตรากำลังของเจ้าหน้าที่	๕๙
๓.๔	พฤติกรรมผู้ให้บริการ	
๓.๔.๑	พฤติกรรมผู้ให้บริการของโครงการ	๖๒
๓.๔.๒	พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนต่างๆของโครงการ	๖๓
๓.๕	ผู้รับบริการ	
๓.๕.๑	ประเภทผู้รับบริการ	๖๔
๓.๕.๒	การคาดคะเนจำนวนผู้รับบริการ	๖๕
๓.๖	พฤติกรรมผู้รับบริการ	
๓.๖.๑	พฤติกรรมผู้รับบริการของโครงการ	๖๗
๓.๖.๒	พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนต่างๆของโครงการ	๖๗
๓.๗	พฤติกรรมของวัตถุและอุปกรณ์	
๓.๗.๑	พฤติกรรมของวัตถุและอุปกรณ์ในส่วนต่างๆของโครงการ	๖๙

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๔ การศึกษาข้อมูลองค์ประกอบโครงการ

๔.๑ องค์ประกอบของส่วนบริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้

- ส่วนสอนทำขนมไทย

๔.๑.๑ หลักสูตรการเรียนการสอน ๗๑

๔.๑.๒ การเรียนการสอนส่วนประกอบภายในห้องเรียนขนมไทย ๗๒

๔.๑.๓ องค์ประกอบส่วนสอนทำขนมไทย ๗๓

๔.๑.๔ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ภายในส่วนสอนทำขนมไทย ๗๔

- ส่วนห้องสมุดขนมไทย

๔.๑.๑ การบริการ ๗๖

๔.๑.๒ องค์ประกอบของห้องสมุดขนมไทย ๗๗

๔.๑.๓ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ภายในห้องสมุด ๗๗

๔.๒ องค์ประกอบของส่วนเผยแพร่ความรู้

- ส่วนจัดแสดงนิทรรศการถาวร

๔.๒.๑ เนื้อหาการจัดแสดงนิทรรศการขนมไทย-ภูมิปัญญาไทย ๗๘

๔.๒.๒ องค์ประกอบของส่วนนิทรรศการถาวร ๗๙

- ส่วนจัดแสดงนิทรรศการชั่วคราว

๔.๒.๑ เนื้อหาและรายการการจัดแสดง ๘๐

- ส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง

๔.๒.๑ เนื้อหาและรายการจัดแสดง ๘๑

๔.๒.๒ องค์ประกอบส่วนนิทรรศการชั่วคราวและลานแสดงกลางแจ้ง ๘๒

๔.๒.๓ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ของส่วนจัดแสดงทั้งหมด ๘๓

๔.๓ องค์ประกอบของส่วนบริการผลิตภัณฑ์และสื่อต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย

- ส่วนขายขนมไทย

๔.๓.๑ การบริการ ๘๗

๔.๓.๒ ประเภทสินค้าที่วางขาย ๘๗

๔.๓.๓ การวางขายสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๘๘

- ร้านขายอุปกรณ์และเครื่องมือการทำขนมไทย

๔.๓.๑ การบริการ ๘๙

๔.๓.๒ ประเภทสินค้าที่วางขาย ๘๙

๔.๔ องค์ประกอบของส่วนบริการสาธารณะ

- ส่วนโถงบริการ

๔.๔.๑ การบริการ ๙๖

๔.๔.๒ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ ๙๖

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนร้านอาหารไทย	
๔.๔.๑ การบริการ	๙๖
๔.๔.๒ ประเภทของอาหารที่ขาย-รายการอาหาร	๙๗
๔.๔.๓ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่	๙๗
๔.๕ องค์ประกอบของส่วนสำนักงาน	
๔.๕.๑ ลักษณะการทำงาน	๙๘
๔.๕.๒ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่	๙๙
๔.๖ สรุปการใช้พื้นที่ทั้งหมดของโครงการ	๑๐๒

บทที่ ๕

ระบบควบคุมสภาพแวดล้อม

๕.๑ ระบบแสงสว่าง	๑๑๙
๕.๑.๑ ระบบแสงสว่างในส่วนสอนทำขนมไทย	๑๒๐
๕.๑.๒ ระบบแสงสว่างในส่วนจัดนิทรรศการ	๑๒๐
๕.๑.๓ ระบบแสงสว่างในส่วนขายสินค้าต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย	๑๒๔
๕.๑.๔ ระบบแสงสว่างในส่วนร้านอาหารไทย	๑๒๕
๕.๑.๕ ระบบแสงสว่างในส่วนห้องสมุดขนมไทย	๑๒๕
๕.๑.๖ ระบบแสงสว่างในส่วนภายนอกอาคาร	๑๒๖
๕.๒ ระบบเสียงและการควบคุม	๑๒๖
๕.๓ ระบบปรับอากาศ	๑๒๘
๕.๔ ระบบระบายอากาศ(กลืน)	๑๓๑
- ระบบระบายอากาศในส่วนสอนทำขนมไทย	
- ระบบระบายอากาศในส่วนขายสินค้าต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย	
- ระบบระบายอากาศในส่วนร้านอาหารไทย	
๕.๕ ระบบป้องกันอัคคีภัยและรักษาความปลอดภัย	๑๓๑
๕.๖ จิตวิทยาในการออกแบบ	๑๓๓
๕.๗ วัสดุตกแต่ง	๑๓๗

บทที่ ๖

การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ

๖.๑ การวิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม	
๖.๑.๑ วิเคราะห์เส้นทางเข้าสู่โครงการ	๑๔๐
๖.๑.๒ วิเคราะห์มุมมองเข้าสู่โครงการ	๑๔๐
๖.๑.๓ วิเคราะห์สภาพทิศทาง แดด ลม	๑๔๑

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเหตุแต่เปลี่ยนแปลงสิ่งเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๖.๒	การวิเคราะห์อาคารของโครงการ	
๖.๒.๑	วิเคราะห์การวางตัวอาคาร	๑๔๒
๖.๒.๒	วิเคราะห์ลักษณะและภาพรวมของอาคาร	๑๔๒
๖.๓	ตารางสัมพันธ์ (INTERACTION)	๑๔๓
๖.๔	วงกลมสัมพันธ์ (BUBBLE DIAGRAM)	๑๔๓
๖.๕	หน้าที่สัมพันธ์ (FUNCTIONAL DIAGRAM)	๑๔๔
๖.๖	ผังสัมพันธ์ (ZONING)	๑๔๔
๖.๗	แผนภาพแสดงขั้นตอนในการศึกษาและวิเคราะห์สู่การออกแบบ	๑๔๕

บทที่ ๗

รายละเอียดของการออกแบบ

๗.๑	แนวความคิดและที่มาในการออกแบบ	๑๕๓
๗.๒	รายละเอียดการออกแบบ	๑๕๕
๗.๓	ผลงานการออกแบบ	
๗.๓.๑	ผังบริเวณ	๑๖๓
๗.๓.๒	ผังเฟอร์นิเจอร์	๑๖๓
๗.๓.๓	รูปด้าน	๑๖๔
๗.๓.๔	รูปตัด	๑๖๔
๗.๓.๕	ทัศนียภาพ	๑๖๕

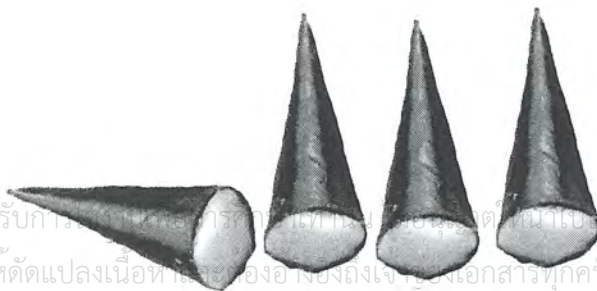
บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ขนมไทย

- ◆ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการทำขนมไทย
 - กลัวยกกับขนมไทย
 - ท้าวทองกีบม้า ราชนิพนธ์ขนมไทย
 - สีที่ใช้ในการทำขนมไทย
 - ชื่อนำรู้เกี่ยวกับเครื่องปรุงขนมไทย
- ◆ ครั้วไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการ... **บทนำ**
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา... เอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



๑ หากผลิตผลทางธรรมชาติ

แป้ง น้ำตาล มะพร้าว

๓ ส่วนประกอบหลัก
ผนวกเข้ากับวิถีชีวิตคนไทยดั้งเดิม
เกิดขนมของคนไทยนับร้อยชนิด
เป็นมรดกทางวัฒนธรรม
บ่งถึงสภาพสังคมไทยในอดีต
เป็นบ่อเกิดความสัมพันธ์
ผูกพันประเพณี บ้าน วัด วัง
๓ สถาบันในสังคมไทย
ที่สัมพันธ์กันแนบแน่น
เป็นบ่อเกิดระบบความรู้ความเชื่อ
กระแสวัฒนธรรม ประเพณี และ
ศิลปวิทยาการต่างๆ ไม่เว้นกระทั่ง

"ขนมไทย"



ปัจจุบันตลาดขนมไทยมีการขยายตัวมากขึ้น จากในตลาดค้ารับซื้อบริโภค
เอง-งานบุญ งานประเพณี เพิ่มเป็นการนำเป็นของขวัญ ของฝากในโอกาส
ต่างๆ และยังขยายตลาดไปยังต่างประเทศ ซึ่งได้รับความสนใจเป็นอย่าง
มาก ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงเสนอแนะการเกิดโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย

เพื่อเป็นสถานที่รวบรวมข้อมูลความรู้และกิจกรรมต่างๆที่ เกี่ยวข้องกับ
การทำขนมไทย เป็นประโยชน์ในด้านการท่องเที่ยวและเผยแพร่ศิลปการทำ
ขนมของไทยให้ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้ร่วมภูมิใจกับขนมไทย
มรดกทางวัฒนธรรมของคนไทย



ความ เป็น มา



ความเป็นมา

การก่อตั้ง.....มูลนิธิจุฬาลงกรณ์-พันธุ์ทิพย์

กลุ่มเป้าหมาย.....นักท่องเที่ยวต่างชาติ และ ประชาชนทั่วไป

วัตถุประสงค์

๑. ส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปะการทำขนมไทย
๒. เผยแพร่วัฒนธรรมและประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย
๓. เป็นศูนย์กลางการจัดแสดงงานเกี่ยวกับขนมไทย
๔. ส่งเสริมการทำขนมไทยและอาชีพการทำขนมไทย
๕. เป็นแหล่งรวบรวมและเผยแพร่ความรู้ ความเข้าใจในขนมไทย
๖. ส่งเสริมตลาดซื้อขายขนมไทย
๗. ส่งเสริมการอุดหนุนสินค้าไทย

ขอบเขตโครงการ

- นิทรรศการถาวร
- นิทรรศการชั่วคราว
- นิทรรศการกลางแจ้ง



THEP

๘. เพื่อเป็นแหล่งขายสินค้าเกี่ยวกับขนมไทย

- ร้านขายขนมไทย
- ส่วนขายอุปกรณ์ทำขนมไทย
- ส่วนขายตำราขนมไทย
- ส่วนขายของที่ระลึกขนมไทย

๙. บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม

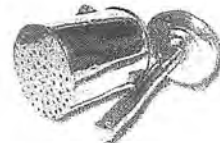
ร้านขายอาหารว่างไทยและเครื่องดื่ม

๑๐. บริการอำนวยความสะดวก

ส่วนบริการสาธารณะ

๑๑. ส่งเสริมการลงทุน

ส่วนสำนักงาน



เหตุผลสนับสนุนโครงการ

ด้านการศึกษา

๑. เป็นสถานที่ให้บริการการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ เรื่อง การทำขนมไทย
๒. ได้รับข้อมูลที่ถูกต้องในเรื่องราวและประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทย

ด้านวัฒนธรรม

๑. ทำให้คนไทยตระหนักถึงคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมของไทย
๒. เป็นภาพลักษณ์ที่ดีในสายตาชาวโลก

ด้านสังคม

๑. ช่วยสร้างงาน สร้างอาชีพ
๒. เป็นสถานที่พักผ่อน หรือให้ความรู้

ด้านเศรษฐกิจ

๑. เป็นสถานที่ท่องเที่ยวอีกแห่งหนึ่งที่มีความสำคัญด้านเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย
๒. เป็นแหล่งทำรายได้เข้าประเทศปีละจำนวนมาก
๓. ส่งเสริมการใช้สินค้าไทยและการท่องเที่ยวในประเทศ
๔. ช่วยสร้างบรรยากาศในการซื้อขายที่ดีให้นักท่องเที่ยว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถเผยแพร่หรือใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

ขนมไทย หรือ ของหวานไทย มีที่มาจากกับชนชาติไทยมาช้านาน เป็นสิ่งที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมไทยในการสะท้อนถึงลักษณะสภาพสังคมไทยในอดีตและความละเอียดอ่อน ความวิจิตรบรรจง ที่ล้วนแต่ต้องใช้ความชำนาญในการปรุงแต่งจากฝีมือของคนไทยมาทุกยุคทุกสมัย เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ให้ดำรงอยู่สืบไปและเผยแพร่ให้แก่ชาวต่างชาติได้ประจักษ์ถึงความเป็นไทยซึ่งเป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวมักให้ความสนใจเมื่อมาเยี่ยมชมเยือนเมืองไทย

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะในเทศกาลหรือประเพณีที่สำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่าทำขึ้นถวายพระในงานบุญหรืองานมงคลต่างๆ เพื่อเป็นตัวแทนความรู้สึกต่างๆ จากผู้ให้และผู้รับ การใช้ขนมไทยในงานพิธีต่างๆ นี้แพร่หลายมาตั้งแต่ปลายกรุงศรีอยุธยาต่อต้นรัตนโกสินทร์ จะเห็นได้ว่าขนมไทยมักเข้าไปมีบทบาทในทุกเทศกาล โดยเฉพาะนิยมถวายเลี้ยงพระ ขนมที่ถือว่าเป็นมงคลคือ ขนมเครื่องทองและขนมเครื่องไข

การทำขนมไทย ต้องอาศัยประสบการณ์ การได้รับความรู้จากผู้ชำนาญการที่ได้สะสมและถ่ายทอดสืบต่อกันมา เทคนิคและเคล็ดลับจึงเป็นแบบอย่างเฉพาะตัว ในอดีตสูตรหรือเคล็ดลับต่างๆ ในการทำขนมเป็นที่หวงแหนกันมาก ถ้าไม่ใช่ลูกหลานที่สืบสายเลือดมาโดยตรงก็จะไม่ค่อยถ่ายทอดให้เพราะถือว่าเป็นมรดกตกทอดกันมาเฉพาะคนในตระกูลเท่านั้น และเมื่อคนเหล่านั้นเสียชีวิตไปก็ทำให้มรดกไทยด้านขนมไทยตายตามไปด้วย

เมื่อเวลาผ่านไปความคิดด้านนี้ของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากคนไทยได้เห็นคุณค่าของศิลปะการทำขนมไทยมากขึ้น ด้วยความสำนึกที่ไม่อยากให้มรดกทางวัฒนธรรมที่ดีต้องสูญหายไปพร้อมกับกาลเวลา คนไทยจึงหันมาศึกษาค้นคว้า พัฒนาให้ขนมไทยมีคุณภาพที่ดีขึ้นทั้งรสชาติและเอกลักษณ์ที่แสดงออกถึงความเป็นไทยอันโดดเด่นกว่าขนมชาติอื่น

ปัจจุบันตลาดขนมไทยในประเทศมีการขยายตัวมากขึ้น จากที่เคยจำกัดตัวอยู่ในตลาดสำหรับซื้อบริโภคเองและการใช้ในงานบุญ งานประเพณีต่างๆ เพิ่มเป็นการนำขนมไทยมาเป็นของขวัญ ของฝากในโอกาสที่นายินดีต่างๆ โดยเฉพาะในเทศกาลสำคัญๆ เช่น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ เป็นต้น โดยการเพิ่มความพิถีพิถันในเรื่องบรรจุภัณฑ์ หรือการตกแต่งขนมให้ดูสวยงามและมีค่ามากขึ้น อีกทั้งยังมีการจัดพิมพ์หนังสือด้านวิชาการในการทำขนมไทยออกมาเผยแพร่โดยไม่หวังวิชาทำให้ขนมไทยหลายชนิดที่กำลังจะถูกลืมไปแล้ว กลับมาเป็นที่นิยมใหม่อีกครั้ง

นอกจากนี้ขนมไทยยังมีโอกาสขยายตลาดไปยังต่างประเทศ โดยทางกรมพาณิชย์สัมพันธ์และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้จัดงานแสดงขนมไทยในต่างประเทศ ซึ่งได้รับความสนใจจากชาวต่างประเทศไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กันเป็นอย่างมาก เพราะจะเห็นได้จากการเพิ่มขึ้นของร้านขนมไทยที่มีอยู่เกือบทุกประเทศ และยังมี การเปิดสอนหลักสูตรวิชาชีพด้านขนมไทยให้แก่ผู้สนใจทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศอย่างกว้างขวาง ปัจจุบันขนมไทยที่ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศมี ๒ ลักษณะ คือ ขนมแช่แข็ง เช่นขนมสอดไส้ และประเภทอาหารของ ตลาดสำคัญของขนมไทย ได้แก่ ญี่ปุ่น และ สหรัฐอเมริกา

จากรายงานของฝ่ายสถิติและการวิจัยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พบว่าตัวเลขของจำนวนนักท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี และสถิติความสนใจของนักท่องเที่ยวในงานศิลปวัฒนธรรม ซึ่งรวมทั้งวัฒนธรรมด้านการทำขนมไทย มีจำนวนถึง ๖๙.๗๖ %

ด้วยเหตุผลดังกล่าวมาข้างต้นทั้งหมด จึงได้เสนอแนะแนวความคิดในการเกิดโครงการ **ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย** เพื่อเป็นสถานที่รวบรวมข้อมูลความรู้และกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับศิลปะในการทำขนมไทย โดยนำเสนอในรูปแบบที่น่าสนใจ ชวนติดตามและได้รับกลิ่นอาย บรรยากาศของการทำขนมในรูปแบบของความเป็นไทย และเป็นภาพลักษณ์ของไทยให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักขนมของคนไทยมากขึ้น และโครงการนั้นนอกจากจะเป็นประโยชน์ในด้านการท่องเที่ยวแล้ว ยังมีส่วนในการอนุรักษ์ ศึกษา และเผยแพร่ศิลปะในการทำขนมของไทยให้ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้ร่วมภูมิใจกับขนมไทย - มรดกทางวัฒนธรรมของคนไทย

๑.๒ วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อเผยแพร่และอนุรักษ์ศิลปะการทำขนมของไทยให้เป็นที่รู้จัก และยอมรับของชาวต่างชาติ และชาวไทยที่สนใจ
๒. เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมและเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจและเห็นคุณค่าในศิลปะการทำขนมไทย
๓. เพื่อเป็นศูนย์กลางในการจัดแสดงงานเกี่ยวกับการทำขนมไทย
๔. เพื่อรวบรวมขายสินค้า ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทยที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ
๕. เพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมและประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย
๖. เพื่อเป็นสถานที่ท่องเที่ยวและสัมมนาการเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ
๗. ส่งเสริมให้เอกชนมาร่วมลงทุนและส่งเสริมอาชีพและรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการทำขนมไทย
๘. ส่งเสริมตลาดซื้อขายขนมไทยทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ
๙. ส่งเสริมการอุดหนุนสินค้าไทย ขนมไทย ผลิตภัณฑ์ของคนไทย
๑๐. ส่งเสริมการทำขนมไทยโดยเปิดเป็นหลักสูตรสำหรับสอนทำขนมไทย ให้แก่ชาวต่างประเทศ และชาวไทยที่สนใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรณีใช้งานเพื่อการศึกษานานาชาติ โดยสงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อประโยชน์ของการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑.๓ เหตุผลสนับสนุนโครงการ

◆ เหตุผลทางนโยบาย

๑. สนับสนุนนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

◆ เหตุผลทางเศรษฐกิจ

๑. เพื่อกระจายรายได้สู่ประชาชน เป็นการยกฐานะทางเศรษฐกิจของประชาชน
๒. เพื่อส่งเสริมการใช้ทรัพยากรและวัตถุดิบในประเทศ

◆ เหตุผลทางด้านศิลปวัฒนธรรม

๑. เพื่อเผยแพร่และอนุรักษ์ศิลปะการทำขนมไทย

เหตุผลในการเลือกโครงการ

๑. ขนมไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ดั้งเดิมของคนไทย แต่คนไทยส่วนมากยังละเลย และมองข้ามสิ่งดีที่มีอยู่โดยขาดความรู้ความเข้าใจ และเห็นคุณค่าในศิลปะการทำขนมของไทย
๒. ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเข้ามามีบทบาทกับประเทศไทยเป็นอย่างมากจึงต้องการทำให้คุณค่าของศิลปวัฒนธรรมด้านการทำขนมของไทยนี้ เป็นประโยชน์ต่อการท่องเที่ยวต่อไปเพราะวัฒนธรรมของไทยจะสามารถสร้างความสนใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี.
๓. ต้องการนำเสนอสถานที่ที่เป็นแหล่งรวบรวมข่าวสารให้ความรู้ คำแนะนำ และเป็นศูนย์กลางในการจัดแสดงงานในด้านที่เกี่ยวกับศิลปะในการทำขนมของไทย เพื่อส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมของไทย เป็นสถานที่สำหรับให้การศึกษาเพิ่มเติมสำหรับผู้สนใจ ช่วยส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการทำขนมไทย การใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวและพักผ่อนหย่อนใจเพิ่มขึ้นอีกแนวทางหนึ่งด้วย
๔. ในประเทศไทยยังขาดการให้การศึกษาในแบบเฉพาะเรื่อง จึงนับเป็นจุดเริ่มต้นอันดีที่จะพัฒนารูปแบบการให้การศึกษาแก่บุคลากรให้มีความหลากหลายมากขึ้นกว่าแต่ก่อน และทั้งนี้ศูนย์ศึกษาแบบเฉพาะเรื่องจะช่วยให้บุคลากรมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องที่นำเสนออย่างลึกซึ้งและมีประสิทธิภาพ เพราะบุคลากรนั้นได้มีโอกาสเป็นส่วนร่วมหนึ่งกับวัตถุและเนื้อหาที่จัดแสดง
๕. เพื่อเป็นการทำความเข้าใจ และศึกษาเพิ่มเติมอย่างลึกซึ้งในเรื่องของงานออกแบบตกแต่งของไทยเพื่อนำมาปรับใช้ให้สอดคล้องกับงานสถาปัตยกรรมภายในของโครงการ
๖. เป็นการประยุกต์ความรู้ทางด้านสถาปัตยกรรมภายในปรับเข้าหาความรู้ทางวัฒนธรรมไทยที่ต้องการศึกษา และนำเสนอในรูปแบบที่แตกต่างและน่าสนใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ **ด้านการศึกษา**

๑. เป็นสถานที่ให้การบริการการศึกษา ค้นคว้าหาความรู้ในเรื่องศิลปการทำขนมไทยให้ความเข้าใจในสิ่งดีที่คนไทยมี แต่ถูกมองข้ามไปและเป็นแหล่งความรู้ให้กับนักวิชาการ นิสิต นักศึกษา ผู้ประกอบการ และผู้ที่สนใจอย่างครบครัน

๒. จะได้รับข้อมูลที่ถูกต้องในเรื่องราวและประวัติความเป็นมาของการทำขนมไทยและสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง เป็นการส่งเสริม เผยแพร่และอนุรักษ์ มรดกทางวัฒนธรรมมิให้เสื่อมสูญ

๓. เป็นศูนย์กลางในการเผยแพร่และให้ความรู้ในเรื่องขนมไทย

◆ **ด้านวัฒนธรรม**

๑. ทำให้คนไทยตระหนักถึงคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมของไทย

๒. เป็นภาพลักษณ์ที่ดีในสายตาชาวโลก

◆ **ด้านสังคม**

๑. ช่วยให้ประชาชนมีงานทำโดยการสร้างงาน ซึ่งถือเป็นการพัฒนาประชาชนอีกทางหนึ่ง

๒. เป็นสถานที่พักผ่อนพร้อมให้ความรู้ ตลอดจนบุคลากรได้มีโอกาสใกล้ชิดกับศิลปวัฒนธรรมของไทย ทำให้เกิดความเข้าใจ เห็นคุณค่าและสร้างความคิดในการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมของไทย

◆ **ด้านเศรษฐกิจ**

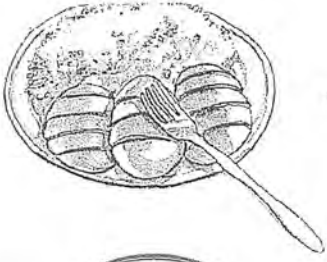
๑. เป็นสถานที่ท่องเที่ยวอีกแห่งหนึ่งที่มีความสำคัญด้านเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย

๒. เป็นแหล่งทำรายได้เข้าประเทศปีละจำนวนมาก

๓. เป็นการส่งเสริมการใช้สินค้าไทยและการท่องเที่ยวภายในประเทศ ให้คนไทยเที่ยวเมืองไทย และเชิญชวนให้ชาวต่างชาติมาเที่ยวเมืองไทยมากขึ้น

๔. ช่วยสร้างบรรยากาศในการซื้อขายที่ดีให้แก่นักท่องเที่ยว





๑.
ส่วนบริการการศึกษา
และให้ข้อมูลความรู้

ส่วนสอนทำขนมไทย
ส่วนห้องสมุดเฉพาะ
ส่วนห้องบรรยาย สัมมนา



ส่วนจัดแสดงถาวร
ส่วนจัดแสดงชั่วคราว
ส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง

๒.
ส่วนจัดแสดง
และเผยแพร่ความรู้

ส่วนขายขนมไทย
ส่วนขายอุปกรณ์ทำขนมไทย
ส่วนขายตำราขนมไทย
ส่วนขายของที่ระลึกขนมไทย

๓.
ส่วนบริการสินค้าและ
ผลิตภัณฑ์ขนมไทย

ส่วนประชาสัมพันธ์
ส่วนโถงทางเข้าออก
ห้องน้ำ โทรศัพท์สาธารณะ
ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๔.
ส่วนบริการสาธารณะ

๕.
ส่วนสำนักงาน



๖.
ส่วนจอดรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์ของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีคนนำไปใช้

๑.๕ ขอบข่ายของโครงการ

๑. ส่วนบริการทางการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้

- ◆ ส่วนสอนทำขนมไทย
- ◆ ส่วนห้องสมุดเฉพาะ
- ◆ ส่วนห้องประชุม สัมมนา

๒. ส่วนจัดแสดงและเผยแพร่ความรู้

- ◆ ส่วนจัดแสดงถาวร
- ◆ ส่วนจัดแสดงชั่วคราว
- ◆ ส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง

๓. ส่วนบริการสินค้าและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับการทำขนมไทย

- ◆ ร้านขายขนมไทย
- ◆ ร้านขายอุปกรณ์ในการทำขนมไทย
- ◆ ร้านขายตำรับตำราและสื่อต่างๆในการประกอบการทำขนมไทย
- ◆ ร้านขายผลิตภัณฑ์ที่ระลึกขนมไทย

๓. ส่วนบริการสาธารณะ

- ◆ ส่วนประชาสัมพันธ์
- ◆ ส่วนช่องทางเข้าออก
- ◆ ห้องน้ำ โทรศัพท์สาธารณะ

๔. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๕. ส่วนสำนักงาน

- ◆ ส่วนทำงานแยกตามแผนกต่างๆของโครงการ
- ◆ ส่วนรับรองแขกและห้องประชุม
- ◆ ส่วนพักผ่อนสำหรับพนักงาน

๖. ส่วนจอดรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑.๖ ขอบเขตโครงการ

๑. จัดผังบริเวณ Design and Presentation ในส่วนหลักของโครงการซึ่งได้แก่

๑.๑ ส่วนบริการทางการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้

◆ ส่วนสอนทำขนมไทย

- โถงพักคอย
- ส่วนประชาสัมพันธ์ ติดต่อสอบถาม
- ห้องเรียน ห้องสาธิต
- ห้องพักผู้สอน
- ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการเรียนการสอน

◆ ส่วนห้องสมุดเฉพาะ

- ส่วนอ่านหนังสือตำราการทำขนมไทย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย
- ส่วนคู่มือวีดิโอสอนการทำขนมไทย
- ส่วนบรรณารักษ์

๑.๒ ส่วนจัดแสดงและเผยแพร่ความรู้

- ◆ ส่วนจัดแสดงถาวร
- ◆ ส่วนจัดแสดงชั่วคราว
- ◆ ส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง

๑.๓ ส่วนบริการสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับการทำขนมไทย

◆ ร้านขายขนมไทย

- ส่วนขายขนมไทย แยกประเภทตามลักษณะของขนมไทย เช่น แบบแห้ง แบบเปียก
- ส่วนนั่งทาน
- ส่วนสาธิตการทำขนมไทย

◆ ร้านขายอุปกรณ์ในการทำขนมไทย

- ส่วนขายวัตถุดิบในการทำขนมไทย
- ส่วนขายอุปกรณ์เครื่องมือในการทำขนมไทย

◆ ร้านขายตำราและสื่อต่างๆในการประกอบการทำขนมไทย

- ส่วนขายหนังสือตำราการทำขนมไทยทั้งภาษาไทยและต่างประเทศ
- ส่วนขายสื่อต่างๆที่ใช้ประกอบการทำขนมไทย เช่น วีดิโอ ซีดีรอม

◆ ร้านขายผลิตภัณฑ์ที่ระลึกที่เกี่ยวกับขนมไทย

- ส่วนขายหุ่นจำลองขนมไทยโบราณ
- ส่วนขายโปสการ์ด และ ของที่ระลึกต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑.๔ ส่วนบริการสาธารณะ

- ◆ ส่วนประชาสัมพันธ์
- ◆ ส่วนโถงทางเข้าออก
- ◆ ห้องน้ำ โทรศัพท์สาธารณะ

๑.๕ ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๒. จัดผังบริเวณในส่วนที่เหลือเพื่อความสอดคล้องและต่อเนื่องของ โครงการ เพื่อให้สอดคล้องตามวัตถุประสงค์และเกิดความสัมพันธ์ที่เหมาะสมระหว่างภายในและภายนอกอาคาร

๑.๗ การศึกษารายละเอียดโครงการ

เพื่อให้การออกแบบเป็นไปอย่างถูกต้องและสอดคล้องกับความต้องการของโครงการ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ จึงได้ทำการศึกษาดังนี้

๑. นโยบายหลักของโครงการ

นโยบายหลักของโครงการเสนอแนะ ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย คือเป็นสถานที่รวบรวม ข้อมูลความรู้ และกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทำชนมไทย เพื่อเผยแพร่และอนุรักษ์ ศิลปะการทำชนมของไทย ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของชาวไทยและชาวต่างประเทศ

๒. ลักษณะของผู้ใช้โครงการ

ผู้ใช้โครงการสามารถแบ่งได้ดังนี้

- ◆ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทั้งแบบมาเองและมากับทัวร์
- ◆ นักเรียน นักศึกษา บุคคลทั่วไปที่สนใจ

ซึ่งผู้ใช้โครงการที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

๓. ลักษณะการดำเนินงานของโครงการและงบประมาณในการดำเนินการ

โครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย เป็นโครงการที่เสนอขึ้นมาเพื่อการอนุรักษ์เผยแพร่ ศิลปะในการทำชนมไทยและส่งเสริมทางการตลาด กระจายรายได้ให้แก่ประชาชนโดยมิได้หวังผลกำไร แต่ยังคงเป็นโครงการกึ่งการค้าที่วางเป้าหมายให้การดำเนินการสามารถมีทุนพอเลี้ยงตัวเองได้ ซึ่งเมื่อได้พิจารณาถึงจุดประสงค์ของโครงการ กับวัตถุประสงค์ของมูลนิธิจุมภฏ-พันธูทิพย์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดูแลรับผิดชอบพิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาดเดิมอยู่แล้วจึงเสนอให้ โครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย มีหน่วยงานเจ้าของเรื่อง คือ มูลนิธิจุมภฏ-พันธูทิพย์ เป็นผู้รับผิดชอบและดำเนินการโครงการทั้งหมด และมีหน่วยงานที่ร่วมดำเนินการคือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย คณะกรรมการส่งเสริมวัฒนธรรม กรมพาณิชย์สัมพันธ์

๔. การลงทุนและแหล่งเงินทุน

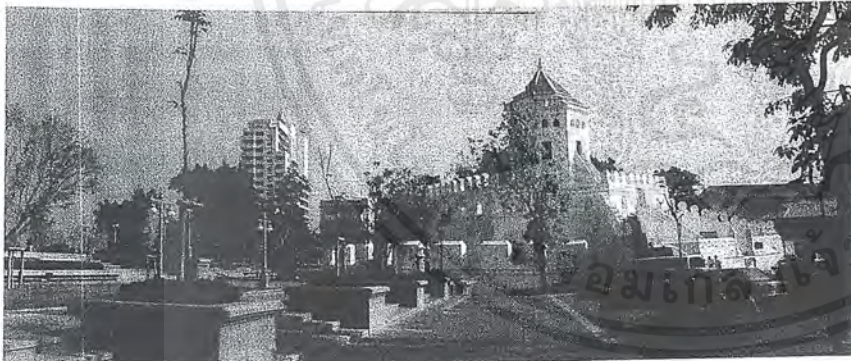
โครงการนี้เป็นโครงการเพื่อสร้างรายได้ให้ประเทศดังนั้นแหล่งเงินทุนส่วนใหญ่มาจากมูลนิธิ ผู้เอกรสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับกรวางแผนเพื่อการศึกษาค้นคว้าเป็นอนุสาวรีย์ในใจนโยบายด้านการค้าสนับสนุนโครงการในเชิงธุรกิจ และรายได้จากผลประโยชน์ที่ได้จากการซื้อขายภายในโครงการไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เกณฑ์การพิจารณาการเลือกสถานที่ตั้งโครงการ

Site Condition

๑. เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคนจำนวนมาก หรือเป็นบริเวณที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ
๒. เป็นบริเวณที่มีการคมนาคมสะดวก สามารถเข้าถึงโครงการได้ง่าย
๓. อยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์แบบไทย
๔. เป็นบริเวณที่มีการบริการทางสาธารณูปโภคและสาธารณูปการสูง
๕. ไม่ทำลายทัศนียภาพของสภาพแวดล้อมโดยรอบ



ทิศตะวันออก

ติดกับป้อมพระสุเมรุ



ทิศใต้

ติดกับถนนพระอาทิตย์

ทิศเหนือ

ติดริมน้ำเจ้าพระยา

ทิศตะวันตก

ติดกับบ้านเจ้าพระยา (ศูนย์สร้างสรรค์)



๑.๘.๑ การเลือกที่ตั้งโครงการ

โครงการ ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย มีจุดประสงค์เพื่อเผยแพร่และอนุรักษ์ ศิลปะการทำขนมของไทยให้เป็นที่รู้จักและยอมรับของชาวต่างชาติและชาวไทยดั่งนั้นทำเลที่ตั้งของโครงการจึงพิจารณาเลือกบริเวณที่สามารถจะตอบสนองต่อจุดประสงค์ดังกล่าวและมีความสะดวกสบายในด้านต่างๆ ตามเกณฑ์ที่นำมาพิจารณาการเลือกสถานที่ตั้งของโครงการดังนี้

๑. เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคนจำนวนมากหรือเป็นบริเวณที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ
๒. เป็นบริเวณที่มีการคมนาคมสะดวก สามารถเข้าถึงโครงการได้ง่าย
๓. อยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์แบบไทย
๔. เป็นบริเวณที่มีการบริการทางสาธารณูปโภคและสาธารณูปการสูง
๕. ไม่ทำลายทัศนียภาพของสภาพแวดล้อมโดยรอบ

เนื่องจากโครงการนี้มีลักษณะของความเป็นศูนย์รวมและศูนย์กลางของชนมไทยซึ่งจะรวมความหมายถึงชนมไทยจากทุกภาค ทุกจังหวัดในประเทศ และมีกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นนักท่องเที่ยว ดังนั้นจึงเห็นสมควรที่โครงการจะตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร เมืองหลวงอันเป็นศูนย์กลางของประเทศ โดยบริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ถือว่าเป็นบริเวณที่นักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมไปท่องเที่ยวมากที่สุด สามารถท่องเที่ยวได้โดยทางเรือ ตามคลอง โดยรถรางหรือโดยการสัญจรทางเท้า ดังนั้นทำเลที่ตั้งจึงสมควรจะอยู่ในบริเวณของเกาะรัตนโกสินทร์

จากการพิจารณาตำแหน่งที่ตั้งที่เหมาะสมของโครงการในบริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ได้ที่ตั้งที่มีความเป็นไปได้ ๒ ที่ คือ

๑. บริเวณที่ดินเปล่าติดป้อมพระสุเมรุ ถ.พระอาทิตย์
๒. บริเวณที่ดินเปล่าติดกับกองสลากขอมสิน หัวมุม ถ.ราชดำเนิน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการพิจารณาเปรียบเทียบพื้นที่ ๒ แห่ง ได้ผลสรุปถึงการเลือกตำแหน่งที่ตั้งโครงการ คือ บริเวณที่ดินเปล่าริมถนนพระอาทิตย์ติดกับป้อมพระสุเมรุและบ้านเจ้าพระยา

๑.๘.๒ สภาพทั่วไปของที่ตั้งโครงการ

โครงการ ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย เป็นโครงการเสนอแนะที่ให้ความรู้และนำเสนอเรื่องราวของการทำขนมไทยและวัฒนธรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยเป็นหลักซึ่งเมื่อพิจารณาถึงเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้งของโครงการประกอบกับจุดประสงค์ของโครงการบางประการ จึงได้เสนอแนะแนวความคิดในการใช้ที่ดินเปล่าริมถนนพระอาทิตย์ติดกับป้อมพระสุเมรุและบ้านเจ้าพระยา เป็นที่ตั้งของโครงการซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

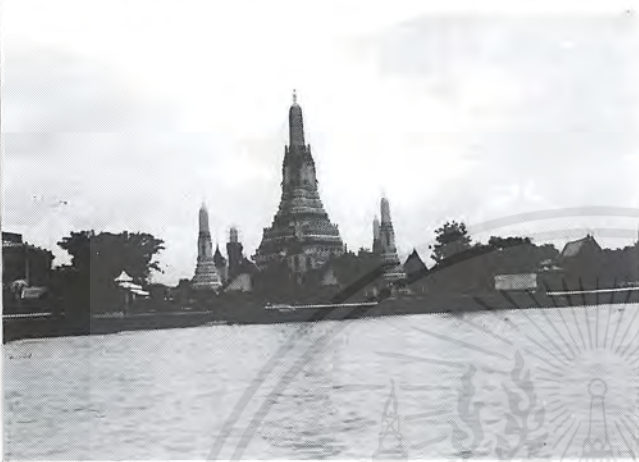
◆ แผนที่ตั้งของโครงการ



ภาพแสดงผังที่ตั้งของโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยริมถนนพระอาทิตย์และติดริมบ้านเจ้าพระยา
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ **ขอบเขตที่ดิน**

- ทิศเหนือ - ตัดริมน้ำเจ้าพระยา
- ทิศใต้ - ติดกับถนนพระอาทิตย์
- ทิศตะวันออก - ติดกับป้อมพระสุเมรุ
- ทิศตะวันตก - ติดกับบ้านเจ้าพระยา (ศูนย์สร้างสรรค์)



ทิศเหนือ



ทิศใต้



ทิศตะวันออก



ทิศตะวันตก

◆ **การเข้าถึงโครงการและการจราจร**

ตัวโครงการอยู่ริมถนนพระอาทิตย์ติดกับป้อมพระสุเมรุและบ้านเจ้าพระยาด้านหลังของโครงการอยู่ติดกับริมน้ำเจ้าพระยา ดังนั้นการเข้าถึงโครงการจึงสามารถเข้าได้ทั้งทางรถยนต์และทางเรือ

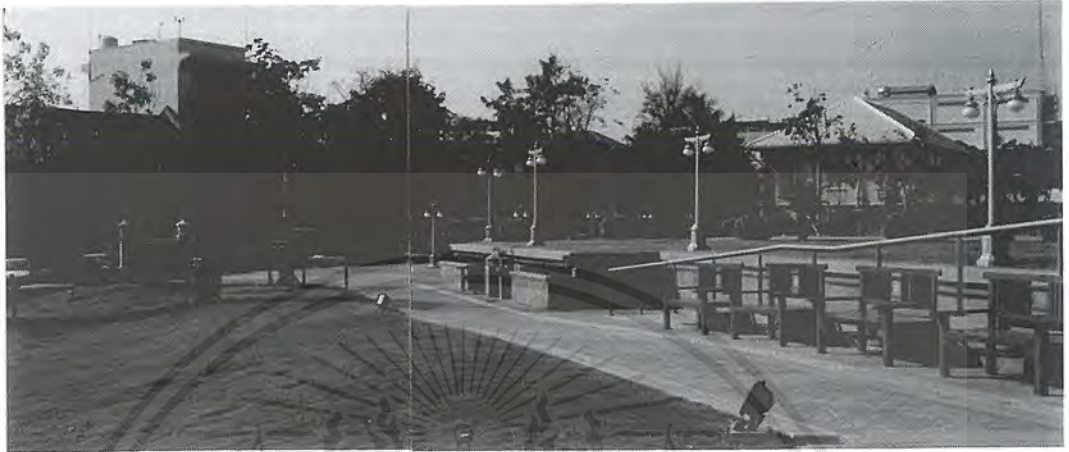
- ทางรถยนต์ ตัดริมถนนพระอาทิตย์ มีช่องการจราจร ๔ เลน ๒ ช่องทางเดินรถ มีรถประจำทางผ่านหลายสาย คือ สาย ๑๙, ๕๓, ๑๕, ๖๕ โดยสามารถเข้าได้จาก ถนนพระสุเมรุ(บางลำพู)และถนนราชดำเนิน(สนามหลวง)

- ทางเรือ ตัดริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้กับท่าพระอาทิตย์โดยสามารถใช้บริการได้ทั้งเรือด่วน

เอกสารถูกขึ้นทะเบียนแล้วตั้งแต่เวลา ๖.๐๐น. - ๒๑.๐๐ น. ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ **สภาพพื้นที่**

เป็นที่ดินว่างเปล่า มีขนาด ๘ ไร่ มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มติดริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาและติดริมถนนพระอาทิตย์ ขนาบข้างด้วยป้อมพระสุเมรุและบ้านเจ้าพระยา โดยที่ดินบริเวณนี้ทางกรุงเทพมหานครกำลังมีโครงการปรับปรุงให้เป็นสวนสาธารณะป้อมพระเมรุ



◆ **สภาพแวดล้อม**

สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปเป็นอาคารพาณิชย์ ขายอาหารและประกอบกิจการต่างๆ มีสภาพแวดล้อมที่ดีอยู่ติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา ได้บรรยากาศของสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติและสถานที่อนุรักษ์ของไทย คือป้อมพระสุเมรุ



อาคารพาณิชย์ ขายอาหารและประกอบกิจการต่างๆ ถ.พระอาทิตย์

◆ **ความสะดวกของพื้นที่กับสถานที่ต่างๆ**

เนื่องจากสถานที่ตั้งโครงการ ตั้งอยู่บริเวณใจกลางเมือง จึงทำให้สะดวกในการเดินทางจากที่ต่างๆ

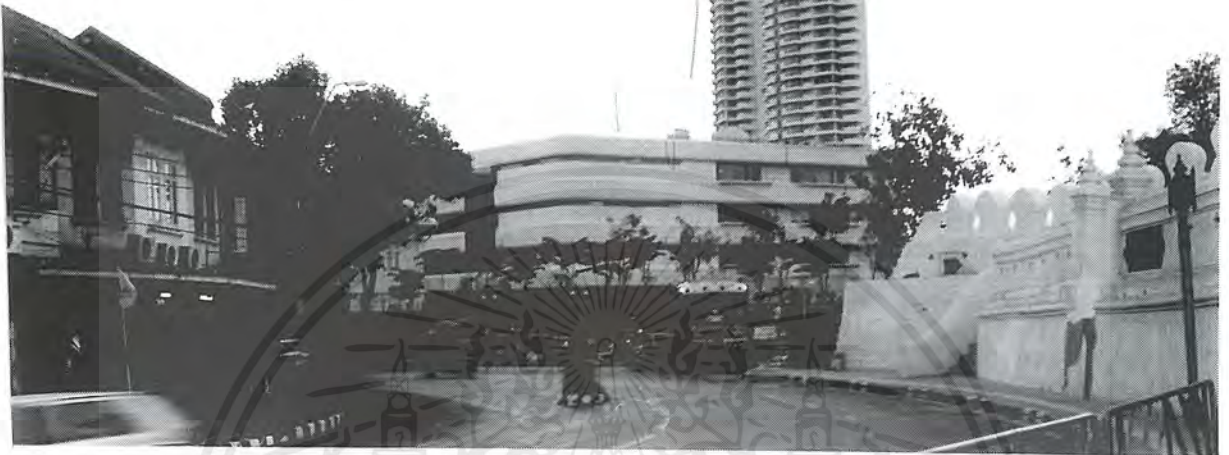
◆ **ความเป็นย่านชุมชนและย่านการศึกษา**

ตัวพื้นที่อยู่ใกล้กับย่านชุมชนและย่านการศึกษาหลายแห่ง อาทิ ย่านบางลำพู โรงเรียนสตรีวิทยา นอกจากนี้ยังอยู่ใกล้กับอาคารพักอาศัย อาคารพาณิชย์ และองค์กรต่างๆ เช่น บ้านพระอาทิตย์ (กองบรรณาธิการหนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน) องค์กร UNICEF ,องค์กรอาหารและเกษตรแห่งชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

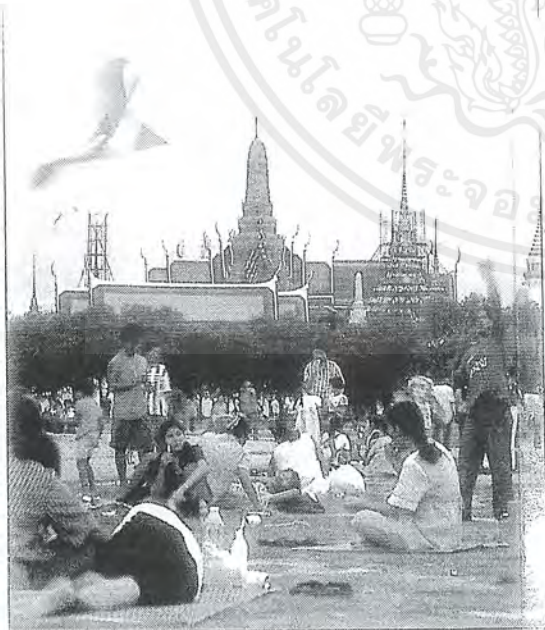
◆ การดึงดูดเข้าสู่ที่ตั้ง

เนื่องจากโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย อยู่ติดกับป้อมพระสุเมรุและบ้านเจ้าพระยาซึ่งเป็นที่อยู่ของคนทั่วไป รวมทั้งตั้งอยู่ใจกลางเมืองใกล้กับบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว(สนามหลวง วัดพระแก้ว หอศิลป์ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ) จึงง่ายต่อการเดินทาง นอกจากนี้ยังอยู่ติดกับริมน้ำเจ้าพระยา จึงเป็นที่ดึงดูดสายตาของผู้ที่ผ่านไปมาทางเรือด้วย



◆ ความสัมพันธ์กับแหล่งท่องเที่ยว

อยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมหลายแห่ง อาทิ สนามหลวง วัดพระแก้ว พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ป้อมพระสุเมรุ บางลำพู



◆ ระบบสาธารณูปโภค

เนื่องจากตั้งอยู่ในย่านใจกลางเมืองจึงมีระบบสาธารณูปโภคที่ครบครัน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑.๘.๒ การเลือกอาคาร

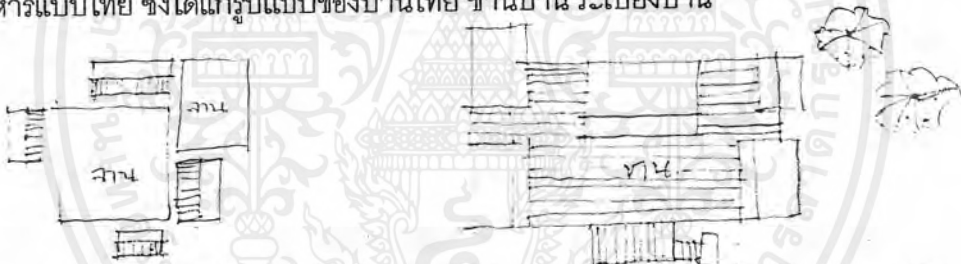
เนื่องจากโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย เป็นโครงการที่นำเสนอเรื่องราวของการทำชนมไทยและวัฒนธรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการทำชนมไทยเป็นหลัก จึงจำเป็นต้องอาคารที่สามารถรองรับเนื้อหาดังกล่าวได้ และลักษณะภายนอกของอาคารยังต้องสื่อถึงเนื้อหาภายในโครงการได้ โดยไม่ทำลายสภาพแวดล้อมของท้องถิ่นนั้นๆ

โดยมีเกณฑ์ในการเลือกตัวอาคารเพื่อให้ได้มาซึ่งกรอบของอาคารที่โครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทยต้องการ ดังนี้

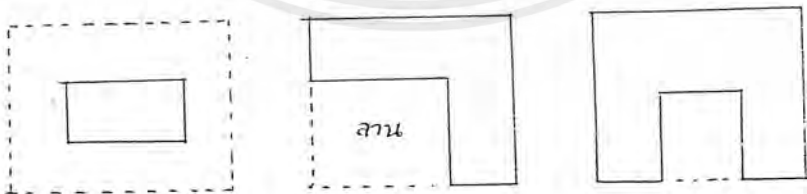
๑. รูปแบบของอาคารมีลักษณะเอกลักษณ์ไทย สามารถสื่อถึงลักษณะโครงการได้



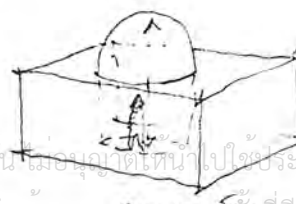
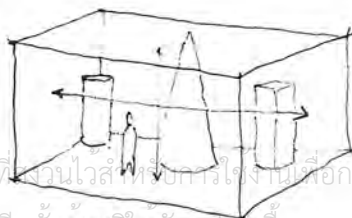
๒. รูปแบบอาคารที่สามารถรองรับส่วนขายชนมไทย ส่วนขายอาหาร ส่วนหาบเร่ชนมไทย ส่วนนิทรรศการให้แก่นักท่องเที่ยว ควรจะแสดงวัฒนธรรมการครัวของคนไทย พฤติกรรมการค้าขายแบบไทย การทานอาหารแบบไทย ซึ่งได้แก่รูปแบบของบ้านไทย ชานบ้าน ระเบียงบ้าน



๓. รูปแบบของอาคารที่รองรับ ส่วนลานการแสดงลักษณะการใช้พื้นที่ในการประกอบกิจกรรมแบบไทยซึ่งมักจะใช้ลานกว้างสำหรับทำกิจกรรมเอนกประสงค์ เช่น ลานบ้าน ลานวัด ซึ่งมักจะใช้ตัวอาคารล้อม court เป็นลานหรือเป็นพื้นที่ต่อกับตัวอาคาร



๔. รูปแบบของอาคารที่รองรับส่วนนิทรรศการที่ต้องการพื้นที่ (space) ในการจัดแสดงที่ค่อนข้างกว้าง ยาวและสูง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังขอสงวนสิทธิ์ในเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้หากมีการนำไปใช้



ศิลปะการจุ่มกฏ-พันธุ์ทิพย์
ขนาด ๔ ชั้น
พื้นที่ ๒,๘๐๖ ตรม.

โดยมีเกณฑ์การพิจารณาการเลือกตัวอาคารดังนี้

Function and Area

อาคารดังกล่าวมีลักษณะการใช้สอยบางอย่างใกล้เคียงกับโครงการและมีพื้นที่ที่เป็นส่วนเชื่อมต่อง่ายภายในและภายนอกอาคาร ซึ่งสามารถใช้อาคารจุ่มกฏกลางแจ้งได้ และอาคารเรือนไทยแต่ละหลังจะมีสะพานในการเดินเชื่อมต่อกัน ซึ่งสามารถใช้อาคารศิลปะการจุ่มกฏและเรือนไทยแต่ละหลังในการแยกประเภทของกิจกรรมต่างๆที่จะเกิดขึ้นในโครงการได้เป็นอย่างดี

Space

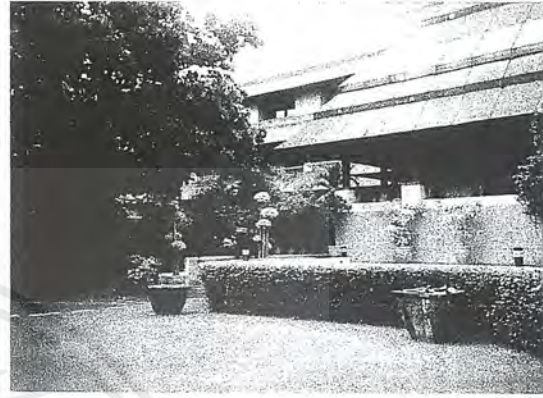
- อาคารทรงไทยมีโครงสร้างเป็นระบบเสาและคาน และมีลานใต้ถุนสูง ทำให้มี space ที่เหมาะแก่กิจกรรมต่างๆในโครงการและสามารถรองรับองค์ประกอบของโครงการได้
- อาคารศิลปะการจุ่มกฏ และพระตำหนัก มีโครงสร้างและพื้นที่ภายในที่สูงและกว้างเพียงพอแก่การจัดแสดงนิทรรศการ และรองรับองค์ประกอบของโครงการได้

Concept

แนวความคิดของอาคารสอดคล้องกับความคาดหวังของโครงการคือ มีการวางตัวกระจายไปตามสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติอันร่มรื่น ทำให้อาคารแต่ละหลังสามารถมองเห็นทั่วทัศนได้ง่าย และการวางตัวของอาคารทำให้เกิด space ของ court ตรงกลางพื้นที่ของโครงการสำหรับเป็นลานกลางแจ้งในการจัดกิจกรรมต่างๆได้

รูปแบบของอาคาร

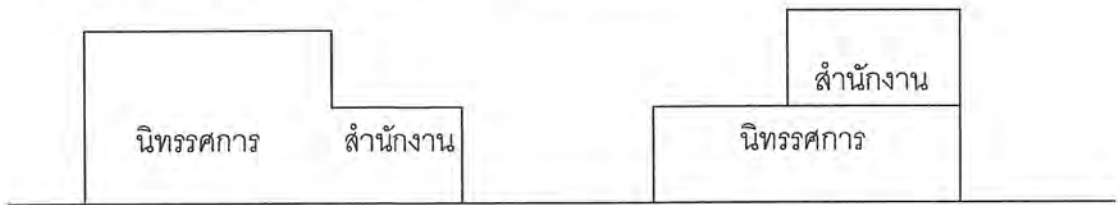
รูปแบบของอาคารเป็นบ้านเรือนไทยยกใต้ถุนสูง สามารถแสดงถึงเอกลักษณ์ของไทยซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของกิจกรรมที่จะเกิดขึ้นภายในโครงการ



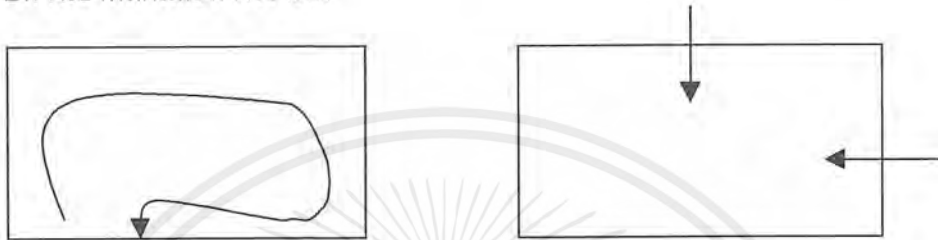
กลุ่มเรือนไทย ๔ หลัง
ขนาด ๒ ชั้น
พื้นที่ ๘๑๓ ตรม.



๕. เป็นอาคารที่สามารถจัดนิทรรศการและมีส่วนของสำนักงานได้



๖. ทางเข้าออกและเส้นทางสัญจรภายในอาคาร ต้องสามารถควบคุมเส้นทางสัญจรได้และมีทางเข้าออกสำหรับทางเข้าหลักและทางเข้ารอง



จากเกณฑ์ในการพิจารณาการเลือกอาคารทั้งหมดทำให้สามารถเลือกอาคารที่มีความเหมาะสมกับโครงการคือ กลุ่มเรือนไทย ๔ หลังและศิลปาคารจุมภฏ-พันธุ์ทิพย์ภายในพิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาด เป็นอาคารเสนอแนะในโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย โดยมีรายละเอียดของอาคารดังนี้

◆ ความเป็นมาของอาคาร

พิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาด ถือกำเนิดขึ้นเนื่องจากอุปนิสัยรักการสะสมโบราณวัตถุและศิลปะวัตถุอันมีค่าของ พลตรีพระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้า จุมภฏพงษ์บริพัตร กรมหมื่นนครสวรรค์ศักดีพินิตและม.ร.ว. พันธุ์ทิพย์ บริพัตร ซายา เมื่อมีโบราณวัตถุล้ำค่ามากขึ้นเข้าท่านผู้เป็นเจ้าของวัง จึงมีดำริเปิดวังสวนผักกาดให้ประชาชนทั่วไปเข้าเยี่ยมชม โดยมีโบราณวัตถุเก็บไว้ในเรือนไทย ๖ หลัง โบราณวัตถุเหล่านั้นอยู่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ราวพุทธศตวรรษที่๑๒ ได้แก่ เครื่องเรือน เครื่องถ้วยชาม รวมถึงโบราณวัตถุที่สำคัญสมัยต่างๆ นับเป็นสถานที่ที่สวยงามที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย

กลุ่มอาคารทั้งหมดภายในพิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาด ประกอบด้วย

- กลุ่มเรือนไทย ๔ หลัง และเรือนไทยเดี่ยว ๔ หลัง มีสะพานเชื่อมเรือนแต่ละหลังถึงกัน

ใช้สำหรับจัดแสดงโบราณวัตถุ

- อาคารศิลปาคาร จุมภฏ-พันธุ์ทิพย์

สำหรับจัดแสดงศิลปะวัตถุบ้านเชียง ที่ทำการของมูลนิธิจุมภฏ-พันธุ์ทิพย์และที่จัดแสดงงานนิทรรศการทางศิลปะทั่วไป

- พระตำหนัก

ที่ประทับของพระองค์เจ้า จุมภฏพงษ์บริพัตรและม.ร.ว. พันธุ์ทิพย์ บริพัตร ในปัจจุบันใช้

เป็นเรือนรับรองเจ้านายองค์สำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารหลัง มรส สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทยเลือกใช้กลุ่มเรือนไทย ๔ หลังและอาคารศิลปาคาร จุฬภฏ-พันธทิพย์ เท่านั้นสำหรับเป็นอาคารเสนอแนะในโครงการ

◆ Function and Area

อาคารดังกล่าวมีลักษณะการใช้สอยบางอย่างใกล้เคียงกับโครงการและมีพื้นที่ที่เป็นส่วนเชื่อมต่อระหว่างภายในและภายนอกอาคาร ซึ่งสามารถใช้จัดกิจกรรมกลางแจ้งได้ และอาคารเรือนไทยแต่ละหลังจะมีสะพานในการเดินเชื่อมต่อกัน โดยมีกลุ่มเรือนไทยโบราณ ๔ หลัง วางตัวอยู่ในตอนหน้า และเรือนหลังที่ ๕, ๖, ๗, ๘ จะปลูกอยู่ห่างกันทางด้านทิศตะวันตกของวัง ซึ่งสามารถใช้อาคารศิลปาคารและเรือนไทยแต่ละหลังในการแยกประเภทของกิจกรรมต่างๆที่จะเกิดขึ้นในโครงการได้เป็นอย่างดี

พื้นที่ของอาคารศิลปาคารจุฬภฏ-พันธทิพย์ - ๒,๘๐๐ ตารางเมตร

พื้นที่ของกลุ่มเรือนไทย ๔ หลัง - ๖๖๐ ตารางเมตร

◆ Space

- อาคารทรงไทยมีโครงสร้างเป็นระบบเสาและคาน และมีลานใต้ถุนโล่ง ทำให้มี space ที่เหมาะแก่กิจกรรมต่างๆในโครงการและสามารถรองรับองค์ประกอบของโครงการได้
- อาคารศิลปาคารมีโครงสร้างและพื้นที่ภายในที่สูงและกว้างเพียงพอแก่การจัดแสดงนิทรรศการและรองรับองค์ประกอบของโครงการได้

◆ Concept

แนวความคิดของอาคารมีความสอดคล้องกับแนวความคิดของโครงการคือ จะมีการวางตัวกระจายไปตามสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติอันร่มรื่น ทำให้อาคารแต่ละหลังสามารถมองเห็นวิวทัศนียภาพได้ง่าย และการวางตัวของอาคารทำให้เกิด space ของ court ตรงกลางพื้นที่ของโครงการสำหรับเป็นลานกลางแจ้งในการจัดกิจกรรมต่างๆได้

◆ รูปแบบของอาคาร

รูปแบบของอาคารเป็นบ้านเรือนไทยยกใต้ถุนสูง สามารถแสดงถึงเอกลักษณ์ของไทยซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของกิจกรรมที่จะเกิดขึ้นภายในโครงการ

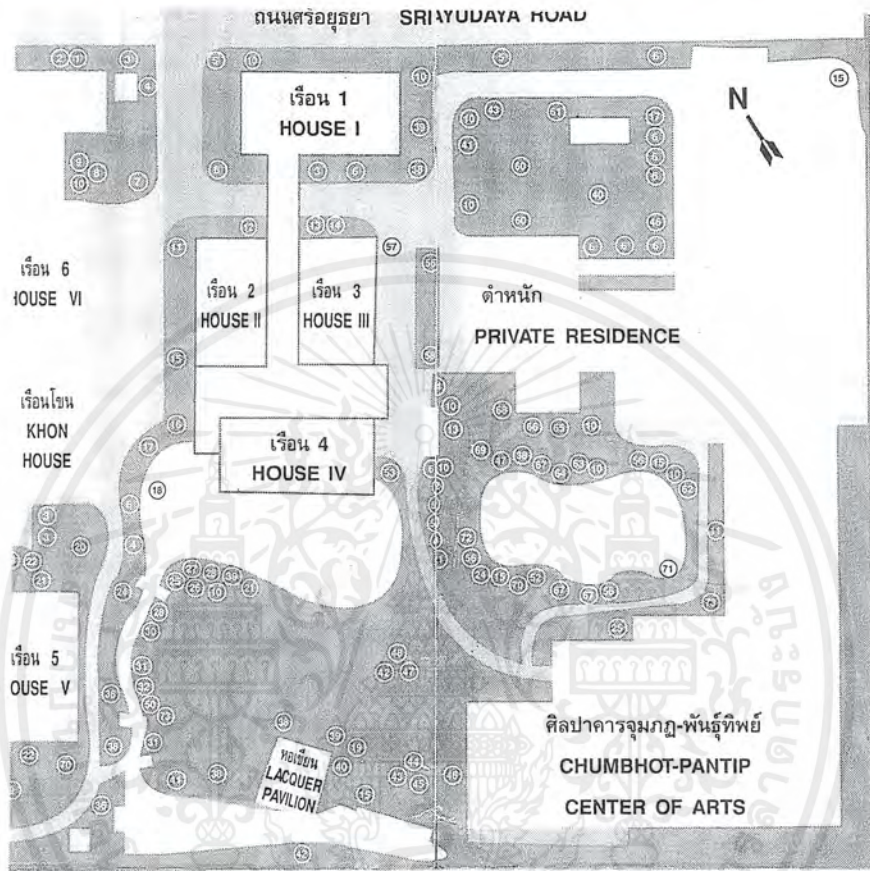
รูปแบบของอาคารศิลปาคารจุฬภฏ-พันธทิพย์ เปิดโล่งและมีลักษณะเป็นระเบียบยาวทอดไปตามแนวของอาคารทำให้สามารถเปิดรับมุมมองได้เกิดspaceของcourtได้บรรยากาศ เหมาะกับโครงการ

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นนี้จึงได้เสนอกลุ่มอาคารภายในพิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาดเป็นอาคารสำหรับโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย โดยมีการเสนอแนะปรับเปลี่ยนหรือเพิ่มเติมโครงสร้างหรือรูปแบบของอาคารบางส่วนเพื่อให้เหมาะสมกับโครงการยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ผังบริเวณของตัวอาคาร

พื้นที่ในพิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาด มีขนาด ๖ ไร่โดยประมาณ มีการจัดวางกลุ่มอาคารพร้อมกับ Landscape ที่สวยงาม



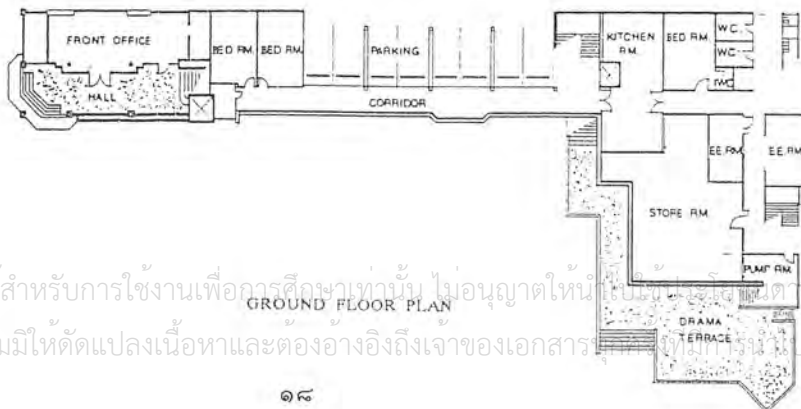
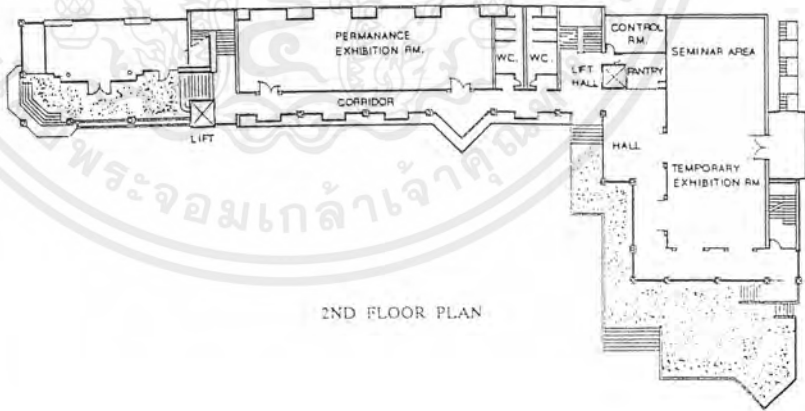
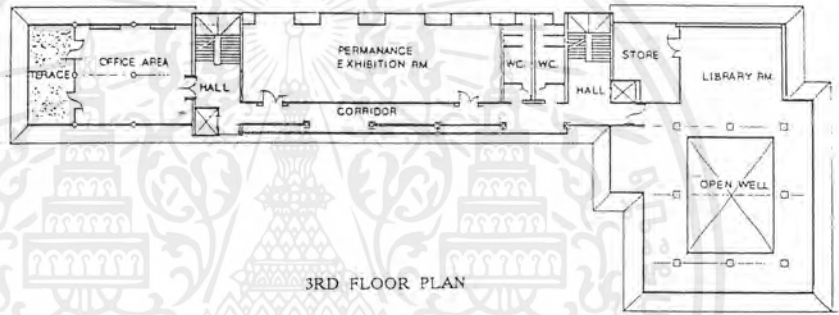
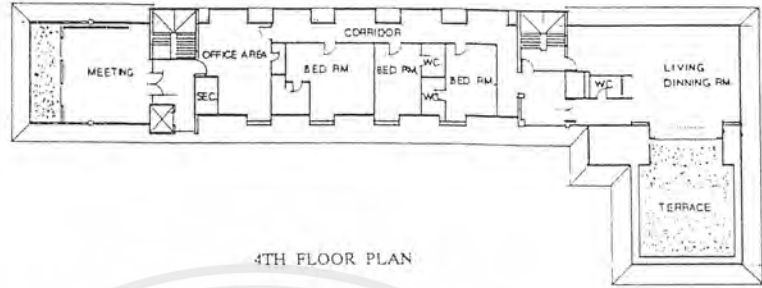
ภาพแสดงผังบริเวณของอาคาร ใน พื้นที่ทั้งหมด ๖ ไร่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
สภาพแวดล้อมภายในวังสวนผักกาด
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ผังอาคาร

- อาคารศิลปาคารจุมภฏ-พันธูทิพย์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสาร

- กลุ่มเรือนไทย ๔ หลัง



เอกสารนี้เป็นงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น หากมีข้อผิดพลาดประการใดขออภัยเป็นอย่างสูงถึงเจ้าของเอกสารทุกฉบับที่พิมพ์นำไปใช้



การศึกษาข้อมูลพื้นฐานโครงการ

งานไว้สำหรับการใช้สอยเพื่อการศึกษานานาชาติและโครงการอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการค้า
และอุตสาหกรรม อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๒

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานโครงการ

๒.๑ การศึกษาวัฒนธรรมการทำขนมไทย

๒.๑.๑ ความหมาย ความเป็นมาและประเภทของขนมไทย

ของที่เรียกว่าขนมในสมัยโบราณหรือสมัยที่เริ่มมีคำว่าขนมนั้นเป็นของที่เกิดจากข้าวตำป็น (แป้ง) ผสมกับน้ำตาล เรียกว่าเป็นขนมรุ่นแรก เนื่องจากในยุคนั้นบ้านเมืองอุดมสมบูรณ์ทำนาเพียงเพื่อบริโภค ได้ผลผลิตมากมายจึงนำผลผลิตส่วนหนึ่งมาแปรรูปผสมผสานกับผลผลิตรอบข้าง เช่น มะพร้าว น้ำตาล เพื่อ ประกอบในพิธีกรรม ใช้ในเทศกาลงานบุญ ทำกินเล่นและเพื่อการถนอมอาหาร ขนมไทยจึงประกอบด้วยส่วนผสมหลักคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ซึ่งเป็นของพื้นบ้านที่หาได้ทั่วไป

ความหมาย

คำว่า ขนม มีใช้มานานหลายร้อยปี จนปัจจุบันยังไม่สามารถสันนิษฐานที่มาของคำว่าขนมให้แน่นอนชัดเจนได้

- ขนม(ชะ-หนม)น. ของกินที่ไม่ใช่ข้าวมักปรุงด้วยแป้งหรือข้าวกับกะทิหรือน้ำตาล,ของหวาน ทางเหนือ เรียกข้าวหนม (ความหมายตามพจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน ๒๕๒๕)

- ขนม มีที่มา ๒ ทางคือมาจากคำว่า ข้าวหนมและข้าวหนม โดยคำว่าข้าวหนมเป็นข้าวผสมกับน้ำตาล น้ำอ้อย โดยหนมแปลว่าหวาน ดังนั้นข้าวหนมจึงหมายถึง ข้าวหวาน เมื่อเรียกสั้นๆเร็วๆจึงกลายเป็น คำว่าขนม ส่วนคำว่า ข้าวหนม (ข้าวเคล้านม) ค่อนข้างมีลักษณะเป็นแขก เพราะอาหารแขกบางชนิดใช้ข้าวผสมกับนม เช่นข้าวมธุปายาสของแขกโบราณ และเมื่อพูดสั้นๆเร็วๆก็เพี้ยนเป็นคำว่าขนมแทน (ที่มา:หนังสือ ขนมแม่เอ๊ย ส.พลายน้อย)

- ขนม มาจากคำในภาษาเขมรว่าหนม แปลว่าอาหารที่ทำจากแป้งเพราะขนมส่วนใหญ่มีแป้งมาจากแป้งทั้งนั้น

ความเป็นมา

ไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าขนมไทยเกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก

- หนังสือไตรภูมิพระร่วง วรรณคดีมรดกสุโขทัยเป็นหลักฐานเก่าแก่ที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทยได้กล่าวถึง ขนมต้ม ที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้

- ศิลจารึก เป็นหลักฐานที่มีการจารึกชื่อขนมไทยเอาไว้ ๔ ชนิด แต่ไม่ได้ระบุชัดเจนว่าอยู่ในสมัยใด เป็นการจารึกชื่อขนมที่ทำให้ยงคนในคราวขุดสระ ขนมที่ปรากฏคือ ไช้กบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ ซึ่งหมายถึง ขนมเม็ดแมงลัก ลอดช่อง ข้าวตอกและข้าวเหนียว ขนมทั้ง ๔ อย่างใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ น้ำกะทิ โดยเมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวหลังจากนวดข้าวหรือช่วยกันทำงานต่างๆเสร็จแล้ว จะมีขนม ๔ ชนิดนี้เตรียมไว้หลังเลิกงานเสมอโดยใช้ถ้วยใส่ขนม จนเรียกการเลี้ยงขนมแบบนี้ว่า ประเพณี ๔ ถ้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้โดยไม่ขออนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์

ตำนานขนมไทย

- สุโขทัย - วรรณคดีมรดกสุโขทัยเรื่องไตรภูมิพระร่วงเคยกล่าวถึง ขนมต้มที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้
- อยุธยา - ปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึงย่านป่าขนมหรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึงบ้านหม้อที่มีการปั้นหม้อรวมไปถึง กะทะขนมเบื้อง เต่าและรังขนมครก แสดงว่าขนมครกและขนมเบื้องแพร่หลายมากจนกระทั่งมีการปั้นเต่าและกะทะขาย บางฉบับกล่าวถึงขนมชะมด ขนมกงเกวียนหรือขนมกง ขนมลอดช่อง
- สมัยสมเด็จพระนารายณ์ - จัดว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทยดังที่จดหมายเหตุฝรั่งเศสโบราณได้มีการบันทึกไว้ว่าการทำขนมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์นั้นเจริญรุ่งเรืองมาก เพราะขณะนั้นบ้านเมืองสงบสุข แผ่นดินอุดมสมบูรณ์ การเพาะปลูกเจริญงอกงาม โดยเฉพาะข้าวเจ้าซึ่งปลูกกันอยู่ทั่วไปมีบริโภคอย่างเหลือเฟือ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกส คือท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์หรือบรรดาศักดิ์ว่าท้าวทองกีบม้า ผู้เป็นต้นเครื่องขนมหรือของหวานในวังได้สอนให้ชาววังทำของหวานต่างๆ โดยเฉพาะได้นำไข่ขาวและไข่แดงมาเป็นส่วนผสมสำคัญอย่างที่ชาวโปรตุเกสนิยมทำกัน ขนมที่ทำทองกีบม้านิยมทำขึ้นและยังเป็นที่ยิยมจนถึงปัจจุบันได้แก่ ขนมทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง หม้อแกง ขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ฯลฯ
- สมัยรัชกาลที่ ๑ - จากจดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ผู้ทรงเป็นพระเจ้าน้องยาเธอในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช กล่าวไว้ในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำหรับพระสงฆ์ ๒,๐๐๐ รูป ประกอบด้วยขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง กล้วยฉาบ ล่าเตียง หม่อมสังขยา ฝอยทอง ขนมตะไล
- สมัยรัชกาลที่ ๒ - ทรงพระราชนิพนธ์บทเห่เรือชมเครื่องคาว ผลไม้และเครื่องหวาน เฉพาะบทเห่ชมเครื่องหวานนั้น สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพ ประทานคำอธิบายไว้ว่า "เข้าใจว่าทรงพระราชนิพนธ์แต่เมื่อในรัชกาลที่ ๑ โดยทรงพระราชนิพนธ์ชมสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชชนนี ด้วยกระบวนการตกแต่งเครื่องเสวยไม่มีผู้ใดจะตีเสมอในครั้งนั้น" ในบทเห่ชมเครื่องคาวหวานกล่าวถึงชื่อขนมไว้มากมายดังนี้

โคลง

สังขยาหน้าไข่คั้น	เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวดี	โคกย่อม
เป็นนัยนาวาทิ	สมรแม่ มาแม่
แถลงว่าโคกเสมอพ้อม	เพียบแฉ้อกอร ฯ
กาพย์	
สังขยาหน้าตั้งไข่	ข้าวเหนียวใสสีโคกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง	แจ้งว่าเจ้าคร่ำโคกเหลือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้าหรือลิ้มหวานล้ำ	แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห่งเครือ	ได้เสพย์หรือพิมเสนโรย
ล้ำเจียกชื่อขนม	นึกโฉมฉมหอมชวยไชย
ไกลกลืนดินแดโดย	โหยให้หาบหางาม
มักกอดกอดอย่างไร	นำสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ	ขนมนามนี้ยังแคลง
ลุดดีนี่น่าชม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอซาหน้าไก่แกง	แคลงของแซกแปลกกลืนอาย
ขนมจับเจ้าจับห่อ	งามสมส่อประพิมพาย
นึกน้องนุ่งจับถวาย	ชายพกจับกลีบแนบเนียน
รศรัยักลำนนำ	ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
ค่านึงน้วนางเจียน	เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม
ทองหีบทิพย์เทียมทัด	สามหีบขัดนำเชยชม
หลงหีบว่ายาตาม	ก้มหน้าเมินเขินชวยใจ
ขนมผิงผิงผ่าวร้อน	เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง
รังไรโรยด้วยแป้ง	เหมือนนกแก้งทำรังรวง
ไฉ้อกนกทั้งปวง	ยังยินดีด้วยมีรัง
ทองหยอดทอดสนิท	ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปีดบัง	แต่ลำพังสองต่อสอง
งามจริงจำมงกุฏ	ใส่ชื่อดุดมงกุฏทอง
เรียมร่าค่านึงปอง	สะอึ้งน้องนั้นเคยยล
บัวลอยเล่าหีบงาม	คิดบัวงามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งคร่งยุค	สถนบุชดูจประทุม
ช่อม่วงเหมาะมีรส	หอมปราภูกกลโกสุม
คิดสีสไปคลุม	หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน
ฝอยทองเป็นของใย	เหมือนเส้นไหมไซ้ของหวาน
คิดความยามเขาวมาลัย	เย็บชุนใช้ไหมทองจีน ฯ

สมัยรัชกาลที่ ๕ - มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ การทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนี้จึงนับว่าการทำขนมไทยและวัฒนธรรมขนมไทย เริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างมีระบบระเบียบในสมัยรัชกาลที่ ๕ นี้เองโดยมีแม่ครัวหัวป่าก์เป็นตำราอาหารไทยเล่มแรก เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สละสลวยและน่าอ่านยิ่งนัก มีเนื้อหาน่าสนใจและน่าศึกษามากทีเดียวไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในตำราอาหารไทยเล่มนี้ปรากฏรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระอันประกอบด้วย ขนมทองหยิบ ฝอยทอง หม้อแกง ขนมหั้นตรา ขนมถ้วยฟู ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าขนมไทยนี้คนไทยนิยมใช้ในงานบุญ ซึ่งก็เป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา

ขนมต่างๆตามที่กล่าวมาบางอย่างก็เป็นที่ยุติกันและยังทำอยู่ในปัจจุบัน อาจทำเป็นประจำหรือทำเป็นครั้งคราวตามเทศกาลหรือโอกาสพิเศษ บางอย่างก็ไม่มีใครรู้จักแล้ว อนึ่ง การเรียกชื่อขนมได้เปลี่ยนแปลงไปตามเทศกาลวัตถุที่ใช้ทำลักษณะการทำ เช่น ขนมฟองเหี้ยหรือไข่เหี้ย ปัจจุบันเปลี่ยนแปลงเป็นเรียกว่า ไข่สวรรค์บ้าง ไข่หงษ์บ้าง

ประเภทของขนมไทย สามารถแบ่งตามกรรมวิธีการทำได้ดังนี้

- ขนมหวาน การถนอมโดยใช้น้ำตาลเป็นหลักทำให้อาหารอยู่ได้นานขึ้น อาหารมีรสหวานจัดจึงเสียยากส่วนผสมที่ใช้มักเป็น กะทิ น้ำตาล และเกลือ ได้แก่ ขนมเปียกปูน ตะโก้ ลี้มกลืน กะละแม มะพร้าวแก้ว และผลไม้กวนชนิดต่างๆ
- ขนมเชื่อมสด การเชื่อมให้น้ำเชื่อมเข้าในเนื้อผักหรือผลไม้ที่ต้องการเชื่อมจนอิมเต็มที สิ่งที่ถูกเชื่อมจะใสเป็นเงา ได้แก่ กล้วยเชื่อม มันสำปะหลังเชื่อม สาเกเชื่อม ทองหยิบ ทองหยอด
- ขนมเชื่อมแห้ง คือการเชื่อมที่เลยชั้นเชื่อมสดไปอีก โดยจะต้องเคี่ยวน้ำเชื่อมให้ข้นจนน้ำเชื่อมเหลือเกาะสิ่งที่เชื่อมขาวไปทั่วจึงใช้ได้ ได้แก่ พักทองกรอบ มะยมเชื่อมแห้ง
- ขนมทอด การใช้น้ำมันทำให้สุก อาจใช้น้ำมันมากหรือน้อย ตามลักษณะของอาหาร ได้แก่ ขนมดอกจอก กล้วยแขก ขนมฝักบัว มันธัญก สามเกลอกรอบ
- ขนมฉี่ คล้ายกับการทอด แต่ใช้ความร้อนและน้ำมันน้อยกว่า ได้แก่ ขนมแป้งจี๋
- ขนมผิง คือการอบขนมแบบไทย โดยใช้ไฟล่างจากเตาและไฟบน มีฝาครอบขนมใส่อ่านอยู่ข้างบน ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ขนมฝรั่ง ขนมผิง
- ขนมเนึ่ง การทำให้สุกด้วยไอน้ำ โดยใช้ลังถึง ได้แก่ ขนมบวยฝ้าย ขนมถ้วยฟู
- ขนมน้ำแข็ง ขนมที่ใส่น้ำแข็งเพื่อช่วยดับความร้อน ได้แก่ ลอดช่อง ซ่าหริ่ม ทับทิมกรอบ
- ขนมน้ำ เนื้อขนมจะแยกเป็น ๒ ส่วน คือส่วนที่เป็นเนื้อและของเหลว ได้แก่ บัวลอย กล้วยบวดดี ขนมปลากักริมไข่เต่า ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

ประเภทขนมไทย แบ่งตามลักษณะของขนมไทย

- ขนมแห้ง มีลักษณะแห้งและค่อนข้างแห้งหรือกรอบ ได้แก่ บ้าบิ่น วุ้นกรอบ ขนมผิง
- ขนมค่อนข้างแห้ง มีลักษณะค่อนข้างแห้ง นุ่มแต่ไม่ถึงกับละเอียด เนื่องจากมีความชื้นมากกว่าขนมชนิดแห้ง ได้แก่ อาลัว กาละแม ทองเอก ส้มปันนี
- ขนมมีน้ำขลุกขลิก ตัวขนมจะมีลักษณะนุ่มและมีของเหลวเฝิ้มออกมา เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง
- ขนมประเภทซึ้น ตัวขนมจะนุ่มกว่าแบบมีน้ำขลุกขลิก และเนื้อขนมจะเป็นเนื้อเดียวกันตลอด เช่น ถั่วกวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ขนมหึ่งชั้นกึ่งเหลว ขนมหึ่งจะมีลักษณะเหลวกว่าชนิดชั้นเล็กน้อย เช่น สาคุเปียก ข้าวเหนียวเปียก
- ขนมหึ่งประเภทน้ำ เนื้อขนมหึ่งจะแยกเป็น ๒ ส่วนคือส่วนที่เป็นเนื้อและของเหลว ได้แก่ ปลากริม พักทอง แองบวด ลูกตาลลอยแก้ว ถั่วดำแองบวด

เอ ก ลั ก ษ ณ์ ข น ม ไ ท ย

ขึ้นชื่อว่าขนมแล้วไม่ว่าจะเป็นชาติใดก็ล้วนแต่มีรสชาติความหวานเจือปนอยู่ แต่ความหวานของขนมไทยจะออกจากรสชาติหวานมันละมุนกว่าชาติอื่นๆ โดยเฉพาะขนมไทยที่ต้องใส่กะทิคู่กับน้ำตาล ความมันจากกะทิจะช่วยลดความหวานจากน้ำตาล ลักษณะพิเศษที่ต่างจากขนมชาติอื่นคือ จะมีกลิ่นหอมอยู่ในตัวชวนให้มารับประทาน และความสวยงามของขนมไทย แสดงออกถึงความประณีตบรรจงของฝีมือคนไทยทำให้ขนมไทยมีความละเอียดอ่อนต่างจากขนมชาติอื่น

ข น ม จ า ก ต ำ แ ต น

บรรดาขนมไทยที่ได้ประดิษฐ์ทำและมีการกล่าวถึงในที่ต่าง ๆ นั้นแท้จริงแล้วมิใช่ขนมที่คนไทยคิดทำขึ้นทั้งหมด มีขนมหลายอย่างที่ชาวต่างชาติมาสอนให้ทำ ขนมเหล่านี้มีชื่ออยู่ในหนังสือจดหมายเหตุฝรั่งโบราณซึ่งกล่าวไว้ว่าภรรยาของพ่อลคอนชาวต่างประเทศที่เข้ามาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชจนต่อมาพ่อลคอนได้เข้ารับราชการและได้รับการโปรดเกล้าฯ ภายหลังให้เป็นเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ส่วนภรรยาก็เป็นผู้ที่มีฝีมือในการทำขนมแบบฝรั่ง จึงเข้าไปรับใช้ในวังเป็นผู้ควบคุมดูแลชาวเครื่องพนักงานของหวาน และได้รับบรรดาศักดิ์ภายหลังเป็นท้าวทองกิมม่า (ชื่อเดิม คือ ดอญากูโยมาร์ เดอเปีย เป็นคนเชื้อชาติโปรตุเกส)

ขนมหลายชนิด เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ทองม้วน ลำบับนี้ ขนมฝรั่ง และขนมหม้อแกง ที่บางคนเข้าใจว่าเป็นขนมของชาติไทยนั้นแท้จริงแล้วเป็นต้นตำรับ จากท้าวทองกิมม่า เพราะขนมไทยดั้งเดิมนั้น ส่วนประกอบมักจะมีแต่แป้งน้ำตาล มะพร้าว ไม่มีส่วนผสมที่เป็นไข่และนมเช่นขนมเหล่านี้ซึ่งขนมหวานต่างๆ เริ่มจะมีมากขึ้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชนี้เอง ขนมอีกหลายอย่างที่คนไทยได้รับเอามาจากต่างประเทศแล้วนำมาดัดแปลงรสชาติให้ถูกปากมากยิ่งขึ้น อาทิเช่น

- ขนมต้มแดงต้มขาว ต้นตำรับเป็นของพวกพราหมณ์ ที่นิยมนำมาเป็นเครื่องบวงสรวงเทวดา
- ขนมมันสอดมาจากประเทศฝรั่งเศส
- ขนมเบ็อง ต้นตำรับเดิมเป็นของอินเดีย พวกพราหมณ์ได้นำเข้ามาตั้งแต่สมัยสุโขทัย
- ขนมหม้อแกง, สังขยา ลักษณะเหมือนพุดดิ้งของฝรั่ง

นอกจากนี้ยังมีขนมเบ็องญวน ขนมบ้าบิ่น ข้าวต้มมัด ก็ล้วนเป็นขนมจากต่างประเทศทั้งสิ้น โดยคนไทยรับเข้ามาแล้วปรับเปลี่ยนจนเป็นขนมของคนไทยในที่สุด

ร า ย ชี อ ข น ม ไ ท ย

จัดเรียงตามพยัญชนะ ก-ฮ โดยพยายามรวบรวมเพื่อแสดงให้เห็นถึงการประยุกต์ดัดแปลงการทำขนมของคนไทยจากส่วนผสมไม่กี่ชนิดกลายเป็นขนมนับร้อยชนิด และเพื่อให้ชนรุ่นหลังได้รู้จักขนมไทยมีปัจจุบันไม่มีให้เห็นอีกแล้ว ขนมบางชนิดเป็นขนมหายากแทบไม่มีคนรู้จักแม้แต่ชื่อ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรอบเค็ม กระจับเป็ยก กระเจี๊ยบแก้ว กระยาสารท กล้วยกวน กล้วยไข่เชื่อม กล้วยแขก กล้วยเชื่อม กล้วยบวด
ชี กล้วยข้าวเม่าทอด กลีบลำดวน กาละแม แกงบวดกระจับ แกงบวดฟักทอง กล้วยฉาบ เกษรลำเจียก
กระท้อนลอยแก้ว

ขนมกง ขนมกรวย ขนมกล้วย ขนมข้าวโพด ขนมขี้หนู ขนมไข่นกกระสา ขนมไข่หงษ์ ขนมครก ขนมงาลัว
ขนมจาก ขนมจ่ามงกุฎ ขนมชั้น ขนมดอกโสน ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมตาล ขนมถ้วยตะไล ขนมถ้วยฟู
ขนมทราย ขนมทอง ขนมเทียนแก้ว ขนมเทียนสดดงา ขนมน้ำตาลดอกไม้ ขนมเลี้ยง ขนมปุยฝ้าย ขนมเป็ยกปุ้น
ขนมฝิง ขนมฟักทอง ขนมมันสำปะหลัง ขนมลิ่มกลืน ขนมสอดไส้ ขนมสามเกลอ ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมหน้า
แตก ขนมหม้อแกง ขนมหัวผักกาด ขนมเห็ด ขนมเหนียว ข้าวโกบ ข้าวแขก ข้าวควบ ข้าวต้มจิ้มมะพร้าว
ข้าวต้มน้ำอุ่น ข้าวต้มปัด ข้าวต้มผัด ข้าวต้มมัดได้ ข้าวต้มลูกโยน ข้าวตอกตั้ง ข้าวตุ ข้าวแต่น ข้าวทิพย์ ข้าว
พอง ข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าทอด ข้าวเม่าบด ข้าวเม่าหมี ข้าวยาคุ ข้าวหมาก ข้าวหลาม ข้าวหลามตัด ข้าวหัวโขน
ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวเป็ยกข้าวโพด ข้าวเหนียวมูนมะม่วงสุก ข้าวเหนียว
สังขยา ขนมลูกชุบ ข้าวต้มหัวหงอก ข้าวกී ขนมเป็ยก ข้าวเหนียวถั่วดำ ขนมโค ขนมไข่แมงดา ขนมเบ็องญวน
ข้าวเหนียวกระทง ขนมไข่นกกระทา ครองแครงกะทิ ครองแครงกรอบ ซ่อม่วง ชะมด ซ่าหริ่ม ดอกจอก ดอก
ลำเจียก ตะไกว้แห้ว ตะไกว้เผือก เต้าส่วน ดอกลำดวน ถั่วกรอบ ถั่วกวน ถั่วดำแกงบวด ถั่วแปบ ทองม้วน ทอง
หยิบ ทองเอก ทับทิมกรอบ นางเล็ด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ทองโปร่ง ทองพลุ นกปล่อย ถาดเกษร ทองหยอด ทอง
หยอดกรอบ บ้าบิ่น เบญจมาศ ปลากริมไข่เต่า เผือกกวน ฝักบัว พุทราเชื่อม พระพาย ฝอยทอง บัวลอย เผือก
เชื่อม ปุยฝ้าย แป้งจี แป้งสิบ ปั้นสิบ มะขามแก้ว มะขามเชื่อม มะดันกวน มะพร้าวแก้ว มะยมเชื่อม มันรังก
มันสำปะหลังเชื่อม มัสกอด เม็ดขนุน เม็ดบัวสวรรค์ รวมมิตร รังแตน เไรไร ลอดช่อง เล็บมือนาง ละมุด เม็ดบัว
เป็ยก ลา วุ้นกรอบ วุ้นตาแมว วุ้นผลไม้ สังขยาฟักทอง สาเกเชื่อม สาคุเป็ยก สามแหร สายบัว สาลี่กรอบ สาลี่
ลำป้านี่ โสมนัส หยกมณี หันตรา หน้านวล หม้อตาล สะบ้า สามเกลอ อ้ายตื้อ อาลัว

๒.๑.๒

ความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับประเพณีไทย

นิสัยของคนไทยโดยทั่วไปนั้น เมื่อรับประทานอาหารความเสร็จแล้วก็ต้องตามด้วยขนมหวานเสมอ เนื่องจากเมืองไทยอยู่ในเขตร้อนอากาศร้อน ผลไม้ต่างๆมีให้บริโภคตลอดปี และสามารถนำมาตากแห้งเชื่อม กวน ทำเป็นขนมเก็บไว้รับประทานได้ตลอด โดย

- หน้าร้อน นิยมขนมใส่น้ำแข็งเพื่อช่วยดับความร้อน เช่น ขนมซ่าหริ่ม ลอดช่อง
- หน้าฝน การเดินทางมีความลำบาก ผู้หญิงไทยก็รู้จักการทำ ขนมแห้ง เก็บไว้รับประทานนานๆ
- หน้าหนาว นิยมทานขนมร้อน เช่น บัวลอย ถั่วเขียวต้มน้ำตาลและเมื่อถึงงานบุญประเพณีต่างๆ ใครที่มีฝีมือในการทำขนมอะไร ก็จะมาช่วยกันคนละไม้ละมือ เป็นวัฒนธรรมอันดีที่สร้างความสามัคคีในหมู่บ้านหรือบ้านใกล้เคียงที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ทุกวันนี้ยังมีให้เห็นอยู่บ้างตามต่างจังหวัด เมื่อมีงานบุญงานกุศลต่างๆ ขนมที่ใช้ในงานประเพณีมักมีชื่อในความหมายที่ดี เป็นมงคลนามมีลักษณะที่เหมาะสมเพื่อนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในแต่ละงานได้อย่างเหมาะสมยิ่งขึ้น ขนมหที่ใช้ในงานบุญงานกุศลต่างๆของชาวไทยในสมัยก่อนที่นิยมทำกันมีมากมาย โดยแบ่งได้ดังนี้

- การทำบุญตามเทศกาล ทำบุญเดือนสิบ ภาคใต้ใช้ "ขนมลา" งานบุญจุดประทีป (วันออกพรรษา) กลางเดือน ๑๑ ใช้ "ข้าวต้มลูกโยน"
- พิธีมงคลต่างๆ, เลี้ยงพระ ขนมถ้วยฟู ผักบัว ทองเอก ทองพลุ ขนมชั้น ทองหยิบทองหยอด จ่ามงกุฏ
- พิธีรับการโปรดเกล้าเลื่อนยศ ขนมจ่ามงกุฏ
- พิธีแต่งงาน ใช้เหมือนขนมในงานมงคลและเพิ่มขนมกง (รูปร่างเป็นล้อรถ ไม่มีรอยต่อ

เชื่อว่าจะทำให้ความรักของคู่บ่าวสาวยั่งยืนไม่มีวันแยกจากกัน) ขนมโพรงแสม (มีรูปร่างยาวใหญ่ คล้ายกับเสานบ้านเสาเรือน ทำให้อยู่กันยืนยาว) ขนมสามเกลอ (มีลักษณะเป็นสามก้อนติดกัน เตรียมไว้สำหรับให้คู่บ่าวสาวเสี่ยงทายว่าจะอยู่ด้วยกันได้นานหรือไม่ หากขนมแยกจากกันก็ถือว่าไม่ใช่เนื้อคู่ที่แท้จริง) นอกจากนี้ยังมีขนมไส้ไล่ ขนมผักบัว ขนมบัวปั้นและขนมนมสาวด้วย

- พิธีบวงสรวงสังเวทเวทดา ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว นิยมกันมาแต่โบราณเป็นความเชื่อในลัทธิพราหมณ์
- ประเพณีสงกรานต์ กาละแมและข้าวเหนียวแดง
- พิธีสารทขนมจ้ำง (กลางเดือน ๙) ขนมที่ห่อด้วยใบไม้เรียกว่าขนมจ้ำง ขนมเต่า
- ประเพณีวันสารท (เดือน ๑๐) กระจ่างสารท(ใช้ทุกภาคยกเว้นภาคใต้) ข้าวยาคุ ข้าวมรุปายาส ข้าวทิพย์ (ภาคใต้) ใช้ ขนมลา ขนมพอง ขนมท่อนใต้ ขนมฟ้า ขนมเจาะหู ขนมต้ม ยาสาด ยาหอม(กาละแม)
- วันสารท ข้าวทิพย์ นอกจากนี้ยังใช้ในพระราชพิธีกวนข้าวทิพย์ด้วย

๒.๑.๓ วิวัฒนาการของขนมไทย

พัฒนาการของขนมไทยถือว่ามี การปรับเปลี่ยนกันเรื่อยมานับจากส่วนผสม ขั้นตอนการทำ รวมไปถึงวัตถุดิบตลอดจน รูปลักษณ์ของขนมไทยเอง ปัจจุบันมีการพัฒนาให้ตอบรับกับสภาพปัจจุบันสังคมที่มีแต่ความรีบด่วน ไม่มีเวลามาประดิษฐ์ประดอยขนม ของทานเล่นแจกเช่นสมัยโบราณ

เริ่มจากสมัยโบราณ จุดที่พลิกผันเปลี่ยนโฉมหน้าของขนมไทยครั้งสำคัญคือ มีการนำไข่เข้ามาเป็นส่วนประกอบหลักอีกอย่างหนึ่งของขนมไทยนอกเหนือจากแป้ง น้ำตาล มะพร้าว ที่มีอยู่ดั้งเดิม และเป็นที่น่าสังเกตว่าเมื่อไทยรับเอาของเหล่านี้มา ด้วยวิถีช่างประดิดประดอย ละเอียด ประณีตของคนในวังที่รับเอามาเป็นกลุ่มแรกๆ ได้มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับความเป็นไทยทั้งรสชาติและฝีมือ กล่าวได้ว่าขนมจากต่างชาติที่ไทยรับเข้ามาโดยผ่านความสัมพันธ์ทางการเมืองเหล่านี้ ล้วนเปลี่ยนไปทั้งรูป รส กลิ่นและสีเป็นแบบไทยจนในภายหลังก็เข้าใจไปว่าขนมดังกล่าวเป็นขนมของไทยแท้ๆ

นอกจากไข่แล้วคนไทยยังดัดแปลงเพิ่มเติมผลไม้พื้นบ้านตามแบบไทย เช่น ถั่ว เผือก พักทอง มะพร้าวอ่อน บางอย่างก็นำมาสลักเสลา แกะ คว้าน เป็นภาชนะด้วยฝีมือที่ประณีต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในปัจจุบันได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมีการส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศโดยมี ลักษณะต่างๆที่ดัดแปลงขึ้นเพื่อประโยชน์ทางการจำหน่าย การบริโภคและการขนส่งคือ ขนมแช่แข็ง เช่นขนมไส้ได้ ขนมแบบซองสำเร็จรูป ขนมแบบผง เช่น ขนมขี้หนู เป็นต้น อีกทั้งในปัจจุบันความแพร่หลายของขนมไทยยังกระจายเข้าไปสู่อินเตอร์เน็ต-เครือข่ายสำคัญที่ช่วยเผยแพร่ความรู้ไปสู่คนทั่วโลก มีเว็บไซต์มากมายที่จัดทำข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทย กรรมวิธีการทำ ตลอดจนการเรียนการสอน หรือการขาย-สั่งทำขนมไทยผ่านโลกของคอมพิวเตอร์แห่งนี้ อาทิ www.kanomthai.com (รายชื่อเว็บไซต์ขนมไทยทั้งหมดอยู่ในภาคผนวก)

๒.๑.๔ ความสำคัญของขนมไทย

ด้านศิลปวัฒนธรรม

ขนมไทย เป็นงานศิลปะที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยที่แตกต่างกันไป ตามแต่ละท้องถิ่น ทั้งรูปแบบ กรรมวิธีการทำ และส่วนผสมล้วนอยู่บนพื้นฐานของความเป็นอยู่ของประชาชน ในท้องถิ่นเป็นสำคัญ อีกทั้งยังเปลี่ยนแปลงไปตามคติความเชื่อ แบบแผนที่สืบทอดกันมาแต่โบราณตามวัฒนธรรมพื้นบ้านด้วย.

เอกลักษณ์ที่สำคัญของขนมไทย คือการประดิษฐ์ขึ้นจากพืชพรรณธรรมชาติท้องถิ่น จากสิ่งแวดล้อมรอบๆตัวไม่ว่าจะเป็นสภาพธรรมชาติ ความเป็นอยู่และความเชื่อทางชนบประเพณีแล้วนำมาถ่ายทอดออกมาในรูปแบบของศิลปะทางด้านอาหารของไทย คุณค่าของขนมไทยนั้นจึงกล่าวได้ว่าสามารถสะท้อนให้เห็นถึงความนึกคิด ค่านิยมของคนแต่ละยุคสมัยในรูปของความงามได้เป็นอย่างดี

ด้านเศรษฐกิจ

การทำขนมไทยใช้วัตถุดิบจากทรัพยากรท้องถิ่นในการผลิต ก่อให้เกิดการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในประเทศมาใช้ประโยชน์โดยผ่านกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าทำให้สามารถขยายได้ในราคาที่สูง ทำให้เกิดการพัฒนาในด้านการท่องเที่ยว การว่างงาน และการพัฒนาชนบทด้วย.

๒.๒ การศึกษาโครงการเปรียบเทียบขององค์ประกอบโครงการ

เนื่องจากโครงการ ศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยเป็นโครงการเสนอแนะและเป็นโครงการใหม่ยังไม่เคยมีการจัดตั้งมาก่อน ดังนั้นในการศึกษาถึงองค์ประกอบโครงการจึงต้องศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบที่มีในปัจจุบันแล้วนำมาปรับใช้ให้สัมพันธ์กับลักษณะและวัตถุประสงค์ของโครงการ โดยสิ่งที่นำมาศึกษาได้แก่.

- ลักษณะของโครงการ
- องค์ประกอบหลัก
- สายงานการบริหาร
- วิเคราะห์ข้อดีข้อเสียและสิ่งที่นำมาปรับใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๒.๑ บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู้ดเซ็นเตอร์ จำกัด

- ลักษณะโครงการ

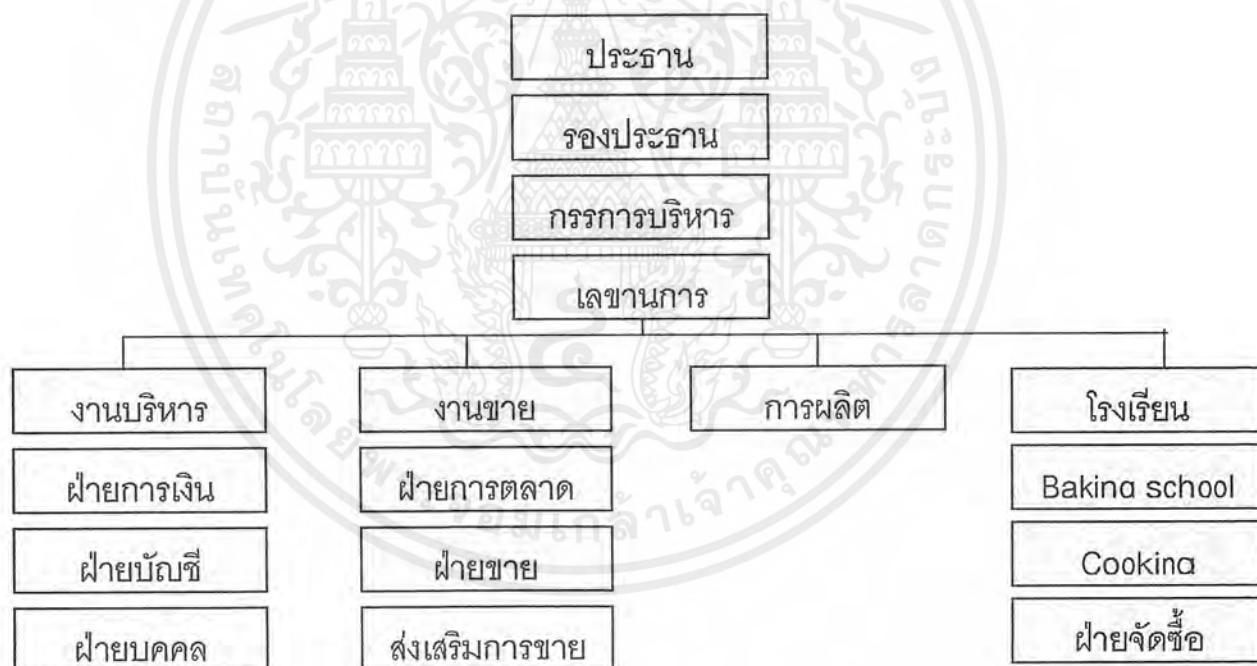
เป็นรูปแบบของบริษัทเอกชนที่มีลักษณะครบวงจรคือ เป็นทั้ง ผู้ผลิต และผู้จำหน่ายมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่ ซอยสุขุมวิท ๓๓/๑ นอกจากนี้ยังมีร้านสาขากระจายอยู่ทั่วไป เปิดเป็นร้านขายอาหาร-ขนมและโรงเรียนสอนทำอาหาร-ขนม (UFM Noddle house, UFM Bakery)

- องค์ประกอบหลัก

ทำการศึกษาดังองค์ประกอบหลักภายในพื้นที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ประกอบด้วย

- | | |
|-----------------------|--|
| ๑. ส่วนบริหารงานกลาง | ๖. ร้านขายขนม (Bakery) |
| ๒. ส่วนสอนทำอาหาร-ขนม | ๗. ร้านขายอาหารว่างและเครื่องดื่ม (Café) |
| ๓. ส่วนผลิตขนม | ๘. ร้านขายอุปกรณ์ทำขนม (UFM bakermart) |
| ๔. ส่วนSupermarket | ๙. ลานจอดรถ |
| ๕. ร้านหนังสือ | |

- สายการบริหาร



- สรุปการนำมาใช้

๑. องค์ประกอบภายในโครงการมีลักษณะที่ส่งเสริมซึ่งกันและกันและกันทำให้บรรยากาศโดยรวมในบริเวณโครงการทั้งหมดมีความน่าสนใจและสมบูรณ์ในตัวเอง เป็นลักษณะคล้ายกับ one-stop shopping center ทำให้ผู้ซื้อนิยมที่จะมาเข้าใช้ โดยเลือกองค์ประกอบที่สัมพันธ์และเหมาะสมกับโครงการนำไปปรับใช้

๒. นำสายการบริหาร ในส่วนของการขายขนมมาใช้เนื่องจากเป็นองค์กรขนาดใหญ่มีการจัดการเกี่ยวกับระบบการจัดซื้อ การขายที่มีประสิทธิภาพเหมาะกับโครงการ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๒.๒ Royal Thai School of Culinary Arts

- ลักษณะโครงการ

เป็นโรงเรียนสอนทำอาหารและขนมโดยเฉพาะโดยตัวสถานที่ของโครงการดัดแปลงมาจากบ้านพักตากอากาศของเจ้าของโรงเรียน สถานที่ตั้งโครงการตั้งอยู่ริมชายหาดจังหวัดชลบุรี มีกลุ่มเป้าหมายเป็นชาวต่างชาติโดยเฉพาะ โดยเป็นการเรียนการสอนที่เน้นการนำไปประกอบวิชาชีพจริงทำให้ค่าเล่าเรียนค่อนข้างสูง

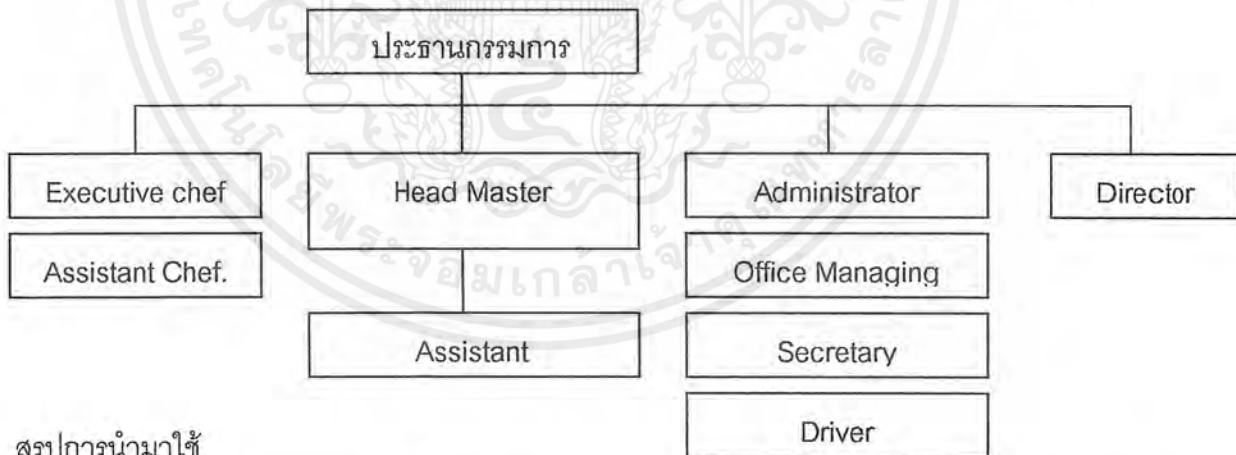
- องค์ประกอบโครงการ

ทำการศึกษาดังองค์ประกอบภายในสถานที่ตั้งโครงการทั้งหมดที่มีในปัจจุบันและคาดว่าจะมีในอนาคต

๑. ส่วนสอนทำอาหารและขนม
๒. ส่วนจัดเลี้ยง (การจัดโต๊ะอาหาร)
๓. เรือรับรองสำหรับแขกสำคัญ
๔. ส่วนพักผ่อน (สระว่ายน้ำ, แคนเตอร์เครื่องดื่ม)
๕. ลานกลางแจ้ง
๖. ส่วนจำหน่ายของที่ระลึก (อนาคต)
๗. บริเวณจอดรถ
๘. ส่วนสำนักงาน

- สายการบริหาร

เป็นองค์กรขนาดเล็กเนื่องจากมีองค์ประกอบหลักคือส่วนสอนทำอาหารและขนมเพียงอย่างเดียว



- สรุปการนำมาใช้

๑. นำลักษณะของที่ตั้งและรูปแบบโครงการมาใช้ คือ การมีที่ตั้งติดกับชายหาดและการนำบ้านพักตากอากาศมาใช้ทำให้บรรยากาศของโครงการมีความเป็นกันเอง อบอุ่นและน่าประทับใจ เหมาะกับบรรยากาศของการทำอาหาร ดังนั้นจึงนำมาปรับใช้กับการเลือกที่ตั้งและรูปแบบอาคารให้แก่ศูนย์ฯ โดยเลือกที่ตั้งติดริมน้ำเจ้าพระยา และใช้อาคารทรงไทยในการสร้างบรรยากาศของการทำขนมแบบไทยๆ มีความอบอุ่นและเป็นกันเอง

๒. นำลักษณะของสายการบริหารมาปรับใช้กับส่วนสอนทำขนมของศูนย์ฯ เนื่องจากที่นี่เป็นองค์กรขนาดเล็ก มีโครงสร้างองค์กรที่กระชับพอเหมาะกับศูนย์ฯ จึงเลือกส่วนนี้ไปปรับใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ มีโครงสร้างองค์กรที่กระชับพอเหมาะกับศูนย์ฯ จึงเลือกส่วนนี้ไปปรับใช้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๒.๓ พิพิธภัณฑสถานวังสวนผักกาด

- ลักษณะโครงการ

เป็นสถานที่เก็บโบราณวัตถุในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ได้แก่เครื่องเรือน ถ้วยชามรวมถึงโบราณวัตถุที่สำคัญในสมัยต่างๆโดยเก็บไว้ในเรือนไทย ๖ หลัง เปิดเป็นพิพิธภัณฑสถานให้ประชาชนทั่วไปเข้าชม ในภายหลังมีการก่อสร้างศิลปาคารเพื่อเป็นสถานที่แสดงนิทรรศการและกิจกรรมทางศิลปะ

- องค์ประกอบโครงการ

ทำการศึกษาถึงองค์ประกอบภายในสถานที่ตั้งโครงการทั้งหมดที่มีในปัจจุบัน

๑. ส่วนนิทรรศการถาวรและชั่วคราว

๒. ส่วนลานแสดงกลางแจ้ง

๓. ส่วนบริการสาธารณะ

๔. ส่วนห้องสมุด

๕. ส่วนขายอาหารว่างและเครื่องดื่ม

๖. ส่วนจำหน่ายของที่ระลึก

๗. บริเวณจอดรถ

๘. ส่วนสำนักงาน

- สายการบริหาร

เป็นองค์กรขนาดเล็กบริหารงานเฉพาะส่วนพิพิธภัณฑสถานและงานของมูลนิธิ



- สรุปการนำมาใช้

๑. นำลักษณะของที่ตั้งและรูปแบบโครงการมาใช้ คือ การมีที่ตั้งติดกับริมน้ำและลักษณะกลุ่มอาคารในสภาพธรรมชาติทำให้บรรยากาศของโครงการมีความเป็นกันเอง อบอุ่นและน่าประทับใจ เหมาะกับบรรยากาศของการทำ

๒. นำลักษณะของสายการบริหารมาปรับใช้กับ ส่วนสอนทำขนมของศูนย์ฯ เนื่องจากที่นี่เป็นองค์กรขนาดเล็ก มีโครงสร้างองค์กรที่กระชับพอดีเหมาะกับศูนย์ฯจึงเลือกส่วนนี้ไปปรับใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาวิจัยเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้เพื่อการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๓.๑ ข้อมูลพื้นฐานส่วนบริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้

◆ ส่วน สอน ทำ ชนม ไทย

๒.๓.๑.๑ องค์ประกอบและลักษณะของห้องเรียน

โดยทั่วไปลักษณะของห้องเรียน ห้องอบรมที่ดีจะมีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความยาวของห้องเรียนควรจัดอยู่ตามด้านยาวหรือขนานกับอาคารเรียนเสมอทั้งนี้เพื่อให้ได้รับแสงสว่างและลมอย่างเพียงพอโดยเฉพาะในกรณีของศูนย์ฯซึ่งเป็นการให้อบรมในด้านการทำขนมไทยซึ่งจำเป็นในการระบายอากาศและควรได้รับแสงอย่างพอเพียง ลักษณะทั่วไปของห้องเรียนได้แก่

- ควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบห่างจากที่มีเสียงรบกวนและทางเข้าออก แต่มีความสะดวกต่อการติดต่อกับส่วนอื่นๆในโครงการ โดยเฉพาะศูนย์ฯ ควรติดต่อกับทางบริการเพื่อขนส่งวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมได้
- มีแสงสว่างทั่วถึง มีการถ่ายเทอากาศที่ดี
- มีขนาดของห้องที่เหมาะสมกับจำนวนผู้ใช้ โดยปกติไม่เกิน ๒๐ คน
- มีอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเรียน
- มีการจัดของครุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับหลักสูตรการเรียน การสอน

ขนาดพื้นที่ห้องเรียน การกำหนดขนาดห้องเรียนให้เหมาะสมขึ้นอยู่กับหลักการดังนี้

๑. **จำนวนผู้ใช้ในแต่ละห้อง** ซึ่งอัตราอย่างน้อยเป็นตัวกำหนดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ของแต่ละคน ซึ่งโดยอัตราเฉลี่ยพื้นที่น้อยที่สุดต่อ ๑ คนคือ ๐.๐๙ ตารางเมตร

๒. **เป็นห้องเรียนในวิชาประเภทใด** ขนาดของห้องเรียนจะเล็กหรือใหญ่ขึ้นกับประเภทและวิธีการสอนในวิชานั้นๆ พื้นที่ในการใช้งานและการใช้อุปกรณ์ที่ต่างกัน

๓. **ลักษณะมาตรฐานของการออกแบบ** รูปร่างของห้องเรียนรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเป็นลักษณะที่นิยมใช้และปัจจุบันยังคงนิยมการออกแบบในลักษณะนี้ สำหรับขนาดความกว้าง ยาวของห้องเรียนที่นิยมทั่วไปได้แก่

- | | |
|------------------------|------------------|
| - ห้องเรียนขนาดเล็กมาก | มีขนาด ๖x๘ เมตร |
| - ห้องเรียนขนาดเล็ก | มีขนาด ๖x๙ เมตร |
| - ห้องเรียนขนาดกลาง | มีขนาด ๗x๙ เมตร |
| - ห้องเรียนขนาดใหญ่ | มีขนาด ๘x๑๐ เมตร |

องค์ประกอบของห้องเรียน

- **พื้นที่ของผู้บรรยายหรือวิทยากร** เป็นพื้นที่สำหรับดำเนินการสอนของผู้สอน ซึ่งต้องใช้อุปกรณ์ประกอบ เช่น กระดาน เต้าไฟ อุปกรณ์เครื่องครัว ควรกว้างอย่างน้อย ๓.๖ เมตรมีพื้นที่ประมาณ ๓๐ %ของพื้นที่นั่งเรียน
- **พื้นที่นั่งเรียน** คิดพื้นที่เฉลี่ยประมาณ ๐.๐๙ ตารางเมตร/คน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทวิชาการเรียนด้วยซึ่งศูนย์เป็นการอบรมด้านการทำขนมไทย ดังนั้นจึงต้องศึกษาจากพฤติกรรมการทำขนมที่ใช้พื้นที่ต่าง ๆ กัน

เอกสาร **พื้นที่ทางสัญจร** ที่สั ให้คิดพื้นที่ทางสัญจรประมาณ ๓๐% ของพื้นที่รวมของพื้นที่ห้องเรียนทั้งหมด ด้านการคำนวณว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ควรมีพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ในการเรียนการสอนอื่นๆด้วย เช่นอุปกรณ์ครัว ที่เก็บวัสดุดิบ ซึ่งพื้นที่สำหรับส่วนนี้จะให้ประมาณ ๑๐% ของพื้นที่ห้องเรียนรวม

๒.๓.๑.๒ การจัดห้องเรียน

ควรจัดให้ผู้สอนหรือวิทยากรและผู้เรียนสามารถมองเห็นกันและกันได้ทั่วถึง โดยผู้สอนควรมั่งอยู่บนพื้นที่ที่ยกสูงกว่าพื้นที่ส่วนเรียน สำหรับการจัดที่นั่งของผู้เรียนควรจัดให้อยู่ห่างจากกระดานประมาณ ๒ เมตร นอกจากนี้การกำหนดที่นั่งของผู้เรียนควรให้มีระยะห่างเพียงพอในการทำขนมไทยคือพื้นที่ที่ใช้ต่อหนึ่งที่นั่งจะกว้างประมาณ ๐.๗๕-๐.๘๐ เมตร

การตกแต่งห้องเรียน

- **พื้น** ควรเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เรียบ ไม่มีลวดลายจุดขาด ปรับเปลี่ยนง่ายทนความชื้นและความร้อน เนื่องจากเป็นห้องเรียนทำขนมไทย วัสดุควรทนทาน ล้างคราบสกปรกง่ายอาจเป็นกระเบื้องยางก็ได้
- **ผนัง** ควรจะมีลักษณะเกลี้ยง ไม่ควรมีลวดลายจุดขาดเพื่อป้องกันไม่ให้ฝุ่นละอองหรือคราบน้ำมันจากการทอดขนมเกาะได้ง่าย และควรจะสะดวกในการทำความสะอาด ฝาผนังควรกรุวัสดุซับเสียงเพื่อป้องกันเสียงรบกวนขณะเรียน
- **เพดาน** ควรเป็นวัสดุที่ป้องกันเสียงรบกวนและควรป้องกันไฟด้วย สามารถทำความสะอาดง่ายป้องกันครันและถ่ายเทอากาศดี
- **ประตู หน้าต่าง** ประตูหน้าต่างของห้องเรียนทุกห้องควรมีประตูใหญ่เปิดสู่ทางเดินภายนอกอย่างน้อย ๒ ประตูขนาดของประตูควรกว้างประมาณ ๑.๑๐เมตรและสูงประมาณ ๒.๑๐เมตรหรือสูงเสมอระดับขอบบนหน้าต่าง หน้าต่างสกรนมากจะเปิดออกสู่ภายนอกได้หรือเป็นแบบบานเลื่อน ขนาดของหน้าต่างควรกว้างประมาณ ๐.๘๐เมตรและสูงประมาณ๒.๑๐ เมตร จำนวนของหน้าต่างควรมีมากพอเพื่อการถ่ายเทอากาศ และได้แสงสว่างจากภายนอก

บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องเรียน

นอกจากลักษณะทั่วไปแล้ว ห้องเรียนควรมีบรรยากาศที่ดีเหมาะสำหรับการเรียน เช่น มีความเงียบสงบ มีการถ่ายเทอากาศดีนอกจากนี้ต้องสามารถดึงดูดความสนใจของผู้เข้าเรียนได้ซึ่งควรพิจารณาจากกลุ่มเป้าหมายที่ตั้งไว้เพื่อให้ผู้เข้าเรียน มีความเพลิดเพลินในการเรียนเกิดทัศนวิสัยและมุมมองที่สวยงาม โดยสภาพแวดล้อมพื้นฐานในห้องเรียนมีดังนี้

- **ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ** ต้องมีระบบถ่ายเทอากาศที่ดี คือมีการควบคุมอุณหภูมิภายในห้องที่อยู่ในระดับ ๒๑-๒๕.๖ องศาเซลเซียสและมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ ๕๐%
- **ระบบแสงสว่าง** ต้องมีการให้แสงสว่างที่ถูกต้องคือจัดให้ทุกคนที่อยู่ในห้องเรียนไม่ว่าจะเป็นตำแหน่งใดของห้องได้รับแสงที่พอเหมาะกับการเห็นให้ชัดเจนและแสงควรสอดเข้าทางด้านซ้ายมือของผู้เรียน
- **ระบบเสียง** ควรให้ทุกคนในห้องสามารถรับฟังเสียงได้อย่างชัดเจนโดยปราศจากเสียงรบกวน โดยสัดส่วนของห้องที่ทำให้ได้ยินชัดเจนคือ กว้าง ยาว ๓x๕ เมตรสูง ๒ เมตร หรือคิดเป็นอัตราส่วนความกว้าง:ความยาวเท่ากับ ๑:๒

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนห้องสมุดขนมไทย

๒.๓.๑.๓ ลักษณะและองค์ประกอบของห้องสมุด

ห้องสมุดเป็นองค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับที่จะเสริมให้โครงการมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ใช้เป็นที่สำหรับศึกษาค้นคว้าของส่วนนิทรรศการในเรื่องของการจัดแสดงและการทำงานทั้งยังเป็นที่ยุ่เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมของนิทรรศการในการเปิดให้คนภายนอกเข้ามาใช้ค้นคว้า

การวางตำแหน่งของห้องสมุดในนิทรรศการจะต้องพิจารณาถึงความสะดวกของผู้ที่มาใช้ ความสะดวกในการเข้าออกและการติดต่อภายนอก สื่อความรู้ในห้องสมุด นอกจากหนังสือพิมพ์แล้วยังมีอุปกรณ์โสตทัศนอื่นๆ อันได้แก่ สไลด์ ภาพยนตร์ เทปบันทึก สำหรับบริการด้วย

ส่วนประกอบของห้องสมุด

๑. ส่วนประกอบอาคารณะ

- ทางเข้าออก ควรมิดอก่อนถึงทางเข้าห้องสมุดเป็นจุดเปลี่ยนก่อนเข้าห้องสมุด สำหรับห้องสมุดขนาดเล็กนี้ควรมีทางเข้า-ออก ทางเดียวเพื่อความสะดวก
- ที่ฝากของ เป็นชั้นสำหรับวางของของผู้ใช้ห้องสมุด
- ที่รับ-จ่ายหนังสือ สำหรับห้องสมุดขนาดเล็กควรอยู่ใกล้ทางเข้า-ออก เพื่อสะดวกในการดูแลประหยัดเจ้าหน้าที่และสะดวกต่อผู้ใช้ห้องสมุดในการยืม-คืน
- ตู้บัตรรายการ อยู่บริเวณที่มองเห็นได้ง่ายจากทางเข้า สำหรับห้องสมุดขนาดเล็กตู้บัตรรายการควรมีจุดเดียว ควรอยู่ระหว่างหนังสือทั่วไปกับอ้างอิง ใกล้ที่รับ-จ่ายหนังสือ
- ชั้นวางหนังสือ การวางชั้นเรียงบริเวณกลางห้อง ช่วยให้การบริการที่รอบนอกมีความเป็นส่วนตัวมาก แต่การจัดชั้นชิดผนังจะทำให้ประหยัดพื้นที่ โดยระยะห่างระหว่างชั้นอย่างต่ำ ๘๐ เมตร รถเข็นหนังสือสามารถผ่านได้ระยะห่างมากที่สุด ๑.๒๐ เมตร สามารถหยิบหนังสือได้โดยสะดวก
- ชั้นวางเอกสาร ควรตั้งอยู่ใกล้ทางเข้า เพื่อให้เข้าถึงได้ง่ายและสะดวกต่อการควบคุม เนื่องจากเอกสารเป็นสิ่งพิมพ์ที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา จึงต้องให้ผู้ใช้ห้องสมุดได้รับข่าวสารทันต่อเหตุการณ์
- หนังสืออ้างอิง ห้องสมุดขนาดเล็กไม่จำเป็นต้องมีห้องเฉพาะใช้เป็นชั้นวางและ ส่วนวางที่แยกจากส่วนอื่นๆ ควรอยู่ใกล้บรรณารักษ์เพื่อให้คำอธิบายแนะนำและควบคุมไปด้วย
- โต๊ะอ่านหนังสือ แทรกอยู่ตามบริเวณชั้นหนังสือ มีความเป็นสัดส่วน เพื่อสมาธิในการอ่านและสามารถมองเห็นได้จากจุดควบคุมระยะห่างระหว่างโต๊ะประมาณ ๑.๕๐-๑.๘๐ม.
- เครื่องถ่ายเอกสาร ควรอยู่ใกล้บริเวณหนังสืออ้างอิงเพื่อความสะดวกในการบริการ
- ห้องน้ำ-ส้วม เนื่องจากห้องสมุดมีขนาดเล็กจึงสามารถใช้ร่วมกับ ส่วนนิทรรศการหรือส่วนสำนักงานได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒. ส่วนบรรณารักษ์

- ห้องทำงาน ทั้งของบรรณารักษ์และของผู้ช่วยจะอยู่ในบริเวณเดียวกัน เพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงานสามารถเข้าถึงจากส่วนสาธารณะ อาจมีทางพิเศษของเจ้าหน้าที่
- ห้องเก็บหนังสือใหม่ และซ่อมแซมหนังสือ รับหนังสือใหม่มาเก็บไว้ เพื่อเตรียมทำรายการและเป็นส่วนซ่อมแซมหนังสือที่ชำรุด มีทางเข้าด้านหลัง
- ส่วนจัดทำบัตรรายการ จัดหมวดหมู่หนังสือใหม่และทำบัตรรายการ
- ห้องน้ำ-ล้าง สำหรับเจ้าหน้าที่
- ส่วนพักผ่อนของเจ้าหน้าที่ สำหรับผลัดเปลี่ยนเวร

๓. ส่วนโสตทัศนศึกษา

- ห้องโสตทัศนศึกษา ควรจัดไว้เป็นห้องพิเศษแยกจากห้องอ่านหนังสือ โดยจัดไว้เป็นที่สำหรับผู้สนใจมีการใช้คอมพิวเตอร์เก็บข้อมูลเพื่อให้บริการแก่ผู้มาใช้โสตฯ

๒.๓.๑.๔ การจัดห้องสมุด

ข้อควรคำนึงในการออกแบบห้องสมุด

- ตำแหน่งที่ตั้งไม่ให้มีเสียงรบกวนจากภายนอกได้
- มีการควบคุมดูแลโดยเจ้าหน้าที่หรือบรรณารักษ์ห้องสมุด
- การให้แสงสม่ำเสมอ
- สามารถขยายได้เมื่อมีหนังสือเพิ่มขึ้น
- มีการควบคุมอุณหภูมิความชื้น เพื่อรักษาหนังสือ โดยระบบปรับอากาศภายในสม่ำเสมอและยังให้ความสบายแก่ผู้ใช้ห้องสมุดด้วย

การป้องกันเสียงในห้องสมุด

การป้องกันเสียงภายในห้องสมุดเองขึ้นกับการเลือกใช้วัสดุที่ใช้ลดเสียงสะท้อน เช่น เสียงสะท้อนจากพื้นห้องจะถูกดูดไว้อีก ๓% อีก ๙๗% จะสะท้อนออกมา จึงต้องพิจารณาเลือกวัสดุพื้นที่จะเพิ่มความสามารถในการดูดกลืนเสียงไว้ เพื่อให้เสียงสะท้อนลดลง

วัสดุที่ใช้ดูดเสียงมีอยู่หลายชนิด เช่น กระเบื้องยาง กระดาษอัด ผ้าม่านหนาๆ เป็นต้น ส่วนการป้องกันเสียงจากภายนอก ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่เหมาะสมของห้องสมุดเอง ส่วนการใช้ระบบปรับอากาศจะเป็นการช่วยกันเสียงภายนอกที่สมบูรณ์ เนื่องจากห้องปิด ข้อควรระวังคือเสียงดังที่เกิดจากเครื่องปรับอากาศเอง

การให้แสงสว่างภายในห้องสมุด

เป็นปัญหาสำคัญในการออกแบบ รายละเอียดที่ต้องคำนึงคือ ความเข้มแสง การสะท้อนแสง การตัดแสง การเกิดเงาเนื่องจากแสงสะท้อน การให้แสงสว่างโดยธรรมชาติ ควรหลีกเลี่ยงแสงโดยตรงจากดวงอาทิตย์เนื่องจากความสว่างจ้าจะทำให้สายตาอ่อนล้า

เงาและแสงสะท้อนจะรบกวนประสาทตามาก การหลีกเลี่ยงโดยการใช่วัสดุที่ทำให้ฝ้าเพดานและฝาผนังที่มีความสว่าง แต่ความเข้มของแสงที่เพดานและผนังจะต้องน้อยกว่าบริเวณที่อ่านหนังสือ เนื่องจากหากเกิดการตัดกันของแสงจะเป็นผลร้ายเพราะจะทำให้เกิดการเพ่งมองและเกิดการล้าในการใช้สายตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้รับใช้ในประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การปรับอากาศในห้องสมุด

การระบายอากาศภายในห้องสมุดให้เกิดความสบายและอากาศที่เหมาะสมเป็นสิ่งที่ไม่ได้ หากอากาศมีความอบอ้าวหรือหนาวเกินไปจะเป็นสิ่งรบกวนสมาธิในการอ่านมากและยังสร้างความรำคาญด้วย หากห้องสมุดมีอากาศสบายพอเหมาะแล้วผู้ใช้สามารถใช้เวลาในห้องสมุดได้ยาวนานไม่เบื่อหน่าย

การปรับอุณหภูมิ ความชื้นให้เหมาะสมคงที่ ยังเป็นการรักษาสภาพหนังสือที่เก็บไว้ในห้องสมุดด้วย ดังนั้น หากไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นในห้องสมุดโดยวิธีธรรมชาติแล้วจำเป็นต้องใช้เครื่องปรับอากาศช่วย

๒.๓.๒ ข้อมูลพื้นฐานส่วนเผยแพร่ความรู้

◆ ส่วนจัดแสดง นิทรรศการถาวรและชั่วคราว

๒.๓.๒.๑ ความหมาย ประเภทและลักษณะทั่วไปของนิทรรศการ

* คำว่า นิทรรศการ มีผู้นำไปกล่าวถึงกันอย่างกว้างขวางทั้งในแง่ของการประชาสัมพันธ์ การเผยแพร่ข่าวสาร การศึกษาตลอดจนธุรกิจการค้า อย่างไรก็ตามนิทรรศการนั้นเป็นสื่อแบบผสม (multi-media) ของขบวนการติดต่อสื่อสารเป็นกิจกรรมสำคัญที่ช่วยให้การประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่บรรลุผลตามความมุ่งหมาย จึงกล่าวได้ว่าเป็นการสมควรอย่างยิ่งที่นักประชาสัมพันธ์จะนำกิจกรรมนี้ไปใช้ให้เกิดกับหน่วยงานของตน

ความหมาย

นิทรรศการ(exhibition) โดยทั่วไปคือ การจัดนำเอาภาพถ่าย ภาพเขียน สถิติ แผนภูมิ หรือวัสดุกราฟิกอื่นๆ ได้แก่ ของจริง หุ่นจำลอง โสตทัศนอุปกรณ์บางประเภทเช่น ภาพยนตร์ ภาพนิ่ง (slide) มาจัดแสดงพร้อมคำบรรยายประกอบ การอภิปรายและการสาธิตในเรื่องต่างๆที่น่าสนใจหรือกำลังอยู่ในความสนใจของกลุ่มประชาชนที่เลือกมาเป็นเป้าหมาย

ประเภท

การจัดแยกประเภทของนิทรรศการนั้นอาจทำได้หลายวิธีดังนี้

- แบ่งตามสถานที่

ก.) นิทรรศการกลางแจ้ง (outdoor exhibition) เป็นนิทรรศการขนาดใหญ่มีขอบข่ายงานแสดงกว้างขวางใช้เวลาการแสดงยาวนานมุ่งให้กลุ่มประชาชนเป้าหมายจำนวนมากได้ชม อาจจัดสร้างเป็นศาลา ปะรำหรือใช้เต็นท์ผ้าใบคลุม

ข.) นิทรรศการในร่ม (indoor exhibition) เป็นนิทรรศการขนาดย่อม ความมุ่งหมายแคบลงมา มุ่งกลุ่มเป้าหมายจำนวนจำกัดระยะเวลาในการแสดงสั้นกว่าส่วนมากมักอาศัยห้องโถงหรือห้องประชุมภายในอาคารเป็นที่จัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แบ่งตามลักษณะความคงทนถาวร

ก.) นิทรรศการถาวร (permanent exhibition) จัดแสดงเรื่องราวสาระที่เกิดขึ้นแน่นอนแล้ว เช่น เรื่องทางประวัติศาสตร์ ความเป็นมาของสิ่งต่างๆ ซึ่งการแสดงดังกล่าวต้องใช้เวลานาน เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ชมหรือกลุ่มเป้าหมายเข้าศึกษาได้ตลอดเวลา

ข.) นิทรรศการชั่วคราว (temporary exhibition) จัดแสดงเกี่ยวกับเรื่องที่เกิดขึ้นเร่งด่วน แผนงานหรือความรู้ใหม่ๆ เพื่อให้ทันต่อเหตุการณ์

ค.) นิทรรศการหมุนเวียน (travelling exhibition) เป็นนิทรรศการที่จัดทำขึ้นเพื่อแสดงในที่หลายๆแห่งหมุนเวียนกันไปโดยมุ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ประชาชน ผู้ชม ซึ่งการจัดทำนิทรรศการประเภทนี้ยุ่งยากและสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก*

(* ข้อมูลจาก หนังสือ ศิลปะการจัดนิทรรศการ ผู้แต่ง: วัฒนะ จุฑะวิภาต หน้า ๑๑-๑๔)

การจัดแสดงในแต่ละประเภท จึงอยู่ที่วัตถุประสงค์เป็นสำคัญ คือ การจัดแสดงถาวร จะต้องให้ผู้ชมเข้ามาดูแล้วมาดูอีกอย่างไม่น่าเบื่อ สามารถที่จะดูวัตถุได้อย่างชัดเจนไม่ได้อยู่ในแสงสลัวที่ประทับใจแต่มองเห็นอะไรที่กลางเลือน ส่วนการจัดแสดงชั่วคราวนี้เพื่อที่จะให้ผู้เข้าชมเพียงครั้งสองครั้งเท่านั้นจึงมีการจัดแสดงที่ฉาบฉวยกว่า

เมื่อพิจารณาจากวัตถุประสงค์ในการจัดแสดงและเนื้อหาที่จะแสดงในเรื่องชนมไทยของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทยแล้วจึงเลือกใช้การจัดแสดงนิทรรศการ เป็น ๓ ประเภทคือ

๑. นิทรรศการถาวร จัดแสดงเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา แนวความคิดการทำชนมที่เด่นๆในแต่ละประเภทตลอดจนทัศนคติความเชื่อ ประเพณีวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับชนมไทยทั้งหมดซึ่งเป็นข้อมูลที่จำเป็นสาระแน่นอนที่ต้องการจะเผยแพร่ออกไป จึงนำมาจัดในรูปแบบสื่อผสม เป็นนิทรรศการถาวรที่ใช้เทคนิคการจัดแสดงสร้างเรื่องราวให้ ชนมไทย มีความน่าสนใจและผู้ชมสามารถแวะเวียนเข้าชมได้ตลอดเวลา

๒. นิทรรศการชั่วคราว เป็นส่วนจัดแสดงงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทำชนมไทยหรือ การจัดแสดงการทำชนมไทยที่เกี่ยวข้องกับงานประเพณีต่างๆของไทยโดยจะจัดหมุนเวียนกันไปตามแต่ละเทศกาล ข้อมูลจะทันสมัยและทันกับเหตุการณ์จึงใช้รูปแบบของนิทรรศการชั่วคราวเพราะข้อมูลมีการเปลี่ยนแปลงเป็นระยะอีกทั้งยังช่วยให้ผู้เข้าชมได้รับข้อมูลที่ละเอียดในแต่ละหัวข้อจัดแสดง ที่นิทรรศการถาวรไม่สามารถครอบคลุมได้ทั้งหมด

๓. นิทรรศการกลางแจ้ง เป็นส่วนที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับความเป็นอยู่ของคนไทย-ชนมไทย-ครัวไทยซึ่งจะแสดงออกมาในรูปแบบของความบันเทิง เช่น การละเล่นพื้นบ้านในเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับชนมไทย การออกร้านประจำปี การแข่งขันทำชนมไทย งานรื่นเริงต่างๆตลอดจนการแสดงพรรณไม้ที่นำมาใช้ทำชนมไทยเป็นต้น ซึ่งการจัดแสดงเหล่านี้ต้องใช้พื้นที่ขนาดใหญ่เพื่อรองรับกับกิจกรรมดังนั้นก็จึงใช้พื้นที่กลางแจ้งเป็นที่จัดแสดงให้กลุ่มเป้าหมายจำนวนมากได้เข้าชมและมีส่วนร่วมอีกทั้งยังเป็นการแก้ปัญหาในเรื่องกลิ่นและควันด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบของนิทรรศการ

ในการจัดแสดงไม่ว่าจะเป็นนิทรรศการหรือพิพิธภัณฑ์ โดยทั่วไปคนส่วนมากมักจะนึกถึงเฉพาะบริเวณที่เขาสามารถเข้าชมได้เท่านั้น แต่ที่จริงแล้วส่วนจัดนิทรรศการยังแบ่งเป็นส่วนๆตามหลักการบริหารและความจำเป็นดังนี้

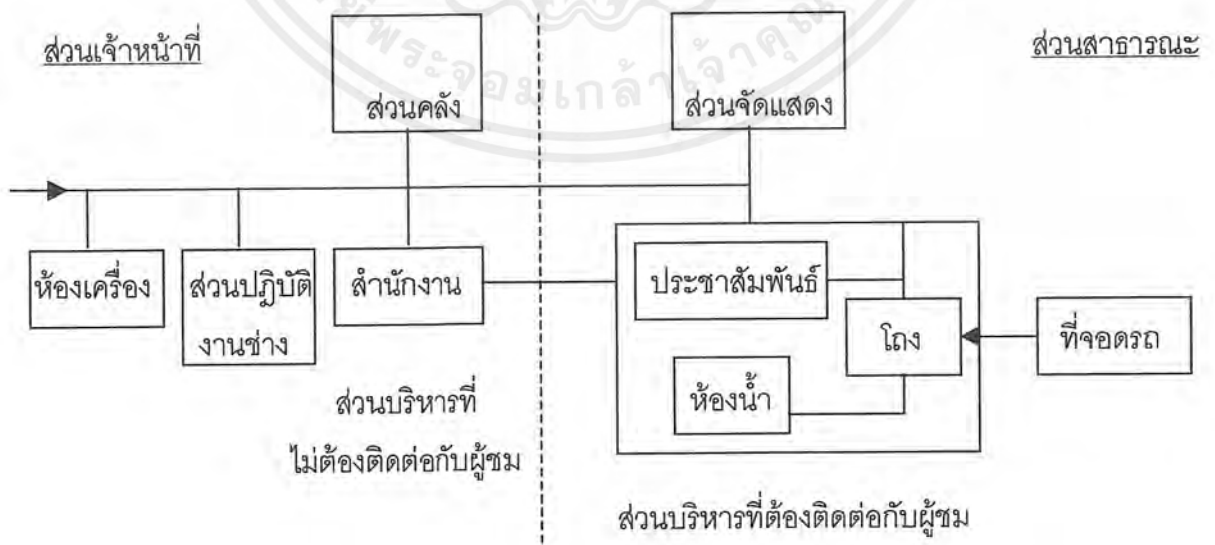
๑. ส่วนจัดแสดง หมายถึงบริเวณจัดตั้งวัตถุแสดงให้ผู้ใช้บริการได้เข้าชมและศึกษา เป็นส่วนสาธารณะสำหรับผู้เข้าชมทั่วไป การออกแบบส่วนจัดแสดงต้องคำนึงถึงลักษณะของวัตถุแสดงเป็นสำคัญ อันจะส่งผลต่อการกำหนดเนื้อที่จัดแสดง ปริมาตรรูปทรงและการเลือกใช้ระบบประกอบอาคารให้สอดคล้องกัน

๒. ส่วนเก็บรูปวัตถุ(คลัง) เป็นคลังเก็บวัตถุที่ได้มาแต่ยังไม่พร้อมจะนำแสดงหรือเก็บวัตถุที่เหลือจากการแสดงแล้ว และยังเป็นที่พักวัตถุแสดง เพื่อเตรียมตกแต่ง รอกาโรวิจัย ข้อมูล ประวัติ ก่อนนำออกแสดงด้วย จึงสมควรจะต้องมีขนาดใหญ่และเป็นสัดส่วนกับขนาดของส่วนจัดแสดงและวัตถุแสดง ในกรณีที่มีพื้นที่น้อยอาจแก้ปัญหาโดยการดัดแปลงส่วนจัดแสดงให้สามารถเก็บวัตถุแสดงได้ด้วยเช่นการเล่นระดับ เพดานทำเป็นที่เก็บของ ออกแบบลิ้นชักตอนล่างของตู้แสดง เป็นต้น

๓. ส่วนบริหารงาน เป็นฝ่ายบริหารและดำเนินงานต่างๆ มีลักษณะเป็นศูนย์กลางกิจกรรมในนิทรรศการ จะมีขนาดเล็กหรือใหญ่ขึ้นกับขนาดของนิทรรศการ ส่วนบริหารนี้เป็นเหมือนกับเขตแบ่งส่วนสาธารณะออกจากส่วนอื่นๆซึ่งการออกแบบจะต้องคำนึงถึงด้วย

๔. ส่วนปฏิบัติงานช่าง เป็นส่วนทำการปรุงแต่งวัตถุแสดงให้เหมาะสมสำหรับเก็บรักษาและนำออกแสดง เป็นบริเวณที่ใช้ทำการวิจัยค้นคว้าและเสริมสร้างสิ่งอื่นๆสำหรับจัดเก็บและการแสดง จึงต้องกว้างและมีอุปกรณ์พร้อม

แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนนิทรรศการดังนี้



* เป็นแผนภูมิพิพิธภัณฑ์ขนาดเล็กในพิพิธภัณฑ์แคนาดา ที่ ออนตาริโอ ปี ๑๙๖๖

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนทั้ง ๔ นี้รวมกันเป็นองค์ประกอบของการจัดแสดงควรอยู่ใกล้ชิดหรือรวมกันเพราะในทางปฏิบัติจำเป็นต้องประสานงานกันโดยใช้เนื้อที่ที่ใช้อย่างเต็มที่ตลอดเวลาเพื่อให้บริการลุล่วงไปด้วยดีจึงจำเป็นต้องเข้าใจให้ละเอียดในขั้นตอนการออกแบบแต่ละครั้ง

(*ข้อมูลจาก หนังสือ Museum and Art Galleries ผู้แต่ง: Geoff Mathews / Butterworth Architecture press)

เมื่อพิจารณาจากลักษณะและรูปแบบของโครงการทำให้องค์ประกอบส่วนนิทรรศการของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย มีลักษณะดังนี้

๑. ส่วนจัดแสดง

- ส่วนจัดแสดงถาวร

เป็นส่วนสาธารณะสำหรับบุคคลทั่วไป มีพื้นที่ขนาดไม่มากเป็นสัดส่วนกับเนื้อหาที่จะจัดแสดง เป็นส่วนแสดงที่อยู่ภายในอาคาร (indoor exhibition) เพื่อความสะดวกในการเข้าชมและดูแลรักษา โดยส่วนนี้จะเหมือนโถงต้อนรับผู้ชมเพื่อเข้าสู่ส่วนต่างๆ ของโครงการต่อไป

- ส่วนจัดแสดงชั่วคราว

เป็นส่วนแสดงที่อยู่ระหว่าง ภายในกับภายนอกอาคาร (semi-outdoor exhibition) เนื่องจากเป็นการแสดงการทำชนมไทยพร้อมคำบรรยายประกอบซึ่งใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และสามารถอำนวยความสะดวกในการเข้าชม (เช่นในกรณีฝนตก) จึงใช้พื้นที่ที่สามารถต่อเนืองกับภายนอกได้ เพื่อช่วยกระจายคน ระบายกลิ่นควัน ตลอดจนเป็นการสร้างความเชื่อมต่อกับธรรมชาติและสภาพแวดล้อม ซึ่งเป็นบรรยากาศและองค์ประกอบส่วนหนึ่งของการทำชนมไทย

- ส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง

เป็นส่วนสาธารณะอยู่ภายนอกอาคาร เปรียบเสมือนส่วนเชื่อมระหว่างส่วนจัดแสดงถาวรและชั่วคราวเข้าด้วยกัน พื้นที่ในส่วนนี้จึงควรอยู่ในตำแหน่งที่ผู้เข้าชมสามารถเห็นได้ง่ายจากส่วนต่างๆของโครงการ

๒. ส่วนเก็บรูปวัตถุ(คลัง)

เป็นส่วนเก็บวัตถุแสดงและอุปกรณ์ในการจัดแสดง ใช้พื้นที่ขนาดไม่มากนักเนื่องจากวัตถุแสดงมีขนาดเล็กและเป็นของที่เน่าเสียได้ การจัดแสดงจะเป็นการสาธิตและทำชนมให้หมดภายในแต่ละวันไม่มีเหลือเก็บ ดังนั้นพื้นที่ของส่วนคลังจึงใช้สำหรับเก็บวัตถุประกอบการแสดงขนาดใหญ่ เช่น ไม้สำหรับไม้แป้ง กระทะทองขนาดใหญ่ ตลอดจนบอร์ดจัดแสดงเป็นต้น ส่วนวัตถุแสดงขนาดเล็กเช่น หุ่นจำลองชนม หม้อชนม สามารถเก็บในบริเวณพื้นที่จัดแสดงได้เช่น ตู้แสดง เป็นต้น

๓. ส่วนบริหารงาน

มีขนาดเล็ก โดยรวมอยู่กับส่วนสำนักงานของศูนย์ซึ่งจะแยกออกจากส่วนสาธารณะต่างๆของโครงการเป็นส่วนบริหารที่ไม่ต้องติดต่อกับผู้ชม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อประโยชน์ในการค้าร่วมกับส่วนสำนักงานของศูนย์ฯเช่นกัน
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

* การออกแบบนิทรรศการไม่ว่าจะเป็นเรื่องใดก็ตาม สิ่งที่จะทำให้นิทรรศการน่าสนใจในเบื้องต้นคือ วิธีการถ่ายทอดสาระของการจัดแสดง ซึ่งมีหลักการพื้นฐานคือ

๑. เน้นความสำคัญของวัตถุมากกว่าคำบรรยายหรือส่วนประกอบอื่นๆ
๒. การให้เรื่องราวความรู้เกี่ยวกับวัตถุแสดง ขึ้นกับความเหมาะสมและเนื้อหาจัดแสดง
๓. การจัดแสดงจะต้องมีความสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน มีหัวข้อเรื่อง หัวข้อใหญ่ หัวข้อย่อย
๔. ออกแบบการจัดแสดงให้เหมาะสมและพอเหมาะไม่ต้องใช้เทคนิคซับซ้อน พิสดาร
๕. สร้างความประทับใจ ความเพลิดเพลิน สร้างภาพและบรรยากาศโดยรวมให้ผู้ชมยอมรับถึงคุณค่าของวัตถุที่จัดแสดง
๖. การรักษาความปลอดภัยให้แก่วัตถุจัดแสดง

หลักการออกแบบนิทรรศการ

การจัดนิทรรศการที่น่าสนใจและดึงดูดสายตาผู้ชม จะต้องยึดหลักในการออกแบบเพื่อสร้างความสมดุลของโครงสร้างงานแต่ละส่วนให้มีความหมายสมบูรณ์ในตัวเอง ดังนี้

๑. ความเด่น ได้แก่ ความเด่นของเส้น ทิศทาง รูปแบบ รูปร่าง ขนาด สี เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้ชม
๒. ความสมดุล มี ๒ วิธีก็คือ
 - การจัดส่วนสองข้างของแบบที่แสดงเท่ากัน
 - การจัดส่วนของแบบที่แสดงให้มีความสมดุลทางด้านสายตาหรือความรู้สึกลับ
๓. ความต่อเนื่องกลมกลืน ในการจัดแสดง จะทำให้ผู้ชมไม่เบื่อหน่าย และอย่าทิ้งความคิดของผู้ชมให้กระโดดเป็นห่วง เพราะจะทำให้สับสน เบื่อหน่าย โดยมีหลักการจัดคือ
 - ความกลมกลืนในรูปแบบ ตลอดจนรูปร่าง เส้น สี ที่ว่าง อันแสดงให้เห็นความคิดและจุดมุ่งหมายในการออกแบบ
 - ความกลมกลืนในเรื่องพื้นผิว วัสดุ
 - ความกลมกลืนในเรื่องขนาดและทิศทาง
๔. สัดส่วน เป็นความสัมพันธ์ของขนาดและจำนวนองค์ประกอบต่างๆ ไม่ควรจัดให้ดูรกทึบ นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงสัดส่วนของรูปร่าง ขนาด ระยะห่างของวัตถุแสดงตลอดจนตัวอักษรที่ใช้อธิบายด้วย
๕. การเน้น ต้องเน้นตรงจุดสำคัญให้เด่นที่สุดให้ผู้ชมเกิดความรู้ความเข้าใจ และเกิดความคิดรวบยอด ซึ่งผู้ออกแบบจะต้องรู้ความต้องการว่าต้องการจะเน้นอะไร อย่างไร มากน้อยแค่ไหน ซึ่งมีวิธีการเน้นจุดเด่นดังนี้
 - เน้นด้วยเส้น ใช้เส้นนำสายตาไปยังจุดที่ต้องการเห็น
 - เน้นด้วยสี ใช้วัสดุที่มีสีสันทันเด่นสะดุดตา หรือ เรียบสะอาดตา หรือสีตัดกัน
 - เน้นด้วยการใช้ช่องว่าง การวางวัตถุแสดงในตำแหน่งที่เด่น เช่น กลางห้องโถง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เทคนิคการจัดแสดง

โดยหลักการพื้นฐานแล้ว การจัดแสดงนิทรรศการทุกประเภทจะยึดหลักการเดียวกัน แต่เทคนิคการจัดแสดงจะแตกต่างกันตามประเภทและเนื้อหาจัดแสดง ซึ่งนิทรรศการแต่ละประเภทจะมีเทคนิคที่ไม่เหมือนกันหรือบางครั้งก็ใช้หลายวิธีในการจัดแสดง สามารถแบ่งได้ดังนี้

๑. เทคนิคการจัดแสดงเพื่อความงาม (aesthetic presentation)
๒. เทคนิคการจัดแสดงให้ความรู้ (instructional presentation)
๓. เทคนิคการจัดแสดงตามสภาพธรรมชาติ (natural context presentation)
๔. เทคนิคการจัดแสดงตามสภาพจริง (authentic setting presentation)
๕. เทคนิคการจัดแสดงแบบกดปุ่ม (push button presentation)
๖. เทคนิคการจัดแสดงทางโสตทัศน (sensational presentation)

จากเนื้อหาและเป้าหมายในการจัดแสดงของนิทรรศการชมไทยในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชมไทยจึงเลือกใช้เทคนิคการจัดแสดงดังนี้

- เทคนิคการจัดแสดงให้ความรู้

เป็นเทคนิคที่ต้องเชื่อมโยงความคิด ความรู้สึกของผู้ชมให้คล้อยตามอย่างอิสระ เป็นการจัดแสดงที่ใช้คำบรรยาย ภาพถ่าย ภาพเขียน แผนที่ แผนภูมิหรือองค์ประกอบอื่นๆที่จะให้เรื่องราวเกี่ยวกับเรื่องที่จัดแสดงนั้นๆ เช่น นิทรรศการทางประวัติศาสตร์ ซึ่งสอดคล้องกับความมุ่งหมายที่ต้องการเผยแพร่ความรู้ประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่น่าสนใจของชมไทยแก่ผู้เข้าชม

- เทคนิคการจัดแสดงตามสภาพธรรมชาติ

จัดให้เห็นสภาพจริงตามธรรมชาติของวัตถุนั้น โดยใช้เทคนิคการจัดฉากละคร เช่นการจัดนิทรรศการทางธรรมชาติวิทยา การจัดนิทรรศการเกี่ยวกับวิถีชีวิตผู้คน ซึ่งสอดคล้องกับเนื้อหาแสดงคือ เรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตคนไทย การทำชมไทย ลักษณะครัวไทยที่สัมพันธ์กับสภาพธรรมชาติอย่างมาก

- เทคนิคการจัดแสดงแบบกดปุ่มและแบบโสตทัศน

เป็นการจัดแสดงโดยอาศัยประสาทสัมผัสทั้งหมด ไม่ใช่เพียงแค่ตาหรือหู แต่รวมไปถึงการใช้มือกดปุ่ม หรือหมุนตลอดจนการรับฟังเสียง การใช้จมูกสัมผัสกลิ่นทำให้ผู้ชมได้มีส่วนร่วม และรู้สึกสนุกสนานไปด้วย ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของวัตถุแสดงคือชมไทย ที่ต้องใช้ประสาทสัมผัสในการรับรู้ทั้งหมดได้แก่ รูปลักษณะชม(ตา) รสชาติ(ปาก) เสียงของการทำชมเช่นเสียงตำข้าวป่นดังตึบตึบ (หู) กลิ่นหอมของชม (จมูก) การหยิบจับชม การปั้นชม (สัมผัส)

การออกแบบห้องแสดง

จะต้องทำหลังจากได้ศึกษาแนวทางของนิทรรศการแล้ว โดยปกติห้องแสดงจะมีการเปลี่ยนแปลงเสมอซึ่งสิ่งที่จะช่วยให้ห้องแสดงสามารถเปลี่ยนรูปร่าง การจัดวางได้ดีที่สุดก็คือ แผง ทำด้วยไม้อัดหรือวัสดุน้ำหนักเบา สามารถขนย้ายได้สะดวก

โดยปกติแผงตอนหนึ่งจะใช้แสดงเรื่องราวเพียงตอนเดียวเท่านั้นและควรจะให้เรื่องราวจบในแต่ละแผง ไม่ควรจัดเรื่องราวหลายตอนในแผงเดียวกัน ซึ่งมีหลักการจัดดังนี้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑. ขนาดของแฉงและวัสดุที่ใช้ทำแฉง ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของห้องแฉงและเนื้อหาจัดแฉงควรมีการเปลี่ยนแปลงสีของแฉงต่างๆตามความเหมาะสมแต่ควรเป็นสีที่มีความเย็นตาในการมอง

๒. เนื้อที่ระหว่างแฉง แต่ละตอนไม่ควรน้อยจนผู้ชมต้องเบียดเสียด หรือจัดรูปแบบห้องแฉงบังคับเกินไป จะทำให้ผู้ชมรู้สึกเหมือนอยู่ในคุก

๓. ผังของห้องแฉงแต่ละตอน มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน ผู้ชมมีอิสระที่จะเคลื่อนไหวไปตามความต้องการของผู้ออกแบบ สามารถเลือกชมและศึกษาได้ตามเรื่องราวที่ตัวเองสนใจ

๔. การวางแฉงยกย่อง ตามลำดับเรื่องราวของเนื้อหาจัดแฉง ซึ่งขึ้นกับผู้ออกแบบว่าเรื่องอะไรควรเรียงก่อนหลัง จนสิ้นสุดการแฉง

๕. ห้องแฉงที่โล่งเกินไป จะทำให้ผู้ชมรู้สึกอ้างว้างและเดินผ่านไปอย่างรวดเร็วโดยไม่ได้อะไรจากการจัดแฉง

(* ข้อมูลจาก หนังสือ ศิลปะการจัดนิทรรศการ ผู้แต่ง: วัฒนะ จุฑาภิภาค)

การ จัด กลุ่ม ห้อง แฉง

๑. Room to room arrangement

๒. Corridor to room arrangement

๓. Nave to room arrangement

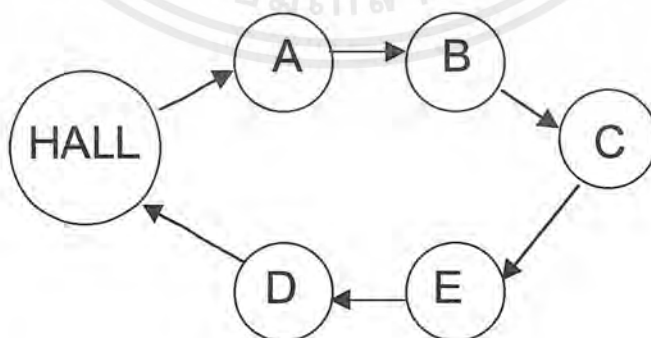
๔. Central arrangement

(* ข้อมูลจาก หนังสือ Museum and Art Galleries ผู้แต่ง: Geoff Mathews / Butterworth Architecture press)

เมื่อพิจารณาจากรูปแบบอาคารและลักษณะของห้องแฉงนิทรรศการในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทยซึ่งมีลักษณะเป็นห้องสี่เหลี่ยมผืนผ้าพร้อมระเบียบทางเดิน ทอดยาวขนานไปกับตัวอาคาร จึงเลือกใช้การจัดกลุ่มห้องแฉงแบบ Room to room arrangement ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- Room to room arrangement

เป็นการจัดแฉงที่ให้ผู้เข้าชม เดินชมเรื่อยๆโดยไม่ต้องย้อนกลับมา ทำให้ชมได้ทั่วถึงตามลำดับ



ข้อดี คือ เป็นการจัดแบบง่ายประหยัดพื้นที่

ข้อเสีย คือ ไม่อาจเลือกชมเฉพาะส่วนใดส่วนหนึ่งได้

ซึ่งการจัดห้องแฉงแบบนี้ เหมาะสมกับสภาพรูปร่างของห้องและอาคารของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำออกจำหน่ายโดยไม่ขออนุญาต
เป็นอย่างมากเนื่องจากมีพื้นที่แฉงไม่มาก อีกทั้งเนื้อหาจัดแฉงกระชับไม่เยิ่นเย้อ ใช้เวลาไม่นานในการเดินชม
ไม่วุ่นวายใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่องราวทั้งหมด ดังนั้นผู้ชมจึงไม่รู้สึกรเบือนหน้าหรือถูกบังคับเกินไปเนื่องจากเวลาและความยาวของห้องแสดงไม่มากเกินไปนั่นเอง

ระบบการสัญจร

* การสัญจรภายในนิทรรศการมีหลักสำคัญคือ

๑. ต้องแบ่งระบบการสัญจรผู้ชมและระบบการสัญจรของเจ้าหน้าที่แยกกันโดยเด็ดขาด
๒. การจัดลำดับความสำคัญของสิ่งที่จะแสดง และเส้นทางเดินภายใน
๓. ทางเข้า-ออกควรอยู่ในบริเวณเดียวกันหรือใกล้กัน และเจ้าหน้าที่สามารถดูแลได้
๔. มีการแบ่งส่วนห้องนิทรรศการสำหรับผู้ชมส่วนใหญ่และส่วนน้อยที่ต้องการศึกษาอย่างละเอียด
๕. มักกำหนดเส้นทางสัญจรเป็นวงกลมเข้าออกประตูเดียว
๖. ประตูทางออกไม่ควรอยู่ในที่ที่ผู้ชมจะออกมาก่อนชมนิทรรศการได้หมด

อุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการ

การเลือกใช้วัสดุและครุภัณฑ์สำหรับการจัดแสดงแต่ละครั้งขึ้นกับวัตถุประสงค์เนื้อหาและสถานที่จัดแสดง ตลอดจนการติดตั้ง การขนย้ายและระดับที่เหมาะสมกับสายตาผู้ชม ซึ่งอุปกรณ์ที่นิยมใช้มีดังนี้

๑. โต๊ะ
๒. ป้าย
๕. แผงกันส่วและแผงติดงานแสดง
๓. ตู้จัดแสดง
๔. แทนจัดแสดง

โดยนิทรรศการชมของไทยของโครงการเลือกใช้ **ตู้จัดแสดง แทนจัดแสดง และแผงติดงานแสดง** เป็นอุปกรณ์ในการจัดแสดง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- ตู้จัดแสดง

เป็นการจัดแสดงโดยการนำเอาวัตถุที่มีขนาดเล็ก หรือชิ้นส่วนต่างๆมาแสดงในตู้ซึ่งจัดแสดงไว้ให้ได้บรรยากาศหรือทำให้เกิดความน่าสนใจและเป็นการปกป้องสิ่งที่นำมาแสดงซึ่งไม่ต้องการให้ถูกจับหรือสัมผัส ตู้แสดงแบ่งได้หลายชนิดตามลักษณะการใช้สอยตลอดจนขนาดและรูปร่างเพื่อความสะดวกในการขนย้าย ซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้

๑. Table showcase เป็นแบบที่เหมาะสมสำหรับจัดแสดงวัตถุซึ่งมีขนาดเล็กเพราะสามารถมองเห็นได้รอบแม้แต่ด้านบนของวัตถุ ดังนั้นตู้จัดแสดงแบบนี้จึงเหมาะกับนิทรรศการของโครงการ(ชมไทย)

๒. Equipped showcase with panels and drawers ตู้แบบนี้สามารถใช้ประโยชน์ได้มากเพราะใช้เนื้อที่สำหรับจัดแสดงน้อยและสามารถควบคุมแสงได้ จึงเหมาะกับพื้นที่จัดแสดงบางส่วนของโครงการที่ต้องการควบคุมในเรื่องแสง สี กลิ่น ของชมไทย

๓. Uplight showcase แบ่งเป็น ๓ แบบคือ

- Free standing showcase เป็นตู้ขนาดใหญ่จัดวางวัตถุได้หลากหลาย
- Wall showcase ใช้วางวัตถุทั่วไปอาจติดตั้งแบบลอยตัว แขนงหรือฝังในผนัง
- Inset showcase คือการจัดวางตู้แสดงเป็นกลุ่มเหมาะกับห้องที่มีผนังด้านเดียว

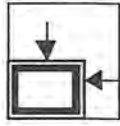
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แท่นจัดแสดง

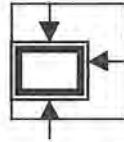
แท่นโชว์สิ่งแสดงในการจัดนิทรรศการนั้น มีทั้งแท่นโชว์ที่สามารถดูได้ด้านเดียวจนถึงดูได้รอบตัว ทั้ง ๔ ด้าน



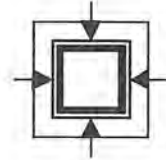
มองด้านเดียว



มองสองด้าน



มองสามด้าน



มองได้รอบ

- แผงติดงานแสดง

ใช้สำหรับแสดงงานที่มีลักษณะเป็นภาพถ่าย ประวัติ ภาพยนตร์ กลอน เรื่องราวต่างๆในการจัดจะเป็นแผงเป็นชุดๆ มีขนาดต่างกันไม่มากหรือเป็นแบบmodular ลักษณะการจัดแสดงโดยใช้board นี้มีทั้งแบบลอยตัวและแบบติดกับผนัง โดยแบ่งเป็น ๒ ชนิดคือ

- Board แบบธรรมดา ใช้แสดงภาพ ๒ มิติทั่วไป

- Electronic board เป็น board ที่ใช้อุปกรณ์เข้าช่วยในการจัดแสดง เพิ่มความน่าสนใจและตอบสนองต่อประสาทสัมผัสได้มากกว่าการใช้ตาเพียงอย่างเดียว โดยอาศัยการกดปุ่ม การหมุนหรือทดลองในแบบต่างๆ ซึ่ง board จะมีความหนาเพราะต้องให้พื้นที่ในการบรรจุอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ

อุปกรณ์พิเศษประกอบการจัดแสดง

มีหลายประเภท การเลือกใช้ขึ้นกับรูปแบบในการจัดแสดง

- อินทราทัศน์ (Diorama)

เป็นการนำเอา board ซึ่งจัดเป็นฉาก และวัตถุประเภท object หรือ model มาประกอบ กันเพื่อแสดงให้เห็นถึงบรรยากาศและธรรมชาติของเนื้อเรื่องได้ใกล้เคียงกับความเป็นจริงมากขึ้น เช่น ประเพณีต่างๆที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนไทย เป็นต้น การจัดแสดงขนาดเล็กสุดเป็นต้น diorama ลึกประมาณ ๖๐ ซม. และมีขนาดใหญ่ขึ้นจนอาจจัดเป็นห้องซึ่งสามารถเดินเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของการจัดแสดงได้

- เครื่องฉายภาพนิ่ง

หมายถึงเครื่องฉายภาพได้ที่ละภาพติดต่อกันไปจะฉายเพียงภาพเดียวหรือเป็นชุดก็ได้ ซึ่งได้แก่เครื่องฉายสไลด์และฟิล์มสคริป

- เครื่องฉายภาพเคลื่อนไหว

เป็นเครื่องฉายภาพนิ่งหลายๆภาพติดต่อกันในอัตราเร็วพอที่จะทำให้ปรากฏว่าภาพนั้นเคลื่อนไหวได้ ซึ่งได้แก่ เครื่องฉายภาพยนตร์ โทรทัศน์ เครื่องบันทึกเทปโทรทัศน์(VDO)

- Video Wall

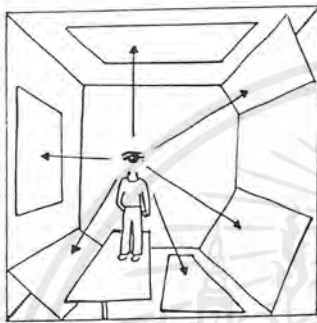
คือการส่งสัญญาณภาพจากเครื่องส่งสัญญาณภาพต่างๆ อาทิ Video, Laser disc ฯลฯ เข้าสู่จอรับภาพซึ่งมากกว่า ๑ เครื่องขึ้นไปโดยสามารถตัดต่อหรือตัดแปลงสัญญาณโดยผ่านเครื่องแปลงสัญญาณในรูปแบบต่างๆกัน สามารถควบคุมผ่าน Personal Computer ได้โดย Programme สำเร็จรูป

ขอบเขตการมองเห็น

มุมมองของมนุษย์ที่ไม่ต้องหันศีรษะใช้ประมาณ ๔๐ องศาความจริงมุมมองของมนุษย์มากกว่านี้มุมมองทางตั้งมากกว่าทางนอน การหันศีรษะจะง่ายกว่าการเกลือกตาพิจารณาจากรูปดังต่อไปนี้

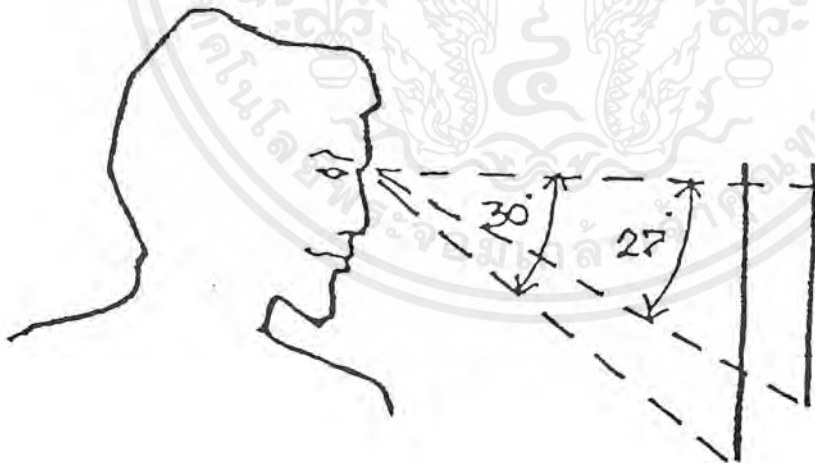
๑. ผู้ดูภาพที่กำลังดูภาพนิ่งหรือภาพที่จัดเป็นกลุ่มก็ตาม ผู้ดูจะหมุนศีรษะหรือหมุนตัวเพื่อดูภาพ

อื่นๆ



ผนังนี้แสดงโดย Herbert Bayer ในปี ค.ศ. ๑๙๓๗ แสดงว่า มนุษย์สามารถดูภาพได้ทุกทิศทางทั้งด้านข้าง ด้านล่างและด้านบน

๒. จากหนังสือ Architect Data กำหนดมุมมองทางด้านตั้งของมนุษย์ไว้ ๒๗ องศาเหนือระดับสายตาเป็นมุมมองที่สะดวกสบายที่สุดโดยไม่ต้องก้มหรือเงยศีรษะ



(* ข้อมูลจาก หนังสือ Museum and Art Galleries ผู้แต่ง: Geoff Mathews / Butterworth Architecture press

หนังสือ ศิลปะการจัดนิทรรศการ ผู้แต่ง: วัฒนะ กุฑวะวิภาค

หนังสือ วิชาการพิพิธภัณฑ์ ผู้แต่ง: นิคม มลิกะคามาะ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์หรือที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

♦ ส่วนจัดแสดงกิจกรรมกลางแจ้ง

๒.๓.๒.๔ ลักษณะและองค์ประกอบของลานแสดงกลางแจ้ง

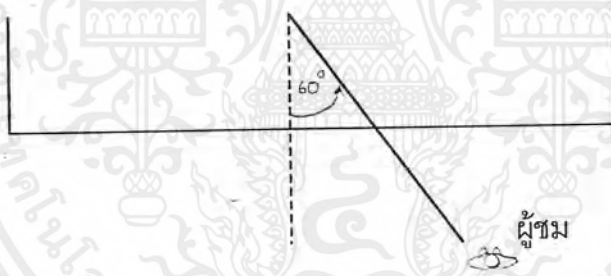
ส่วนลานแสดงกลางแจ้งส่วนใหญ่แล้วใช้จัดแสดงการแสดงต่างๆเช่น

- วงดนตรีไทย ได้แก่ วงปี่พาทย์ วงเครื่องสาย วงมโหรี
 - วงดนตรีภาคต่างๆ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคใต้ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
 - ละครไทย ได้แก่ ละครชาตรี ละครนอก ละครใน ละครดึกดำบรรพ์ ละครวัง ละครพูด ละครพันทาง
 - การแสดงอื่นๆ เช่น หุ่นไทย หนังใหญ่ โขน การละเล่นเช่น งูกินหาง รำโดคม ร่องเง็ง ฉุยฉาย
- ดังนั้น ส่วนเวทีการแสดงกลางแจ้งจำเป็นต้องมีเนื้อที่กว้างมากพอที่จะสามารถจัดการแสดงต่างๆได้ และต้องมีบริเวณเฉพาะเพื่อบริการผู้แสดงและสิ่งแสดงอันได้แก่ ส่วนแต่งตัวผู้แสดง ส่วนเก็บวัตถุแสดง ส่วนเตรียมการแสดง และเส้นทางเข้าออกเฉพาะสำหรับผู้แสดง

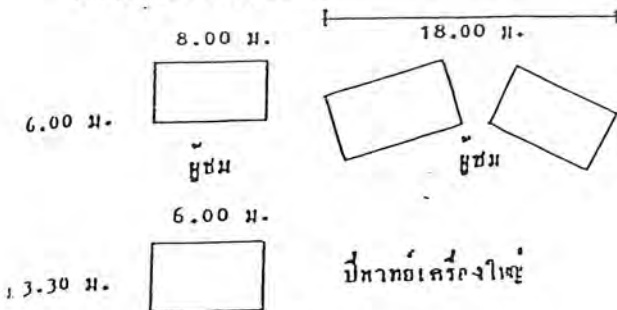
การออกแบบเวทีแสดงและพื้นที่นั่งชม

ลานแสดงกลางแจ้งของไทย จะมีเวทีแสดงซึ่งยกสูงและส่วนนั่งชมการแสดงโดยส่วนมากจะนั่งชมกับพื้นสนามหญ้า ในการออกแบบจะต้องคำนึงถึงมุมมองของผู้ชมดังนี้

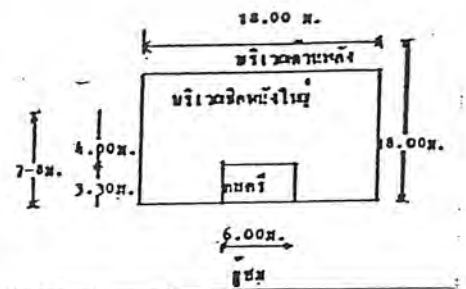
- มุมมองในแนวราบจากผู้ชมไปยังเวที จะทำมุมต่อกันประมาณ ๖๐ องศา เพราะมนุษย์สามารถมองเห็นหลังได้มากที่สุด ๖๐ องศา ตามข้อมูลสัดส่วนของมนุษย์



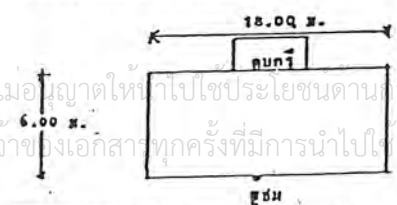
การแสดงดนตรีไทย



การแสดงหนังใหญ่



การแสดงโขนหน้าจอ



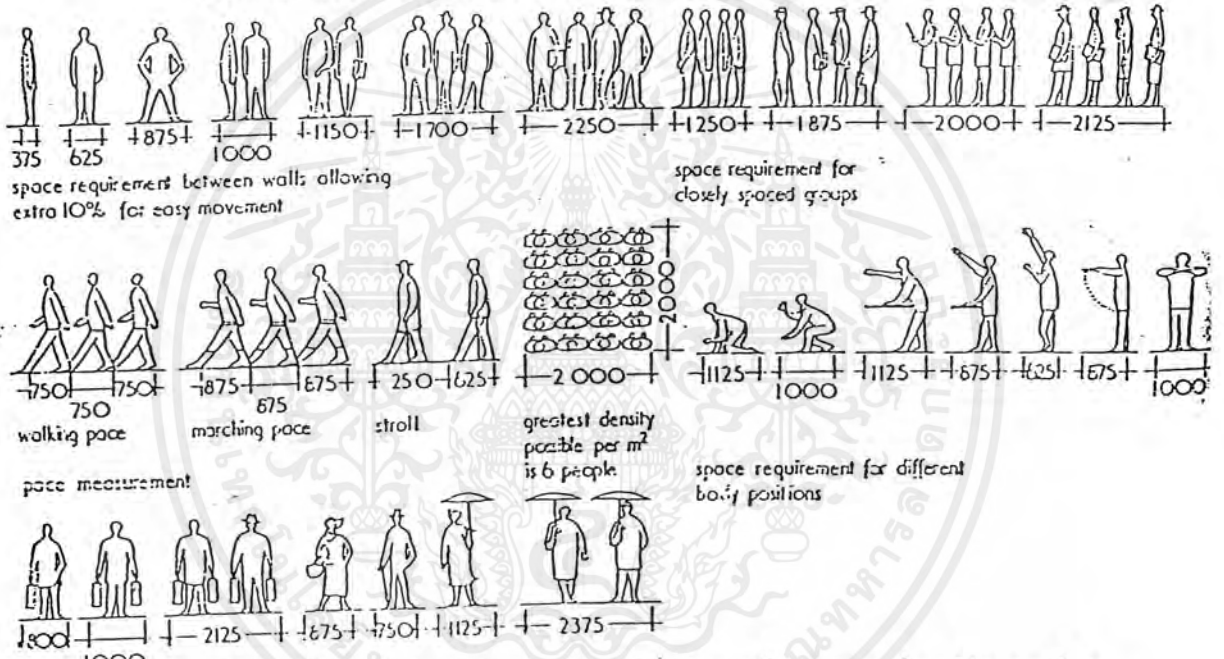
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่าจะโดยใดๆ ทั้งสิ้น หากพบเห็นให้แจ้งเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๓.๒.๕ การจัดลานแสดงกลางแจ้ง

การจัดลานกลางแจ้งโดยทั่วไปควรมีลักษณะเป็นพื้นที่โล่งสำหรับทำกิจกรรมโดยขนาดของลานจะขึ้นกับกิจกรรมนั้นๆและขึ้นกับจำนวนคนที่จะใช้ โดยส่วนใหญ่ลานกลางแจ้งควรตั้งอยู่ในส่วนที่สังเกตเห็นได้ง่ายสามารถมองได้รอบเหมือนกับเป็นศูนย์กลาง

บรรยากาศรอบๆลานกลางแจ้งควรปลูกประดับด้วยพรรณไม้เพื่อให้ความร่มรื่นและสร้างร่มเงาให้แก่ลาน วัสดุที่ใช้ควรเป็นวัสดุที่ทนทาน สามารถล้างและทำความสะอาดได้ง่าย เช่นหิน หรือกระเบื้องที่ใช้ภายนอกอาคารต่างๆ เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีการใช้งานบ่อยต้องมีการปรับเปลี่ยนกิจกรรมตลอดเวลาควรที่เก็บของเก็บอุปกรณ์อยู่ในบริเวณใกล้เคียงด้วย

ลักษณะพื้นที่ที่เหมาะสมในการใช้งานในบริเวณสาธารณะทั่วไป



๒.๓.๓ ข้อมูลพื้นฐานส่วนบริการผลิตภัณฑ์และสื่อต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย

◆ ส่วนร้านขนมไทย ร้านขายอุปกรณ์ ตำราขนม ของที่ระลึก

๒.๓.๓.๑ องค์ประกอบและลักษณะของร้านค้าย่อย

องค์ประกอบภายในร้านค้าย่อยสามารถแบ่งเป็น ๒ ส่วน คือส่วนเก็บสินค้าและส่วนขายสินค้า ซึ่งแล้วแต่ผู้ประกอบการรายย่อยจะจัดวางหรือตกแต่งโดยทั่วไปจะตกแต่งส่วนหน้าร้านเป็นส่วนจัดวางและแสดงสินค้า

เนื้อที่ร้านค้าในแต่ละส่วนย่อย ได้พิจารณาจากศูนย์การค้าและอาคารพาณิชย์ต่างๆพบว่า มีเนื้อที่ประมาณ ๓๒- ๗๐ ตรม. ดังนั้นในการจัดวางพื้นที่ขายในแต่ละส่วนของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยจึงใช้พื้นที่ขายบริเวณใต้ถุนตึกและใต้ถุนบ้านทรงไทยซึ่งมีพื้นที่โดยเฉลี่ยประมาณ ๖๐ ตรม. สำหรับส่วนประกอบของส่วนขายมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะของร้านค้าย่อย

ร้านค้ามักให้ความสำคัญที่สุดที่การจัดหน้าร้าน ส่วนแสดงสินค้าหน้าร้านต้องมีลักษณะดังนี้

- เป็นจุดสนใจและดึงดูดความสนใจ
- เป็นเอกลักษณ์ของร้าน
- แบ่งระหว่างส่วนร้านค้าและลูกค้า (ต้องมีการเชื่อมต่อด้วย)

การจัดแบ่งส่วนร้านค้ามีข้อกำหนดต่างๆคือ

๑. จำนวนและตำแหน่งของทางเข้า
๒. ความสัมพันธ์กับองค์ประกอบภายใน
๓. ความสัมพันธ์ระหว่างพื้นที่แสดงสินค้าและพื้นที่ภายใน
๔. ความงามตามสมัยนิยม

โดยทั่วไปส่วนแสดงสินค้าหน้าร้านควรมีความสูงระหว่าง ๒.๖๕ - ๒.๘๕ เมตรและมีความลึกไม่เกิน ๑.๕๐ เมตร ตู้แสดงสินค้าควรที่จะติดต่อกับร้านโดยตรง การแสดงสินค้าอาจมีการจัดและเปลี่ยนแปลงบ่อยครั้ง

๒.๓.๓.๒ การจัดร้านค้าย่อย

การออกแบบสำหรับร้านค้าย่อยนั้นมีหลายลักษณะ เช่น ร้านค้าย่อยในศูนย์การค้า หรือ ร้านค้าย่อยที่อยู่ในริมถนน สำหรับโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย เป็นลักษณะของร้านค้าย่อยแบบกระจายตัวอยู่ในส่วนต่างๆของโครงการเหมือนเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ ไม่ใช่ร้านค้าในลักษณะที่เรียงติดกันเป็นแถวเหมือนร้านในศูนย์การค้า แต่ว่ามีหลักการและแนวความคิดในการออกแบบคล้ายกันซึ่งมีข้อพิจารณา ดังนี้

หน้าร้าน (Shop front)

หน้าร้านมีความจำเป็นสำหรับร้านค้าทุกชนิดยกเว้นร้านที่อยู่ภายใน Enclosed Mall หรือร้านหน่วยเดียวที่มีขนาดใหญ่เช่น Supermarket ส่วนร้านค้าย่อยอื่นๆ ควรจะมีตู้โชว์เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ตู้โชว์อาจเป็นแบบที่มีความสูงเต็ม หรือลอยตัวหรือเป็นลักษณะของกะบะไม้

จุดสนใจ (Focal Points)

จุดสนใจควรมีขนาดประมาณ ๑๘ ตรม. อาจจะเป็น court หรือเป็นจุดที่มีกิจกรรมเช่น การแสดงนิทรรศการ โชว์ทำขนม แสดงดนตรี เป็นต้น

องค์ประกอบภายนอก

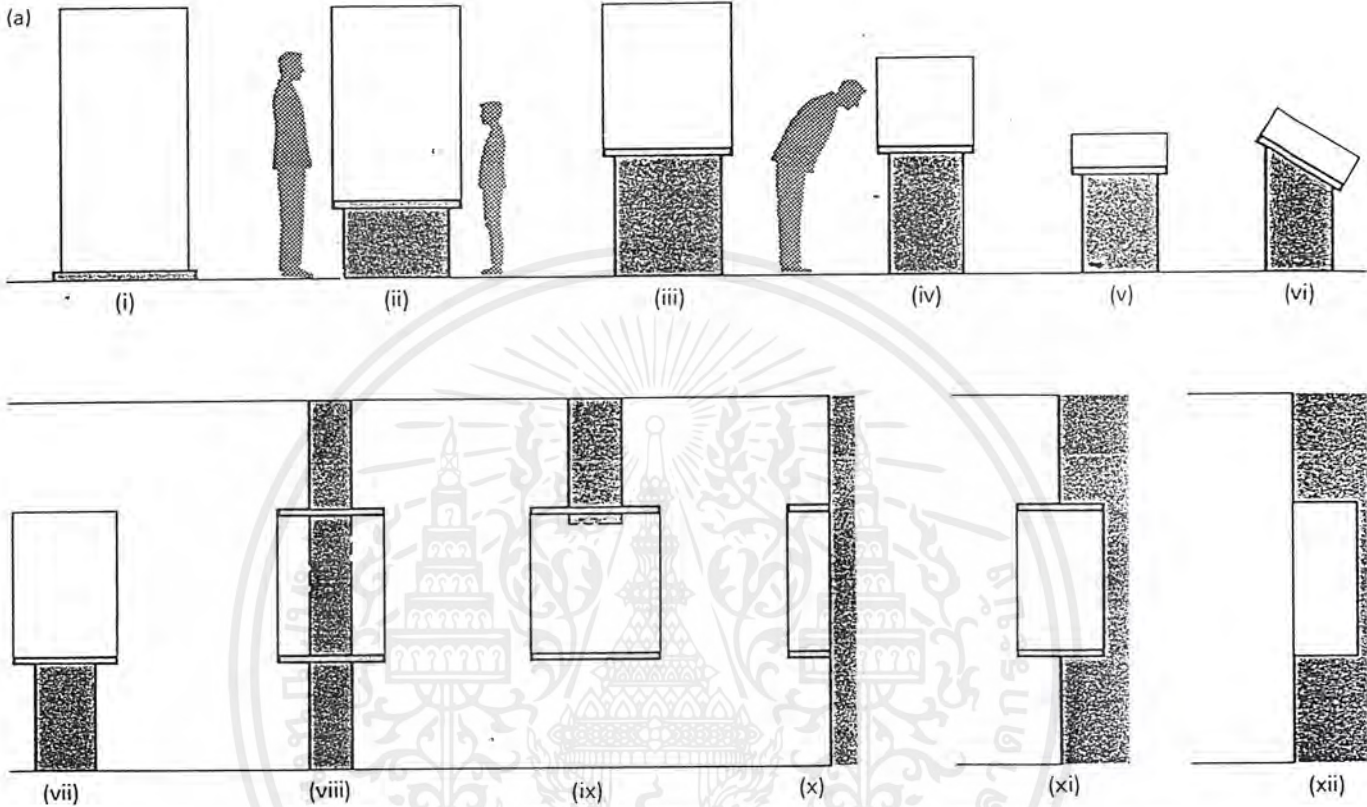
เนื่องจากร้านค้าภายในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทยเป็นลักษณะของร้านเดี่ยวหน่วยย่อยที่กระจายตัวอยู่ในโครงการดังนั้นในการออกแบบจึงต้องศึกษาถึงการจัดองค์ประกอบภายนอก ร่วมกับการจัดร้านค้าด้วย

ควรคำนึงถึงตั้งแต่ทางเข้า จนถึงส่วนประกอบเล็กน้อย เช่น ม้านั่ง กระจาดต้นไม้ สิ่งที่ต้องคำนึงถึงมาก ได้แก่จุดเบรคผู้ชม ซึ่งเราสามารถสร้างบรรยากาศให้ตื่นเต้นชวนแก่การสนใจ หรือการใช้ลานเอนกประสงค์ตลอดจนการสร้างบรรยากาศให้ร่มรื่นชวนพักผ่อน เช่นสวนที่มีที่นั่งพักผ่อน ทานอาหาร นอกจากส่วนประกอบใหญ่ๆแล้ว ยังต้องคำนึงถึงส่วนประกอบย่อย เช่น ประติมากรรม โทรศัพทสาธาณะหรือบอร์ดแสดงผังที่ตั้งร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานาชาติเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ต่างๆ แผงลอยหาบเรขายของชั่วคราว และ Graphic, Signage ต่างๆด้วย
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตู้โชว์

ควรจะเป็นเปิดติดต่อกันได้โดยตรงซึ่งด้านหลังจะเป็นกระจกทึบหรือกระจกเงา ขนาดของตู้โชว์ทำได้แตกต่างกันแล้วแต่ลักษณะและประเภทสินค้าหรือนโยบายการค้าเช่น ถ้าเป็นตู้โชว์ขนมไทยความลึกที่ต้องการจะน้อยกว่าตู้โชว์เฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น



๒.๓.๔ ข้อมูลพื้นฐานส่วนบริการสาธารณะ

◆ ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๒.๓.๔.๑ ลักษณะและองค์ประกอบของร้านอาหาร

เนื่องจากในปัจจุบันในประเทศไทยมีความตื่นตัวในการทานอาหารแบบตะวันตกและใช้ลักษณะวิธีการขายอาหารมาจากภาษาต่างประเทศในการแยกประเภทของการขายอาหารซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้

- Snack Bar service
- Café Service
- Self-service Cafeteria
- Counter service
- Coffee shop service

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ร้านอาหารในโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทยนี้จะเป็นการบริการอาหารและเครื่องดื่มทั่วไป ซึ่งจะมีบริการคอยบริการตามโต๊ะ และลูกค้าสามารถที่จะเลือกอาหารจากรายการอาหารที่โต๊ะ ในลักษณะของ Café service ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- Café service

มีห้องครัวแยกออกจากห้องทานอาหาร อาหารที่เตรียมพร้อมแล้วจะถูกรวบรวมไว้บนเคาน์เตอร์เล็กๆ อาจมีอาหารจานหลัก ๒-๓ อย่างให้เลือกเท่านั้น

องค์ประกอบของส่วนร้านอาหารได้แก่

- พื้นที่รับประทานอาหาร (Dining Area)
- ห้องน้ำ-ส้วม สำหรับลูกค้า (Public Toilets)
- ส่วนเก็บเงิน (Cashier)
- ห้องครัว (Kitchen)
- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายพนักงาน (Locker Room)
- ห้องผู้จัดการ (Manager Room)
- ห้องน้ำ-ส้วม พนักงาน (Staff Toilets)

๒.๓.๔.๒

การจัดร้านอาหาร

สิ่งที่ต้องคำนึงในการจัดส่วนร้านอาหารมี

๑. การวางผังความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์ ครัวและเนื้อที่ที่ใช้สอยอื่นๆ
๒. ตำแหน่งทางเข้าออกและประตูเพื่อความสะดวกของลูกค้า
๓. วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งโดยเฉพาะวัสดุที่ใช้ปูพื้น
๔. การออกแบบวิธีการจัดโต๊ะเก้าอี้ และเครื่องเรือนชนิดอื่นๆ
๕. การให้แสงสว่างในส่วนต่างๆ
๖. ระบบการระบายอากาศและกลิ่นอาหาร

ทางเข้าร้านอาหาร ในบริเวณนี้จะต้องคำนึงถึง

- ตำแหน่งนี้จะต้องสัมพันธ์กับทางเข้าภายนอกอาคารเพื่อสะดวกต่อการบริการลูกค้า
- การให้แสงเพื่อความเด่นชัดของทางเข้า
- ทางเข้าสามารถที่จะเห็นการโชว์ทำอาหารที่ดึงดูดใจแก่การเข้าใช้
- ทางเดินของลูกค้าและบริการ

การให้แสงสว่าง

โดยทั่วไปส่วนบริการอาหารควรให้แสงขนาด ๓๕ Lumens ส่วนเคาน์เตอร์เก็บเงินและส่วนโชว์อาหาร ๕๖ Lumens ส่วนเนื้อที่รับประทานอาหารควรจะให้แสงที่นุ่มนวล สีที่ใช้ควรอยู่ในวรรณะร้อนเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานอาหารให้แก่อาหาร สำหรับดวงไฟที่ใช้ห้อยจากเพดานควรที่จะมีฝาครอบที่มีความลึกมากพอที่จะปิดหลอดไฟได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบถ่ายเทอากาศ และ กลิ่น

เพื่อที่จะป้องกันกลิ่นและควันจากครัว ครัวที่จะมีการระบายอากาศที่นอกเหนือจากการใช้ระบบปรับอากาศคือมีการติดตั้งเครื่องดูดอากาศหรือระบายอากาศในส่วนการบริการอาหาร นอกจากนี้แล้วภายในครัวเองครัวที่จะมีพัดลมดูดอากาศเองต่างหากเพื่อป้องกันควันหรือกลิ่นที่จะเล็ดลอดออกไปข้างนอก นอกจากนี้ยังป้องกันมิให้ควาบน้ำมันและเขม่าควันจับตามเพดานและผนังครัวอีกด้วย

ฉากกั้นทางเข้าครัว

โดยปกติการเดินเข้าออกของบริการเพื่อเข้าออกมักจะมีประจำ จึงทำให้เกิดโอกาสที่ลูกค้าจะเห็นสภาพภายในครัวที่ไม่น่าดูได้ ดังนั้นทางเข้าครัวจึงน่าจะมีฉากกั้นและประตูทางเข้าครัวจะต้องกว้าง

การจัดลำดับของส่วนบริการ

ต้องคำนึงถึงพฤติกรรมของลูกค้าและทางเข้า ดังนั้นจะมีวิธีการจัดลำดับดังนี้

๑. ตำแหน่งของเคาน์เตอร์ต้องสัมพันธ์กับทางเข้าและโต๊ะรับประทานอาหาร
๒. ตำแหน่งและความชัดเจนของรายการอาหารที่แสดงไว้และป้ายอื่นๆ
๓. เนื้อที่ที่พอกับคนที่แออัดอยู่หน้าเคาน์เตอร์ คนที่มาคนเดียวมักจะมีมานั่งบริเวณเคาน์เตอร์
๔. เนื้อที่ว่างทางเข้าครัวจะมีเพื่อที่เป็นพื้นที่กันชนก่อนที่จะเข้ามาถึงส่วนบริการเพื่อการปรับตัวของลูกค้า
๕. พยายามปกป้องและหลีกเลี่ยงการจัดทางเดินที่เดินตัดกลุ่มของโต๊ะอาหาร

เครื่องเรือนที่ใช้ในส่วนเสิร์ฟน้ำหรือเครื่องดื่ม จัดในลักษณะคล้ายคอฟฟี่ชอป โดยเครื่องเรือนในร้านอาหารประเภทนี้จะมีอยู่ ๔ ประเภทคือ

๑. เคาน์เตอร์บาร์
๒. โต๊ะตายและเครื่องเรือนติดผนัง
๓. โต๊ะลอยตัว
๔. โต๊ะอาหารชนิดที่ปรับได้สามารถนำมาปรับให้เหมาะกับจำนวนลูกค้า

เคาน์เตอร์บาร์มักจะใช้ร่วมกับโต๊ะที่แยกออกต่างหาก เพิ่มลูกค้าที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ในจำนวนที่แตกต่างกันเลือกที่นั่งได้ ส่วนสตูลนั้นยังมีหลายแบบเช่นอาจจะเป็นสตูลติดตายที่มีพนักหรือไม่มีก็ได้ หรือเป็นสตูลแบบลอยตัวและอาจจะเป็นแบบเก้าอี้ สำหรับใช้กับโต๊ะทั่วไปได้ถ้าหากเคาน์เตอร์มีความสูงเท่าโต๊ะทั่วไป

บรรยากาศภายในร้านอาหาร

บรรยากาศภายในคอฟฟี่ชอปโดยปกติแล้วจะเป็นบรรยากาศที่นุ่มนวลเหมาะกับการผ่อนคลายอารมณ์และต้องไม่สัมพันธ์กับการเดินชวึกไขว่จากคนภายนอก แต่บรรยากาศที่ดีนั้นย่อมขึ้นอยู่กับสภาพที่มองดูสะอาดและเพลิดเพลินกับอาหาร ความหรูหราของโต๊ะอาหารตลอดจนทัศนียภาพทั้งภายนอกและภายใน และส่วนที่รับประทานอาหารจะต้องมีความเป็นส่วนตัวพอควร

ความสัมพันธ์ของพื้นที่ในส่วนต่างๆ

โดยปกติแล้วการใช้พื้นที่ในการรับประทานอาหารของแต่ละบุคคลจะใช้พื้นที่ประมาณ ๑.๖ ตรม. พื้นที่ที่บริการร้อยละ ๑๕ ของพื้นที่รับประทานอาหารทั้งหมด ครั้วประมาณร้อยละ ๒๕ ของพื้นที่รับประทานอาหารรวมกับส่วนบริการ พื้นที่สำหรับเตรียมอาหารร้อยละ ๑๕ ของพื้นที่ครั้ว ที่เก็บอาหาร ประมาณร้อยละ ๒๕ ของพื้นที่ครั้วและที่ทิ้งขยะประมาณร้อยละ ๕ ของพื้นที่ครั้ว

ครั้ว พื้นที่ครั้วทั้งหมดจะแบ่งเป็น ๓ ส่วน คือ

๑. บริเวณปรุงอาหาร บริเวณนี้ถือว่าเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดของครั้วเพราะใช้เป็นที่ปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็น ทอด บั๊ง ต้ม อบ ย่าง ผัด บริเวณนี้จะแบ่งเป็น ๒ ส่วนคือ

๒. บริเวณเตรียมอาหาร ในส่วนที่สองในครั้วเป็นบริเวณที่จัดเตรียมอาหารหลังจากที่นำอาหารเข้ามาในครั้ว มีข้อคำนึงถึง คือ

- การเตรียมเนื้อต้องมีอุปกรณ์รองรับ การหัน เนื้อ กระตุก จะทำให้เกิดการเลอะเทอะ
 - การเตรียมผักก็มักจะมีส่วนที่เสียต้องทิ้งจะต้องใช้น้ำเป็นส่วนประกอบในการเตรียม ทำให้เกิดความเลอะเทอะจากน้ำมันในบริเวณที่เตรียม
 - การเตรียมอาหารจำพวกแป้ง มีฝุ่นและผงแป้งจึงต้องการส่วนที่แห้ง
- จากทั้งสามส่วนที่กล่าวนี้จะเห็นว่าหากให้บริเวณเหล่านี้อยู่ติดกันย่อมจะไม่เหมาะสมเพราะจะทำให้เกิดความสับสนต่อพฤติกรรม เช่นคนเตรียมเนื้อก็มักจะมีวิธีหรือขั้นตอนในการเตรียมผัก อีกทั้งจะทำให้อาหารเกิดการปนเปกันทำให้เสียดังนั้นโดยทั่วไปจึงนิยมแยกส่วนเตรียมอาหารออกจากกันเป็น ๔ ส่วน คือ บริเวณเตรียมผัก บริเวณเตรียมเนื้อ บริเวณเตรียมแป้ง และบริเวณเตรียมทั่วไป

๓. บริเวณพักอาหาร คือส่วนที่นำอาหารจากส่วนที่ปรุงแล้วไปสู่ส่วนบริการโดย

- ใช้พนักงานในกรณีที่มีการบริการ
- ลูกค้ายกไปเองในกรณีที่ช่วยตัวเอง

ในบางแห่งอาจมีความจำเป็นเนื่องจากพนักงานในครั้วจำกัดหรือเป็นสถานที่บริการขนาดเล็ก บริเวณบั๊งขนมปัง ที่ซิงกาแพ ที่ทำเครื่องต้ม ที่เก็บน้ำแข็ง ตู้เย็นที่เก็บไอศกรีม ทั้งนี้เพื่อลดภาระของพ่อครั้ว จะให้พนักงานเสิร์ฟ เป็นผู้ทำเอง นอกจากนี้ยังรวมส่วนผู้ที่เก็บเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและอ่างล้างมือไว้ด้วย

๒.๔ การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

๒.๔.๑ โครงการเปรียบเทียบสวนสอนทำขนมไทย

ทำการศึกษาโครงการเปรียบเทียบสวนสอนทำขนมไทยโดยใช้โรงเรียนสอนทำอาหารที่มีแผนการสอนทำขนมมาเป็นกรณีศึกษาเนื่องจาก โครงการในลักษณะนี้ไม่เคยมีการจัดตั้งมาก่อน จุดประสงค์ของการศึกษาทั้งหมดนี้เพื่อทราบถึงพฤติกรรมของผู้เรียนทำขนม กิจกรรมที่เกิดขึ้น ลักษณะวิธีการสอนตลอดจนหลักสูตรการเรียนการสอน จำนวนผู้เข้าเรียนทั้งหมด การวางผังห้องเรียน เพื่อนำมาประกอบการจัดองค์ประกอบสวนสอนทำขนมไทยของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ลักษณะโครงการ

เป็นรูปแบบของบริษัทเอกชนที่มีลักษณะครบวงจรคือ เป็นทั้ง ผู้ผลิต และผู้จำหน่ายมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่ ซอยสุขุมวิท ๓๓/๑ นอกจากนี้ยังมีร้านสาขากระจายอยู่ทั่วไป เปิดเป็นร้านขายอาหาร-ขนมและโรงเรียนสอนทำอาหาร-ขนม (UFM Noddle house, UFM Bakery) โดยในที่นี่จะทำการศึกษาเฉพาะส่วนสอนทำขนมของโครงการเท่านั้น

- การก่อตั้ง

เดิมเป็นบริษัทผลิตแป้งสำหรับทำขนมชื่อ Flour Mill ต่อมาจึงขยายกิจการโดยใช้แบ่งที่บริษัทผลิตมาทำเป็นขนม (UFM Bakery) ขายและก่อตั้งโรงเรียนสอนทำขนม-อาหารขึ้นเพื่อให้เป็นบริษัทที่ครบวงจรในตัวเอง

- ที่ตั้งส่วนสอนทำอาหารและขนม

ชั้น ๔ อาคาร UFM Food center ซอย สุขุมวิท ๓๓/๑ เวลาทำการ ๘.๓๐-๑๗.๐๐น. ทุกวัน

- กลุ่มเป้าหมาย

ชาวต่างชาติ และชาวไทย อายุประมาณ ๒๒ - ๓๐ ปี

- รายละเอียด

ส่วนสอนทำอาหารและขนมของUFM แบ่งเป็น ๒ ส่วน คือ

- Baking School สอนทำเบเกอรี่ ประเภทต่างๆ อาทิ ขนมอบ ขนมเค้ก ขนมปัง
- Cooking School สอนทำอาหาร อาหารว่าง, เครื่องดื่มและขนมไทย

จะทำการศึกษาเฉพาะส่วน Cooking School



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรณีศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำข้อมูลนี้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ภาพแสดงบรรยากาศในส่วน Cooking School.
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หลักสูตรการสอนขนมไทย มีทั้งหมด ๕ หลักสูตร มีห้องเรียน ๒ ห้อง ห้องละ ๑๐ - ๑๖ คน

หลักสูตรขนมไทย

ครั้งที่ ๑	ขนมชั้นเตยหอม/วุ้นกะทิ	ครั้งที่ ๔	ข้าวเหนียวมูนสังขยา/ลูกชุบ
ครั้งที่ ๒	ขนมสอดไส้ / ขนมดอกอัญชัน	ครั้งที่ ๕	ตะโก้แก้ว/ชาห์ริม
ครั้งที่ ๓	ขนมเรไร/ข้าวเหนียววอโศก	ครั้งที่ ๖	ขนมเปียกปูนคัสติลล์ลาวน

- หลักสูตรละ ๕,๐๐๐ บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)
- เวลาเรียนทั้งหมด ๒๑ ชั่วโมง จำนวน ๖ ครั้ง

หลักสูตรขนมไทยชาววัง ๑

ครั้งที่ ๑	ขนมชะอองฟ้า/ข้าวตู่	ครั้งที่ ๔	ขนมขอม่วง/ข้าวเม่าหมี
ครั้งที่ ๒	ขนมลัมบันนี่/บุหลันดั้นเมฆ	ครั้งที่ ๕	ขนมหม้อตาล/ขนมสอดไส้
ครั้งที่ ๓	ขนมชั้นฟ้า,ปลากริมไข่เต่า	ครั้งที่ ๖	ขนมหันตรา/กะยาสารท

- หลักสูตรละ ๕,๐๐๐ บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

หลักสูตรขนมไทยชาววัง ๒

ครั้งที่ ๑	ขนมกลีบลำดวน/หม้อแกง	ครั้งที่ ๔	จำมงกุฎ/ทองเอก
ครั้งที่ ๒	ข้าวต้อมผัด/ขนมถั่วแปบ	ครั้งที่ ๕	ขนมน้ำดอกไม้ม/ลูกชุบ
ครั้งที่ ๓	ขนมถั่วยฟู,ขนมกง	ครั้งที่ ๖	ขนมเบ็อง/ถั่วยตะไล

- หลักสูตรละ ๕,๐๐๐ บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

หลักสูตรขนมไทยพิเศษ

ครั้งที่ ๑	ฝอยทอง/ทองหยิบ
ครั้งที่ ๒	ทองหยอด/เม็ดขนุน
ครั้งที่ ๓	สังขยาไข่ขาว/สังขยาฟักทอง/หม้อแกงโบราณ

- หลักสูตรละ ๒,๕๐๐ บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

หลักสูตรขนมของขวัญ ของฝาก

ครั้งที่ ๑	ขนมกลีบลำดวน/หม้อแกง	ครั้งที่ ๔	จำมงกุฎ/ทองเอก
ครั้งที่ ๒	ข้าวต้อมผัด/ขนมถั่วแปบ	ครั้งที่ ๕	ขนมน้ำดอกไม้ม/ลูกชุบ
ครั้งที่ ๓	ขนมถั่วยฟู,ขนมกง	ครั้งที่ ๖	ขนมเบ็อง/ถั่วยตะไล

- หลักสูตรละ ๓,๕๐๐ บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

ห้องเรียน

มี ๒ ห้อง เป็นห้องขนาดใหญ่(๑๖คน) และขนาดเล็ก(๑๒คน)

จำนวนผู้เรียน

จำนวนผู้มาเรียนเฉลี่ย ๕ คนต่อ ๑ หลักสูตร ต่อ ๑ สัปดาห์

ผู้สอน

เอกสารนี้ อาจารย์ผู้สอนมีทั้งหมด ๕ คน และมีผู้ช่วยผู้สอนอีกต่างหาก อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางสอน

- จะถูกกำหนดเป็นรายเดือน โดยจะออกตารางมาให้ทราบคร่าวละ ๒ เดือน
- ในแต่ละเดือนเวลาการสอนและตารางสอนจะไม่เหมือนกัน หลักสูตรจะหมุนเวียนกันไป

ตัวอย่างการจัดตารางสอนเดือน เมษายน-พฤษภาคม

หลักสูตร	จำนวน/ครั้ง	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม/จบ	ราคา
ขนมไทยชาววัง ๓	๓	พ.-ศ.	๘.๓๐-๑๒.๐๐ น	๗-๙ เม.ย	๒,๕๐๐บาท
ขนมไทย	๒	พฤ.-ศ.	๘.๓๐-๑๒.๐๐ น	๖-๗ พ.ค.	๓,๐๐๐ บาท

ตัวอย่างการจัดตารางสอนเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม

หลักสูตร	จำนวน/ครั้ง	วันเรียน	เวลาเรียน	วันเริ่ม/จบ	ราคา
ขนมไทยชาววัง ๑	๖	จ.-พ.	๑๓.๐๐-๑๖.๓๐	๑๙-๒๙ ก.ค.	๕,๐๐๐บาท

รายละเอียดหลักสูตรขนมไทยชาววัง ๑

อนุรักษ์และเผยแพร่ขนมของคนไทยที่มีมาแต่โบราณ ให้เป็นที่เลื่องลือออกสู่ชาวต่างชาติเพื่อเป็นที่รู้จักแก่คนทั่วโลก อาทิ ขนมละอองฟ้า ขนมส้มปั้นนี้ตลอดจนขนมไทยอื่นๆ

- องค์ประกอบหลัก

๑. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ - ลูกค้ำมาติดต่อเวลาเรียนสมัครเรียน,หลักสูตรการเรียนการสอนโดยมีที่นั่งพักคอยสำหรับติดต่ออยู่บริเวณชั้น ๑
๒. ส่วนพักคอย - มีที่นั่งพักคอยเพื่อรอเวลาเรียน อยู่บริเวณชั้น ๔
๓. ฝ่ายจัดซื้อ - มีหน้าที่จัดซื้ออุปกรณ์,วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม โดยอาจารย์ผู้สอนจะเป็นคนแจ้งให้ฝ่ายจัดซื้อทราบว่าต้องการวัตถุดิบอะไรบ้าง จำนวนเท่าใดวันไหน (ของสดพวกกะทิหรือมะพร้าวจะซื้อเก็บไว้นานนานไม่ได้)
๔. ห้องพักอาจารย์ - มีโต๊ะประจำของแต่ละคน,ตารางสอน(กระดานดำขนาดใหญ่)บอกถึงตารางการสอนของอาจารย์แต่ละคน,มีที่แขวนราวเสื้อผ้าสำหรับเปลี่ยนชุด
๕. ส่วนห้องเรียน - มีห้องเรียน ๒ ห้องคือ ห้องเล็กกับห้องใหญ่ ภายในห้องเรียนจะแบ่งเป็น
 - ส่วน Lecture room มีโต๊ะให้นักเรียนจดสูตร-เทคนิคการทำ,ประวัติขนม
 - ส่วน Demonstration เป็นส่วนสาธิตการทำขนมของผู้สอนจะต้องมีชุดครัวให้ผู้สอน๑ชุด
 - ส่วนครัว มีชุดครัวทำขนมสำหรับนักเรียนโดย๑ชุดครัวต่อนักเรียน ๔ คน
๖. ส่วน Store room - สำหรับเก็บวัตถุดิบ(ของแห้ง)ที่ใช้ในการทำขนม-อาหาร โดยจะเบี่ยงจากฝ่ายจัดซื้อ

- พฤติกรรม

ผู้เรียนจะต้องสมัครเรียนที่ฝ่ายประชาสัมพันธ์ที่อยู่ชั้นล่าง เมื่อนัดวันเวลาเรียนเรียบร้อยผู้เรียนจะขึ้นไปรอเวลาเรียนที่ส่วนพักคอยหน้าห้องเรียนบริเวณชั้น ๔ จากนั้นอาจเปลี่ยนชุดใส่ผ้ากันเปื้อนตามแต่สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์สงวนลิขสิทธิ์สงวนไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น มิอนุญาตให้เผยแพร่ไปยังประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อถึงเวลาเรียนผู้เรียนจะต้องเรียนภาคทฤษฎีก่อนนั่นคือเรียนเกี่ยวกับประวัติคร่าวๆของขนมที่จะทำ อัตราส่วนของส่วนผสมต่างๆตลอดจนวิธีการทำโดยผู้สอนจะเป็นผู้สาธิตขั้นตอนการทำทั้งหมดก่อนหนึ่งครั้ง ผู้เรียนมีหน้าที่ฟังคำบรรยายและจดสูตร ส่วนผสมต่างๆจากนั้นอาจารย์จะปล่อยให้ นักเรียนฝึกทำด้วยตัวเองโดย อาจารย์จะคอยให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด หลังจากทำอาหารเสร็จแล้วอาจารย์จะชิมรสชาติพร้อมทั้งให้คำวิจารณ์จากนั้นนักเรียนสามารถนำขนมที่ทำแล้วห่อกลับบ้านได้ ในการเรียน๑ครั้งจะทำขนมประมาณ ๒ ชนิด โดยผู้สอนจะจัดเตรียมวัตถุดิบให้แก่ นักเรียนคนละ๑ชุดสำหรับการทำขนมแต่ละครั้ง

- ระบบสภาพแวดล้อมและวัสดุตกแต่ง

เน้นเรื่องการใช้งานมากกว่าความสวยงามโดยภายในห้องเรียนจะใช้วัสดุตกแต่งที่มีความสะอาดตาและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ส่วนอุปกรณ์ชุดครัวจะเป็นสแตนเลสทั้งหมดเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด และเป็นชุดวางในตำแหน่งที่ตรงกันเป็นเส้นตรงเพื่อง่ายในการวางระบบท่อเช่นท่อแก๊ส ท่อน้ำ และง่ายต่อการดูแลรักษา การให้แสงสว่างต่างๆจะติดตั้งอยู่ในชุดครัว๑ชุด สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายและปรับเปลี่ยน

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

● **หลักสูตรการสอน**

ข้อดี : มีการจัดตารางสอนออกมาตายตัวแน่นอนผู้เรียนสามารถกำหนด-จัดเวลาในการเรียนล่วงหน้าได้
: หลักสูตรจัดแบ่งตามประเภทและลักษณะของขนมโดยใช้การพิจารณาจากความยากง่ายในการทำซึ่งจะทำให้ประสบความสำเร็จในการสอน

ข้อเสีย : ผู้เรียนจะต้องมาเรียนตามกำหนด หากขาดเรียนจะไม่มีการเรียนชดเชย
: ขนมบางประเภทผู้เรียนไม่ชอบหรือไม่ต้องการที่จะทำ

● **จำนวนคนเรียนต่อ๑ห้องเรียน**

ข้อดี : สามารถสอนได้ในปริมาณมากต่อการสอน๑ครั้งทำให้ได้กำไรมาก

ข้อเสีย : นักเรียนไม่ได้รับการดูแลทั่วถึง - ห้องที่แน่นเกินไปส่งผลต่อการระบายอากาศและความสะอาดสบายในการทำด้วย

● **การนำมาใช้**

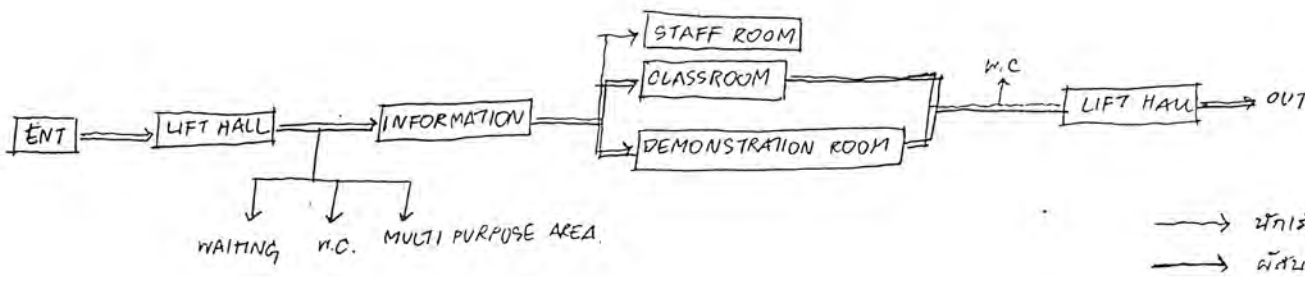
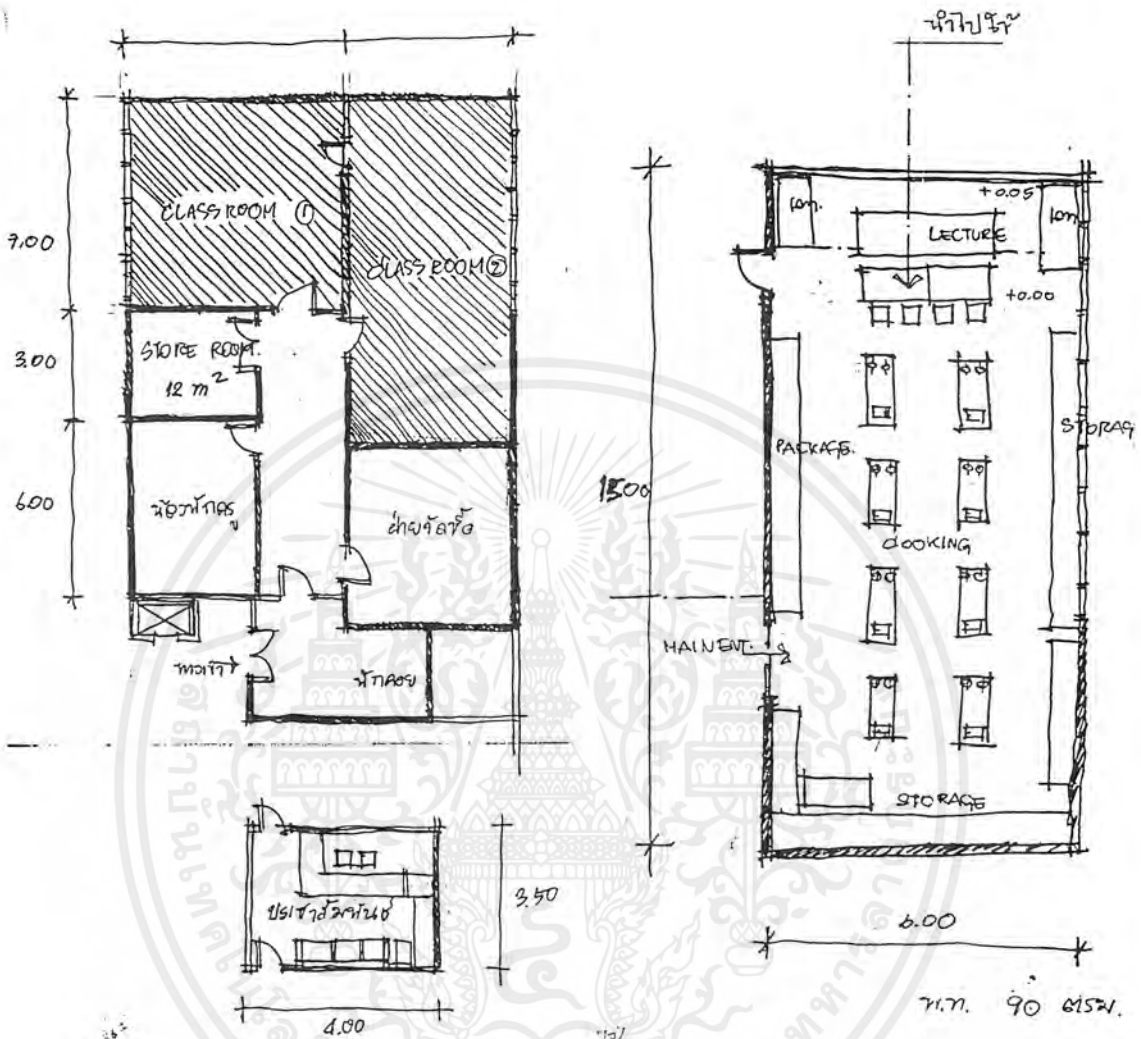
๑. ศึกษาถึงจำนวนผู้เข้าเรียนที่มากที่สุดที่จะเป็นไปได้และห้องเรียนในขนาดที่เหมาะสมพบว่าห้องเรียนที่ UFM มีขนาดใหญ่เกินไป การสอนแต่ละครั้งผู้เรียนมักจะไม่เต็มห้อง

๒. ระบบการบริหารงานในแง่ของฝ่ายจัดซื้อเพราะเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโครงการ เนื่องจากขนมไทยจะต้องทำให้เสร็จภายใน ๑ วัน เพราะวัตถุดิบเสียง่ายต้องมีการประสานงานของฝ่ายจัดซื้อที่ดี

๓. ลักษณะการจัดผังห้องเรียนสอนสาธิตการทำ มีการแบ่งเป็นสัดส่วนชัดเจน ผู้เรียนมีความสะดวกในการเรียน และการวาง zoning ระหว่างส่วนต่างๆมีทางเข้าออกของทางหลัก-ทางบริการที่ชัดเจน และมีลำดับการเข้าถึงเหมาะสมกับพฤติกรรม

- ผังเฟอร์นิเจอร์ ส่วน Cooking School และห้องเรียนทำขนม-อาหารไทย

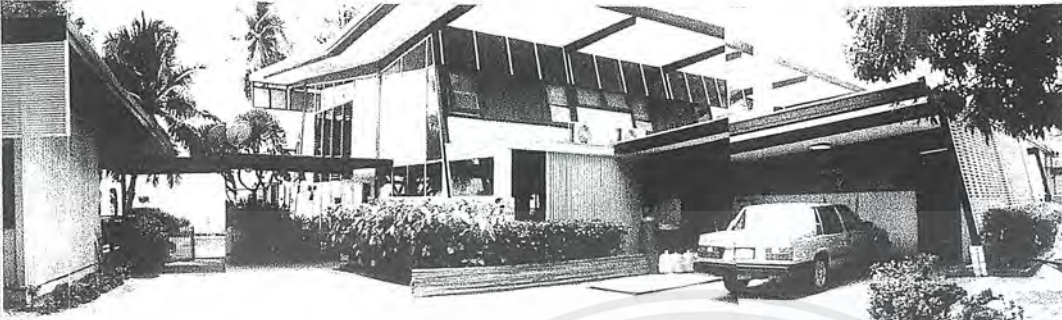
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



กรณีศึกษา



บรรยากาศ _____



องค์ประกอบ _____

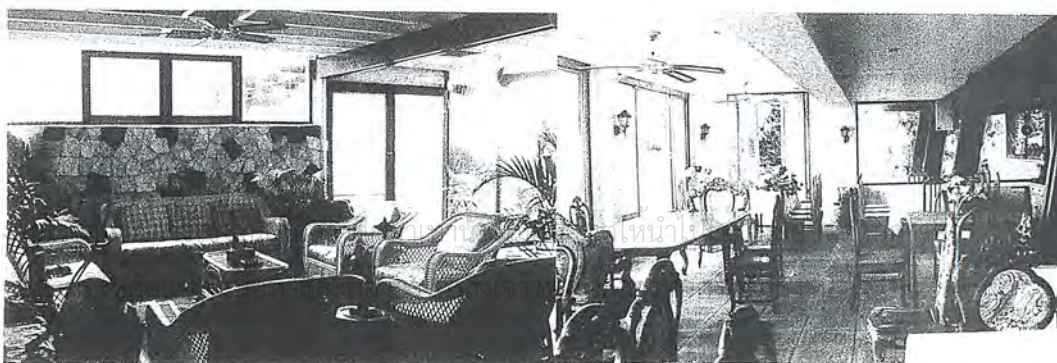
หลักสตรการสอน _____

พฤติกรรมผู้ใช้ _____

การวาง LAY OUT ห้องเรียน _____

ขนาดห้องเรียน _____

Royal Thai School of Culinary arts



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีก

๒.๔.๑.๒ Royal Thai School of Culinary Arts

- ลักษณะโครงการ

เป็นโรงเรียนสอนทำอาหาร-ขนมของเอกชน จัดตั้งเมื่อปี๒๕๔๐ มีจุดเด่นคือเป็นที่เดียวที่สอนการทำอาหารไทยด้วยภาษาต่างประเทศ โดยมีองค์กรที่ให้ความร่วมมือคือ Thailand Chefs Association เมื่อเรียนจบแล้วจะได้ใบประกาศนียบัตรซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับ Chef ที่ต้องการทำงานในต่างประเทศ

- ที่ตั้งโครงการ

บ้านประทับใจ ๔๑๑ หมู่๑๓ ถ.รอบเขาสามมุก บางแสน อ.เมือง จ.ชลบุรี

- เจ้าของโครงการ

มล. ประทับใจ กฤษดากร

- กลุ่มเป้าหมาย

ส่วนใหญ่เป็น Chef ชาวต่างชาติ ของโรงแรมหรือภัตตาคาร (เนื่องจากค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูง) อายุควรเกิน๑๖ขึ้นไป จากสถิติผู้มาเรียนส่วนใหญ่เป็นคนที่ทำงานแล้วอายุประมาณ ๒๕-๓๐ปี มักจะเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหารไทยในต่างประเทศโดยคนอเมริกันนิยมมาเรียนมากที่สุด ในอัตราส่วนของผู้ชายและผู้หญิงเท่าๆกัน

- การสมัครเรียน

ผู้เรียนจะติดต่อผ่านทางโทรศัพท์หรือทางไปรษณีย์หรือ e-mail address เพื่อบันทึกหมายวันและเวลาเรียน ผู้ที่มาเรียนส่วนใหญ่จะรู้ตัวก่อนแล้วว่าเรียนอะไรเมื่อใด และเจ้าหน้าที่ของโรงเรียนจะทำการจัดหาที่พักเตรียมไว้ให้ (เนื่องจากผู้เรียนเป็นชาวต่างชาติ)

- รายละเอียด

การเรียนการสอนมีหลายหลักสูตรโดยในแต่ละหลักสูตรจะเรียนประมาณ ๕ วัน ใน๑วันจะเรียนครึ่งวันเช้าหรือบ่ายตามแต่ผู้เรียน คือ ๙.๓๐-๑๒.๓๐ น.หรือ ๑๓.๓๐-๑๘.๓๐ น.

หลักสูตร

● The Royal Thai Course

- Royal Thai Cooking , Introduction	cost.	1,695 US.
- Royal Thai Cooking , Starters and Appetizers		1,695 US
- Royal Thai Cooking, Meets and Curries		1,795 US.
- Royal Thai Cooking , Fish and seafood		1,880 US.
- Royal Thai Cooking , Desserts		1,695 US.

● Fusion Cooking Course

● Southeast Asian Cooking course

ในที่นี้จะทำการศึกษาเฉพาะ Royal Thai Cooking , Desserts เท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางสอน

ไม่ได้ออกตารางสอนออกมาตายตัวแต่ใช้ความสนใจของผู้เรียนเป็นหลักว่าต้องการจะทำขนมประเภท และชนิดใดโดยทางโรงเรียนจะมีรายชื่อขนมมาให้เลือก และทางผู้สอนจะเป็นผู้ประเมินว่าควรทำขนมชนิดใด ก่อนหลัง ตามลำดับความยากง่ายและเวลาที่ใช้ในการทำ ขนมที่นักเรียนนิยมเรียนมีดังนี้

- | | |
|---------------------|------------------------|
| - ขนมบัวแปบ | - ขนมสอดไส้ |
| - ลูกชุบ | - เม็ดขนุน |
| - สังขยาฟักทอง | - คุกกี้มะพร้าว น้ำหอม |
| - กระทงทอง | - ข้าวเหนียวมูน |
| - ขนมปุยฝ้าย | - พายมะพร้าว |
| - ทับทิมกรอบ | - กลิบลำดวน |
| - บั๊นขลิบทอด | - ขนมชั้น |
| - ข้าวเกรียบปากหม้อ | - ฝอยทอง |
| - ข้าวเหนียวแก้ว | - บัวลอยสามสี |
| - ตะโก้ใบเตย | - ทองหยิบ |

ห้องเรียน

มี ๒ ห้อง คือ ห้องสำหรับทำอาหาร-ขนมฝรั่ง และห้องสำหรับทำอาหาร-ขนมไทย

จำนวนผู้เรียน

รับนักเรียน ๔ คน ต่อ ๑ ห้อง ต่อ การสอน ๑ ครั้ง

จำนวนผู้สอน

มี อาจารย์สอน ๒ คน แบ่งเป็นอาหารไทยและอาหารต่างชาติอย่างละคน และมีผู้ช่วยผู้สอนอีก ๔ คน

องค์ประกอบหลัก

๑. ส่วนพักคอย - เป็นบริเวณนั่งพักผ่อนก่อนเข้าเรียนมีลักษณะเป็นเหมือนห้องรับแขกของบ้าน
๒. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์ - สำหรับผู้เรียนได้สังสรรค์กันมีเครื่องดื่มไว้บริการ แบบช่วยตัวเอง
๓. ส่วนจัดเลี้ยง - เป็นส่วนสอนการจัดโต๊ะอาหาร การจัดเลี้ยง และยังเป็นส่วนสังสรรค์กัน ในหมู่ผู้เรียนกับผู้สอนโดยเป็นที่สำหรับทานอาหารกลางวัน และเป็นที่สำหรับชิมอาหารที่นักเรียนฝึกทำด้วย
๔. ส่วนห้องเรียน - เป็นส่วนปฏิบัติสำหรับฝึกทำ อาหาร-ขนม ส่วนใหญ่จะใช้ทำได้ที่ สามารถระบายอากาศได้สะดวก ได้รับแสงสว่างทั่วถึง และสามารถมองเห็นทะเลได้ ภายในห้องเรียนยังแบ่งเป็น
 - * ส่วน Lecture - สำหรับบรรยายก่อนฝึกทำจริงโรงเรียนจะมีเอกสารประกอบการเรียนเตรียมไว้ให้ มีกระดานดำประกอบการสอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

* ส่วนปฏิบัติ - เป็นส่วนฝึกทำอาหาร-ขนมเป็นชุดครัวอยู่กลางห้องสามารถใช้ได้
๔ คน

* ส่วนเก็บของ

๕. ส่วนสำนักงาน - เป็นส่วนวางแผนและควบคุมเกี่ยวกับการเรียนการสอนทั้งหมด อาทิ การสมัครเรียน การจัดหาที่พัก การท่องเที่ยว เป็นต้น

๖. ห้องน้ำ - มีลิнокเกอร์ภายในห้องน้ำสำหรับเปลี่ยนชุดก่อนเข้าเรียน (บังคับ)

- พฤติกรรม

ผู้มาเรียนส่วนใหญ่จะติดต่อเรื่องการสมัครเรียนกับทางโรงเรียนเอาไว้ก่อนแล้วตั้งนั้นเมื่อมาถึงจะเข้านั่งพักคอยตรงส่วนหน้า อาจหาเครื่องตีมหานเล่นจากเคาน์เตอร์บาร์ เมื่อถึงเวลาเรียนจะต้องเปลี่ยนชุดมีห้องน้ำก่อนโดยฝากของสมัครทั้งหมดไว้ในลิнокเกอร์ เมื่อเข้าห้องเรียนจะต้องฟังการบรรยายก่อนโดยสามารถจดโน้ตย่อเกี่ยวกับส่วนผสมหรือเทคนิคการทำลงในสมุดได้ จากนั้นผู้สอนจะสาธิตขั้นตอนการทำให้ดูก่อน ๑ รอบแล้วจึงปล่อยให้ผู้เรียนได้ฝึกทำด้วยตนเอง โดยทางโรงเรียนจะจัดวัตถุดิบเอาไว้ให้คนละ ๑ ชุดต่อการทำ ๑ ครั้ง

- ระบบสภาพแวดล้อมและวัสดุตกแต่ง

เน้นบรรยากาศของความเป็นกันเอง การพักผ่อน การตกแต่งมีลักษณะเป็นบ้านพักตากอากาศเนื่องจากที่ตั้งของโรงเรียนอยู่ติดชายทะเลจึงค่อนข้างได้เปรียบในเรื่องของวิวทิวทัศน์

การออกแบบสภาพแวดล้อมมีระบบและได้มาตรฐานของโรงเรียนสอนทำอาหาร โดยวัสดุตกแต่งจะเน้นเรื่องการทำความสะดวกและการดูแลรักษา ภายในห้องเรียนจะใช้สแตนเลสสำหรับอุปกรณ์ชุดครัวและออกแบบให้ชุดครัวมารวมกันอยู่ตรงกลางทำให้ง่ายต่อการวางระบบท่อ การระบายกลิ่นและควันเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังเป็นการประหยัดเนื้อที่ในการประกอบอาหารอีกด้วย ส่วนวัสดุตกแต่งในบริเวณอื่นจะเน้นวัสดุธรรมชาติ อาทิ ไม้ กววดล่าง ทราวดล่าง หินกาบ เป็นต้น

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

● หลักสูตรการสอน

ข้อดี : นักเรียนได้เลือกทำขนมในประเภทที่สนใจอยากเรียน

: สามารถขาดเรียนโดยแจ้งล่วงหน้าและเรียนชดเชยได้

ข้อเสีย : ไม่สามารถวางแผนการเรียนล่วงหน้าได้

: ทางโรงเรียนไม่สามารถกำหนดค่าใช้จ่ายในแง่ของการจัดซื้อได้อย่างชัดเจน

: ไม่ได้เลือกเรียนตามระดับความยากง่ายในการทำ ทำให้ระบบการเรียนไม่เป็นขั้นตอน

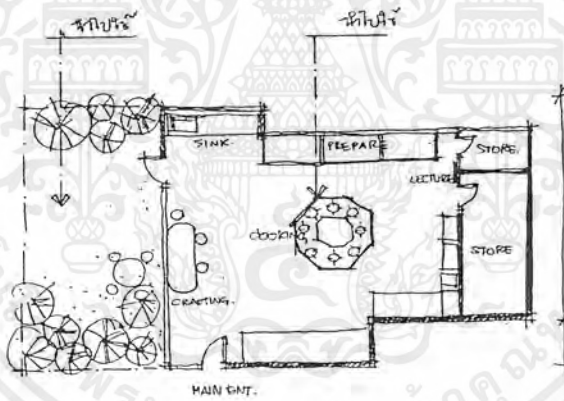
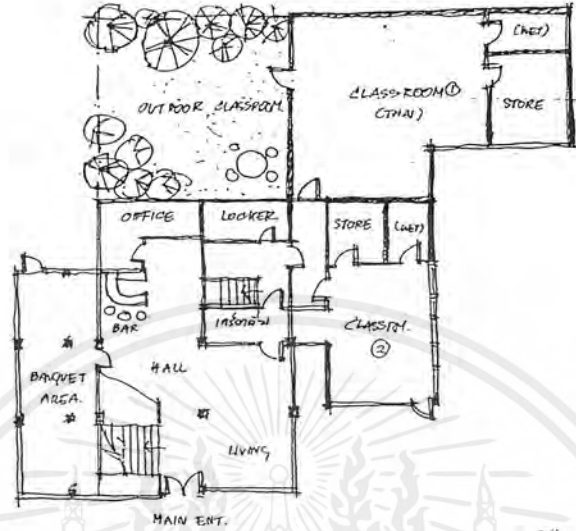
● จำนวนคนเรียนต่อ ๑ ห้อง

ข้อดี : จำนวนนักเรียนไม่มากเกินไปสามารถดูแลได้ทั่วถึง

ข้อเสีย : ไม่สามารถรองรับคนเรียนจำนวนเยอะๆได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผังเฟอร์นิเจอร์ส่วนห้องเรียนและส่วนอื่นๆ



- การนำไปใช้

๑. ศึกษาถึงจำนวนผู้เรียนต่อ ๑ ห้อง พบว่านักเรียน ๔ -๕ คนต่อการสอนแต่ละครั้งเป็นจำนวนที่มีประสิทธิภาพในการสอนมากที่สุด นักเรียนไม่เยอะเกินไปได้สามารถดูแลได้ทั่วถึง
๒. บรรยากาศโดยทั่วไปและการจัดบริการเสริม อาทิเคาน์เตอร์เครื่องดื่ม ส่วนสังสรรค์ทานอาหารร่วมกัน หลังเลิกเรียน เป็นส่วนที่ทำให้ผู้เรียนรู้สึกอบอุ่นและประทับใจ สร้างบรรยากาศเหมือนเป็นบ้านพักผ่อนได้เป็นอย่างดี
๓. การวางผังในแต่ละส่วนรวมถึงการวางผังภายในห้องเรียน มีการวางระบบชุดครัวที่ประหยัดเนื้อที่และ

สะดวกต่อการวางระบบท่อต่างๆ ห้องเรียนดูไม่รก สะอาดตา เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๑.๓ โรงเรียนศรีวันดี

- ลักษณะโครงการ

เป็นโรงเรียนเอกชนขนาดเล็ก ที่เปิดสอนวิชาคหกรรมศาสตร์แบบครบวงจร มีวัตถุประสงค์คือ เพื่อสืบทอดมรดกไทยและสืบสานงานอาชีพ

- ที่ตั้งโครงการ

ชั้น ๔ ตึกร้านหนังสือดอกหญ้า ตรงข้าม ธนาคารกรุงเทพ สำนักงานใหญ่ สีลม

- เจ้าของโครงการ

อ. วันดี ณ สงขลา

- กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนชาวเอเชียอาทิตวี ญี่ปุ่น จะสนใจมาเรียนมากเป็นพิเศษ

- การสมัครเรียน

ติดต่อทางโทรศัพท์ หรือมาสมัครเรียนด้วยตัวเองที่โรงเรียนก็ได้

- รายละเอียด

การเรียนการสอน มีหลักสูตรให้เลือกเรียนหลายหลักสูตร โดยเรียงลำดับตามความเหมาะสมและความยากง่ายในการทำ

หลักสูตรการสอน

๑. ขนมไทยโบราณ - หลักสูตรละ 8,500 บาท (รวมค่าเล่าเรียน, ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

ครั้งที่ ๑	<u>ขนมประเภทหนึ่ง</u>	ครั้งที่ ๓	<u>ขนมประเภททอด</u>
	- ขนมกล้วย		- ขนมดอกจอก
	- ขนมดอกอัญชัน		- ขนมฝักบัว
	- บุหลันดั้นเมฆ		- ขนมกง
ครั้งที่ ๒	<u>ขนมประเภทอบ</u>	ครั้งที่ ๔	<u>ขนมประเภทกวน</u>
	- บ้าปุ้น		- เไรโร
	- หม้อแกงกล้วยทอง		- ทองเอก
	- กระจ่างสีดา		- สัมปันนี่
ครั้งที่ ๕	<u>ขนมประเภททั่วไป</u>		
	- เกษรล่าเจียก		
	- ขนมปลากริมไข่เต่า		
	- ขนมถ้วยตะไล		

(ขนมเผือก , ขนมชั้นตัวกระต่าย , ขนมไข่นกกระทา , กลีบลำดวน , ข้าวตังน้ำจุ่น , ขนมมันสำปะหลัง , ถาดเกษร) เวลาเรียนทั้งหมด ๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๕ ครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒. ช่างขนมไทย - หลักสูตรละ 8,500 บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

ครั้งที่ ๑	<u>ขนมประเภททั่วไป</u>	ครั้งที่ ๓	<u>ขนมประเภทหนึ่ง-กวน</u>
	- อาลัว		- สังขยาฟักทอง
	- รังผึ้ง		- ขนมชั้นถาด
	- มะพร้าวแก้ว		- ข้าวเหนียวแก้ว
ครั้งที่ ๒	<u>ขนมถาด</u>	ครั้งที่ ๔	<u>ขนมประเภทกวน</u>
	- ขนมหม้อแกง		- กุ้งกรอบ
	- กุ้งกะทิ		- กุ้งลาย
	- สังขยา		- กุ้งมะพร้าวอ่อน
ครั้งที่ ๕	<u>ขนมประเภททั่วไป</u>		
	- ขนมขี้หนู		
	- ข้าวหมาก		
	- ข้าวเหนียวแดง		

(สังขยาเผือก , มะพร้าวอ่อน , มันฝรั่ง , กุ้งสายรุ้ง , ข้าวเหนียวหน้าวอล , เม็ดขนุนเผือก , ขนมเปียกปูน)

เวลาเรียนทั้งหมด ๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๕ ครั้ง

๓. ขนมของขวัญ - หลักสูตรละ 8,500 บาท (รวมค่าเล่าเรียน,ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

ครั้งที่ ๑	<u>ลูกชุบ</u>
	- เริ่มเรียนตั้งแต่ต้นจนเสร็จ แล้วบรรจุเป็นของขวัญ
ครั้งที่ ๒	<u>ขนมชั้นสายรุ้ง</u>
	- ทำขนมชั้นเป็นรูปต่างๆ เช่น รูปหัวใจ รูปกลม รูปเหลี่ยม แล้วทำเป็นดอกกุหลาบ ใบไม้ ตกแต่งให้สวยงาม
ครั้งที่ ๓	<u>กวนหลากสี</u>
	- ทำกวนเป็นรูปต่างๆ เช่น กลม หัวใจ สีเหลี่ยม จัดวางลดหลั่นเป็นชั้นเหมือนขนมเค้ก จากนั้นแกะกวนเป็นดอกไม้ ใบไม้ แต่งหน้าแล้วบรรจุเป็นของขวัญ
ครั้งที่ ๔	<u>ขนมที่ทำจากไข่</u>
	- ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ทำแล้วบรรจุตกแต่งเป็นของขวัญแบบไทย มอบเป็นของขวัญในเทศกาลต่างๆ
ครั้งที่ ๕	<u>ขนมเปียะทานตะวัน</u>
	- ทำขนมเปียะเป็นรูปดอกไม้ มีเกสรตรงกลางเป็นงา บรรจุเป็นของขวัญ
	- ขนมปลากิมไข่เต่า
	- ขนมถ้วยตะไล

(ขนมเผือก , ขนมชั้นตัวกระต่าย , ขนมไข่นกกระทา , กลิบลำดวน , ข้าวต้มน้ำกวน , ถาดเกษร)

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔. ขนมไทยในวรรณคดี - หลักสูตรละ 8,500 บาท (รวมค่าเรียน, ค่าวัสดุอุปกรณ์ และค่าอาหารกลางวัน)

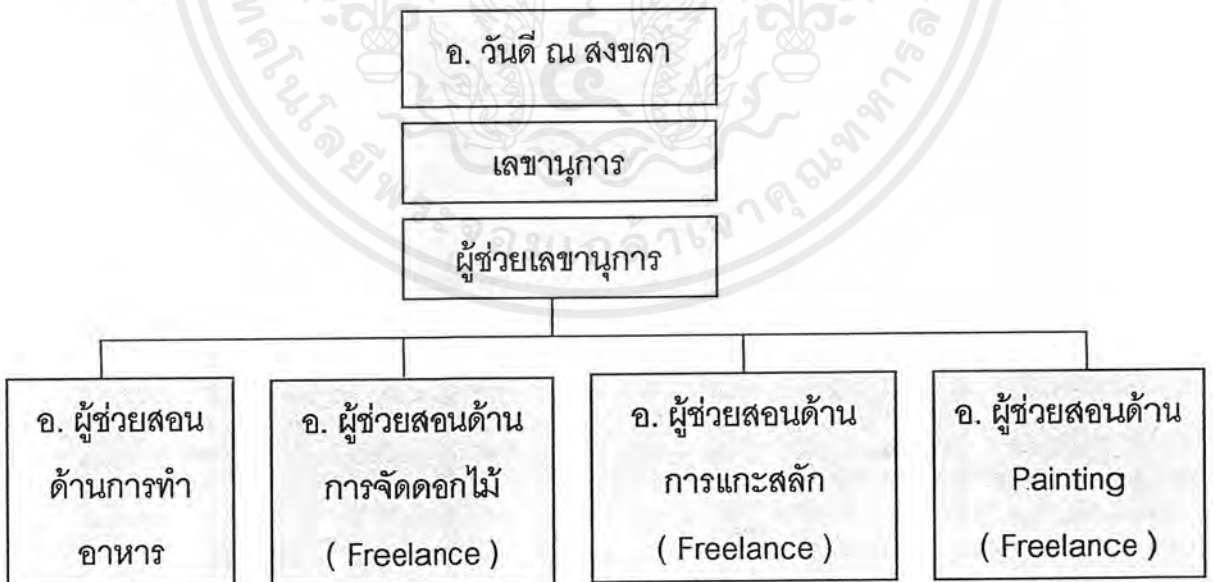
ครั้งที่ ๑	<u>ขนมประเภทผิง</u> - ทองม้วน - ขนมผิง - ลูตตี	ครั้งที่ ๓	<u>ขนมประเภทน้ำ</u> - ช้ำหริ่ม - บัวลอย - ลอดช่อง
ครั้งที่ ๒	<u>ขนมประเภทไข่</u> - ฝอยทอง - ทองหยอด - ทองหยิบ	ครั้งที่ ๔	<u>ขนมประเภทกวน</u> - เไร - จ่ามงกุฏ - ช่อม่วง
ครั้งที่ ๕	<u>ขนมประเภททั่วไป</u> - ขนมจีบ - ขนมลำเจียก - มัศกอด		

(ขนมเทียน , ขนมชั้นตัวกระต่าย , ข้าวเหนียวสังขยา , กลิบลำดวน , ข้าวต้มน้ำวุ้น , ถาดเกษร)

เวลาเรียนทั้งหมด ๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๕ ครั้ง

● รายชื่อขนมในวงเล็บหมายถึงขนมที่ผู้เรียนสามารถเลือกเรียนแทนขนมที่กำหนดไว้ในหลักสูตรได้
การบริหารงาน

มีบุคลากรหลัก ๓ คนนอกนั้นเป็นอาจารย์อิสระ ทางโรงเรียนจะจ้างมาสอนเป็นคราวๆไป



จำนวนนักเรียนและห้องเรียน

๕ คนต่อ ๑ ห้องเรียน มีทั้งหมด ๒ ห้องเรียน

ผู้สอน

ผู้สอน ๑ คน และ ผู้ช่วยผู้สอน ๒ คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- องค์ประกอบหลัก

๑. ส่วนสอนทำอาหารไทย-ขนมไทย (Practice Room)
๒. ส่วนสอนวิชาทฤษฎี (Lecture Room)
๓. ส่วนจัดแสดงผลงานนักเรียนและบอร์ดกิจกรรม
๔. ส่วนขายอุปกรณ์ทำขนมไทย
๕. ส่วนขายหนังสือและตำราอาหาร
๖. ส่วนปฏิบัติกิจกรรมร่วมกัน อาทิ ทานอาหารกลางวัน จัดพานขนมไทย เป็นต้น
๗. ส่วนเคาน์เตอร์ติดต่อและรับสมัคร
๘. ส่วนนั่งพักคอย
๙. ห้องน้ำและห้องเก็บของ-อุปกรณ์

- พฤติกรรม

ผู้เรียนจะติดต่อและสมัครเรียน ที่เคาน์เตอร์รับสมัครโดย จะรับทราบเพียงแค่หลักสูตรการเรียน ส่วนวันเวลาเรียนผู้เรียนจะต้องแจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อนัดหมายกับผู้สอนเป็นคราวๆไปแล้วแต่ความสะดวกของผู้เรียน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของผู้เรียนเองในการเลือกวันเวลาตามต้องการ เมื่อมาถึงวันเรียนเจ้าหน้าที่จะโทรศัพท์ยืนยันการมาเรียนอีกครั้ง ผู้เรียนจะต้องรอที่ส่วนพักคอยก่อนเมื่อได้เวลาเรียนจะต้องเปลี่ยนชุดก่อนแล้วจึงเข้าห้องเรียนโดยเริ่มเรียนที่การฟังบรรยายก่อนแล้วจึงลงมือปฏิบัติซึ่งจะมีอาจารย์คอยควบคุมตลอดการทำและเมื่อฝึกทำเรียบร้อยแล้วจะนำอาหาร-ขนมที่นักเรียนทำเสร็จแล้วไปรับประทานอาหารกลางวันหรือเย็นร่วมกันที่ส่วนปฏิบัติกิจกรรมร่วมกัน หรืออาจนำกลับบ้านก็ได้

- ระบบสภาพแวดล้อมและวัสดุตกแต่ง

เน้นเรื่องความสะดวกและการระบายอากาศกลิ่น-ควัน เน้นการวางชุดครัวให้อยู่ในแนวเดียวกันเพื่อสะดวกต่อการวางระบบท่อหรือปล่องระบายควัน ส่วนวัสดุตกแต่งใช้โทนอบอุ่นคือไม้ วัสดุปูพื้นใช้กระเบื้องที่ทำความสะอาดง่าย ทนทาน ส่วนประกอบเครื่องครัวใช้สแตนเลสทั้งหมดเพื่อง่ายต่อการทำความสะอาดและทนต่อความร้อน การวางตำแหน่งห้องเรียนจะวางไว้ในส่วนที่ติดหน้าต่างเพื่อการระบายกลิ่นและง่ายต่อการติดพัดลมดูดอากาศ

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

● หลักสูตรการสอน

ข้อดี : มีการจัดเป็นหมวดหมู่แยกประเภทของวิธีการทำและความยากง่ายทำให้นักเรียนสามารถเรียนได้สะดวกขึ้น จุดจำวิธีการทำได้ง่ายเพราะทำพร้อมกันไปเป็นชุดๆ และสะดวกต่อผู้สอนเพราะประหยัดเวลาการสอน และประหยัดค่าใช้จ่ายในการเตรียมอุปกรณ์หรือวัตถุดิบ

ข้อเสีย : กำหนดจำนวนชนิดขนมในการทำแต่ละครั้งมากเกินไปบางครั้งทำไม่ทันตามเวลาที่กำหนด และถ้านักเรียนแต่ละคนเลือกเรียนไม่เหมือนกัน จะเป็นการเพิ่มภาระให้กับผู้สอนในด้านการดูแลและการเตรียมวัตถุดิบต่างๆ

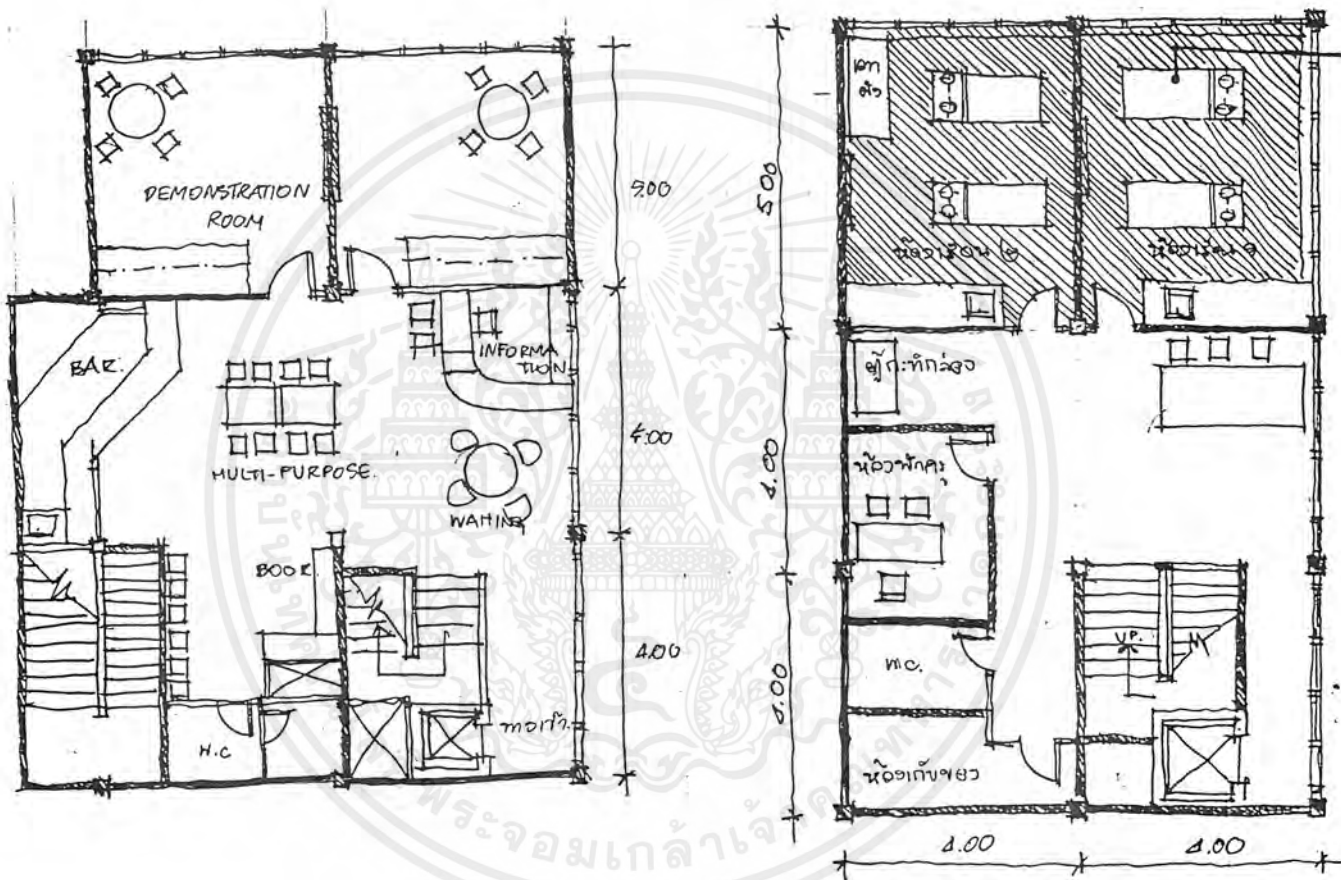
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและตั้งอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

● จำนวนคนเรียนต่อ ๑ ห้อง

ข้อดี : ผู้เรียนมีจำนวนไม่มากเกินไปสามารถดูแลได้ทั่วถึง

ข้อเสีย : ถ้าบางครั้งคนสมัครเรียนเยอะๆในคราวเดียวกัน จะไม่สามารถรองรับได้

- ผังเฟอร์นิเจอร์ส่วนห้องเรียนและส่วนอื่นๆ

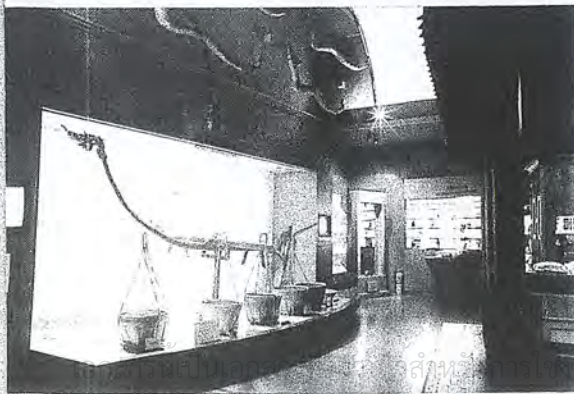
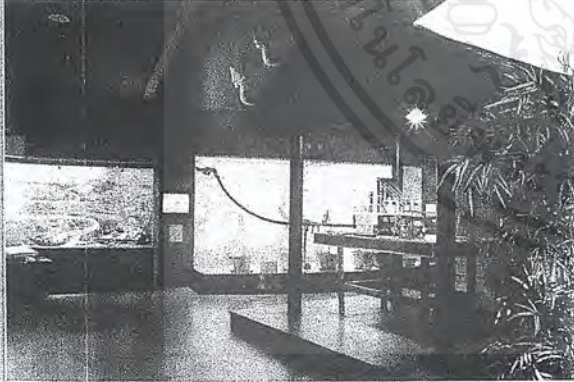
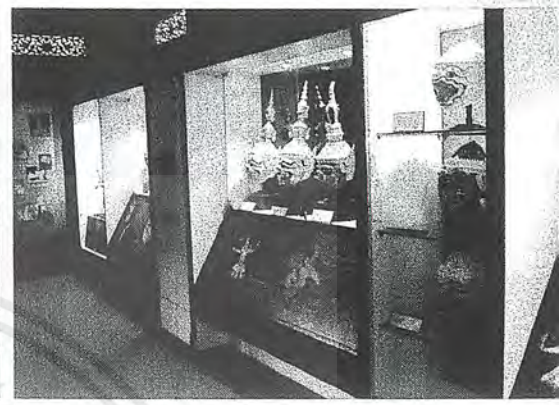


- การนำไปใช้

๑. นำลักษณะการจัดหลักสูตรไปปรับใช้กับโครงการ
๒. นำองค์ประกอบในส่วนต่างๆไปประกอบโครงการ
๓. ศึกษาพื้นที่และขนาดของห้องเรียนและระยะในการทำขนมได้อย่างสะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต่ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรณีศึกษา



ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำ

๒.๔.๒ โครงการเปรียบเทียบส่วนจัดแสดงนิทรรศการ

ทำการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนจัดแสดงนิทรรศการโดยใช้นิทรรศการที่เกี่ยวกับอาหารการกินแบบไทย มาศึกษาถึงรูปแบบการจัดแสดง การวางลำดับเนื้อหาการจัดแสดงรวมถึงเทคนิคประกอบการจัดแสดง และศึกษานิทรรศการบางประเภทที่มีการวางแนวความคิดลำดับเนื้อหาแสดงที่น่าสนใจ เพื่อนำมาวิเคราะห์และประยุกต์ใช้กับส่วนแสดงนิทรรศการขนมไทยภายในโครงการ

๒.๔.๒.๑ นิทรรศการข้าวไทย หอไทยนิทัศน์ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย

- ความเป็นมา

หอไทยนิทัศน์ คือสถานที่จัดแสดงเรื่องราวของอารยธรรมไทยเพื่อเสริมความรู้ตามหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาประวัติศาสตร์ ภาษาและวรรณคดีตลอดจนวิชาสังคมศาสตร์ของนักเรียน นักศึกษาทุกระดับ โดยใช้สื่อทันสมัยและสื่อปฏิสัมพันธ์หลายชนิด เช่น หุ่นจำลอง วัตถุจำลอง แฉวงจอร์ไฟฟ้า สไลด์มัลติวีชัน วีดีทัศน์ คอมพิวเตอร์ ภาพโปรเจกต์ เป็นต้น

ห้องนิทรรศการมีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ ๑,๐๐๐ ตารางเมตรและยังมีลานกิจกรรม ห้องประชุม ๒ ห้องและห้องเอนกทัศน์ สำหรับจัดกิจกรรมเพื่อเสริมการเรียนรู้สำหรับผู้ชมที่มาเป็นหมู่คณะ

- องค์ประกอบของหอนิทัศน์

หอไทยนิทัศน์แบ่งหัวข้อการจัดแสดงออกเป็น ๕ หัวข้อดังนี้

๑. ความเป็นมาของชนชาติไทย
๒. วัฒนธรรมข้าวในสังคมไทย
๓. ภาษาและวรรณคดีไทย
๔. ประเทศไทยกับโลก
๕. วิกรรมและเหตุการณ์สำคัญในประวัติศาสตร์

ในที่นี้จะทำการศึกษาในหัวข้อวัฒนธรรมข้าวในสังคมไทย-วิถีชีวิตไทย ซึ่งมีการลำดับเรื่องราวเริ่มจากการพ่าย่อนยุคจากประวัติศาสตร์จนกระทั่งปัจจุบันดังนี้

๑. แสดงแผ่นพันธุ์ข้าว
๒. แหล่งปลูกข้าวตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน
๓. การขนส่งข้าว
๔. พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ
๕. การชั่งตวงวัดตามประเพณี
๖. ปฏิทินทำนา

- กิจกรรมเสริมการเรียนรู้

เพื่อให้การเข้าชมหอไทยนิทัศน์เกิดประโยชน์สูงสุด จึงมีการจัดส่วนกิจกรรมเสริมการเรียนรู้ ได้แก่

- มุมหนังสือและที่อ่านหนังสือ ประกอบด้วยหนังสือเกี่ยวกับหัวข้อของหอไทยนิทัศน์ หนังสือสำหรับเด็ก อุปกรณ์การเล่นของเด็ก หีบสมบัติ เป็นต้น

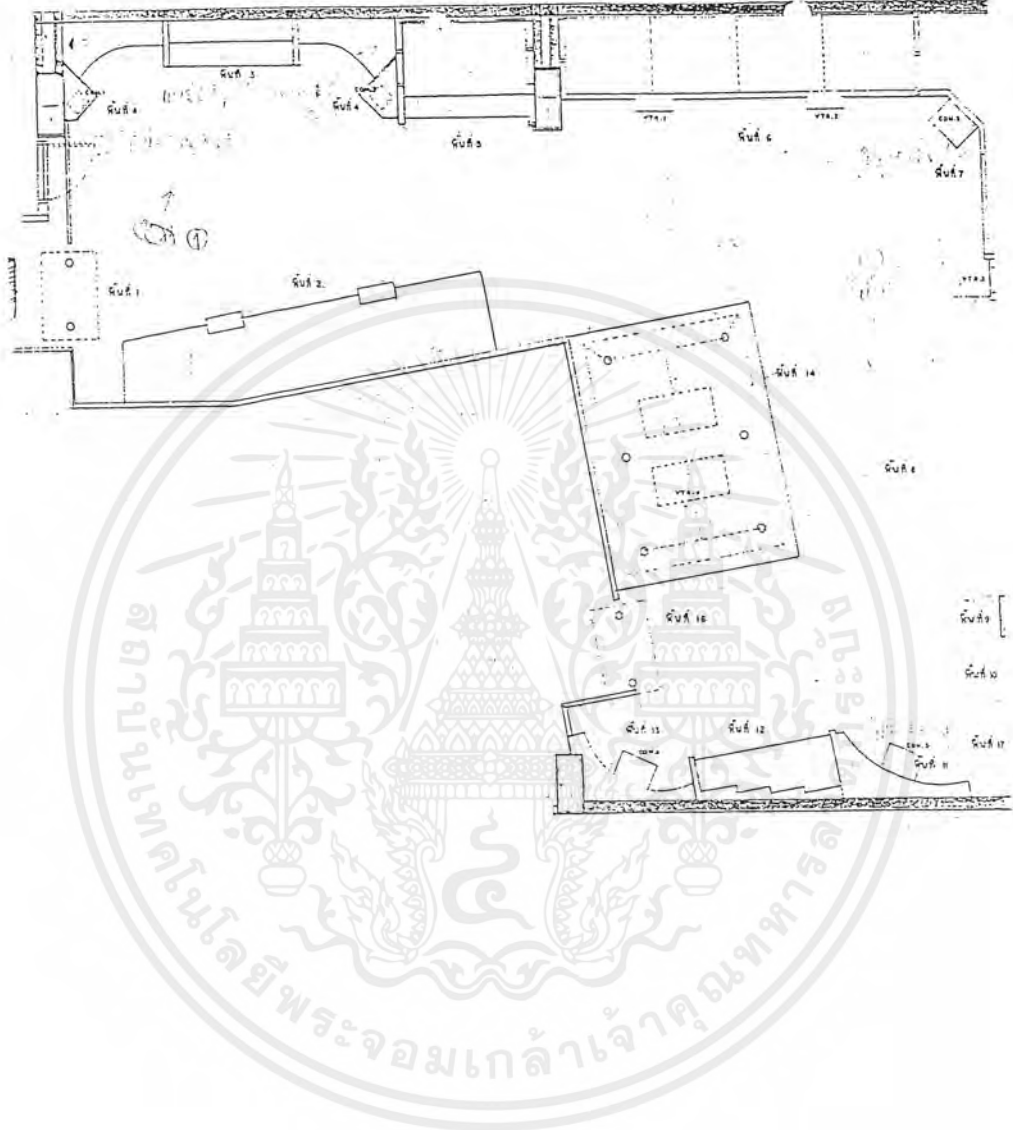
- Mini Theatre รับผิดชอบฉายสไลด์ วีดีทัศน์ เช่นเรื่อง ชนชาติไทย น้ำ บ่อเกิดทางวัฒนธรรมไทย ภูมิปัญญาชาวบ้าน ประเพณีสงกรานต์ การอนุรักษ์มรดกไทย เป็นต้น

- การประชุมสัมมนา แข่งขัน ประกวด สานิต ในหัวข้อที่เลือกสรรแล้วโดยจัดตามโอกาสและเวลาที่เหมาะสม โดยร่วมมือกับสถาบันต่างๆ

- นิทรรศการชั่วคราวในหัวข้อต่างๆในห้องนิทรรศการหมุนเวียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผนผังหอไทยนิทัศน์



- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

ลักษณะการจัดเส้นทางเดิน เป็นการจัดกลุ่มห้องแบบผสมคือแบบจำกัดเส้นทางเดินร่วมกับการจัดกลุ่มห้องแบบเลือกทางเดินได้ (Room to Room and Nave to Room Arrangement)

จากข้อมูลที่มาการศึกษาสามารถสรุปได้ว่าส่วนให้ความรู้ด้านขนมไทยควรประกอบด้วย

- ส่วนนิทรรศการถาวรและชั่วคราว
- ส่วนห้องสมุด
- ส่วนห้องบรรยาย
- ส่วนลานแสดงกิจกรรมการแข่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๒.๒ พิพิธภัณฑสถาน ฦ วังสวนผักกาด

- ความเป็นมา

พิพิธภัณฑสถาน ฦ วังสวนผักกาด ถูกกำหนดให้จัดแสดงในเรือนไทย เนื่องจากวังสวนผักกาดเป็นกลุ่มเรือนไทยที่จัดแสดงวัตถุโบราณตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์จนถึงร่วมสมัย พิพิธภัณฑสถานแห่งนี้เป็นบทสรุปและรูปธรรมที่ชัดเจนของความเป็นพิพิธภัณฑสถานร่วมสมัย ด้วยวัตถุประสงค์ที่จะให้ความรู้พื้นฐานเรื่องราวเกียรติแก่ผู้สนใจและผู้ที่มีความรู้พื้นฐาน ได้เพิ่มความรู้ในทางลึกและกว้างขึ้นรวมทั้งทราบว่ารวมเกียรติมีอิทธิพลต่องานศิลปวัฒนธรรมของไทยอย่างไร

- การนำเสนอ

เป็นพิพิธภัณฑสถานร่วมสมัยบนพื้นที่จำกัดตามลักษณะเรือนไทย

- การจัดแสดง

มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ชม (Impact)

- แบบจำลองขนาดเล็กกว่าของจริง (Small Scale) เป็นกองทัพตุ๊กตา
- การเคลื่อนไหว การขยับตัวเคลื่อนที่ประกอบไฟและบทละครร้อง
- สื่อวีดิทัศน์และคอมพิวเตอร์ทัชสกรีน

- การเข้าชม

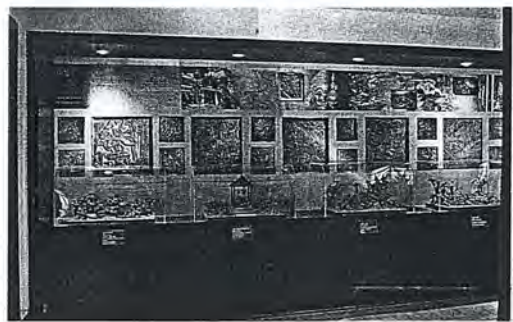
ใช้เวลาชม ๓๐-๔๕ นาที มีการให้ความรู้ ๓ ระดับคือเบื้องต้น ชั้นกลางและชั้นสูงใน๓ภาษาคือ ไทย อังกฤษ ญี่ปุ่นและภาษาฝรั่งเศสในอนาคต

- แนวความคิดในการออกแบบ

เพื่อเป็น Education Museum ผ่านวิธีนำเสนอโดยการเลือกงานหัตถกรรมชั้นยอดเยี่ยมชมเกี่ยวกับรวมเกียรติมาประกอบผสมกับกลไกการเคลื่อนไหวเพื่อสื่อสารกับผู้ชมทั้งภาพและเสียง

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

มีรูปแบบการนำเสนอที่น่าสนใจ ใช้เทคโนโลยีเข้ามาประกอบการแสดงนิทรรศการได้อย่างเหมาะสมและเนื้อหาที่มีความกระชับไม่ใช้เวลานานเกินไป ทำให้ผู้ชมไม่เบื่อก่อนเดินดูจบ



ภาพประกอบพิพิธภัณฑสถาน ฦ วังสวนผักกาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ความเป็นมา

เป็น พิพิธภัณฑ์ในท่าเรือ Darling Sydney ประเทศ Australia โดยออกแบบสร้างสิ่งแวดล้อมของพิพิธภัณฑ์ให้เป็นไปตามงานที่จัดแสดงเพื่อดึงดูดความสนใจ สิ่งที่ส่งเสริมความรู้สึกทำทนายและผลิตเพลินคือ การจัดแสดงโครงสร้างซึ่งคำนึงถึงความสะดวกสบายของผู้เข้าชมเป็นหลัก

- การจัดแสดง

การจัดแสดงนิทรรศการแบ่งออกเป็น ๕ ส่วน คือ Discovery , Passenger , Commerce , Leisure ,Navy มีจุดประสงค์เพื่อบอกถึงประวัติศาสตร์ของประเทศออสเตรเลีย เนื้อหาการจัดแสดง (Theme) ของพิพิธภัณฑ์จะเน้นหนักในเรื่องทะเลเพราะเป็นพิพิธภัณฑ์เฉพาะด้าน บรรยายภาพทั่วไปให้ความรู้สึกที่เป็นกันเอง

- องค์ประกอบของพิพิธภัณฑ์

ออกแบบพื้นที่ภายในพิพิธภัณฑ์ให้ใช้วัสดุที่มีสัดส่วนร่างกายมนุษย์และเกี่ยวข้องกับเรื่องราวทางทะเล อาทิ ส่วน Tall Gallery โอบล้อมด้วยผนังที่มีขนาดเล็กกว่าขนาดอาคารแต่มีขนาดเท่าสัดส่วนร่างกายมนุษย์และมีการสอดแทรกเรื่องราวทางทะเลไว้ด้วยผนังทางเดินทางด้านซ้ายเป็นรูปทรงโค้ง โครงสร้างเป็นไม้และโลหะ ลักษณะคล้ายลำเรือ ผนังด้านตรงกันข้ามลาดเอียงเล็กน้อยเลียนแบบกำแพงคอนกรีตของอุโมงค์เรือ ส่วนผนังใกล้ๆ ทาสีน้ำเงินเข้มเป็นเส้นลวดชวนให้นึกถึงแนวระนาบเรือ

แรงบันดาลใจทางทะเลมีอิทธิพลต่อต่อลักษณะของพิพิธภัณฑ์ ซึ่งประกอบด้วยโครงสร้างไม้และโลหะ ไม้ที่ใช้ได้แก่ Blackbutt, Cedar, Mahogany, Hood Pine ซึ่งมักพบเห็นในเรือเสมอ มีหมุดเหล็กประกบให้ยึดประสานงานไม้และโลหะเข้าด้วยกัน พื้นที่จัดแสดงบางส่วนสร้างความสัมพันธ์กับทะเลโดยใช้กลิ่น พื้นผิวของวัสดุ หรือแม้แต่การสะท้อนของท้องน้ำมาเป็นองค์ประกอบในการจัดแสดง

การออกแบบพิพิธภัณฑ์ทางทะเลแห่งนี้ แม้ว่าจะใช้ภาษาการออกแบบที่หรูหราแต่ก็เต็มไปด้วยชีวิตชีวา มีสิ่งเกี่ยวข้องกับทะเลผสมผสานมากมายไม่ว่าจะเป็น เสากระโดงเรือ หน้าต่างเรือ ปล่องไฟ รถเข็น หมุดโลหะ ลวดตาข่าย และเสริมความต้องการเฉพาะอย่างของพื้นที่จัดแสดงแต่ละส่วนด้วย Theme และเลือกสีสีนอย่างเหมาะสม จึงนับได้ว่าพิพิธภัณฑ์แห่งนี้หลุดออกมาจากความซ้ำซากจำเจของงานออกแบบที่เห็นกันอยู่ทั่วไป

Australia National Maritime Museum เป็นอาคารที่ได้รับการออกแบบให้มีความยืดหยุ่นสามารถรับการเปลี่ยนแปลงได้ภายหลัง โดยได้รับการชอรั้งจากรัฐบาลให้ใช้หลักการบรรยายในแนวความคิดที่แบ่งTheme พื้นที่จัดแสดงออกเป็น ๕ ส่วนโดยมีรายละเอียดดังนี้

Discovery

พื้นที่ส่วนนี้อุทิศให้กับช่วงเวลาในศตวรรษที่ ๑๖และ๑๗ เน้นเรื่องราวระหว่างชาวพื้นเมืองอะบอริจินในเวลานั้น การตกแต่งรายละเอียดหรูหราด้วยทองเหลือง ผนังไม้ขัดขึ้นเงาสะท้อนแสงสว่างนำลักษณะเช่นเดียวกับวิหารกรีก ผู้ออกแบบแบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วนเล็กๆด้วยเสาสี่เหลี่ยมเป็นแนวยาวไป ส่วนวัฒนธรรมชาวอะบอริจินนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและตั้งอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ริจินได้นำมาจัดแสดงในรูปแบบของงานศิลปะ จุดที่เป็นจุดเด่นของพื้นที่ในส่วนนี้ คือลูกโลกโบราณที่ใช้สำรวจทางทะเลซึ่งยังมีเรื่องราวการค้นพบของชาวดัชต์กลุ่มแรกที่เดินเรือมาขึ้นฝั่งเกาะออสเตรเลียในศตวรรษที่ ๑๗ ซึ่งได้แก่ Dirk Hartog, Jan Cartenz, Frank Thyseen, Abel Taman

Passenger

เมื่อการเดินทางทางเรือเป็นปัจจัยสำคัญในการเดินทางไปยังประเทศออสเตรเลีย การโดยสารบนเรือจึงมีบทบาทมากขึ้น แกลเลอรีทางด้านซ้ายของส่วนนี้ย้อนรำลึกไปในช่วงศตวรรษที่ ๑๐ ด้วยสีส้มของผนังภายในห้องเคบิน รวมทั้งจัดแสดงตุ๊กตาที่มีอยู่ในเวลานั้น มีเสียงบันทึกเทปของช่างทำรองเท้าบรรยายถึงความยากลำบากและประสบการณ์ในเรือ ทางด้านขวามือของทางเข้าเน้นความสำคัญในเรื่องการย้ายถิ่นจากยุโรปมายังออสเตรเลีย โดยไม่ลืมเรื่องการอพยพของชาวเอเชียทางเรือมายังออสเตรเลียเมื่อครั้งเกิดสงครามเวียดนามขึ้น มีเรือเดินสมุทรขนาดใหญ่สะท้อนด้วยสีส้มอันนุ่มนวล กระฉกโค้งและสแตนเลสสตีลในการตกแต่งภายใน ตรงกลางเป็นเรือจำลอง Orcades

Commerce

ทางเข้าสะดุดตาผู้ชมด้วยรถเข็น ๒ คัน กำลังยกสินค้าอยู่เหนือทางเดิน แผ่นกระดานหน้าบอกเรื่องราวทางการค้าดึงดูดจุดสนใจของนักท่องเที่ยวให้หยุดชมด้วยปมควบคุม เมื่อกดก็จะให้ข้อมูลด้านการค้าทางทะเล รวมถึงหน้าที่ของท่าเรือรอบเกาะและสินค้าส่งออกที่สำคัญของประเทศ

แกลเลอรีทาสีแดง-ขาวเพื่อคงสีส้มดังกล่าวให้เป็นเอกลักษณ์ทางด้านการค้าทางทะเล ส่วนพื้นที่ด้วยกระเบื้องสีขาวจัดไฟโดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์ ซึ่งรู้จักกันดีว่าเป็นรูปแบบดั้งเดิมของร้านขายปลาในออสเตรเลีย รถเข็น อุปกรณ์ที่เห็นกันบ่อยบริเวณท่าเรือ ตั้งอยู่ทางเข้าด้านหน้าส่วน Commerce

Leisure

เรือใบออสเตรเลีย II ขนาด ๑๒ เมตร มีชื่อเสียงไปทั่วโลกตั้งเด่นอยู่กลางพื้นที่จัดแสดง Leisure จัดแสดงเรื่องราวทางด้านความเร็ว กีฬาทางน้ำ วัฒนธรรมแถบชายหาดให้ผู้ชมได้ชมอย่างใกล้ชิดในตู้โชว์และในพื้นที่วงกว้าง ผู้ออกแบบจัดแสดงให้ส่องอยู่ด้านนอกตู้เพื่อเคลื่อนไหวสะดวก เพื่อคงความหมายของLeisuer จึงมีสีเหลืองของหาดทรายและสีน้ำเงินของทะเลเสริมให้พื้นที่ดูสว่างและสดใส ป้ายบรรยายติดอยู่ในตำแหน่งระดับสายตาคนทำให้อ่านได้สะดวกและยึดติดด้วยหมุดตัวเล็กๆจึงง่ายต่อการเคลื่อนไหวหรือเพิ่มเติม

Navy

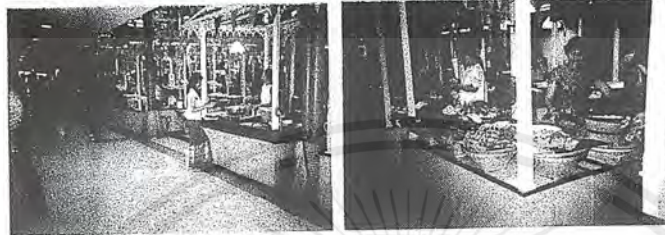
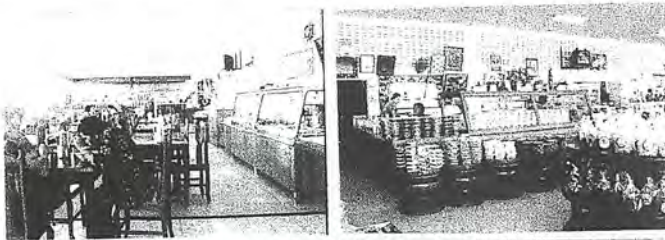
พื้นที่จัดแสดง Navy ตั้งอยู่ใน Tall GALLERY ใกล้กับส่วน Leisure ออกแบบโครงสร้างพื้นที่จัดแสดงเป็นเหมือนห้องเครื่องในเรือ จุดเด่นอยู่ตรงรูปครึ่งตัวของท่านลอร์ด เนลสัน และเฮลิคอปเตอร์ทหารที่แขวนอยู่ข้างบน ผนังด้านหนึ่งลาดเอียง ยันเสากระโดงเรือขนาดใหญ่ไว้ ผนังดังกล่าวสร้างเลียนแบบคอนกรีตบริเวณท่าเรือ และเจาะออกเป็นช่องประตู ๗ ช่องมองเห็นหน้าต่างติดดิสเพลย์เกี่ยวกับเรื่องราวบนเรือที่อยู่ด้านหลังผนัง ด้านตรงข้ามเป็นพื้นที่จัดแสดงล้อมกรอบด้วยโครงสร้างเหล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและตั้งอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรณีศึกษา

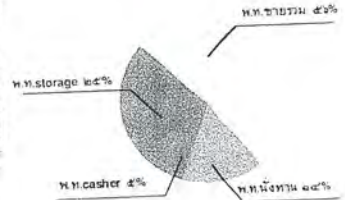


ร้านขนมแม่กิมไล้



ร้านขนมดิโอลด์สยาม

สรุปการนำมาใช้



ประเมินผู้เข้าใช้บริการจาก
 ๑. จำนวนผู้เข้าใช้ร้านแม่กิมไล้
 ๒. จำนวนผู้เข้าใช้ดิโอลด์สยาม
 สรุป ประมาณ ๘๐๐-๑๐๐๐ คน/วัน

ศึกษาประเภทของขนมที่วางขาย

ขนมแห้ง



ขนมค่อนข้างแห้ง



ขนมเปียก

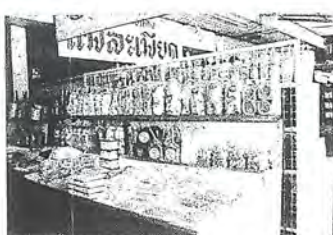


ขนมน้ำ



ศึกษาวิธีการวางจายสินค้าและบรรจุภัณฑ์

ชั้นวางของ



กล่อง/ถาด



ตู้ขนม



หม้อขนม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๓ โครงการเปรียบเทียบส่วนบริการผลิตภัณฑ์และสื่อต่างๆเกี่ยวกับขนมไทย

ทำการศึกษาถึงข้อมูลพื้นฐานในร้านขนมไทย ในเรื่องของการจัดวาง ประเภทขนมที่นิยมขาย รวมถึงการใช้พื้นที่ในแต่ละส่วน และทำการศึกษาถึงองค์ประกอบของร้านขายอุปกรณ์ทำขนมว่าประกอบด้วยอะไรบ้าง การจัดวางตลอดจนประเภทของอุปกรณ์ที่นิยมวางขายเพื่อนำมาประกอบส่วนบริการผลิตภัณฑ์ของโครงการ

๒.๔.๓.๑ ร้านบ้านขนมไทย

- ความเป็นมา

ร้านบ้านขนมไทยเป็นร้านที่ขายขนมไทยในจังหวัดเพชรบุรีเป็นหลักและมีอาหารจำหน่ายบ้างสำหรับขายนักท่องเที่ยวโดยสถานที่ตั้งอยู่ที่ ๑๓๐ ถ. เพชรเกษมอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี โดยเริ่มก่อตั้งเมื่อปี ๒๕๓๒ มีรูปแบบร้านเป็นบ้านเรือนไทยทรงเพชรบุรี ร้านบ้านขนมไทยเกิดขึ้นโดยคนไทยที่ต้องการจะอนุรักษ์มรดกด้านขนมไทยเอาไว้ เนื่องจากขนมไทยบางชนิดกำลังจะสูญหายไป จึงมีนโยบายที่จะผลิตขนมที่กำลังเป็นที่นิยมรับประทานในปัจจุบัน และผลิตขนมไทยที่กำลังจะสูญหายไปหรือขนมหายากเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เมืองเพชรบุรีเป็นเมืองขนมโดยบังเอิญเพราะมีต้นตาลอยู่มากทำให้ชาวเมืองเพชรบุรีใช้ความหอมหวานจากต้นตาลมาทำขนม และเพราะชาวเมืองเพชรได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยจากต้นเครื่องในวังเป็นอย่างดีจนสามารถทำขนมได้เอร็ดอร่อยทำให้ขนมไทยของชาวเมืองเพชรบุรีเป็นที่รู้จักกันแพร่หลาย

ร้านบ้านขนมไทยได้รวบรวมขนมไทยกว่า ๓๐๐ ชนิด เพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภคภายใต้สถาปัตยกรรมไทย บรรยากาศแบบไทยเพื่อเป็นการส่งเสริมสินค้าไทยและส่งเสริมปีการท่องเที่ยวไทย

- แนวทางการตลาดและการจำหน่าย

เน้นการให้บริการแก่ลูกค้าทั่วทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นหลัก โดยมีบางส่วนที่ทำส่งออกต่างประเทศ ซึ่งขนมไทยที่เป็นที่นิยมของลูกค้าส่วนใหญ่ได้แก่ ขนมหม้อแกง ข้าวเกรียบงาดำ กาละแมง ขนมชั้น คือมีปริมาณการซื้อเป็นของฝากจำนวนมาก สำหรับลูกค้าต่างประเทศของร้านบ้านขนมไทยก็ได้แก่ สิงคโปร์ ไต้หวัน ฮองกง ญี่ปุ่น มาเลเซีย เกาหลี และบางประเทศแถบยุโรป ซึ่งการบริการก็เน้นในลักษณะการต้อนรับอบอุ่นแบบไทย เพื่อความประทับใจแก่ผู้มาใช้บริการและได้ซื้อสินค้าที่มีคุณภาพ ทั้งทางด้านความสะอาด รสชาติ ราคายุติธรรมแก่ผู้มาใช้บริการ รวมทั้งรูปแบบขนมไทยที่มีเสน่ห์ ขนมไทยที่หายากในปัจจุบันเพื่อเผยแพร่แก่บุคคลทั่วไปและชาวต่างประเทศ

- ข้อมูลเบื้องต้นของขนมไทยที่จำหน่ายในร้าน

จากคุณสมบัติของขนม มีปัจจัยที่ทำให้ขนมเสื่อมคุณภาพหลายอย่าง อาทิ ความชื้น น้ำ แผลงสาบ คน การกระแทกเสียดสีต่างๆ ผลิตภัณฑ์ขนมไทยจึงต้องมีบรรจุภัณฑ์ที่สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายในได้ โดยร้านบ้านขนมไทยได้กำหนดประเภทขนมไทยที่วางขายในร้านและออกแบบบรรจุภัณฑ์ดังนี้

- ขนมไทยประเภทแห้งและค่อนข้างแห้ง

- ขนมไทยประเภทมีน้ำขลุกขลิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับขนมไทยที่ทำการขายในบ้านขนมไทยมีด้วยกันดังนี้

ชื่อ	ขนาดบรรจุ	ชื่อ	ขนาดบรรจุ
๑. ขนมหม้อแกง	๑ ถาด	๑๖. สัมปันนี	๑ ถาด ๒๑ ชิ้น
๒. ขนมชั้น	๑ ถาด	๑๗. ข้าวเม่าบด	๑ ถาด ๓๒ ชิ้น
๓. ข้าวเหนียวแก้ว	๑ ถาด	๑๘. วุ้นกรอบรูปมะตูม	๑ ถาด ๑๗ ชิ้น
๔. ข้าวเหนียวแดง	๑ ถาด	๑๙. น้ำดอกไม้	๑ ถาด ๑๘ ชิ้น
๕. บ้าปิ่น	๑ ถาด	๒๐. จ่ามงกุฎ	๑ ถาด ๒๐ ชิ้น
๖. อะลัว	๑ ถาด ๘๐ ชิ้น	๒๑. สาลี่กรอบ	๑ ถาด ๒๓ ชิ้น
๗. ลูกชุบ	๑ ถาด ๒๐ ชิ้น	๒๒. ขนมเปียะไส้ไข่เค็ม	๑ ถาด ๒๕ ชิ้น
๘. เม็ดขนุน	๔ ถาด ๔๐ ชิ้น	๒๓. ขนมเปียะไส้ถั่ว	๑ ถาด ๒๕ ชิ้น
๙. ทองหยอด	๑ ถาด ๓๒ ชิ้น	๒๔. ขนมบ้าปิ่นถั่ว	๑ ถาด ๘ ชิ้น
๑๐. ฝอยทองกรอบ	๑ ถาด ๒๑ ชิ้น	๒๕. หม้อตาล	๑ ถาด ๒๕ ชิ้น
๑๑. ทองหยิบ	๑ ถาด ๑๓ ชิ้น	๒๖. กลิบลำดวน	๑ ถุง
๑๒. วุ้นกรอบ	๑ ถาด ๔๐ ชิ้น	๒๗. ขนมฝิง	๑ ก้อนเล็ก
๑๓. สับปะรดกวน	๑ ถาด	๒๘. สับปะรดกวนเม็ด	๑ ถุง ๑๐๐ ชิ้น
๑๔. เส้นห่อจันทน์	๑ ถาด ๒๐ ชิ้น	๒๙. กาละแม	๑ ก้อน
๑๕. ทองเอก	๑ ถาด ๒๑ ชิ้น	๓๐. มะขามแก้ว	๑ ก้อน
ฯลฯ			

- ลักษณะการวางขาย

การขายขนมไทยในบ้านขนมไทย จะทำการ Pack หรือบรรจุขนมใส่ไว้ในกล่องบรรจุ หรือถุงต่างๆ ตามที่ได้กล่าวมาแล้วจะนำมาวางไว้บนชั้นวาง ตามที่ทางร้านได้จัดไว้ โดยจะจัดขนมประเภทเดียวกันไว้ด้วยกัน เช่นขนมประเภทแห้ง ค่อนข้างแห้ง ขลุกลึก เพื่อให้ลูกค้าหรือผู้บริโภคสามารถเลือกเดินเลือกซื้อได้ตามต้องการโดยขนมแต่ละชนิดจะมีป้ายราคาบอกไว้ทุกชิ้น เพื่อให้ลูกค้าได้ทราบถึงราคาขนมแต่ละชนิดและความสารณในการซื้อของผู้บริโภคเอง เมื่อเลือกได้ขนมตามที่ต้องการแล้วก็จะมาจ่ายเงินที่เคาน์เตอร์ โดยจะมีพนักงานของร้านคอยบริการบรรจุขนมต่างๆลงในถุงพลาสติกของร้านสำหรับหิ้วกลับบ้านหรือสำหรับการเดินทาง และนอกจากนั้นทางร้านยังจัดให้มีพนักงานคอยบริการต่างๆให้ลูกค้าเกิดความสะดวกทำให้ลูกค้ารู้สึกประทับใจในการบริการ ซึ่งทางโรงแรม Regent Cha-am ยังได้เคยสั่งขนมไทยจากร้านบ้านขนมไทย เพื่อให้เป็นที่ระลึกให้กับแขกของโรงแรมแทนผลไม้เพราะเมืองเพชรบุรีเป็เมืองแห่งขนมนั่นเอง

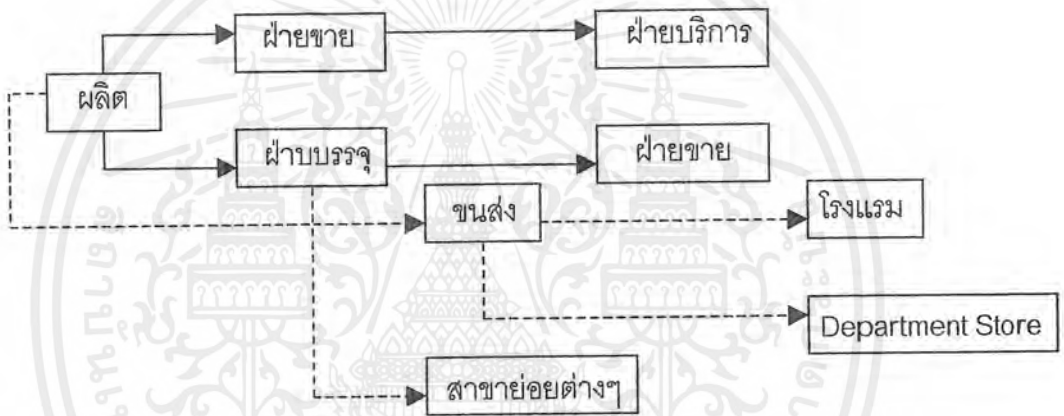
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในปัจจุบัน ร้านบ้านขนมไทยได้ปิดกิจการลงชั่วคราวเนื่องจากภาวะปัญหาทางเศรษฐกิจของเมืองไทย อย่างไรก็ตามข้อมูลของทางร้านเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำการศึกษานำมาประกอบโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย

- วิธีการจัดจำหน่าย

ร้านบ้านขนมไทยจะแบ่งหน้าที่การทำงานออกเป็นฝ่ายต่างๆดังนี้

๑. ฝ่ายผลิต คือ ขั้นตอนในการทำขนมชนิดต่างๆ
๒. ฝ่ายบรรจุ คือ ขั้นตอนการนำขนมที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วมาบรรจุในกล่องหรือถุงเพื่อนำไปวางขาย
๓. ฝ่ายขาย จะมีพนักงานขายอยู่ประจำร้าน คอยบริการต่างๆ หรืออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า และทำหน้าที่เก็บเงินที่เคาน์เตอร์
๔. ฝ่ายบริการ สำหรับลูกค้าที่ต้องการบริโภคในร้าน



แผนภูมิแสดงขั้นตอนในการจัดจำหน่าย

- ข้อมูลทางด้านผู้บริโภค

วิเคราะห์ข้อมูลจากการสังเกตและสัมภาษณ์ของผู้บริโภค ในร้านบ้านขนมไทยซึ่งได้ข้อมูลเกี่ยวกับผู้บริโภคและการจัดจำหน่ายดังนี้

ผู้บริโภค

- | | |
|-------------------|---|
| กลุ่มเป้าหมายหลัก | ชาย-หญิง อายุ ๒๖-๕๕ ปี / รายได้ปานกลาง-ดี |
| กลุ่มเป้าหมายรอง | ชาย-หญิง อายุ ๑๗-๒๕ ปี / รายได้ปานกลาง-ดี |
| | ชาย-หญิง อายุ ๕๕ ปีขึ้นไป |

พฤติกรรมผู้บริโภค

- ปริมาณการซื้อ ๒๐-๓๐ บาท พบว่าจะบริโภคหรือทาน ณ จุดขายเป็นส่วนใหญ่ได้แก่เด็กและวัยรุ่น คือเมื่อจ่ายเงินแล้วจะแกะรับประทานทันที
- ปริมาณการซื้อ ๙๐-๑๕๐ บาท ขึ้นไป จะนำกลับไปฝากสมาชิกในครอบครัวหรือญาติพี่น้องหรือเป็นของขวัญ ของฝากตามเทศกาลต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนที่นิยมซื้อในแต่ละครั้ง

จากการสังเกตและสอบถาม ณ จุดขาย จะพบว่าการซื้อแต่ละครั้งจะซื้อคราวละหลายชนิด ไม่ได้ซื้อขนมเพียงชนิดเดียวส่วนใหญ่จะซื้อไปฝากสมาชิกในบ้านหรือฝากญาติหรือนำไปใส่บาตรหรืออื่นๆ ขนาดราคาของขนมไทยที่จำหน่ายในร้านมีตั้งแต่ราคา ๒๐ บาท ไปจนถึง ๘๐ บาท ซึ่งจากการสังเกตพบว่ามีการซื้อตั้งแต่ ๒๐ บาทไปจนถึง ๒๐๐ บาท ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะซื้อขนม ๙๐ บาทถึง ๑๕๐ บาท และมีจำนวนไม่น้อยที่ซื้อเกิน ๑๕๐ บาทขึ้นไป

ความถี่ในการซื้อ

ในการซื้อขนมไทยโดยทั่วไป อาจซื้อเพราะชอบรับประทานและเพื่อรับประทานเองหรือฝากสมาชิกในครอบครัวหรือบุคคลอื่นๆตามแต่ละเทศกาล ดังนั้นความถี่ในการซื้อจึงไม่แน่นอนแล้วแต่โอกาส

บรรจุภัณฑ์

นอกเหนือจากรสชาติ ความสะอาด และคุณภาพของผลิตภัณฑ์แล้ว สิ่งที่ผู้ซื้อให้ความสำคัญไม่น้อยก็คือบรรจุภัณฑ์เพราะในการซื้อแต่ละครั้งผู้บริโภคจะต้องตรวจสอบสินค้าก่อนซื้อ อาทิ รูปทรง สี สัน รูปร่างหน้าตา ดังนั้นบรรจุภัณฑ์จึงเป็นสิ่งแรกที่ลูกค้าจะมองเห็นและเกิดความอยากซื้อ ในบางครั้งลูกค้าอาจไม่รู้จักรสชาติของขนมนั้นๆแต่ถ้ามีบรรจุภัณฑ์ที่ตีสะท้อนเอกลักษณ์ของตัวขนมไทยได้ก็จะช่วยดึงดูดใจลูกค้ามากขึ้น ซึ่งบรรจุภัณฑ์ของร้านบ้านขนมไทยยังไม่สามารถดึงดูดใจลูกค้าได้เพียงพอ

จากการสอบถามเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของขนมไทย ผู้บริโภคส่วนใหญ่อยากให้ออกมาในรูปแบบที่สะท้อนถึงรูปแบบไทยๆได้ เพราะทุกวันนี้บรรจุภัณฑ์ของขนมไทยส่วนมากจะแสดงให้เห็นถึงคุณค่าความเป็นไทยน้อยมาก

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

ข้อดี

- มีการวางระบบของการทำงานเป็นขั้นตอน
- แยกประเภทการขายสินค้าตามลักษณะของขนมไทยทำให้ง่ายต่อการวางขาย
- ทำการศึกษาถึงขนมไทยที่วางขายในร้าน เพื่อนำไปวิเคราะห์ชนิดขนมไทยที่จะวางขายในศูนย์ฯ เพื่อจะได้ทราบถึงพื้นที่การใช้งานและการแบ่ง zone สินค้า
- ทำการศึกษาถึงลักษณะการจำหน่าย อาทิ ลักษณะของบรรจุภัณฑ์เพื่อทราบถึงพื้นที่การวางขายของขนมไทยแต่ละชนิด และทราบถึงขนาดของชั้นวางสินค้า จำนวนชั้นวาง เช่นขนมถาด-หม้อแกงจะใช้พื้นที่ในการจำหน่ายไม่เท่ากับขนมที่ขายเป็นถุงหรือกล่อง
- บรรยากาศโดยรวมเป็นธรรมชาติและเรือนไทย สามารถสร้างบรรยากาศของขนมไทยได้พอสมควร

ข้อเสีย

- การแบ่ง zone สินค้าไม่ชัดเจน ลูกค้ายังสับสนในการเดินเลือกสินค้าและระยะห่างของชั้นวางแต่ละชั้นน้อยเกินไป ไม่สะดวกในการเลือกซื้อ
- วางชั้นสินค้าเต็มทั่วร้านทำให้ร้านดูแน่นไม่มีจุดเด่นและมองเห็นสินค้าไม่ทั่วร้าน
- การตกแต่งภายในยังไม่มีเอกลักษณ์ที่ชัดเจนขาด Corporate design ที่ชัดเจน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๓.๒ ร้านแมกิมไล้

- ลักษณะโครงการ

เป็นร้านขนมไทยขนาดใหญ่ตั้งอยู่ริมถนนใหญ่ จังหวัดเพชรบุรี ลักษณะของร้านคือจะมีร้านขายขนมไทยแบบเดินเลือกซื้อได้ (คล้าย Supermarket) และมีลานจอดรถขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้าซึ่งบริเวณลานจอดรถนี้จะมีการวางขายขนมไทยในลักษณะร้านค้าย่อย คล้ายหาบเร่งแผงลอย ขายขนมไทยประเภทขนมสด และมีขายผลไม้หรืออาหารแห้ง-ขนมแห้งด้วย

- องค์ประกอบ

๑. ร้านขนมไทย - แคชเชียร์และส่วนขายขนมสด(มักอยู่ใกล้กันเพื่อสะดวกในการเก็บเงิน)
 - ส่วนชั้นวางขายขนมแห้ง ขนมเป็นถุงหรือกล่อง
 - ส่วนเก็บของ
๒. ร้านขายอาหาร เป็นลักษณะบริการตัวเองคือลูกค้าเดินไปเลือกและนำกลับมาทานที่โต๊ะเอง
๓. ห้องน้ำ
๔. ที่จอดรถ

- ประเภทขนมที่วางขาย

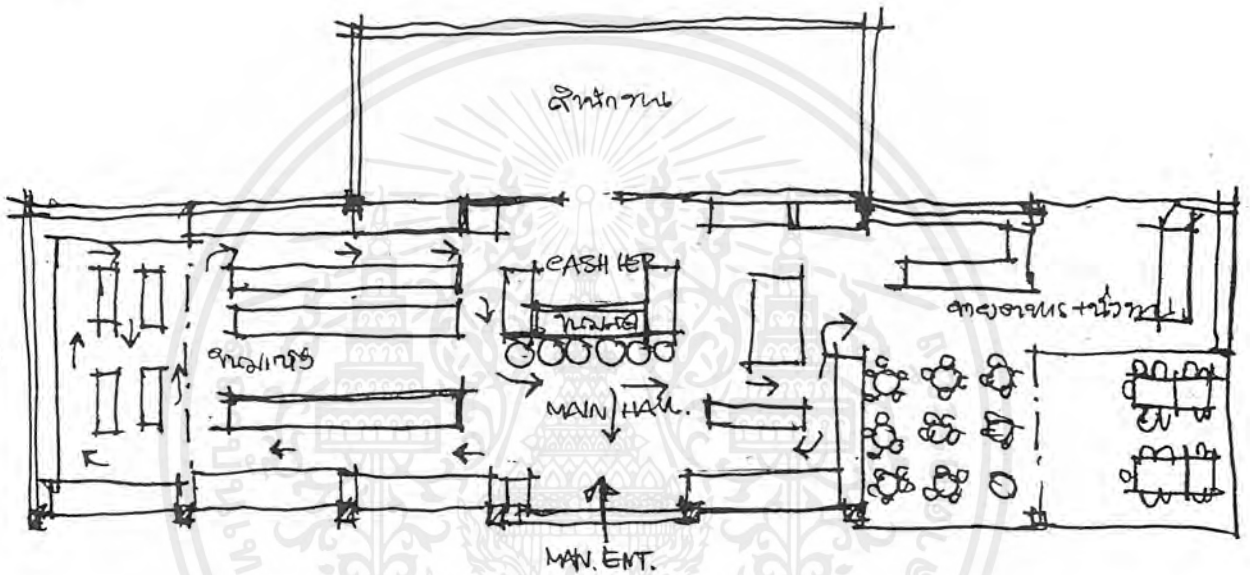
ชนิดขนม	ขนาดของบรรจุภัณฑ์	ลักษณะของบรรจุภัณฑ์
ประเภทแห้งและคอนข้างแห้ง		
๑. ฝอยทองกรอบ	๗"X ๕" X ๑"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๒. ทองหยอดกรอบ	๗"X ๕" X ๑"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๓. คุกกี้กรอบ	๖"X ๔" X ๑"	กล่อง Thermoformed ใสมีฝาปิด
๔. สาลี่กรอบ	๗"X ๕" X ๑"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๕. มะพร้าวแก้ว	๗"X ๕" X ๑"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๖. ลูกชุบ	๕"X ๕" X ๓/๔"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๗. ทองเอก	๕ - ๑/๒"X ๕" X ๓/๔"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๘. อะลัว	๗"X ๕" X ๑"	กล่อง Thermoformed ใสมีฝาปิด
๙. สัมปันนี่	๕ - ๑/๒"X ๕" X ๓/๔"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๑๐. กาละแม	๑๐.๕"X ๑๐.๕" X ๕"	ถุงพลาสติกใส
ประเภทมีน้ำลูกขิด		
๑๑. ขนมหม้อแกง	๑๐.๕"X ๑๐.๕" X ๓.๕"	ถาดสังกะสี [๑] เนื้อขนมอยู่ระดับปากขอบ ถาด ไม่ปิดหน้าขนมป้องกันหน้าขนมและ
๑๒. สังขยาเผือก-พิททอง	๑๐.๕"X ๑๐.๕" X ๓.๕"	ถาดสังกะสี [๑] มีแผ่นพลาสติกใสปิดหน้า
๑๓. ขนมชั้น	๑๐.๕"X ๑๐.๕" X ๓.๕"	ถาดสังกะสี ๑ มีแผ่นพลาสติกใสปิดหน้า
๑๔. ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน	๕ - ๑/๒"X ๕" X ๓/๔"	ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มใส
๑๕. คุกกี้	๕ - ๑/๒"X ๕" X ๓/๔"	บรรจุในถ้วยพลาสติกใสแล้วหุ้มด้วยฟิล์มใส

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ลักษณะการจัดชั้นวางของ

จะวางตู้ขายขนมโดยรอบร้าน คือลูกค้าสามารถเดินดู-หยิบสินค้าได้แค่ด้านเดียว ส่วนพื้นที่ส่วนกลางจะวางโต๊ะเตี้ยและวางขนมโชว์บนโต๊ะแทน เพื่อให้ภายในร้านดูไม่อึดอัดแน่นไปด้วยชั้นวางสินค้า อย่างไรก็ตามลักษณะของโต๊ะเตี้ยที่วางติดกันเป็นแถวยาวก็ไม่สร้างความน่าสนใจให้แก่สินค้าเช่นกัน

- ผังเฟอร์นิเจอร์ส่วนร้านขนมไทย



- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

ข้อดี - มีการจัดแบ่ง zone สินค้าที่ดีโดยนำแคชเชียร์และส่วนขายขนมมาอยู่รวมกันทางด้านหน้าง่ายต่อการเดินเข้าไปเลือกซื้อขนมแห้งภายในและเดินออกมาจ่ายเงินทีเดียว

- การจัดพื้นที่และระยะห่างของชั้นวางขนมค่อนข้างเหมาะสมกับการเดินเลือกชมสินค้า

- ลักษณะชั้นวางของออกแบบให้สามารถเก็บของที่ตอนล่างของผู้ได้ - ประหยัดเนื้อที่

ข้อเสีย - พื้นที่วางขายมีมากเกินไปและวางขายเป็นรูปแบบเดียวกันตลอด ทำให้น่าเบื่อผู้ซื้อที่เดินกลับก่อนเดินดูได้ทั่วร้าน

- การตกแต่งไม่น่าสนใจ ไม่มีจุดเด่น ไม่สร้างบรรยากาศในการซื้อขายที่ดีเท่าที่ควร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๓.๓ ร้านขนมไทยดิโอลด์สยามพลาซ่า

- ลักษณะโครงการ

เป็นนั้ตขายขนมไทยจำนวนหลายร้านมาขายรวมกันในส่วนโงงของศูนย์การค้าดิโอลด์สยามพลาซ่า โดยวางขายแบบถาวรไม่มีการเปลี่ยนแปลงบ่อยๆ บริเวณรอบๆพื้นที่ขายจะโอบล้อมไปด้วยร้านค้าต่าง (Retail Shop) ของทางห้าง การเข้าถึงสามารถเข้าถึงได้สะดวกเพราะอยู่ใกล้กับทางเข้าหลักและยังเป็นทีลั้ญจรของผู้ที่ต้อการขึ้นบันไดเลื่อนอีกด้วย

- การจัดรูปแบบร้านค้า

วางเป็นแนวตารางหมากรุก เป็นแถวยาวลูกค้สามารถเดินเลือกชมเลือกซื้อได้ตามใจชอบขนาดของนั้ตจะมีขนาดเท่ากัน ลักษณะการวางเป็นแบบลอยตัว ลูกค้สามารถเดินดูได้รอบอื่ทั้งมีลักษณะโปล้งทำให้มองเห็นการสาธิตการทำขนมได้ด้วยเป็นการดึงดูดความสนใจลูกค้่อีกทางหนึ่ง

- ประเภทขนมที่ขายและการวางขาย

มีทั้งขนมน้ำ ขนมสด ขนมเปียก ขนมแห้ง ขนมถาด โดยจะแบ่งกันไปตามแต่ละนั้ต ในนั้ตสามารถวางขายได้ ๑-๔ ร้าน โดยมีพื้นที่ตรงกลางนั้ตเป็นทีสำหรับเตรียมหรือสาธิตการทำขนม และมีช่องสำหรับเป็นทางบริการในแต่ละนั้ตสำหรับขนวัดถุดิบต่างๆ

การวางขายส่วนใหญจะใช้การสาธิตการทำประกอบการขายดังนั้นการวางขายสินค้าจึงขึ้นอยู่กั้วิธีการทำขนมแต่ละชนิด เช่นขนมเบ้้องจะวางขายอยู่บนเตาขนมเบ้้อง ขนมน้ำจะใส่หม้อดินเผาและวางอยู่บนเตาเพื่อให้ขนมร้อนตลอดเวลาและมีที่นั้งกินเฉพาะสำหรับผู้ที่มานขนมน้ำ หรือฝอยทอง จะวางขายเป็นแพอยู่บนตะแกรงที่หักฝอยทอง เมื่อมีผู้มาซื้อจึงจะตักใส่กล่องพลาสติก

- บรรยากาศและการตกแต่งร้าน

เนื่องจากการสาธิตการทำขนมบรรยากาศจึงดูมีชีวิตชีวา คึกคัก ได้ทั้งกลิ่นและเสียงประกอบการทำ และที่ต้ออยู่บริเวณโงงทำให้กลิ่นขนมไทยสามารถระบายนั้ไม่อบอู่ภายในห้าง ผู้ที่เดินลั้ญจรภายในศูนย์การค้าก็สามารถมองเห็นได้ตลอดเวลา การตกแต่งส่วนใหญจะเป็นการตกแต่งบริเวณนั้ตเช่นตู้ที่วางขายจะใช้เป็นสีโทนเดียวกันคือสีของไม้ แต่แตกต่างกันทีลวดลายหรือการออกแบบ ส่วนด้านบนของนั้ตจะประดับไปด้วยธงสีให้บรรยากาศคล้ายงานวัดหรืองานรื่นเริงของไทย

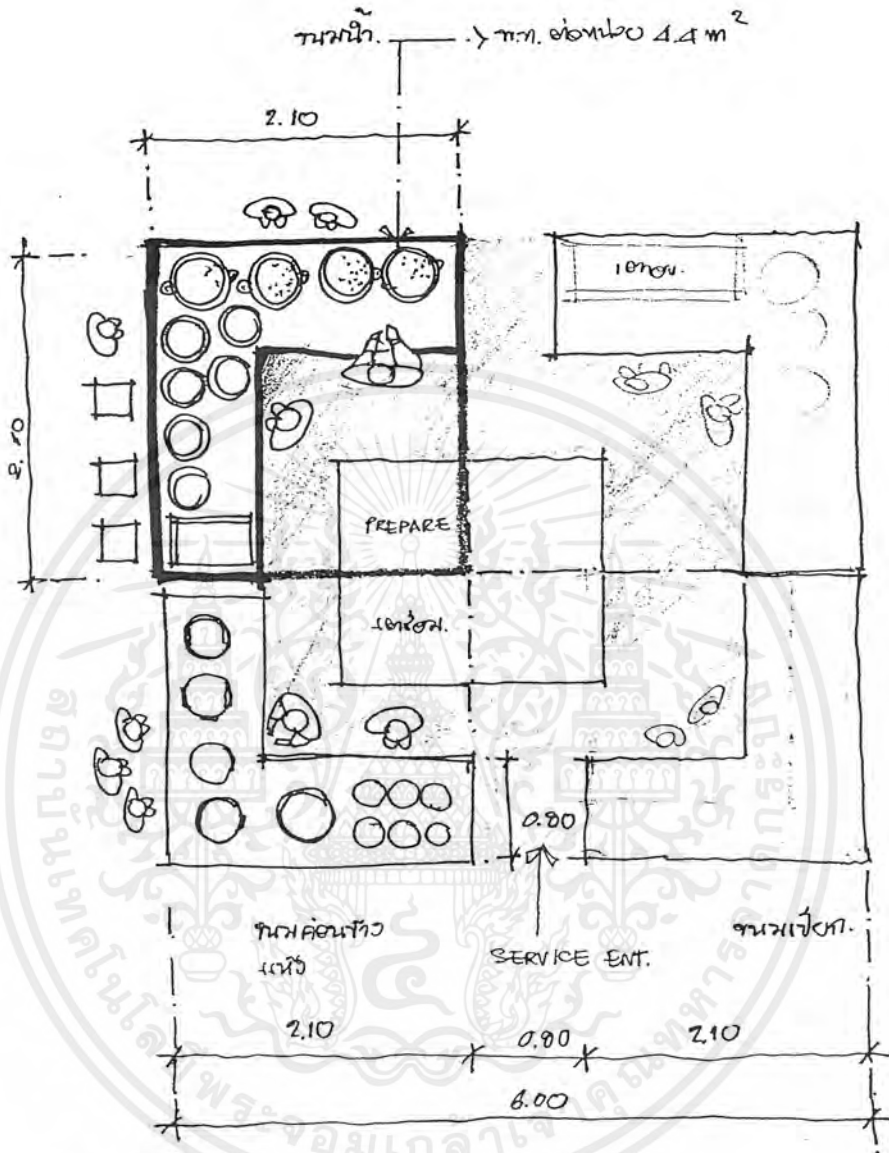


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อื่ทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
และการอื่นใดอย่างอื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผังแสดงรูปแบบการใช้พื้นที่ในแต่ละจุด



- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

ข้อดี

- มีบรรยากาศการวางขายที่น่าสนใจใช้พื้นที่ไม่มาก สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก ลูกค้าก็สามารถเลือกชมได้ง่าย
- บรรยากาศน่าสนใจด้วยการใช้การสาธิตการทำขนมมาเป็นสิ่งดึงดูดใจลูกค้า
- ลักษณะของบู๊ตเป็นแบบโปร่งโล่ง ทำให้ไม่รู้สึกอึดอัด เห็นสินค้าในมุมกว้างไม่ต้องกังวลเรื่องการเก็บเงินเพราะเลือกตรงไหนจ่ายตรงนั้น

ข้อเสีย

- ยังขาดการออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์ ดูสเปอะสะปะและรก ในบางบู๊ต
- ไม่มีที่ให้นั่งทานในบริเวณใกล้ๆ ลูกค้าจำเป็นต้องซื้อและเดินทาง

แยก zone การวางสินค้าไม่ชัดเจนวางขายแบบคละๆกันไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒.๔.๓.๔ ร้านอุปกรณ์ทำขนมUFM

- ลักษณะโครงการ

เป็นร้านค้าที่ขายเฉพาะวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนม ทั้งแบบขายปลีกและขายส่งตั้งอยู่ที่ชั้น ๑ ตึกUFM ซอยสุขุมวิท ๓๓/๑ ส่วนใหญ่จะขายให้กับร้านค้า ผู้ที่มาเรียนทำขนม ผู้ที่มาซื้อขนม ทานอาหาร เข้า Supermarket ตลอดจนแม่บ้านที่อาศัยในละแวกใกล้เคียง

- องค์ประกอบ

๑. เคาน์เตอร์แคชเชียร์และติดต่อลูกค้า ในส่วนนี้จะเป็นเคาน์เตอร์ยาวสำหรับวางขายของระดับหน้าขนมชิ้นเล็กๆ เช่นตัวตุ๊กตา ไข่ไม้ เป็นต้น นอกจากนี้ยังเป็นที่ยวางขายหนังสือและตำราในการทำขนมด้วย

๒. ส่วนโชว์สินค้าหน้าร้าน จัดเป็น Display วางขายพวกอุปกรณ์ขนาดใหญ่เช่น ที่ตีไข่ เครื่องปั่น เตาอบ เป็นต้น

๓. ส่วนขายอุปกรณ์ ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น เครื่องมือสำหรับทำขนม , อุปกรณ์ชนิดเขวนกับราวชั้นวางเช่น ทัพพีตักขนมหรือไม้พาย และอุปกรณ์ขนาดเล็กที่ยวางขายในตู้

๔. ส่วนขายวัตถุดิบ อาทิ แป้ง สีผสมอาหาร น้ำตาล ผงโรยหน้าขนม

๕. ส่วนขายบรรจุภัณฑ์ เช่น ถาดขนม กล่องพลาสติก กล่องกระดาษ ถุงพลาสติก

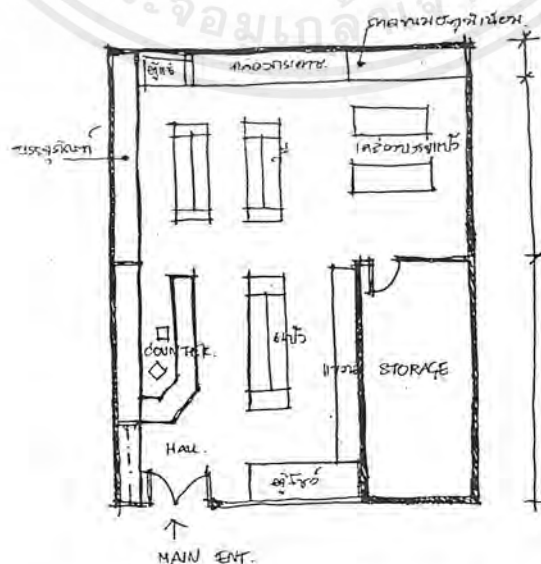
๖. ตู้แช่เย็น สำหรับวัตถุดิบที่เสีงง่ายต้องเก็บในที่เย็น เช่น เนย เนยแข็ง นม

๗. ห้องเก็บของ สำหรับเก็บอุปกรณ์เมื่อลูกค้าต้องการซื้อจะหยิบจากห้องเก็บของมาให้

- การวางขายสินค้า

มีทั้งตู้โชว์ ชั้นวางของ ราวเขวน หรือกระจาดใส่ของ รวมถึงตู้ใส่กระดาษ-กล่องกระดาษขนาดใหญ่

- ผังเฟอร์นิเจอร์ภายในร้าน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ ~~ผู้ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น~~ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

ข้อดี

- มีการวาง zone การขายสินค้าที่เป็นสัดส่วน ดูเป็นระเบียบสะอาดตา ไม่รก
- มีองค์ประกอบของการขายที่สมบูรณ์สามารถดำเนินขายได้อย่างคล่องตัว
- ออกแบบขนาดของชั้นวางได้เหมาะกับขนาดของที่วางขายเช่นกล่องกระดาษจะวางขาย

แบบชั้นขายกระดาษคือใช้การสอดเข้าไปทำให้ขนาดของชั้นต้องใหญ่กว่าปกติ หรือการขายด้วยกระดาษห่อขนม ออกแบบให้เป็นช่องตาราง วางขายเป็นช่องๆแยกตามขนาด และรูปแบบของสินค้า

ข้อเสีย

- การวางตำแหน่งชั้นวางของยังไม่ดี เพราะต้องเดินเบียดกันช่วงเคาน์เตอร์กับชั้นวางของ และชั้นที่วางกลางร้านมีลักษณะที่บ่อ้นข้างสูง แคชเชียร์มองเห็นได้ไม่ทั่วร้าน
- การตกแต่งไม่มีจุดเด่นหรือส่วนที่ดึงดูดใจลูกค้า ไม่รู้สึกประทับใจ
- ตำแหน่งของแคชเชียร์ควรจะต้องติดกับห้องเก็บของเพื่อสะดวกต่อการหยิบสินค้าให้ลูกค้าและห้องเก็บของควรติดต่อกับทางบริการได้สะดวก

๒.๔.๓.๕ ร้านทีเอสเบเกอรี่มาร์ท

- ลักษณะโครงการ

เป็นร้านค้าขนาด ๑ ห้องแถว ขายวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมทั้งขายส่งและขายปลีกตั้งอยู่ในสยามสแควร์ ติดกับร้าน Noodle house ได้โรงหนังลิโด้ หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าร้านคุณเยาว์

- องค์ประกอบ

๑. ส่วนโชว์สินค้า วางโชว์บริเวณหน้าร้านเลยพื้นที่ร้านออกมาที่ฟุตบอลเล็กน้อย
๒. ส่วนวางขายสินค้า มีทั้งวัตถุดิบและอุปกรณ์
๓. โต๊ะเก็บเงิน เป็นทั้งที่คิดเงินและส่วนทำงานของเจ้าของร้าน
๔. ห้องเก็บของ อยู่ด้านหลังร้านหลังโต๊ะเก็บเงิน
๕. ตู้แช่เย็น

- วิธีการวางขาย

มีชั้นวางสินค้าขนาดสูงมากขนาด ๒ ชั้นของผนังร้าน และตรงกลางร้านจะวางชั้นวางของอาทิวัตถุดิบ และอุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ ซึ่งจะใช้การใส่ไว้ในกระป๋องพลาสติกไม่ได้แขวนโชว์ ทั้งนี้เพื่อประหยัดเนื้อที่เนื่องจากร้านมีขนาดเล็กมาก การขายสินค้าส่วนใหญ่ลูกค้าจะบอกพนักงานว่าต้องการอะไรที่หน้าร้านแล้วพนักงานจะเดินไปหยิบให้เนื่องจากปริมาณสินค้ากับพื้นที่ขายไม่สัมพันธ์กันทำให้การเดินเลือกซื้อสินค้าภายในร้านลำบากมากหากเดินไม่ระวังอาจชนสินค้าตกลงมาจากชั้นได้

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

ข้อดี

- การวาง zone สินค้ามีความเหมาะสมคือวางของที่คนนิยมซื้อไว้ด้านหน้าและวางของใหญ่ไว้ด้านหลัง การวางแคชเชียร์ติดกับห้องเก็บของทำให้สะดวกต่อการควบคุมของและการเดินไปหยิบให้ลูกค้า

ข้อเสีย

- การจัดวางของไม่เป็นระเบียบทำให้ร้านดูรก ไม่ดึงดูดใจในการเข้าไปเลือกซื้อ และปริมาณของที่วางขายเยอะมากทำให้ร้านดูแคบและอึดอัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนลิขสิทธิ์หรือการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพแสดงบรรยากาศของร้าน



๒.๔.๓.๕ ร้านอาหารไทย " กาลครั้งหนึ่ง ณ ร.ศ. ๒๐๗ "

- ความเป็นมา

ร้านกาลครั้งหนึ่ง ณ ร.ศ. ๒๐๗ ตั้งอยู่ที่ ๖๗ ซ.อนุমানราชธน ระหว่งถ.สุรวงศ์และสีลม แต่เดิมที่ตั้งของร้านเป็นบ้านร้างไม่มีคนอยู่ ลักษณะเป็นบ้านไม้หลังใหญ่ ต่อมาทำการปรับปรุงเป็นร้านอาหารไทย โดยซื้อร้านมาจากชื่อนวนิยายเรื่องหนึ่งที่เจ้าของร้านเขียนไว้แต่ยังเขียนไม่จบ สนวน ร.ศ. ๒๐๗ คือรัตนโกสินทร์ ศก ๒๐๗ ตรงกับปีที่เริ่มตั้งร้านคือปี ๒๕๓๒

- กลุ่มเป้าหมาย

เดิมที่ต้องการกลุ่มเป้าหมายที่เป็นศิลปินเพราะเริ่มแรกไม่ได้ตั้งใจทำร้านอาหารที่หวังกำไรมากมายแต่ต้องการคนที่ชอบอะไรคล้ายกัน แต่ในปัจจุบันมีลูกค้าทั้งชาวไทยชาวต่างประเทศจำนวนมาก

- การตกแต่ง

รูปแบบการตกแต่งร้าน เน้นแบบไทยทั้งหมดเพราะตัวอาคารเป็นบ้านไม้ทรงไทยแนวการตกแต่งร้านเรียบง่ายแบบไทยๆ ภายในร้านซึ่งมี ๒ ชั้นจะแบ่งเป็นห้องแต่ละห้องมีชื่อตามชื่อนักประพันธ์ไทย อาทิ ห้องยาขอบ ห้องสุวรรณี สุคนธา พนักงานเสิร์ฟจะแต่งชุดไทยแบบชาวบ้าน คือนุ่งโจงกระเบน ทั้งหญิงและชาย ภายในร้านจะมีเครื่องหอมของไทยวางโชว์และจำหน่ายด้วย บางครั้งจะมีการควีนูปให้ดู มีภาพประดับร้านเป็นโปสเตอร์เก่าๆหลายรูปแบบ รวมทั้งมีตู้โชว์ ซึ่งทั้งตู้และของในตู้ล้วนเก่าแก่ด้วยกันทั้งสิ้น นอกจากนั้นรอบๆบ้านที่เป็นสนามหญ้ามีโต๊ะอาหารวางเรียงรายหลายโต๊ะสำหรับรับบรรยากาศภายนอกบ้าน

- วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

- สามารถสร้างองค์ประกอบภายในร้านให้มีบรรยากาศที่คล้ายตามกันได้ดี ผู้เข้าใช้

สามารถรับรู้แนวความคิดลักษณะของร้านได้จากการตกแต่ง ลักษณะของการใช้ชื่อห้องที่มีเอกลักษณ์เป็นสิ่งที่เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการสืบหาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ดิช่วยสร้าง Identity ของร้าน ลูกค้าจดจำและประทับใจได้ง่าย
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เพื่อการศึกษาและงานวิจัย สำนักงานเพื่อการพัฒนา
พหุติกรรมผู้ใช้โครงการ
ไม่ว่ากรณีใดก็ตาม ผู้อื่นไม่มีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย.....นักท่องเที่ยวต่างชาติ

ศึกษาลักษณะกลุ่มเป้าหมาย

ชนชาติ	เอเชีย - ยุโรป	
อายุ	๑๕-๒๕ ปี	๓๑.๕๔%
การศึกษา	๒๕-๓๕ ปี	๓๑.๖๘%
อาชีพ	มหาวิทยาลัย / อุดมศึกษา	
การพักผ่อน	พนักงาน	๒๑.๑๘%
	นักเรียน/นักศึกษา	๑๙.๕๙%
ฤดูกาลท่องเที่ยว	พักร้อน	เฉลี่ย ๘ วัน
	พ.ย.-ม.ค.	๕๑.๐๑%
วัตถุประสงค์	ยุโรป/อเมริกา	
	ก.ค.-ส.ค.	เอเชีย
การใช้จ่าย	ศิลปวัฒนธรรม	
	สถานที่ทางประวัติศาสตร์	
จำนวนนักท่องเที่ยวบริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ (ใกล้กับโครงการ)	สินค้าที่ระลึก	๕๑%
	อาหาร	๑๓%
		๙๐๐ คน / ชม.



ศึกษาพฤติกรรมกลุ่มเป้าหมาย

เส้นทางการท่องเที่ยวทางบก

1. เที่ยวชมบริเวณพระบรมมหาราชวัง
2. เที่ยววัดและชมเมืองรอบเกาะรัตนโกสินทร์



เส้นทางคมนาคม

- ถ. หน้าพระธาตุ ถ. หน้าพระลาน ถ. มหาราช

การเดินทาง

รถทัวร์ รถตู้ รถยนต์ รถเมล์ แท็กซี่

เส้นทางการท่องเที่ยวทางน้ำ

๑. นั่งเรือเที่ยวตามคลองต่าง ๆ
๒. เที่ยวชมวัด และอุโบสถที่นั่น
๓. ล่องเรือตามแม่น้ำเจ้าพระยา และรับประทานอาหาร



ท่าเตียน ท่าช้าง ท่าพระจันทร์
ท่าพระอาทิตย์ ท่าเวศน์



พฤติกรรมการท่องเที่ยวตอนกลางคืน

นิยมท่องเที่ยว รับประทานอาหารในบริเวณที่ใกล้กับที่พักแรม ร้านอาหารที่นิยม คือบริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรตีพิมพ์หรือเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๓

ผู้ใช้อาคาร พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

๓.๑

กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

๓.๑.๑

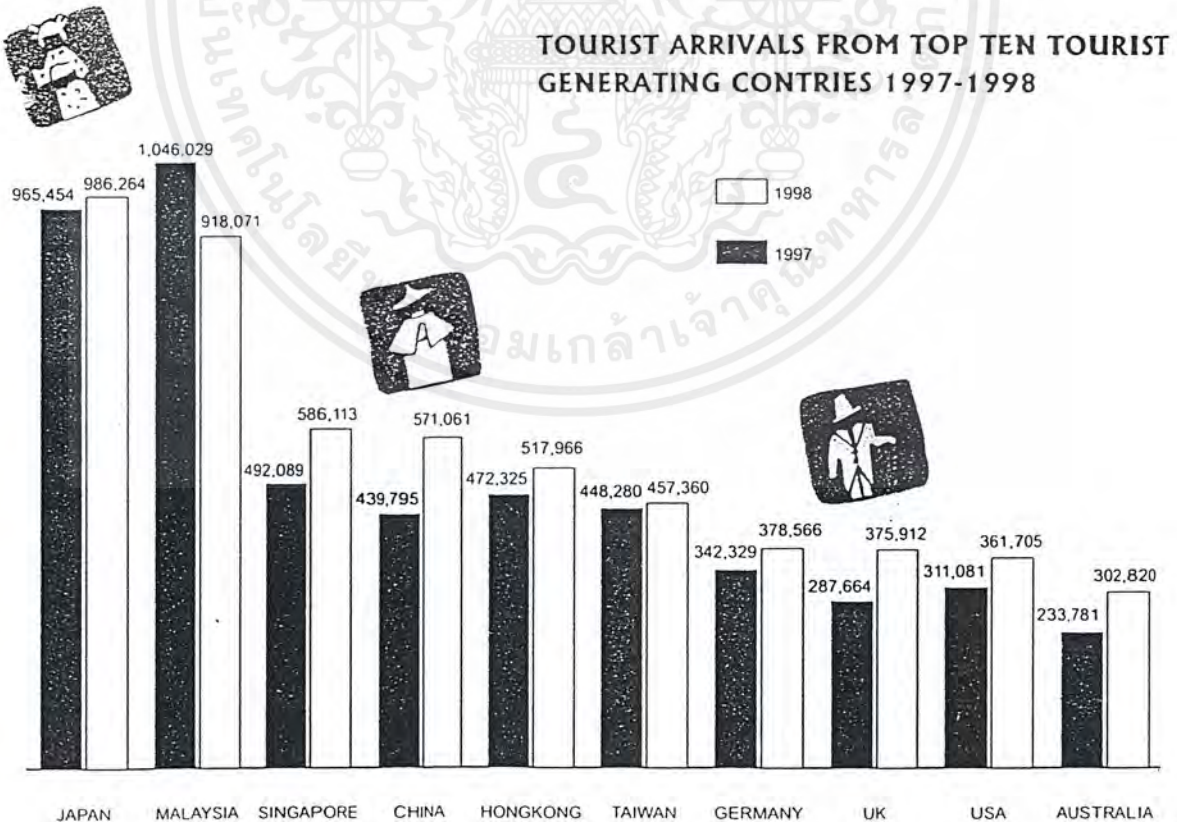
ลักษณะและจำนวนกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายของโครงการได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จากการศึกษาลักษณะ และพฤติกรรมของการท่องเที่ยวของชาวต่างชาติจากข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พบว่า กรุงเทพมหานครเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีผู้เดินทางมาเยือนมากที่สุดของประเทศโดยคิดเป็น ๑ ใน ๔ ของจำนวน ผู้เดินทางมาเยือนทั้งประเทศโดยมีสถิติของผู้มาเยี่ยมเยือนซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย

๑. ประเภทของกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มนักท่องเที่ยวที่นิยมมาท่องเที่ยวในกรุงเทพ ได้แก่ กลุ่มอเมริกา กลุ่มยุโรป กลุ่ม เอเชียตะวันออกและแปซิฟิก กลุ่มเอเชียใต้ และกลุ่มคนไทย โดยมีจำนวนผู้มาเยี่ยมเยือนคนไทย ๖๗% และเป็นชาวต่างประเทศ ๓๓ % (สถิติการท่องเที่ยวกรุงเทพมหานครปี ๒๕๔๐ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย)

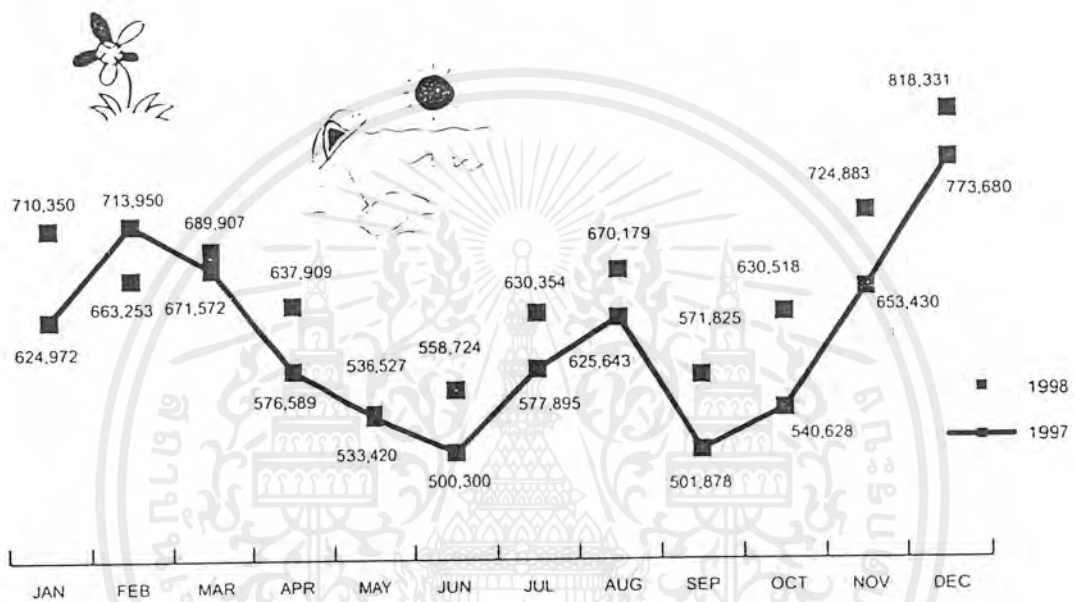


จากข้อมูลที่น่ามาศึกษาจะพบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่นิยมมากกรุงเทพมหานครมากที่สุดเป็นนักท่องเที่ยวในกลุ่มเอเชียตะวันออกและแปซิฟิก

๒. ฤดูกาลท่องเที่ยว

ฤดูกาลท่องเที่ยวของผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเทศจะสัมพันธ์กับช่วงเวลาที่ผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเศกลุ่มต่างๆเดินทางเข้ามาประเทศไทยมากโดยเฉพาะผู้ที่เดินทางมากรุงเทพมหานคร ในช่วงเดือน พ.ย.-ม.ค.เป็นช่วงเวลาที่ผู้เยี่ยมชมเยือนจากกลุ่มประเทศในภูมิภาคยุโรปและอเมริกาเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมากและช่วงเดือน ก.ค.-ส.ค. เป็นช่วงเวลาที่ผู้เยี่ยมชมเยือนจากกลุ่มประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกและแปซิฟิกโดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น ไต้หวัน ฮองกงและเกาหลีเดินทางมาท่องเที่ยวมาก

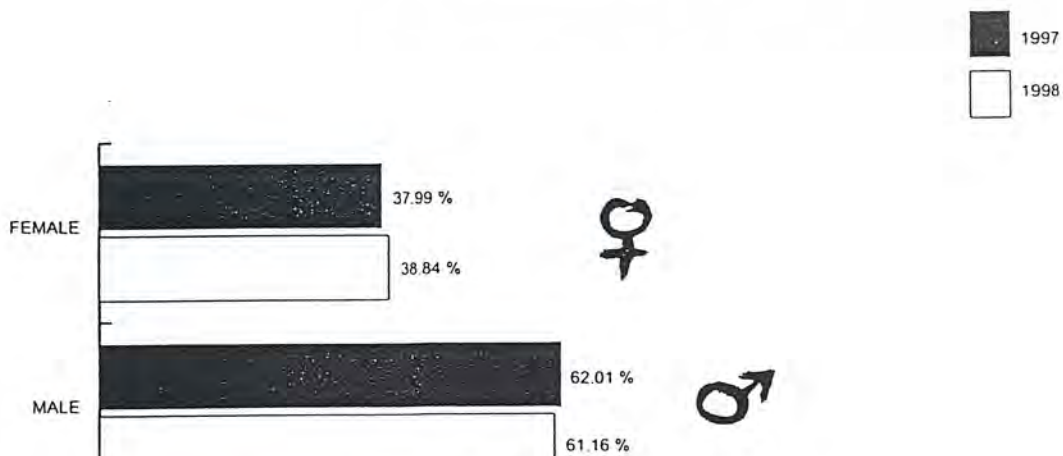
MONTHLY INTERNATIONAL TOURIST ARRIVALS 1997-1998



๓. เพศและอายุ

ผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเทศส่วนมากเป็นเพศชายโดยมีอัตราส่วนดังนี้

TOURIST ARRIVALS BY FREQUENCY OF VISIT, TRAVEL ARRANGEMENT AND SEX 1997-1998



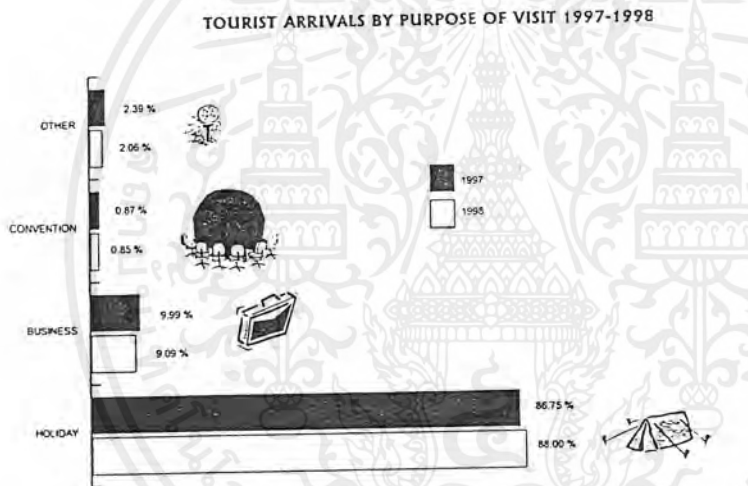
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔. ระดับการศึกษา

ผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเทศส่วนใหญ่ของพื้นที่ศึกษา มีระดับการศึกษาอุดมศึกษา รองลงมาคือ ระดับอาชีวศึกษา และเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานครส่วนมากเป็นกลุ่มเด็กและวัยรุ่นที่เดินทางมาเที่ยวกับกลุ่มครอบครัว

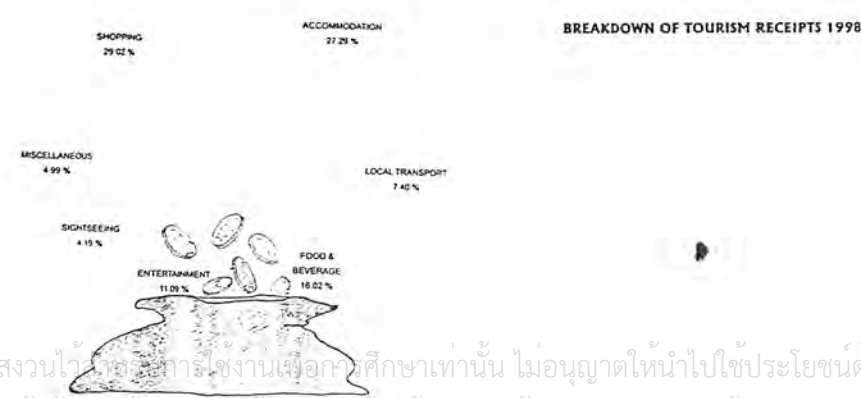
๕. เหตุจูงใจและความสนใจในการเดินทาง

ส่วนมากมีวัตถุประสงค์ของการเดินทางท่องเที่ยว เพื่อชมและศึกษาวัฒนธรรมความเป็นอยู่ รวมทั้งสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์และศาสนา ส่วนเหตุจูงใจในการเดินทางพบว่า คำแนะนำบอกกล่าวจากญาติและเพื่อนฝูง เป็นเหตุจูงใจส่วนใหญ่ของการเดินทางมายังพื้นที่ตั้งของโครงการ และรองลงมาได้แก่ การโฆษณาของบริษัทนำเที่ยว วารสารการท่องเที่ยวและอื่นๆได้แก่ คู่มือนักท่องเที่ยวและการสนใจศึกษาธรรมชาติสภาพแวดล้อม รวมถึงการเดินทางเพื่อซื้อสินค้าพื้นเมือง การได้รับคำบอกกล่าวเกี่ยวกับความเชื่อต่างๆ



๖. ค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยว

ค่าใช้จ่ายในการเดินทางท่องเที่ยวของผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเทศในพื้นที่ต่างๆมีความแตกต่างกันไปตามกลุ่มผู้มาเยือนและลักษณะการท่องเที่ยว กรุงเทพมหานครจัดว่าเป็นพื้นที่ซึ่งมีความแตกต่างในระดับค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวกลุ่มต่างๆค่อนข้างมาก อย่างไรก็ตามสามารถสรุปได้ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้เพื่อการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนกลุ่มเป้าหมาย

ศึกษาจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ที่มายังแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ได้แก่ จำนวนนักท่องเที่ยวของพระบรมมหาราชวัง ซึ่งมีจำนวนดังนี้

จำนวนผู้เยี่ยมชม จำแนกตามสถานที่ท่องเที่ยว ปี 2540

กรุงเทพมหานคร

สถานที่ท่องเที่ยว	นักท่องเที่ยว					นักท่องเที่ยว					ผู้เยี่ยมชม							
	ไทย	ร้อยละ	ต่างประเทศ	ร้อยละ	รวม	ไทย	ร้อยละ	ต่างประเทศ	ร้อยละ	รวม	ไทย	ร้อยละ	ต่างประเทศ	ร้อยละ	รวม	ร้อยละ		
ห้างสรรพสินค้า	5,164,324	36.01	3,843,278	22.64	9,007,602	29.47	2,205,677	35.79	152,352	21.54	2,358,029	34.31	7,370,001	37.30	3,995,330	22.59	11,365,331	30.35
สวนสนุก	1,264,506	9.31	2,249,842	13.20	3,505,348	11.47	921,152	14.94	130,256	18.41	1,051,408	15.30	2,185,656	11.07	2,371,496	13.41	4,556,756	12.17
สวนจตุจักร	800,627	5.89	1,467,959	8.65	2,268,586	7.42	289,005	4.69	63,403	8.96	352,489	5.13	1,089,713	5.52	1,531,332	8.66	2,621,035	7.00
สวนหลวง	455,116	3.35	3,794,325	22.35	4,249,441	13.90	139,099	2.26	129,359	18.29	268,448	3.91	594,205	3.01	3,923,681	22.19	4,517,881	12.07
วัดและพระบรมมหาราชวัง	1,167,648	8.59	1,013,909	5.97	2,181,557	7.14	374,205	6.07	37,561	5.31	411,766	5.99	1,541,653	7.81	1,051,470	5.95	2,593,323	6.93
แหล่งขายสินค้าส่ง / ปตท.	1,073,514	7.90	903,168	5.32	1,976,682	6.47	651,488	10.81	1,691	0.24	653,179	12.42	1,925,032	9.75	904,659	5.12	2,829,691	7.58
สถานที่เที่ยวกลางคืน	186,607	1.37	1,024,266	6.04	1,211,353	3.96			52,243	7.36	52,243	0.76	186,607	0.94	1,077,029	6.09	1,263,636	3.38
สวนสัตว์	703,133	5.17	246,416	1.45	949,549	3.11	42,305	0.69			42,306	0.62	745,439	3.77	246,416	1.39	991,855	2.65
อื่น ๆ	815,299	6.00	1,772,051	10.44	2,587,350	8.47	404,633	6.56	72,285	10.22	476,918	6.94	1,219,932	6.18	1,644,336	10.43	3,064,268	8.19
ไม่ได้ไปเที่ยว	1,957,944	14.41	669,041	3.94	2,626,985	8.59	936,492	15.19	68,278	9.65	1,004,770	14.62	2,894,436	14.65	737,319	4.17	3,631,755	9.70
รวม	13,585,718	100.00	16,975,775	100.00	30,564,493	100.00	6,164,128	100.00	707,428	100.00	6,871,556	100.00	19,752,846	100.00	17,683,203	100.00	37,436,049	100.00

๓.๑.๒ พฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมาย

พฤติกรรมนักท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

เส้นทางท่องเที่ยว

เส้นทางท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมของผู้เยี่ยมชมชาวต่างประเทศ

๑. เส้นทางท่องเที่ยวในเมือง ได้แก่

- การนำเที่ยววัดพระศรีรัตนศาสดาราม และพระบรมมหาราชวัง
- การท่องเที่ยววัดและชมเมืองโดยเที่ยวชมวัดไตรมิตร วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม วัดเบญจมบพิตรและผ่านชมเมืองย่านเยาวราช
- การท่องเที่ยวรับประทานอาหารไทยและชมการแสดง ส่วนมากได้แก่การนำไปชมการแสดงพื้นเมืองและรับประทานอาหารเย็น ย่านสุขุมวิท สีลม พญาไทและถนนรัชดาภิเษก

๒. การท่องเที่ยวทางน้ำ ได้แก่

การท่องเที่ยวชมเรือพระที่นั่ง และวัดอรุณราชวราราม การท่องเที่ยวโดยเรือตามคลองต่างๆ ได้แก่ คลองมอญ คลองสนามชัย คลองบางกอกน้อย คลองบางเชือกหนัง คลองชักพระ คลองอ้อม คลองบางคูเวียง คลองบางใหญ่ การล่องเรือตามแม่น้ำเจ้าพระยาเพื่อรับประทานอาหารว่างและอาหารเย็นซึ่งมักจะทำให้เวลารวมประมาณ ๓-๔ ชั่วโมงและการล่องเรือจาก กรุงเทพฯ บางปะอิน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เส้นทางคมนาคม

เส้นทางคมนาคมบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ที่นักท่องเที่ยวนิยมไปบริเวณเกาะรัตนโกสินทร์ จะอยู่บริเวณแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ วัดพระแก้ว พระบรมมหาราชวัง วัดพระเชตุพนฯ และจากวัดอรุณข้ามฝั่งมา เส้นทางถนนที่ใช้ ได้แก่ ถนนหน้าพระธาตุ ถนนหน้าพระลาน ถนนมหาธาตุ เป็นต้น

ลักษณะการโดยสารมายังแหล่งท่องเที่ยวเหล่านี้ ได้แก่ รถยนต์ส่วนบุคคล รถตู้ รถไมโครบัส รถทัวร์ (รถบัส) ซึ่งถ้าเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมักจะใช้บริการมากับบริษัททัวร์ นอกจากนี้ยังสามารถมาได้โดยรถเมล์ รถแท็กซี่ รถตุ๊กตุ๊กและโดยทางเรือ-ท่าพระจันทร์ ท่าเตียน ท่าบางลำพู ท่าช้าง เป็นต้น

ลักษณะการเดินทาง

ผู้ที่เดินทางมาครั้งแรกส่วนมากมักจะใช้เวลาท่องเที่ยวในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ประมาณ ๗-๘ วัน โดยนิยมเที่ยวตามรายการท่องเที่ยวที่บริษัทนำเที่ยวจัดไว้ ได้แก่ การเที่ยวชมพระบรมมหาราชวัง การเที่ยววัดต่างๆ ได้แก่ วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม วัดไตรมิตรวรรมหาวิหาร วัดเบญจมบพิตร และท่องเที่ยวตามพื้นที่ปริมณฑล รวมทั้งการรับประทานอาหารตามภัตตาคารที่มีการแสดง ซึ่งเริ่มได้รับความสนใจจากบริษัทนำเที่ยวต่างๆมากขึ้น นอกจากนั้นได้แก่การใช้เวลาเพื่อซื้อของ ติดต่อธุรกิจ เล่นกีฬา เป็นต้น

สำหรับชาวต่างประเทศที่เคยเดินทางมาประเทศไทยแล้วนั้นส่วนมากจะมีการเดินทางท่องเที่ยวซ้ำที่เฉพาะแหล่งท่องเที่ยวกลุ่มพระบรมมหาราชวังและวัดพระศรีรัตนศาสดารามและการใช้เวลาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร จะมีประมาณ ๓-๔ วันหลังจากนั้นมักเดินทางท่องเที่ยวไปยังจังหวัดอื่น

พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวต่างชาติในเวลาเย็นและกลางคืน

ในช่วงเวลากลางคืนนักท่องเที่ยวที่พักที่โรงแรมหรือที่พักบริเวณใกล้กับโครงการในเขตพระนคร เช่น บริเวณถนนข้าวสาร ถนนพระอาทิตย์ ละแวกบางลำพู จะเข้าสู่โครงการหลังจากรับประทานอาหารที่ภัตตาคาร ร้านอาหารบริเวณใกล้กับโครงการ หรือมีความต้องการที่จะเข้ามาใช้บริการร้านอาหารภายในโครงการรวมทั้งผู้ที่มาใช้สวนสาธารณะสันติชัยปราการก็สามารถเข้าใช้บริการภายในโครงการได้เช่นกัน

๓.๑.๓ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

ศึกษาถึงความนิยมในสินค้าของตลาดกลุ่มเป้าหมายจากข้อมูลของศูนย์วิจัยกสิกรไทยในหัวข้อ "คนกรุงเทพฯกับการบริโภคขนมไทย" ได้ผลสรุปดังนี้ (ขอรายละเอียดได้ที่ ศูนย์วิจัยกสิกรไทย)

- คนกรุงเทพฯนิยมซื้อขนมไทยจากร้านค้าใน ตลาดสดและร้านจำหน่ายขนมไทยโดยเฉพาะ
- คนกรุงเทพฯนิยมซื้อขนมไทยจากแหล่งผลิตในกรุงเทพฯ โดยเลือกจากยี่ห้อและร้านที่ชิมแล้วติดใจ ส่วนแหล่งผลิตในต่างจังหวัดจะเลือกซื้อต่อเมื่อมีโอกาสได้ไปต่างจังหวัดโดยตรง
- ส่วนใหญ่คนกรุงเทพฯนิยมซื้อขนมไทยเพื่อการบริโภคเองมากกว่าการซื้อเป็นของฝากและค่าใช้จ่ายในการซื้อเพื่อบริโภคเองประมาณ ๙๕๐-๑๒๕๐ บาทเพื่อเป็นของฝาก ๙๐๐-๑๒๐๐ บาท
- คนกรุงเทพฯนิยมซื้อขนมไทยเป็นของฝากในโอกาสเทศกาลงานปีใหม่มากที่สุดโดยมักจะซื้อไปฝากพ่อแม่ เพื่อน และญาติผู้ใหญ่
- คนกรุงเทพฯนิยมซื้อขนมไทยประเภท เชื่อมมากที่สุด รองมาเป็น ขนมกวน นึ่ง บั้ง ทอด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับชาวต่างชาติเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
คนกรุงเทพฯนิยมซื้อขนมไทยประเภทที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากใบตองมากที่สุด

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ความถี่ในการซื้อขนมไทยของคนกรุงเทพฯโดนเฉลี่ยประมาณ อาทิตย์ละครั้งและ ๒-๒วัน/ครั้ง
- การเลือกซื้อขนมไทยจะคำนึงถึงความอร่อยและความสะอาดมากที่สุด
- ปัญหาที่คนกรุงเทพฯพบบ่อยที่สุดในการซื้อขนมไทยคือ ความสดใหม่ ความอร่อยและความสะอาด

จากข้อมูลทั้งหมดนี้นำไปสู่การวิเคราะห์ห้องค้ประกอบในร้านขนมไทยของโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยซึ่งจะปรากฏรายละเอียดในบทที่ ๔

๓.๒ ประเภทผู้ใช้โครงการ

ผู้เข้าใช้โครงการ คือ กลุ่มบุคคลที่มีพฤติกรรมเกี่ยวข้องกับโครงการก่อให้เกิดความต้องการพื้นที่ภายในโครงการเพื่อที่จะตอบสนองพฤติกรรมนั้นๆ โดยสามารถแบ่งได้เป็น

๑. ผู้ให้บริการ
๒. ผู้ใช้บริการ

๓.๓ ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ หมายถึง เจ้าหน้าที่ซึ่งทำงานภายใต้องค์กรที่รับผิดชอบและบริหารงานในโครงการ เพื่อบริหารงานให้บรรลุตามเป้าหมายและเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้เข้าชมหรือผู้รับบริการ แบ่งเป็น

- เจ้าหน้าที่ประจำภายในโครงการ ได้แก่ - เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารงานโครงการในสวนสำนักงาน
 - เจ้าหน้าที่ส่วนบริการการศึกษา
 - เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิชาการและกิจกรรม
 - เจ้าหน้าที่ฝ่ายเทคนิค
- เจ้าหน้าที่พิเศษภายในโครงการ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ในส่วนบริการ ที่เปิดให้เอกชนรายย่อยเข้ามาใช้พื้นที่ประกอบกิจการโดยศูนย์ฯจะมีรายได้จากการจ่ายค่าเช่า ซึ่งพื้นที่บริการที่เปิดให้เอกชนเช่าประกอบ

การคือ ส่วนบริการสินค้าและผลิตภัณฑ์ขนมไทย อันประกอบด้วย ร้านขายขนมไทยและของที่ระลึก,ร้านขายอุปกรณ์และตำราขนมไทย

ลักษณะการเข้าปฏิบัติงาน ผู้เข้าจะต้องมีพนักงานมาปฏิบัติงานประจำในส่วนเช่าตามเวลาเปิดทำการของโครงการ เพื่อการบริการที่มีประสิทธิภาพโดยจะมีเจ้าหน้าที่ทำการตรวจสอบและประเมินผลเสมอ

๓.๓.๑ ลักษณะการบริหารงานของโครงการ

จากการวิเคราะห์ห้องค้ประกอบและการบริหารโครงการเปรียบเทียบในบทที่ ๒ ทำให้สามารถสรุปเป็นหน่วยงานและสายงานการบริหารของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยทั้งหมดได้ดังนี้

ลักษณะการดำเนินงาน

โครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยเป็นโครงการที่เสนอขึ้นมาเพื่อการอนุรักษ์และเผยแพร่ศิลปะในการทำขนมไทยและส่งเสริมการตลาด การท่องเที่ยว กระจ่ายรายได้ให้แก่ประชาชนโดยมิ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ได้หวังผลกำไรซึ่งเมื่อได้พิจารณาถึงวัตถุประสงค์ของมูลนิธิจุฬามณี-พันธูทิพย์ที่ให้การสนับสนุนและจัดตั้งสถาบันการหาความรู้มางโบราณคดี วัฒนธรรมและศิลปกรรมของไทยและยังเป็นเจ้าของและผู้บริหารสถานที่ซึ่งมีความสำคัญและมีชื่อคือพิพิธภัณฑวังสวนผักกาดและวนอุทยานจุฬามณี-พันธูทิพย์หรือวังตะไคร้ อีกทั้งในอดีตพิพิธภัณฑวังสวนผักกาดเคยเป็นสถานที่ที่มีการซื้อขายขนมไทยมาก่อน จึงได้เสนอแนวทางการดำเนินงานของโครงการ คือ

◆ เจ้าของและผู้บริหารสถานที่

หน่วยงานที่ร่วมดำเนินการ

- มูลนิธิจุฬามณี-พันธูทิพย์
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สมาคมภัตตาคารไทย คณะกรรมการส่งเสริมวัฒนธรรม กรมพาณิชย์สัมพันธ์

◆ การดำเนินงานในหน่วยงานต่างๆ

มูลนิธิจุฬามณี-พันธูทิพย์

- ทำหน้าที่ควบคุมการดำเนินงานต่างๆของศูนย์ฯ
- กำหนดแนวทาง วัตถุประสงค์ นโยบาย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

- ทำหน้าที่ให้การประชาสัมพันธ์และบริการอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยว

กรมพาณิชย์สัมพันธ์

- ทำหน้าที่ให้การบริการทางด้านการตลาด โดยจัดส่งข้อมูลเกี่ยวกับการตลาด ผลิตภัณฑ์ขนมไทย ทั้งด้าน คุณภาพ รูปแบบ สี ขนาด ตามที่ตลาดต้องการแก่เจ้าหน้าที่ศูนย์ฯเพื่อนำไปเผยแพร่ต่อไป

◆ งบประมาณ

งบลงทุน

- เป็นงบประมาณค่าใช้จ่ายในการดำเนินการในระยะแรก เพื่อให้โครงการสามารถจัดตั้งได้ตามวัตถุประสงค์ โดยงบประมาณส่วนนี้ได้มาจากเงินทุนของ มูลนิธิจุฬามณี-พันธูทิพย์ และ ผู้สนับสนุนโครงการในเชิงธุรกิจ

งบดำเนินการ

- เป็นงบประมาณค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานแขนงต่างๆ เพื่อบริหารโครงการให้บรรลุเป้าหมายตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้อยู่ในความรับผิดชอบของผู้บริหารโครงการ โดยงบประมาณส่วนนี้ได้มาจากเงินทุนของ มูลนิธิจุฬามณี-พันธูทิพย์และรายได้หมุนเวียนที่ได้จากการซื้อขายภายในโครงการ

◆ ลักษณะการดำเนินงาน

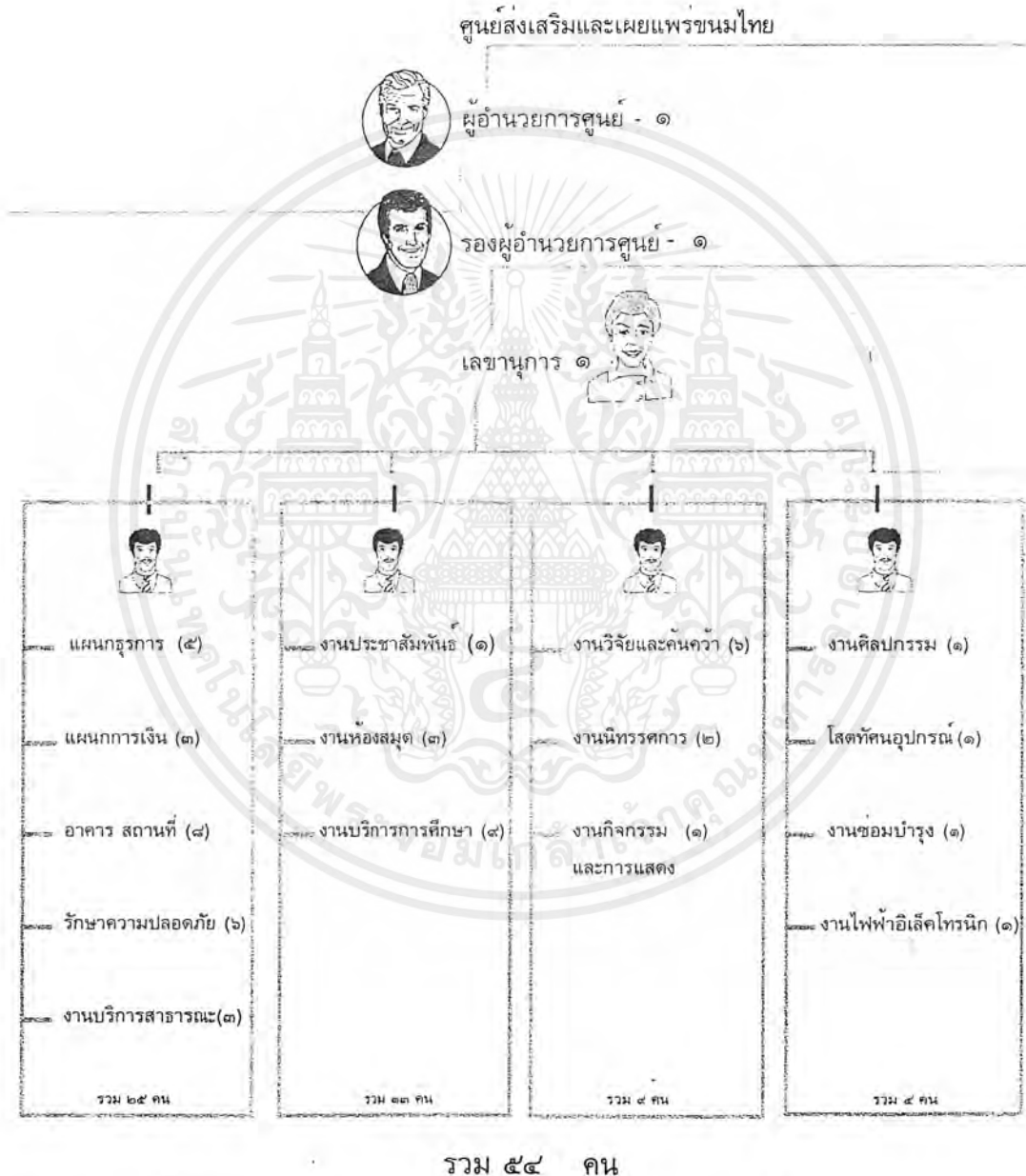
- ทางศูนย์ฯจะเป็นผู้ดูแลทั้งหมดยกเว้นส่วนร้านขนมไทย ร้านขายอุปกรณ์ร้านตำราขนมไทย เท่านั้นที่จะให้เอกชนเข้ามาดูแล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตเนาไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษาไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน่วยงาน และ สายงาน การบริหาร

ในการจัดตั้งรูปแบบขององค์กรในการบริหารโครงการจึงต้องอาศัยจากการศึกษาโครงการเปรียบเทียบกับที่นำมาศึกษา ซึ่งสรุปเป็นแผนผังแสดงสายการบริการงานของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยได้ดังนี้

มูลนิธิจุฬาลงกรณ์-พันธกิจพิสัย



การแบ่งหน้าที่ และ อัตรากำลัง ของ เจ้าหน้าที่

ตำแหน่ง	อัตรากำลัง	หน้าที่
◆ ฝ่ายบริหาร		
๑. ผู้อำนวยการ	๑	- บริหารและควบคุมงานตามแผนงานของคณะกรรมการมูลนิธิจุฬาราชวิทยาลัย
๒. รองผู้อำนวยการ	๑	- ติดต่อและประสานงานกับทุกฝ่าย, ปฏิบัติงานแทน ผู้อำนวยการ
๓. เลขานุการ	๑	- ติดต่อร่างจดหมาย ประสานงาน จัดการประชุม ทำรายงานการประชุม
◆ ฝ่ายอำนวยการ		
๔. หัวหน้าฝ่าย	๑	- ควบคุมและรับผิดชอบงานทุกฝ่ายในฝ่ายอำนวยการ
<u>แผนกธุรการ</u>		
๕. เจ้าหน้าที่สารบรรณ	๒	- รับหนังสือติดต่อและไปรษณีย์ภัณฑ์ของศูนย์ฯ แล้วแจกจ่ายไปยังหน่วยงานต่างๆ - รวบรวมหนังสือติดต่อและไปรษณีย์เพื่อทำการจัดส่ง - ตรวจสอบจัดเก็บสำเนาหลักฐานติดต่อหนังสือต่างๆ - ตอบรับหนังสือติดต่อต่างๆ
๖. เจ้าหน้าที่งานบริหารบุคคล	๑	- บริหารงานบุคคล คัดเลือก แต่งตั้งและควบคุมบุคลากรที่จะเข้ามาปฏิบัติงานในศูนย์ฯ
๗. เสมียน	๑	- ร่างและพิมพ์เอกสารต่างๆ
๘. เจ้าหน้าที่พัสดุและครุภัณฑ์	๑	- รับจัดซื้อและส่งของไปยังแผนกต่างๆ
<u>แผนกการเงิน การบัญชี</u>		
๙. หัวหน้าฝ่ายการเงิน การบัญชี	๑	- ควบคุมการเงินทั้งหมดภายในศูนย์ฯ - ตรวจสอบหลักฐานการเงินทุกประเภท
๑๐. เจ้าหน้าที่การเงิน การบัญชี	๒	- จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของศูนย์ฯ - จ่ายเงินแก่พนักงานและจ่ายบิล ลงการรับจ่ายประจำวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>แผนกอาคารสถานที่และรักษา</u>		
<u>ความปลอดภัย</u>		
๑๑. หัวหน้าแผนกรักษาความ	๑	- ควบคุมการทำงานของพนักงานในแผนกให้
สะอาด		เรียบร้อย
๑๒. เจ้าหน้าที่รักษาความสะอาด	๖	- รักษาความสะอาดภายในและรอบๆอาคาร
๑๓. หัวหน้าแผนกรักษาความ	๑	- ควบคุมการทำงานของพนักงานให้เรียบร้อย
ปลอดภัย		
๑๔. เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย	๕	- ดูแลจุดทางเข้า-ออกภายในและภายนอก
		บริเวณศูนย์ฯ
		- ตรวจสอบอุปกรณ์รักษาความปลอดภัย
๑๕. เจ้าหน้าที่ควบคุมวงจรปิด	๑	- ควบคุมดูแลความปลอดภัยโดยวงจรปิด
<u>แผนกบริการสาธารณะ</u>		
๑๖. เจ้าหน้าที่ติดต่อสอบถาม	๑	- ให้บริการการสอบถาม แจกเอกสารแก่ผู้ชม
◆ ฝ่ายบริการการศึกษาและประชาสัมพันธ์		
๑๗. หัวหน้าฝ่าย	๑	- ควบคุมและดูแลรับผิดชอบงานฝ่ายบริการ
		การศึกษาและประชาสัมพันธ์
<u>แผนกประชาสัมพันธ์</u>		
๑๘. เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์	๑	- ดูแลรับผิดชอบการประชาสัมพันธ์กับหน่วย
		งานต่างๆ เพื่อส่งเสริมทางด้านความรู้และการ
		ท่องเที่ยว
๑๙. เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิเทศสัมพันธ์	๑	- ดูแลการจัดทำเอกสารเผยแพร่เกี่ยวกับกิจ
		กรรมต่างๆ ที่ทางศูนย์ฯ จะเสนอต่อผู้สนใจ
		- ให้คำแนะนำต่อผู้ที่สนใจมาติดต่อขอข้อมูล
		ต่างๆ
<u>แผนกบริการการศึกษา</u>		
๒๐. อาจารย์ผู้สอนทำขนมไทย	๒	- ดูแลรับผิดชอบการสอนทำขนมไทย
๒๑. ผู้ช่วยผู้สอน	๔	- ช่วยดูแลขั้นตอนการเตรียม การสอนทำขนม
		ไทย
๒๒. เจ้าหน้าที่จัดซื้อ	๑	- ดูแลการจัดซื้ออุปกรณ์และวัสดุดิบในการสอน
๒๓. เจ้าหน้าที่ให้บริการการศึกษา	๑	- รับสมัคร จัดเวลาและตารางเรียน นัดหมายอ.
		ผู้สอนกับผู้เรียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนกห้องสมุด		
๒๔. บรรณารักษ์	๑	- จัดระบบภายในห้องสมุด - ดูแลการยืม-คืนหนังสือ
๒๕. เจ้าหน้าที่ห้องสมุด	๒	- จัดระเบียบหนังสือ ดูแลเอกสารและหนังสือ
แผนกกิจกรรมและนิทรรศการ		
๒๖. หัวหน้างานกิจกรรมและนิทรรศการ	๑	- ควบคุมการออกแบบและจัดทำนิทรรศการ - บริหารงานกิจกรรมทั่วไปและประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ
๒๗. เจ้าหน้าที่งานกิจกรรมและนิทรรศการ	๒	- วางแผนงานกิจกรรม ประสานงานกับฝ่ายศิลปกรรมและช่วยกันจัดนิทรรศการและกิจกรรมต่างๆ
◆ ฝ่ายวิชาการ		
๒๘. หัวหน้าฝ่ายวิชาการ	๑	- เก็บรวบรวมข้อมูล ค้นคว้า ประเมินผล - หาความรู้เป็นที่ปรึกษาแก่ฝ่ายต่างๆ
๒๙. เจ้าหน้าที่สำรวจและค้นหา	๒	- เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับชนมไทย - สำรวจและค้นคว้าเกี่ยวกับชนมไทยโบราณ ผู้สืบทอดจากชาวบ้านหรือหมู่บ้านเพื่อนำมาขายและสาธิตในโครงการ
๓๐. วิทยากรและผู้แปลภาษา	๒	- บรรยายให้ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับศูนย์ฯ นิทรรศการและแปลภาษาให้แก่ชาวต่างชาติ
◆ ฝ่ายเทคนิค		
๓๑. หัวหน้าฝ่ายเทคนิค	๑	- วางแผนงาน ออกแบบ ควบคุมและรับผิดชอบงานด้านช่างเกี่ยวกับการจัดแสดง
๓๒. หัวหน้างานออกแบบนิทรรศการ	๑	- วางแผนการจัดนิทรรศการให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์
๓๓. มัณฑนากร	๑	- ออกแบบการจัดแสดงต่างๆ
๓๔. เจ้าหน้าที่แผนกศิลปกรรม	๑	- ออกแบบ เขียนแบบการจัดแสดง
๓๕. หัวหน้าแผนกไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์	๑	- วางแผนงาน ควบคุม รับผิดชอบงานเกี่ยวกับการจัดแสดงและระบบต่างๆของศูนย์ฯ
๓๖. หัวหน้าแผนกโสตทัศนอุปกรณ์	๑	- ควบคุมระบบภาพและเสียง
รวมเจ้าหน้าที่ของศูนย์	๕๕	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับใช้ในการเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๓.๕

พฤติกรรมผู้ให้บริการ

ทำการศึกษาพฤติกรรมของผู้ให้บริการภายในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยโดยแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๕.๑ พฤติกรรมผู้ให้บริการของโครงการ

โดยทั่วไปจะมีพฤติกรรมการทำงานตามระเบียบของศูนย์ที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ขึ้นกับหน้าที่ของแต่ละบุคคล ตามลักษณะการแบ่งอัตรากำลังโดยแบ่งพนักงานออกเป็น ๒ ผลัดการทำงานคือ ผลัดเช้า ๙.๐๐-๑๗.๐๐ และ ๑๗.๐๐-๒๒.๐๐ โดยมีรายละเอียดการทำงานดังนี้

- ก่อนเวลา ๙.๐๐น. - เดินทางจากที่พักมายังศูนย์แล้วลงทะเบียนเวลาทำงานที่เคาน์เตอร์
- ๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. - แยกย้ายกันปฏิบัติงานตามหน้าที่
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. - เวลาพักผ่อน พักทานอาหารกลางวัน แต่พนักงานชายหรือพนักงานที่ต้องประจำตำแหน่งตลอดเวลาจะผลัดกันทานอาหาร
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - เข้าปฏิบัติงานต่อ และก่อนเวลา ๑๗.๐๐น. เจ้าหน้าที่ในผลัดต่อไปของส่วนต่างๆที่เปิดเวลากลางคืน จะเดินทางมายังศูนย์และมาลงทะเบียนเวลาเข้าทำงานในผลัดต่อไป และขณะเดียวกันเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่ในผลัดแรกลงทะเบียนเวลาเลิกงานในส่วนต่างๆของตน
- ๑๗.๐๐ - ๒๒.๐๐ น. - เจ้าหน้าที่ในผลัดแรกเดินทางกลับที่พักอาศัยหรือออกไปทำธุระส่วนตัว ส่วนเจ้าหน้าที่ในผลัดสองปฏิบัติงานต่างๆตามหน้าที่ และลงทะเบียน เวลาเลิกงานเวลา ๒๒.๐๐น. ในส่วนต่างๆของตน
- หลังเวลา๒๒.๐๐น. - เจ้าหน้าที่ฝ่ายต่างๆเดินทางกลับที่พักอาศัยหรือออกไปทำธุระส่วนตัว

◆ ตารางเวลาการทำงานในส่วนต่างๆของผู้ให้บริการโดยจะเปิดทุกวันตั้งแต่ ๙.๐๐-๒๒.๐๐น.

	๙.๐๐	๑๐.๐๐	๑๑.๐๐	๑๒.๐๐	๑๓.๐๐	๑๔.๐๐	๑๕.๐๐	๑๖.๐๐	๑๗.๐๐	๑๘.๐๐	๑๙.๐๐	๒๐.๐๐	๒๑.๐๐	๒๒.๐๐
ส่วนสอนทำขนมไทย	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนห้องสมุด	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนนิทรรศการ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนลานกลางแจ้ง	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนชายขนมไทย	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนชายอุปกรณ์และตำรา	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนบริการสาธารณะ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนบริการอาหาร	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนสำนักงาน	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ส่วนจอดรถ	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนต่างๆของโครงการ

- พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนสอนทำขนมไทย

ผู้ให้บริการในส่วนนี้ได้แก่ อาจารย์ผู้สอนทำขนมไทย ผู้ช่วยผู้สอน เจ้าหน้าที่จัดซื้อ เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดการ ซึ่งมีหน้าที่และพฤติกรรมดังนี้

- เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดการ - รับสมัคร ติดต่อกับผู้ที่สนใจหรือผู้เรียน เป็นผู้จัดเวลาตารางการสอนให้แก่อาจารย์ผู้สอนและจัดการงานทั่วไปในส่วนสอนทำขนมไทย
- อาจารย์ผู้สอนทำขนมไทย - สอนทำขนมไทย โดยรู้ตารางเวลาจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดการ
- ผู้ช่วยผู้สอน - จัดการเรื่องทั่วไปแผนการสอน เช่น เตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม
- เจ้าหน้าที่จัดซื้อ - ผู้ช่วยผู้สอนจะบอกสิ่งที่จะซื้อ สำหรับการเรียนการสอน ในแต่ละครั้งต่อฝ่ายจัดซื้อและฝ่ายจัดซื้อจะซื้อและเบิกเงินกับฝ่ายการเงิน-บัญชี



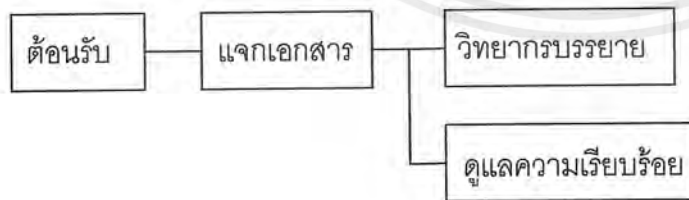
- พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนห้องสมุด

ผู้ให้บริการในส่วนนี้ ได้แก่ บรรณารักษ์และเจ้าหน้าที่ห้องสมุด



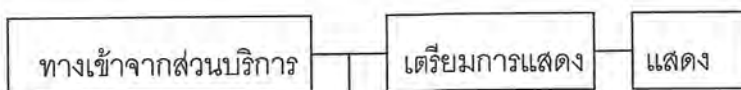
- พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนนิทรรศการ

ผู้ให้บริการในส่วนนี้ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ วิทยากรบรรยาย



- พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนลานแสดงกลางแจ้ง

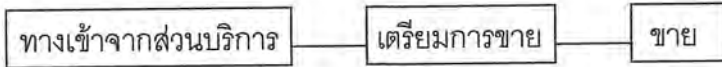
ผู้ให้บริการในส่วนนี้ ได้แก่ นักแสดง ช่างเทคนิค ผู้ประกอบฉาก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับครูใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พฤติกรรมผู้ให้บริการในสวนบริการผลิตภัณฑ์ขนมไทย

ประกอบด้วย ร้านขายขนมไทยและของที่ระลึก ร้านขายอุปกรณ์และตำราขนมไทย ผู้ให้บริการในส่วนนี้ ได้แก่ พนักงานและผู้จัดการร้าน



๓.๕ ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการ คือ ผู้ที่เข้ามาภายในโครงการเพื่อใช้บริการของโครงการ

๓.๕.๑ ประเภทผู้รับบริการ

ก. ผู้เข้าชมและใช้บริการของศูนย์

เป็นผู้เข้าชมการแสดงต่างๆของศูนย์และใช้บริการในส่วนต่างๆ เช่น สวนนิทรรศการ สวนขายขนมไทย สวนสอนทำขนมไทย ซึ่งสามารถแยกเป็นกลุ่มดังนี้

๑. นักท่องเที่ยว ได้แก่ กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในสถานที่สำคัญของเกาะรัตนโกสินทร์ เช่น พระบรมมหาราชวัง วัดพระแก้ว ซึ่งส่วนมากจะใช้โครงการหลังจากไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆแล้ว ซึ่งแบ่งเป็น ๒ กลุ่มคือ

๑.๑ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ - กลุ่มนี้เป็นกลุ่มเป้าหมายหลักของโครงการ

๑.๒ นักท่องเที่ยวชาวไทย

๒. ประชาชนและบุคคลทั่วไป เข้าไปใช้บริการของโครงการเพื่อการพักผ่อน เพลิดเพลิน นิยมเข้าชมในวันหยุดหรือสุดสัปดาห์โดยความต้องการหลัก คือ ซื้อสินค้าเพื่อนำไปเป็นของฝากหรือบริโภคเอง

๓. นักเรียน-นักศึกษา มีจุดมุ่งหมายเพื่อต้องการเรียนรู้เรื่องเกี่ยวกับขนมไทยรวมทั้งต้องการคำอธิบายทางวิชาการเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ทั้งเข้าชมสวนบุคคลและหมู่คณะ

๔. นักเรียนของสวนสอนทำขนมไทย เข้ามาใช้บริการในสวนสอนทำขนมไทยและรวมถึงส่วนต่างๆของโครงการ เป็นผู้เข้าใช้ประจำของโครงการ

๕. ประชาชนในละแวกใกล้เคียง ได้แก่ ประชาชนที่อาศัยหรือทำงานใกล้กับศูนย์คือ บ้านเจ้าพระยา บ้านพระอาทิตย์ ส่วนใหญ่จะเข้าใช้บริการร้านอาหาร ร้านขายขนมไทยเพื่อพักผ่อนและซื้อของใช้ของฝาก

๖. ผู้ประกอบการที่ทำขนมไทย เข้าใช้โครงการเพื่อค้นคว้าหรือซื้อข้อมูลคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่

ข. บุคคลภายนอกทั่วไป

เป็นผู้ที่มาใช้โครงการโดยมิได้มีจุดประสงค์เพื่อมาใช้บริการภายในโครงการ แต่มาติดต่อกับส่วนอื่นๆ

๑. ผู้มาติดต่อสำนักงาน - ติดต่อด้านการงานในส่วนสำนักงานกับเจ้าหน้าที่

๒. ผู้ที่มาติดต่อกับเจ้าหน้าที่

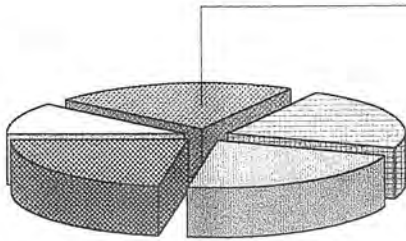
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ ฤ ตិ ก ร ร ม

ศึกษาจำนวนผู้เข้าใช้บริการ

วิเคราะห์จำนวนผู้เข้าใช้บริการจากการสำรวจแบบสอบถาม

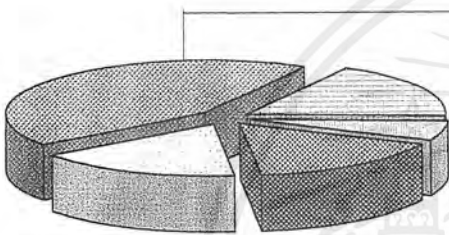
กลุ่มคนจำนวน ๔๕๐ คน ดังนี้



นักท่องเที่ยวต่างชาติ	๑๐๐ คน
นักท่องเที่ยวชาวไทย	๑๐๐ คน
ประชาชนทั่วไป	๑๐๐ คน
นักเรียน นักศึกษา	๕๐ คน
ผู้อาศัยในละแวกใกล้เคียง	๑๐๐ คน

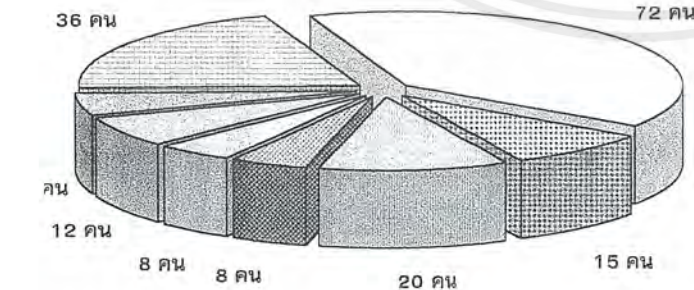
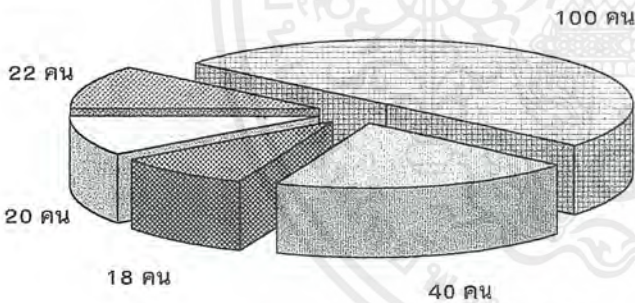
กลุ่มสำรวจ ๔๕๐ คน = ๑๐๐ %

สนใจมาเข้าชมโครงการ ๒๕๗ คน = ๕๗ %



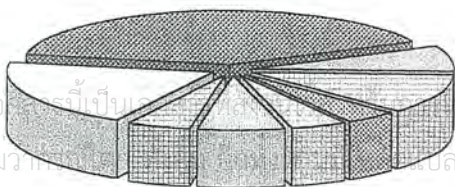
นักท่องเที่ยวต่างชาติ	๓๗ คน
นักท่องเที่ยวชาวไทย	๑๓ คน
ประชาชนทั่วไป	๔๐ คน
นักเรียน นักศึกษา	๕๐ คน
ผู้อาศัยในละแวกใกล้เคียง	๕๗ คน
รวม	๒๕๗ คน

จำนวนผู้เข้าใช้บริการ



- ส่วนสอนทำขนมไทย
- ส่วนนิทรรศการ
- ส่วนขายขนมไทย
- ส่วนขายอุปกรณ์
- ส่วนขายตำราขนม
- ส่วนขายของที่ระลึก
- ส่วนลานแสดง
- ส่วนห้องสมุด

ในจำนวนกลุ่มคน ๒๕๗ คน พบว่ามีความนิยมในองค์ประกอบของโครงการดังนี้



ส่วนสอนทำขนมไทย	๕ %
ส่วนนิทรรศการ	๒๐ %
ส่วนขายขนมไทย	๔๐ %
ส่วนขายอุปกรณ์	๘ %
ส่วนขายตำราขนม	๗ %
ส่วนขายของที่ระลึก	๔ %
ส่วนลานแสดง	๑๒ %
ส่วนห้องสมุด	๔ %
รวม	๑๐๐ %

เอ... งานเพื่อการศึกษา... ในอนาคตใหม่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า... ไม่... ลงเนื้อหาและต้องอ... ครั้งที่มีการนำไปใช้

๓.๕.๑ การคาดคะเนจำนวนผู้รับบริการ

เนื่องจากโครงการนี้เป็นโครงการเสนอแนะ ซึ่งไม่เคยมีโครงการลักษณะนี้เกิดขึ้นมาก่อน ทำให้ไม่สามารถหาโครงการเปรียบเทียบเพื่อศึกษาจำนวนผู้รับบริการได้ จึงต้องอาศัยการหาจำนวนผู้รับบริการแต่ละประเภทจากข้อมูลจริงของการเข้าสู่โครงการของผู้ใช้บริการและจากการสำรวจจากแบบสอบถาม

๑. กลุ่มนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ

กำหนดให้ปีฐานที่ใช้ในการคำนวณคือปี ๒๕๔๒ และปีที่ต้องการคือปี ๒๕๔๕

- คิดจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาเที่ยวบริเวณวัดพระแก้ว ในปี ๒๕๔๕ (ปีฐาน) ได้จาก

$$\text{จำนวนผู้ใช้ในปีที่ต้องการ} = \text{จำนวนผู้ใช้ในปีฐาน} + \text{ผลคูณของเวลาและจำนวนการเปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงปี}$$

- จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาเที่ยวบริเวณวัดพระแก้ว ในปี ๒๕๔๕	→	ประมาณ ๓,๒๒๒ คน/วัน
- จากแบบสอบถาม นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติบริเวณพระบรมมหาราชวังและวัดพระแก้ว ๑๐๐ คน สนใจมาโครงการ	→	๓๗ คน (๓๗ %)
ดังนั้น - จะมีผู้ใช้โครงการ	→	๓,๒๒๒ X ๓๗ / ๑๐๐
	→	๑,๒๐๐ คน/วัน
- เวลาเปิดบริการ ๙.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	คิดเป็น	๑๒ ชั่วโมง
เพราะฉะนั้น จะมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้าใช้	→	๑,๒๐๐ / ๑๒
	→	๑๐๐ คน / ชม.

๒. กลุ่มนักท่องเที่ยว ชาวไทย

$$\text{จำนวนผู้ใช้ในปีที่ต้องการ} = \text{จำนวนผู้ใช้ในปีฐาน} + \text{ผลคูณของเวลาและจำนวนการเปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงปี}$$

- จำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทย ที่มาเที่ยวบริเวณวัดพระแก้ว ในปี ๒๕๔๕	→	ประมาณ ๓,๗๑๐ คน/วัน
- จากแบบสอบถาม นักท่องเที่ยวชาวไทยบริเวณพระบรมมหาราชวังและวัดพระแก้ว ๑๐๐ คน สนใจมาโครงการ	→	๑๓ คน (๑๓ %)
ดังนั้น - จะมีผู้ใช้โครงการ	→	๓,๗๑๐ X ๑๓ / ๑๐๐
	→	๔๘๐ คน/วัน
- เวลาเปิดบริการ ๙.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	คิดเป็น	๑๒ ชั่วโมง
เพราะฉะนั้น จะมีนักท่องเที่ยวชาวไทยเข้าใช้	→	๔๘๐ / ๑๒
	→	๔๐ คน / ชม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๓. กลุ่มประชาชนทั่วไป

- คิดจากโครงการเปรียบเทียบ

ร้านขนมไทยหวานตำรงค์ ร้านเรือนมงคลและ

ร้านแม่กิมไล้ พบว่า มีผู้เข้าใช้โดยเฉลี่ย

→ ๘๐๐ คน / ชั่วโมง

- จากการสอบถามพบว่าเป็นคน

ไทยทั่วไป ประมาณ ๒๐ % ของผู้ใช้บริการทั้งหมด

ดังนั้น คิดเป็นคนไทยทั่วไปที่มาใช้บริการ

→ $(๘๐๐ \times ๒๐ / ๑๐๐) / ๑๒$

→ ๑๔ คน / ชั่วโมง

- จากโครงการเปรียบเทียบ

ส่วนสอนทำขนมไทย โครงการอนุรักษ์ขนมไทย

พบว่า มีผู้เข้าใช้บริการโดยประมาณ

→ ๔๐๐ คน / วัน

→ ๕ คน / ชั่วโมง

๔. กลุ่มประชาชนในละแวกใกล้เคียง

ส่วนใหญ่คนกลุ่มนี้จะมาเข้าใช้ในสวนร้านขนมไทย ร้านขายอุปกรณ์และร้านอาหาร

- จากการศึกษาร้านขนมไทยจำนวน ๑๐ ร้าน

ในย่านบางลำพู พบว่ามีผู้เข้าใช้บริการโดยเฉลี่ย

→ ๘๐ คน / วัน

- จากการศึกษาร้านขายอุปกรณ์ทำขนมย่าน

สะพานหันจำนวน ๓ ร้าน พบว่ามีผู้เข้าใช้บริการโดยเฉลี่ย

→ ๑๐๐ คน / วัน

ดังนั้นมี ผู้เข้าใช้บริการ

→ ๑๘๐ คน / วัน (ทำงาน ๘ ชั่วโมง)

→ $๑๘๐ / ๘ = ๒๒$ คน / ชั่วโมง

รวมจำนวนผู้เข้าใช้บริการทั้งหมด

๑. นักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ	๑๐๐	คน / ชั่วโมง
๒. นักท่องเที่ยว ชาวไทย	๔๐	คน / ชั่วโมง
๓. ประชาชนทั่วไป	๑๘	คน / ชั่วโมง
๔. ประชาชนในละแวกใกล้เคียง	๒๒	คน / ชั่วโมง

รวมทั้งหมด	๑๘๐	คน / ชั่วโมง
------------	-----	--------------

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

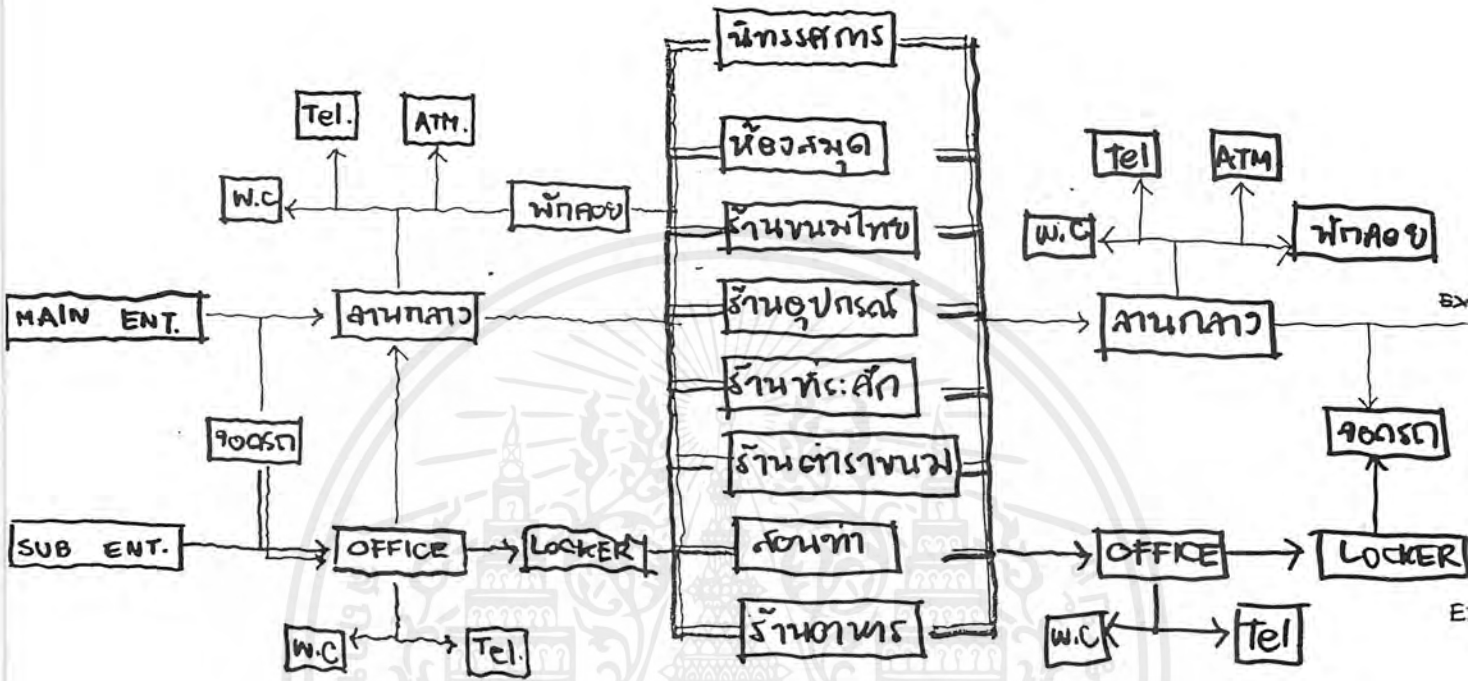
๓.๖

พฤติกรรมผู้รับบริการ

๓.๖.๑

พฤติกรรมผู้รับบริการของโครงการ

ศึกษาพฤติกรรมโดยรวมของผู้เข้าใช้บริการในศูนย์ฯ โดยสรุปออกมาเป็น diagram ดังนี้



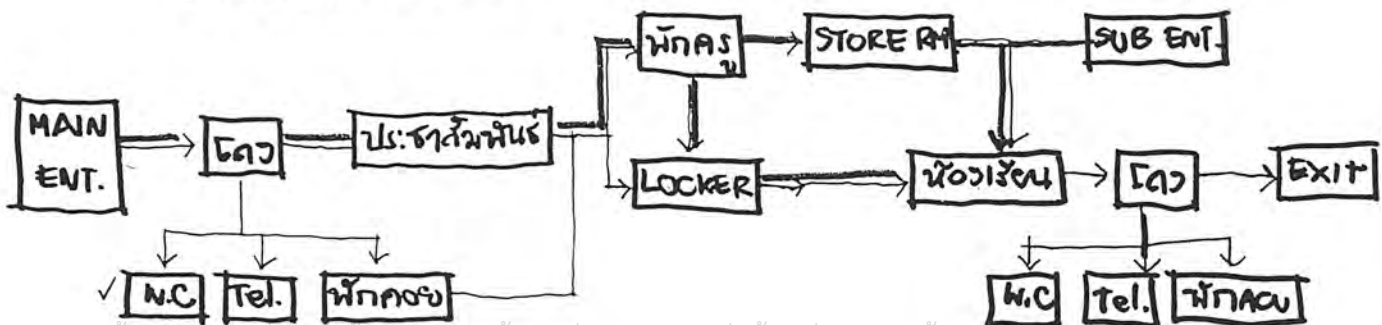
จาก diagram ข้างต้นจะสังเกตได้ว่า บริเวณลานกลางจะเป็นเหมือนจุดรวมคนก่อนที่จะแยกไปยังส่วนต่างๆ ของโครงการและจะเป็นจุดรวมคนอีกครั้งก่อนออกจากโครงการ ดังนั้นบริเวณลานกลางจึงมีลักษณะคล้ายเป็นโถงต้อนรับคนจากภายนอกเข้าสู่ภายในโครงการ

๓.๖.๒

พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนต่างๆ ของโครงการ

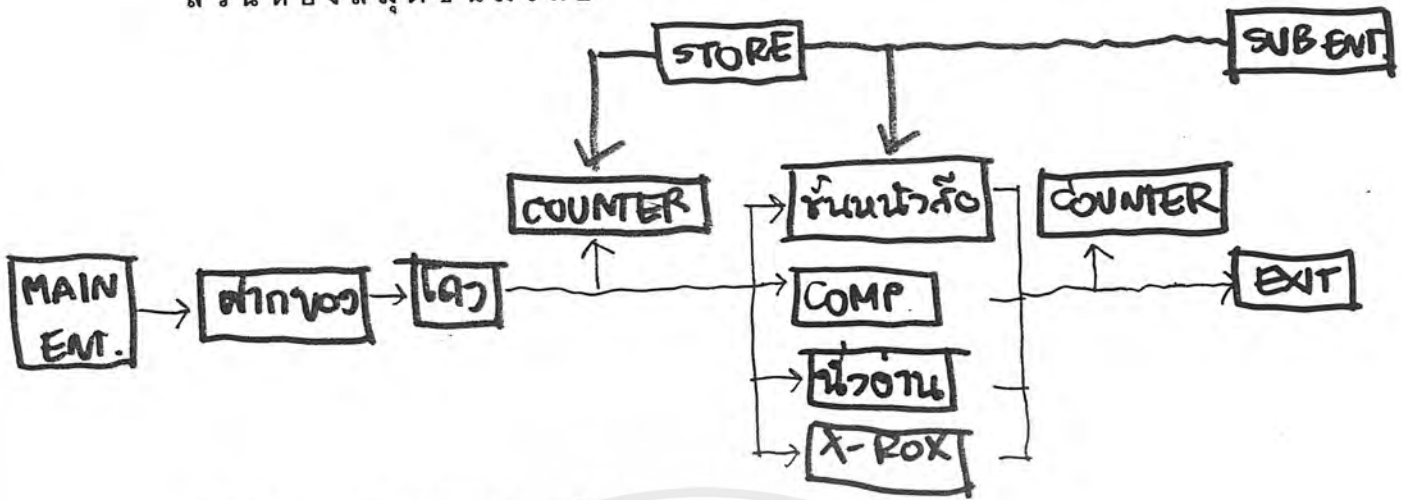
ศึกษาพฤติกรรมของผู้มาเข้าใช้บริการในแต่ละส่วนของโครงการเพื่อนำมาพัฒนาเข้าสู่งานออกแบบต่อไป ซึ่งสามารถสรุปเป็น diagram ของแต่ละส่วนได้ดังนี้

ส่วน สอน ทำ ขนม ไทย

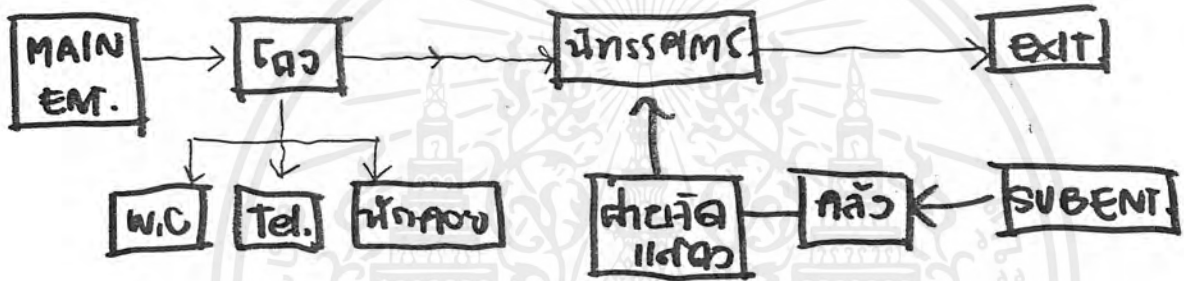


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

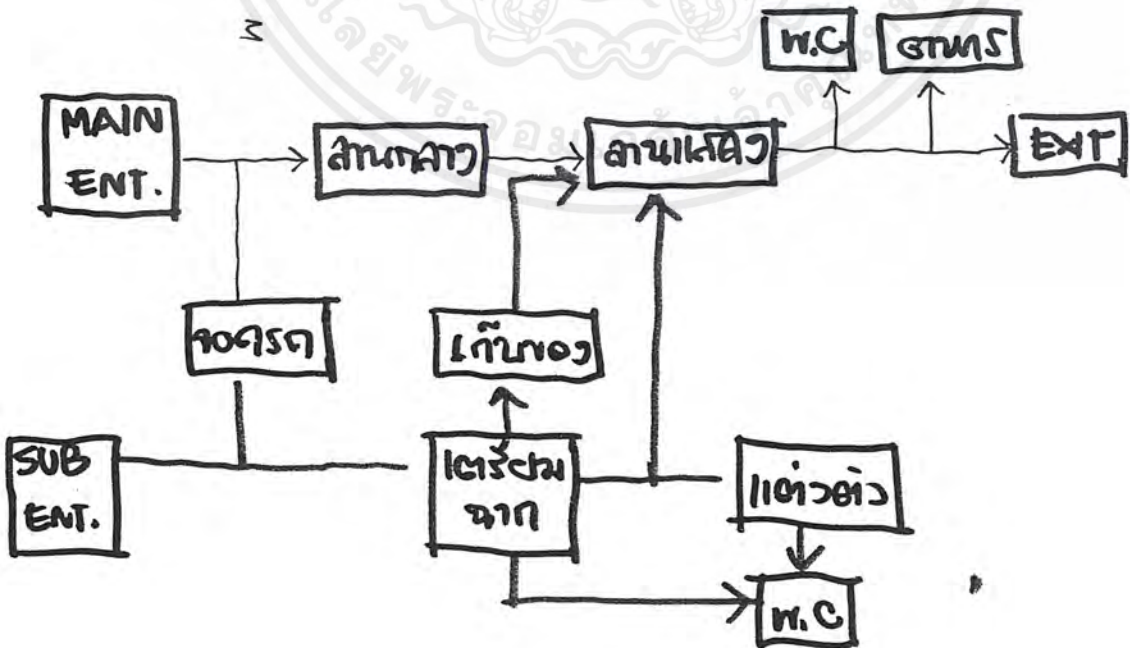
ส่วนห้องสมุดขอนแก่น



ส่วนนิติบรรณการขอนแก่น

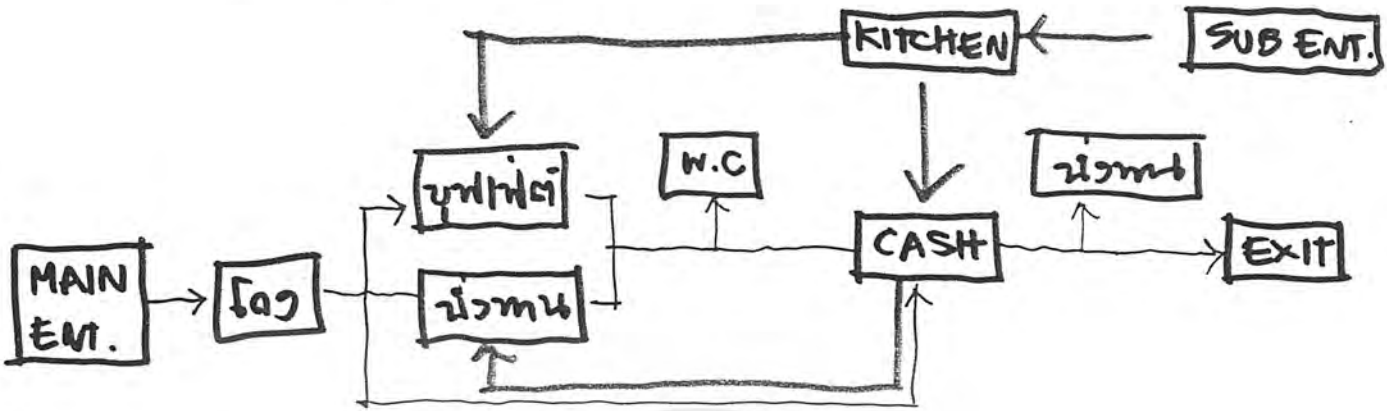


ส่วนลานแสดงกลางแจ้ง

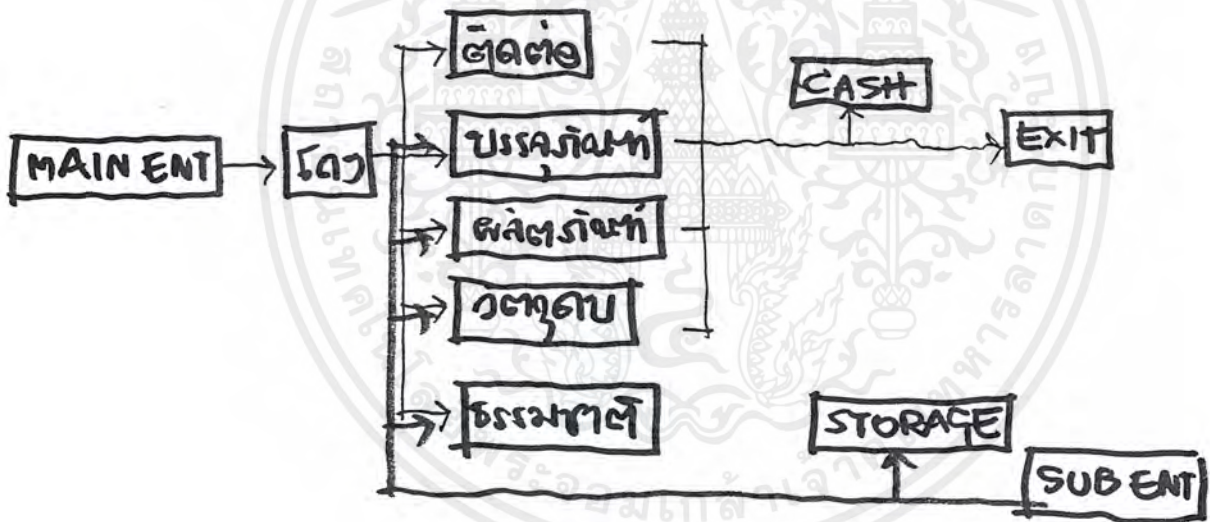


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนร้านอาหารไทย



ส่วนร้านขายอุปกรณ์ทำขนมไทย

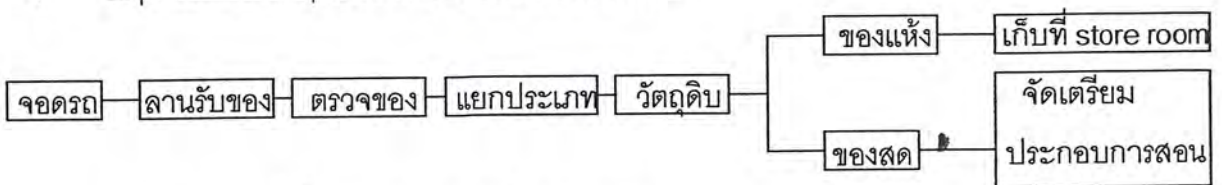


๓.๗

พฤติกรรมของวัตถุและอุปกรณ์

๓.๗.๑ พฤติกรรมของวัตถุและอุปกรณ์ในส่วนต่างๆของโครงการ

◆ พฤติกรรมของวัตถุดิบประกอบการสอนทำขนมไทย



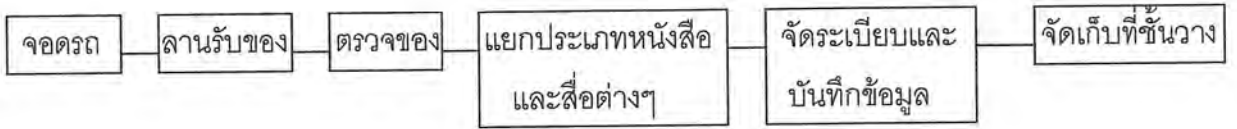
- ของสด จะสั่งซื้อก่อนหรือในวันที่จะมีการสอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

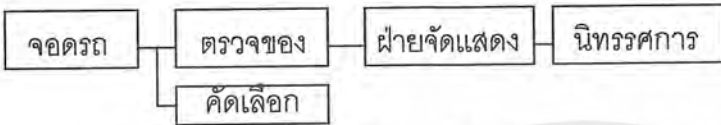
- ของแห้ง จะสั่งซื้อเมื่อวัตถุดิบใน store room เริ่มร่อยหรอ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

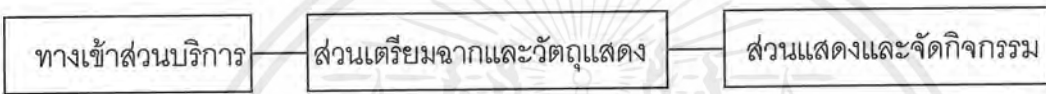
◆ พฤติกรรมของหนังสือและสื่อต่างๆในห้องสมุด



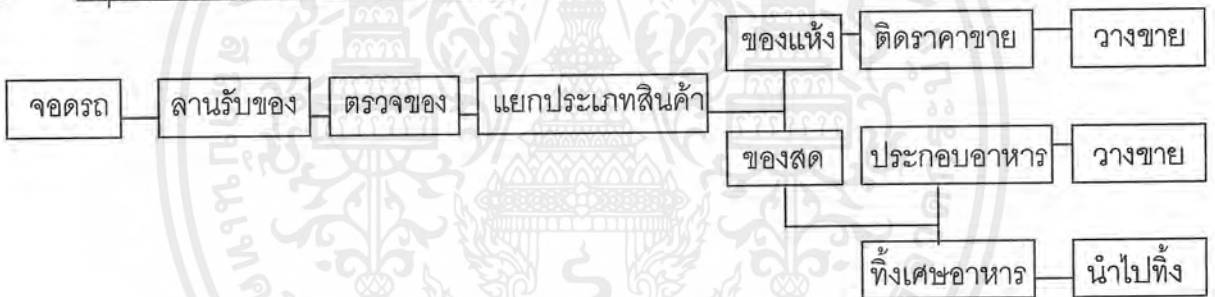
◆ พฤติกรรมของวัตถุแสดงในส่วนนิทรรศการ



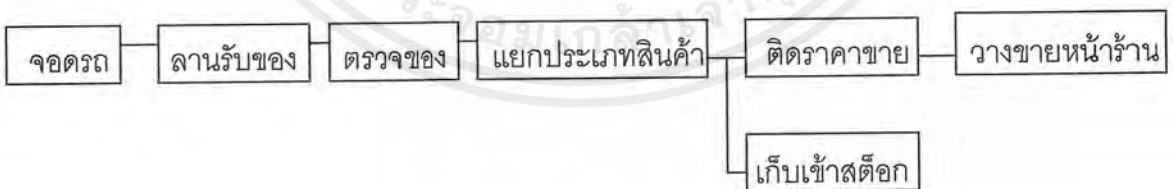
◆ พฤติกรรมของวัสดุอุปกรณ์ในการจัดแสดงในลานแสดงกลางแจ้ง



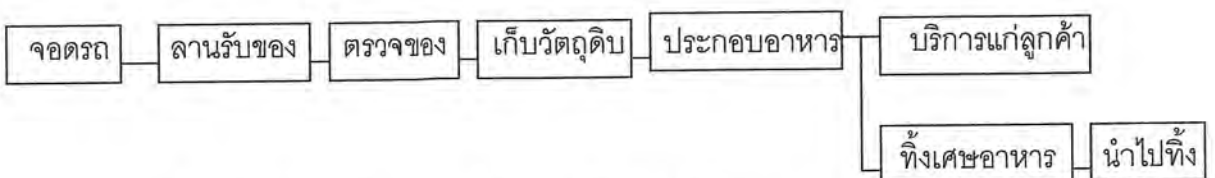
◆ พฤติกรรมของขนมในส่วนร้านขนมไทย



◆ พฤติกรรมของวัสดุอุปกรณ์ในส่วนร้านขายอุปกรณ์และตำราขนมไทย



◆ พฤติกรรมของวัตถุดิบในส่วนขายอาหารว่างและเครื่องดื่ม



จากการศึกษาพฤติกรรมทั้งหมดจะนำไปสู่การวิเคราะห์ zoning ของอาคารในบทที่ ๖ ต่อไป เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การศึกษาข้อมูลองค์ประกอบโครงการ

บทที่ ๔

การศึกษาข้อมูลองค์ประกอบโครงการ

๔.๑ องค์ประกอบของส่วนบริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้

◆ ส่วนสอนทำขนมไทย

๔.๑.๑ หลักสูตรการเรียน การสอน

จัดหลักสูตรการสอนของโครงการ ให้เหมาะสมกับ กลุ่มเป้าหมาย โดยวิเคราะห์จาก กรณีศึกษาและพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายเพื่อนำไปวิเคราะห์หถึงการวาง zoning และ เส้นทางสัญจรต่อไป

๑. พื้นฐานการทำขนมไทย

introduction to Thai desserts

เรียนรู้พื้นฐานในการทำขนมไทย หลักการทำ การเรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือ วัตถุดิบต่างๆ พร้อมทั้งพาเดินท่องตลาดเรียนรู้วิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ พาชมร้านขายขนมไทยย่าน บางลำพูและถนน พระอาทิตย์

๒. ขนมไทยทั่วไป

Normal Thai desserts

เรียนรู้การทำขนมไทยแบบชาวบ้าน ทำได้ง่ายไม่ซับซ้อน เป็นขนมไทยที่พบเห็น กันอยู่ทั่วไป แบ่งเวลาการเรียนเป็น ๕ ครั้ง ยากง่ายเพิ่มขึ้นตามลำดับ

ครั้งที่ ๑	-	ขนมครก	,	ขนมต้มแดง-ต้มขาว	(ขนมโบราณ)
ครั้งที่ ๒	-	ลอดช่องน้ำกะทิ	,	บัวลอยน้ำกะทิ	(ขนมน้ำกะทิ)
ครั้งที่ ๓	-	ขนมกล้วย	,	ขนมดอกอัญชัน	(ขนมจากผลไม้)
ครั้งที่ ๔	-	ข้าวตั่ว	,	ข้าวเหนียวสังขยา	(ขนมจากข้าว)
ครั้งที่ ๕	-	เรไร	,	ขนมเปียกปูน	(ขนมกววน)

๓. ขนมไทยชาววัง

Advanced Thai desserts

เรียนรู้การทำขนมไทยแบบชาววัง มีการประติประดอย ที่ประณีต และวิธีการ ทำค่อนข้างซับซ้อนกว่าขนมไทยทั่วไป

ครั้งที่ ๑	-	สังขยาพิกทอง	,	มัทกอด	
ครั้งที่ ๒	-	บ้ำบั้น	,	กระเช้าสีดา	
ครั้งที่ ๓	-	วุ้นกรอบ	,	วุ้นมะพร้าวอ่อน	
ครั้งที่ ๔	-	จ่ามงกุฏ	,	ทองเอก	
ครั้งที่ ๕	-	ขนมดอกจอก	,	ขนมฝักบัว	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่เผยแพร่ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔. ขนมไทยหายาก

Ancient Thai desserts

เรียนรู้การทำขนมไทยที่ปัจจุบันถูกลืมไป ผู้คนไม่ค่อยรู้จัก ไม่ค่อยมีคนทำขาย เป็น การอนุรักษ์และเผยแพร่ขนมไทยแบบโบราณ ดั้งเดิมให้เป็นที่รู้จักต่อไป

ตัวอย่าง ขนมที่สามารถเลือกเรียนได้

- โฟร่งแสม ขนมลา ขนมดีซำ ขนมพอง ขนมสามเกลอ

๕. ขนมไทยในวันเดียว

Thai desserts in one day

เรียนรู้การทำขนมไทยที่เป็นนิยมกันโดยทั่วไป เป็นหลักสูตรสำหรับผู้มีเวลาน้อยหรือ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มีเวลาจำกัด

ตัวอย่าง ขนมที่สามารถเลือกเรียนได้

- ลูกชุบ ตะโก้ ขนมใส่ไส้ ข้าวเหนียวสังขยา บัวลอย ปลากัดรมไข่เต่า วุ้น ขนมเบื้อง ขนมครก สังขยา

๖. ขนมไทยของขวัญของฝาก

Decorated Thai desserts

เรียนรู้การทำขนมไทยสำหรับการจัดทำเป็นของขวัญของฝาก ขนมที่เป็นมงคลนิยมใช้ ในงานมงคลหรืองานบวชต่างๆ สำหรับให้บุคคลอื่นหรือญาติมิตร การตกแต่งหน้าขนมไทย การจัด กระเช้า เป็นต้น

ตัวอย่าง ขนมที่สามารถเลือกเรียนได้

- แต่งหน้าขนมไทย ขนมชั้น ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด วุ้นกะทิ ฝอยทอง

๔.๑.๒

การเรียน การสอน

จำนวนห้องเรียน

๒ ห้อง

ห้องเรียนที่ ๑

นักเรียน ๔ คน

เปิดสอน ๒ รอบ ต่อ ๑ วัน

๙.๐๐-๑๒.๓๐

, ๑๓.๓๐-๑๘.๐๐

เรียนทำขนม ๓ ชนิด/รอบ

ห้องเรียนที่ ๒

รับนักเรียน ๔-๘ คน

เปิดสอน ๖ รอบ ต่อ ๑ วัน

๙.๐๐ -๑๐.๓๐

, ๑๐.๓๐- ๑๒.๐๐

๑๒.๐๐- ๑๓.๓๐

, ๑๓.๓๐-๑๕.๐๐

๑๕.๐๐-๑๗.๓๐

, ๑๗.๓๐-๑๙.๐๐

เรียนทำขนม ๑ ชนิด /รอบ

จำนวนอาจารย์

๓ คน แบ่งสอน ๑คน/ห้อง

ผู้ช่วยอาจารย์

๒ คน/ห้อง

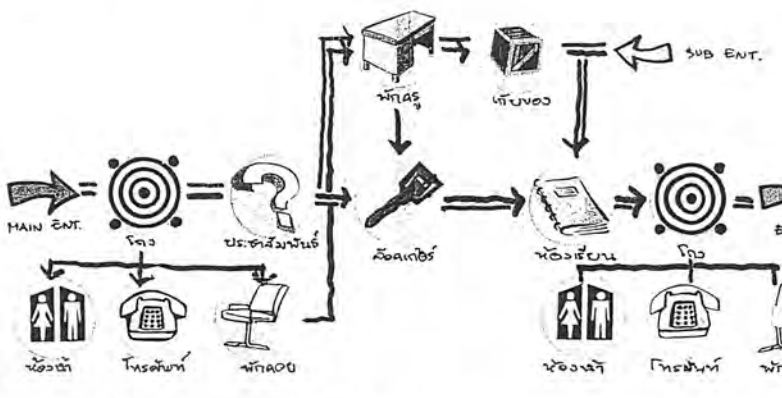
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนสอนทำขนมไทย

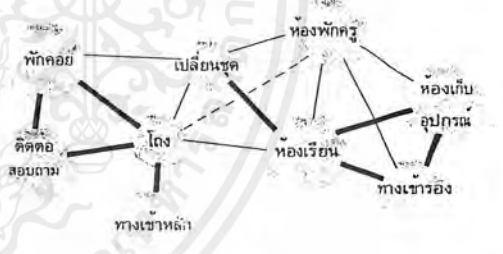
กลุ่มเป้าหมาย	ชาวต่างชาติและบุคคลที่สนใจทั่วไป
หลักสูตรการ สอน	
๑. พื้นฐานการทำขนมไทย	Introduction to Thai desserts
	หลักการทำให้ พื้นฐาน อุปกรณ์ วัตถุดิบ การเลือกซื้อ
๒. ขนมไทยทั่วไป	Normal Thai desserts
	ลอดช่องน้ำกะทิ เเวโร กลิบลำควน ข้าวเหนียวสังขยา เปียกปูน ถั่วแปบ บัวลอย ข้าวสุ
๓. ขนมไทยชาววัง	Advanced Thai desserts
	สังขยาพิททอง สเน่ห์จันทร์ มีคกอด กระเช้าสีลา จำ มงกุฎ ทองเอก ลูกชุบ
๔. ขนมไทยหายาก	Ancient Thai desserts
	โพรงแสม ขนมลา ขนมอี๋ซ่า ขนมทอง ขนมสามเกลอ
๕. ขนมไทยในวันเดียว	Thai desserts in one day
	ลูกชุบ ตะโก้ ขนมใส่ไส้ ข้าวเหนียวสังขยา บัวลอย ปลา กริมไข่เต่า วัน ขนมเบื้อง ขนมครก
๖. ขนมไทยของขวัญของฝาก	Decorated Thai desserts
	แต่งหน้าขนมไทย ขนมอี๋ ลูกชุบ ทองหยิบ ทองหยอด รันกะทิ ฝอยทอง
การ เรื สอน การ สอน	ออกตารางสอนเป็นรายเดือน
จำนวนห้องเรียน	๒ ห้อง
ห้องเรียนที่ ๑	นักเรียน ๔ คน เปิดสอน ๒ รอบ ต่อ ๑ วัน ๔.00-๑๒.๓0 ๑๓.๓0-๑๘.00
ห้องเรียนที่ ๒	รับนักเรียน ๔-๘ คน เปิดสอน ๖ รอบ ต่อ ๑ วัน ๔.00-๑0.๓0 ๑๒.๓0-๑๒.00 ๑๓.๓0-๑๔.00 ๑๕.00-๑๗.๓0 ๑๗.๓0-๑๘.00
จำนวนอาจารย์	๓ คน แบ่งสอน ๑คน/ห้อง
ผู้ช่วยอาจารย์	๒ คน/ห้อง

องค์ประกอบ

- ส่วนติดต่อ รับผิดชอบ
- ส่วนพักคอย
- ห้องเรียน
- ห้องพัสดุ
- ห้องเก็บวัตถุดิบ อุปกรณ์
- ลิฟต์เคลื่อนย้ายของ



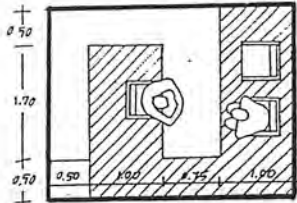
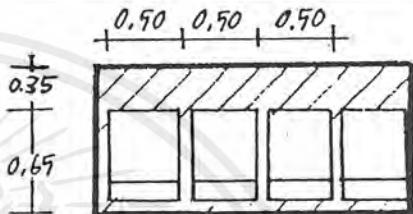
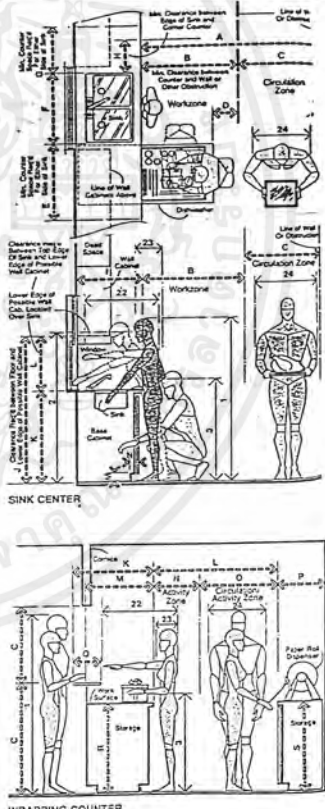
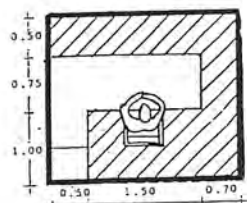
วัตถุประสงค์	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	องค์ประกอบ	
			ส่วนสอนทำขนมไทย	
			ทางเข้าหลัก	๑
			โถงทางเข้า	๑
			ส่วนพักคอย	๑
			ติดต่อ สอบถาม	๑
			เปลี่ยนชุด	๑
			ห้องพักครู	๑
			ห้องเรียน	๑
			ห้องเก็บอุปกรณ์	๑
			ทางเข้ารอง	๑



จำนวนผู้รับบริการ ๑๗ คนต่อชั่วโมง
จากแบบสอบถาม ๕ คน/ชั่วโมง
เจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ ๕ คน/ชั่วโมง
ผู้มาเรียน ๕ คน/ชั่วโมง

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
ฝ่ายประชาสัมพันธ์	๑		๘.๑๒		๘.๑๒	A.D.
โถง	๑๗		0.๖๔		๑0.๘๘	A.D.
ส่วนพักคอย	๕		๑.๒0		๖	๒๕% ของผู้ใช้
ลิฟต์เคลื่อนย้าย	๑0		0.๕๒		๒.๖	A.D.
ห้องพัสดุ	๗		๕.๘๕		๔๕	case study
ห้องเรียน	๒		๔๕		๙0	case study
ห้องเก็บวัตถุดิบ	๑		๒0		๒0	case study
		รวม			๑๘๒.๖	
		ทางสัญจร ๓0%			๕๕.๗๘	
รวมพื้นที่ส่วนสอนทำขนม					๒๓๘.๓๘	๒๔0 ตรม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

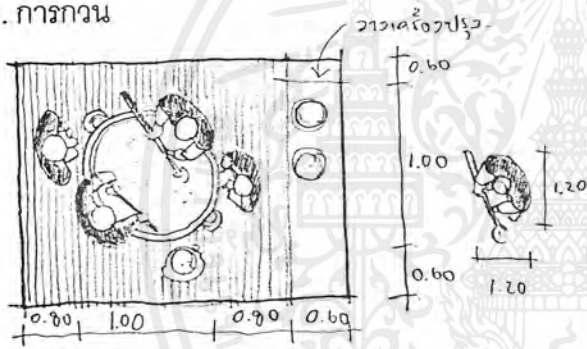
การบริการ	อุปกรณ์ที่ใช้	การใช้พื้นที่/หน่วย	จำนวน
<p>๑. ส่วนประชาสัมพันธ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - เจ้าหน้าที่นั่งต้อนรับและบริการการรับสมัคร 	<ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะสำหรับติดต่อ - ตู้เอกสาร - Computer - เก้าอี้ผู้มาติดต่อ 		<p>๑</p>
<p>๒. ส่วนพักคอย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้มาติดต่อ หรือผู้เรียนนั่งพักก่อนรอเวลาเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> - ที่นั่งพักคอย - ตู้หนังสืออ่านเล่น 		<p>๑</p>
<p>๓. ส่วนห้องเรียน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วน Lecture - ส่วนปฏิบัติ - ส่วนสาธิต - ส่วนบรรจุหีบห่อและอุปกรณ์จำเป็น 	<ul style="list-style-type: none"> - กระดานดำ - โต๊ะเก้าอี้นั่งเรียน - ที่ประกอบอาหาร - ชั้นวางเครื่องปรุง - ชั้นวางเครื่องมือ-อุปกรณ์การทำ - ตู้น้ำดื่ม - counter คริว - sink - counterวางของ 		<p>๑</p> <p>๑</p> <p>๑</p>
<p>๔. ส่วนห้องพักครู</p>	<ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะพักครู-เก้าอี้ - ตู้เอกสาร - กระดานตารางสอน - โต๊ะเอนกประสงค์ 		<p>๒</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภาคการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปะลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

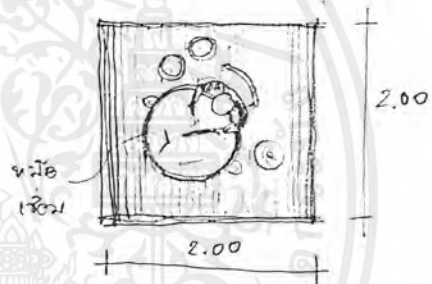
การบริการ	อุปกรณ์	การใช้พื้นที่/หน่วย	จำนวน
๕. ส่วน Store room	<ul style="list-style-type: none"> - ชั้นเก็บของ - Counter เตรียม - วัตถุดิบ เตรียม การสอน 	<p>MIX AND PREPARATION CENTER</p>	๑
๖. Locker เก็บของ	<ul style="list-style-type: none"> - ฝาของ เปลี่ยนชุด - ตู้ Locker - ห้องเปลี่ยนชุด 		๑

รายละเอียด พื้นที่ในการทำขนม (พิจารณาตามกรรมวิธีในการทำ)

๑. การกวน

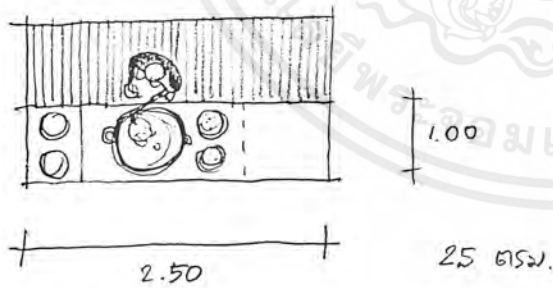


๒. การเชื่อม



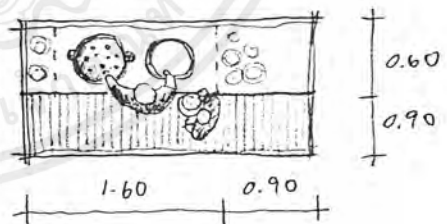
4 ตรม.

๓. การทอด



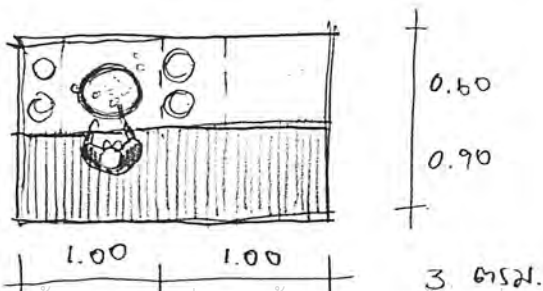
25 ตรม.

๔. การนึ่ง



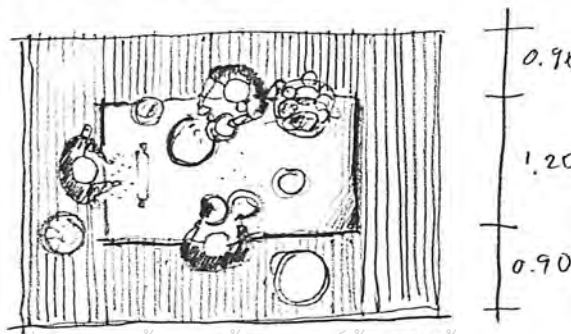
3.75 ตรม.

๕. การต้ม



3 ตรม.

๖. ชุดมะพร้าว คั้นกะทิ ไม่แป้ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำออกจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาตจากคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
 ๓๕

◆ ส่วนห้องสมุดชนมไทย

๔.๑.๑ การบริการ

ผู้เข้าใช้ประกอบด้วย บุคคลทั่วไป ผู้ที่สนใจ ผู้ที่เข้าชมโครงการตลอดจน นักเรียน

นักศึกษาของสวนสอนทำขนมไทยของโครงการ

- การยืม-คืน หนังสือ - ยืมได้เฉพาะผู้ที่สมัครเป็นสมาชิกหรือเป็นนักเรียนของโครงการเท่านั้น
- ระยะเวลาการยืม-คืน - ไม่เกิน ๑ อาทิตย์
- ประเภทการยืม - หนังสือทุกเล่มสามารถขอยืมได้ ยกเว้น วีดีโอ ซีดีรอม และ ตำราขนมโบราณ
ภายในตู้โชว์

ประเภทของสิ่งพิมพ์

๑. หนังสือทั่วไปเกี่ยวกับขนมไทย	๑๕	เรื่อง
๒. ตำราการทำขนมไทย (ภาษาไทย)	๔๐	เรื่อง
๓. ตำราการทำขนมไทย (ภาษาต่างประเทศ)	๒๐	เรื่อง
๔. วารสาร-นิตยสารเกี่ยวกับ อาหารไทย-ครัวไทย-ขนมไทย	๕	เรื่อง
๕. หนังสือพิมพ์	๕	ฉบับ
๖. วีดีโอสอนการทำขนมไทยและซีดีรอม	๑๐	เรื่อง
๗. หนังสือทั่วไปเกี่ยวกับครัวไทย-อาหารไทย	๔๐	เรื่อง
๘. วิทยานิพนธ์เกี่ยวกับขนมไทย	๕๐	เรื่อง
๙. รูปภาพขนมไทยชนิดต่างๆ		
รวมจำนวนหนังสือ	๑๖๕	เรื่อง
คิดเผื่อ	๒๕%	
รวม	๒๔๐	เล่ม

จากจำนวนหนังสือทำให้ทราบว่าห้องสมุดชนมไทยในศูนย์ฯ เป็นห้องสมุดเฉพาะเรื่องที่มีขนาดพื้นที่ไม่มาก ส่งผลต่อการออกแบบคือต้องทำให้เป็นส่วนที่น่าสนใจในพื้นที่ขนาดเล็ก และอยู่ในตำแหน่งที่เข้าถึงง่าย

ภาคผนวก การวิเคราะห์จำนวนหนังสือและชนิดของหนังสือภายในห้องสมุดชนมไทย

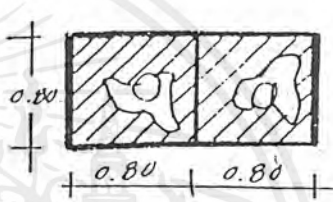
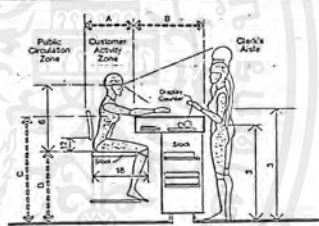
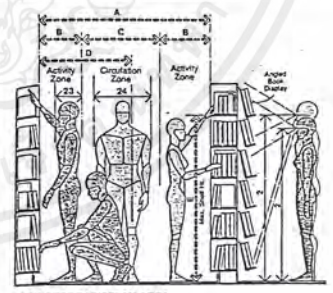
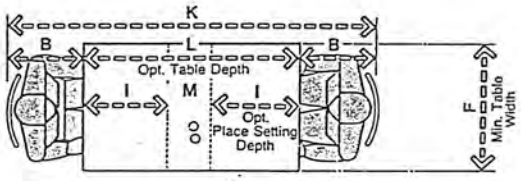
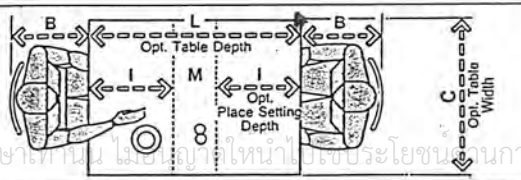
- ห้องสมุดแห่งชาติ	มีหนังสือเกี่ยวกับขนมไทย	๔๓	เรื่อง
- ห้องสมุดจุฬาลงกรณ์	"	๓๘	เรื่อง
- ร้านหนังสือ Asia Book	"	๓๐	เรื่อง
- ร้านหนังสือจุฬาลงกรณ์	"	๔๒	เรื่อง
- ร้านดวงกมล	"	๓๖	เรื่อง
- รูปภาพขนมไทย	- คิดจากจำนวนชนิดของขนมไทย		

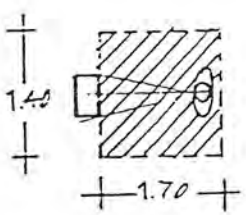
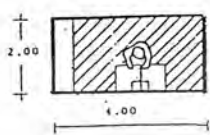
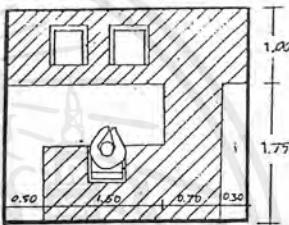
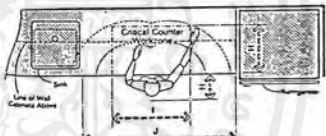
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต่ออ้างถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔.๑.๒ องค์ประกอบของห้องสมุดชนมไทย

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| ๑. ทางเข้า-ออก ฝากของ | ๖. computer-internet |
| ๒. ยืม-คืน หนังสือ | ๗. ตู้บัตรรายการ |
| ๓. ชั้นวางหนังสือ | ๘. ที่นั่งดูวิดีโอ |
| ๔. โต๊ะอ่านหนังสือ | ๙. บรรณารักษ์ |
| ๕. ถ้ายเอกสาร | ๑๐. ชั้นวางวารสาร-หนังสือพิมพ์ |

๔.๑.๓ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ในส่วนห้องสมุดชนมไทย

การบริการ	อุปกรณ์	พื้นที่/หน่วย
๑. ส่วนเข้า-ออก ฝากของ	- ตู้ฝากของ	
๒. ยืม-คืน หนังสือ	- counterติดต่อ - computer - ที่วางของ , เอกสาร	
๓. ชั้นวางหนังสือ - หนังสือทั่วไป - วารสารสิ่งพิมพ์	- ตู้หนังสือ - ชั้น,ตู้วางหนังสือ และสิ่งพิมพ์	
๔. โต๊ะอ่านหนังสือ	- โต๊ะ,เก้าอี้	
๕. computer	- โต๊ะ,เก้าอี้ computer	

การบริการ	อุปกรณ์	พื้นที่/หน่วย
๖. ส่วนนั่งดู วิดีโอ ชนมไทย	- ทีวีวิดีโอ	
๗. ถ่ายเอกซาร	- เครื่องX-rox	
๘. เจ้าหน้าที่ห้อง สมุด - บรรณารักษ์	- โต๊ะทำงาน - ตู้เอกสาร - computer	
๙. พื้นที่เก็บของ	- ชั้นเก็บของ - เก็บบนหนังสือ	

๔.๒ องค์ประกอบของส่วนเผยแพร่ความรู้

◆ ส่วนนิทรรศการถาวร

๔.๒.๑ เนื้อหาการจัดแสดงนิทรรศการชนมไทย ภูมิปัญญาไทย

วัตถุประสงค์ในการจัดแสดง

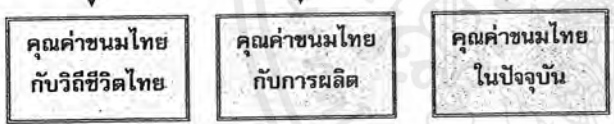
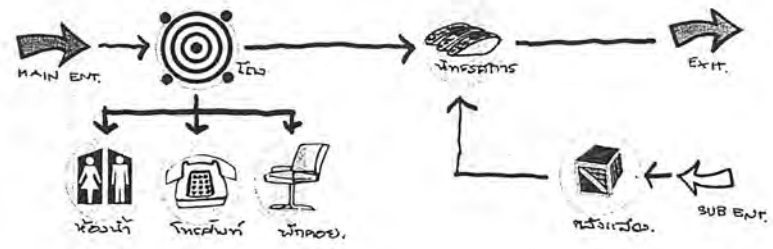
ต้องการแสดงให้เห็นถึง ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยที่สามารถประยุกต์วัสดุท้องถิ่นเกิดเป็นชนมไทยมากมาย โดยผู้ชมจะเกิดจิตสำนึกแลเห็นคุณค่าและความสำคัญของชนมไทย ร่วมอนุรักษ์ให้มรดกทางวัฒนธรรมชิ้นนี้ดำรงอยู่วิถีชีวิตคนไทยสืบไป มิได้เป็นการให้ข้อมูลอย่างเฉพะเจาะจงแต่เป็นการทำความรู้จักกับชนมของคนไทยเท่านั้น ส่วนเนื้อหาเฉพาะเรื่อง จะปรากฏในนิทรรศการชั่วคราวแทนแนวความคิดเบื้องต้น

เรียงลำดับเรื่องราวในการจัดแสดงด้วย ลักษณะของขั้นตอนการทำชนมไทย ใช้

เรื่องราวของครัวไทยกับวิถีชีวิตไทย การใช้ชานบ้าน ลานบ้าน มาเป็นตัวดำเนินเรื่อง

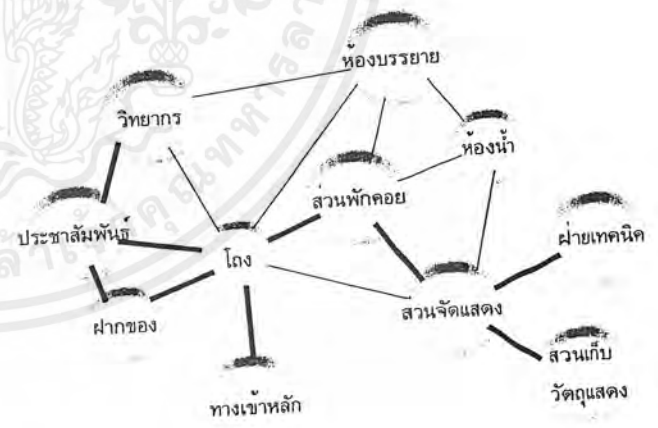
เนื้อหาของครัวไทยกับวิถีชีวิตไทย มีการเรียงเนื้อหาให้เชื่อมโยงกัน มีข้อมูลให้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่วากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบของส่วนนิทรรศการถาวร



- ขนมไทยกับประเพณีไทย
- ขนมไทยกับความเชื่อ
- ขนมไทยกับความสัมพันธ์บ้าน วัด วัง
- ความงามของขนมไทย
- อุปกรณ์ในการทำขนมไทย
- ความนิยมของขนมไทยในปัจจุบัน

วัตถุประสงค์	ผู้ใช้บริการ	ผู้ให้บริการ	องค์ประกอบ
			ส่วนนิทรรศการ
			ทางเข้าหลัก
			ส่วนโดง
			ส่วนพักคอย
			ประชาสัมพันธ์
			วิทยากร
			ฝากของ
			ห้องบรรยาย
			ส่วนจัดแสดง
			ฝ่ายเทคนิค
			ส่วนเก็บวัตถุแสดง
			ห้องน้ำ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เนื้อหาจัดแสดง

ครัวหลังที่ ๑

"ตำนานขนมไทย"

- ความหมายของขนม
- ประวัติขนมไทย



ครัวหลังที่ ๒

"ส่วนผสมขนมไทย"

- เรื่องของแป้ง
- เรื่องของน้ำตาล
- เรื่องของมะพร้าว



ครัวหลังที่ ๓

"เครื่องมือทำขนมไทย"

- ครัวไทยดั้งเดิม
- เครื่องมือเครื่องใช้



ครัวหลังที่ ๔

"เสน่ห์ขนมไทย"

- กลิ่นขนมไทย
- สีสนขนมไทย
- รูปลักษณ์ขนมไทย



ครัวหลังที่ ๕

"ขนมไทย - วิถีชีวิตไทย"

- ขนมไทยแต่ละประเภท
- ขนมไทยกับชีวิตไทย



ครัวหลังที่ ๖

"คุณค่าขนมไทย"

- คุณค่าทางโภชนาการ
- คุณค่าทางวัฒนธรรม



◆ ส่วน นิทรรศการชั่วคราว
๔.๒.๑ เนื้อหาการจัดแสดง

วัตถุประสงค์

มีลักษณะเป็น Information center เผยแพร่ข่าวสารข้อมูล
ใหม่ๆของชนมไทย การจัดแสดงเปลี่ยนแปลงตามแต่
ละช่วงเทศกาลของไทย และส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง โดยจะ
แสดงข้อมูลที่ละเอียดตามแต่ละเนื้อหา

เนื้อหาการจัดแสดง

เป็นการให้ข้อมูลทั่วไปแบบเฉพาะเรื่อง โดยจัดแสดงข้อมูลพร้อมทั้ง
การสาธิตการทำขนมที่ปรากฏในเนื้อหาจัดแสดงแต่ละครั้ง ให้ผู้ชมได้
ทดลองทำ ได้เห็นวิธีการทำแบบชนมไทยโบราณ ได้เรียนรู้วิถีชีวิตไทย
กับชนมไทยอย่างแท้จริง

ตัวอย่าง

ขนมตักไทยในอดีต
ขนมในงานพิธีมงคลสมรส (เดือน๙และ๑๐)
แหล่งขายขนมไทยในกรุงเทพฯ
ขนมไทยขึ้นชื่อในแต่ละจังหวัด
การเลือกซื้อวัตถุดิบ
การประเมินค่าความอร่อยของขนมไทย
หอมมันอร่อย..บรรจุกุณธ์ของขนมไทย

วิธีจัดแสดง

บอร์ด ตู้แสดง หุ่นจำลอง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังขอสงวนสิทธิ์ในสิ่งที่ปรากฏและจะไม่รับผิดชอบต่อเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ◆ ส่วน นิทรรศการกลางแจ้ง-ลานแสดงกลางแจ้ง
๔.๒.๑ รายการจัดแสดง

วัตถุประสงค์

มีลักษณะเป็น live exhibition และ ลานกิจกรรมจะได้สัมผัสกับบรรยากาศในการทำขนมไทย สภาพการค้าขายขนมไทยในสมัยก่อน การจัดแสดงเปลี่ยนแปลงตาม แต่ละช่วงเทศกาลของไทยและส่วนจัดแสดงชั่วคราวโดยการ จัดกิจกรรมต่างๆเกี่ยวกับขนมไทยให้ผู้ชมได้มีส่วนร่วม

กิจกรรมที่จัดขึ้นเป็นครั้งคราว

เทศกาลขนมไทย
สาธิตการทำขนมไทย
งานออกร้านขนมไทย
แข่งขันทำขนมไทย

กิจกรรมที่จัดในช่วงวันเทศกาล ประเพณี ไทย

จัดงานรื่นเริง งานปีใหม่ งานวัด
แสดงการทำขนมไทยในแต่ละเทศกาล

องค์ประกอบ

ส่วนเก็บวัสดุ อุปกรณ์แสดง
ส่วนลานแสดง
ส่วนแต่งตัวผู้แสดง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อาจ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของ

ส่วนลานแสดงกลางแจ้ง

กลุ่มเป้าหมาย - ผู้เข้าใช้โครงการ

รายการจัดแสดง

๑. กิจกรรมที่จัดขึ้นเป็นครั้งคราว

เทศกาลขนมไทย
สาธิตการทำขนมไทย
งานออกร้านขนมไทย

๒. กิจกรรมที่จัดในช่วงวันเทศกาล ประเพณีไทย

จัดงานรื่นเริง
แสดงการทำขนมไทยในแต่ละเทศกาล

องค์ประกอบ

ส่วนลานแสดง
ส่วนเก็บวัสดุ อุปกรณ์แสดง
ส่วนแต่งตัวผู้แสดง

ส่วนนิทรรศการชั่วคราว

กลุ่มเป้าหมาย - บุคคลทั่วไปและผู้เข้าใช้โครงการ

วัตถุประสงค์

มีลักษณะเป็น Information center เผยแพร่ข่าวสาร ข้อมูลใหม่ๆ ของขนมไทย การจัดแสดงเปลี่ยนแปลงตามแต่ละช่วงเทศกาลของไทย และส่วนจัดแสดงกลางแจ้ง

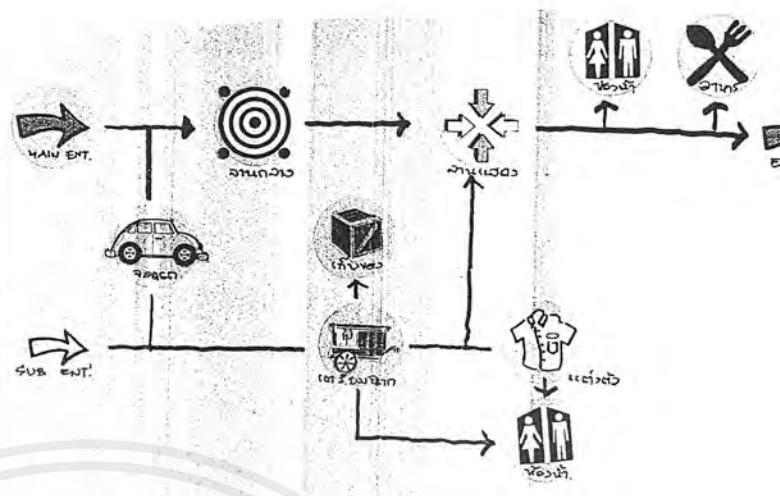
เนื้อหาการจัดแสดง

ตัวอย่าง

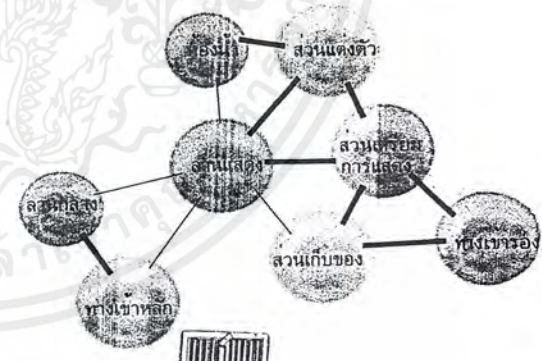
ขนมศึกไทยในอดีต
ขนมในงานพิธีมงคลสมรส (เดือน๙และ๑๐)
แหล่งขายขนมไทยในกรุงเทพฯ
ขนมไทยขึ้นชื่อในแต่ละจังหวัด
การเลือกซื้อวัตถุดิบ
การประเมินค่าความอร่อยของขนมไทย
ห่อมัดรีดร้อย..บรรจุภัณฑ์ของขนมไทย

วิธีจัดแสดง

บอร์ด ผู้แสดง



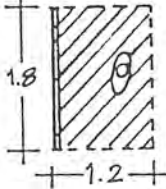
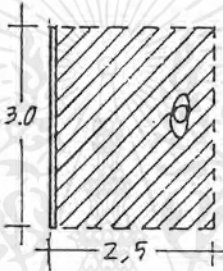
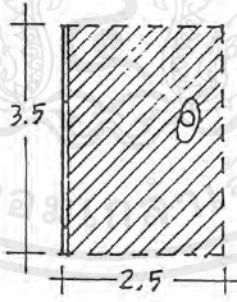
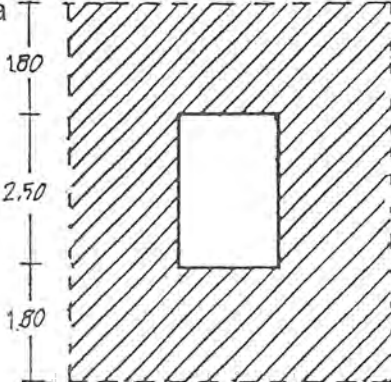
วัตถุประสงค์	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	องค์ประกอบ
			ส่วนลานแสดง
			ทางเข้าหลัก
			ลานกลาง
			ลานแสดง
			ส่วนเตรียมการแสดง
			ส่วนแต่งตัว
			ส่วนเก็บของ
			ห้องน้ำ
			ทางเข้ารอง



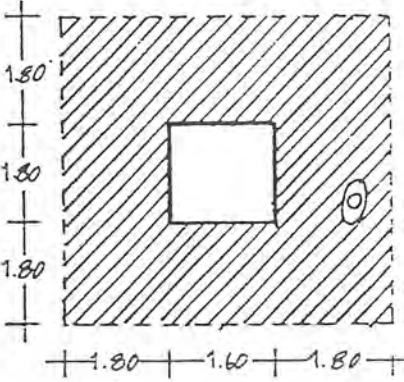
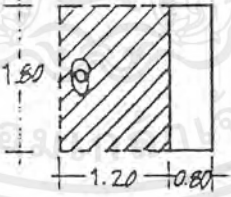
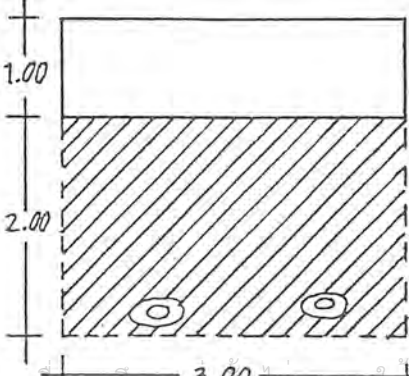
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและตัวอย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔.๒.๓

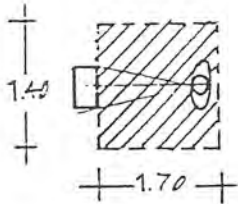
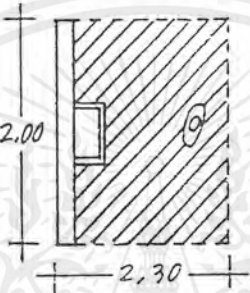
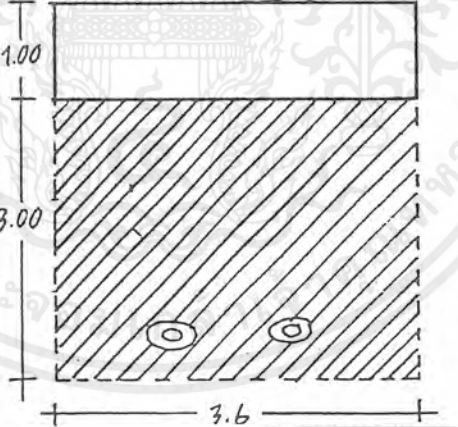
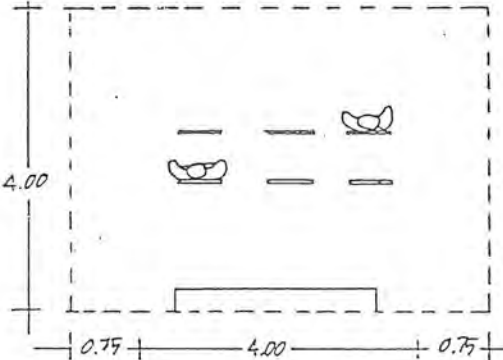
อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ของส่วนนิทรรศการทั้งหมด

รูปแบบการจัดแสดงมาตรฐาน	พื้นที่ที่ต้องการ
<p>◆ Wall Board - a</p> 	<p>๒๑.๒ ตร.ม.</p>
<p>◆ Wall Board - b</p> 	<p>๗.๕ ตร.ม.</p>
<p>◆ Wall Board - c</p> 	<p>๘.๗๕ ตร.ม.</p>
<p>◆ Object and Model - a</p> 	<p>๓๑.๑๑ ตร.ม.</p>

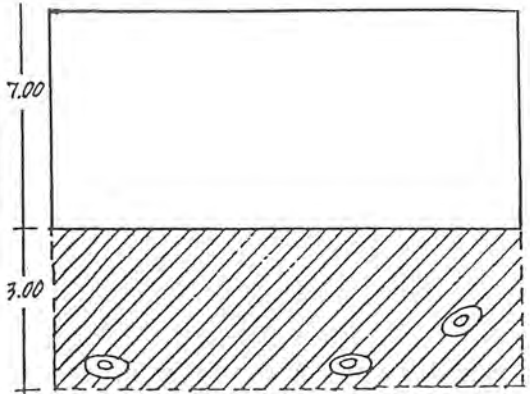
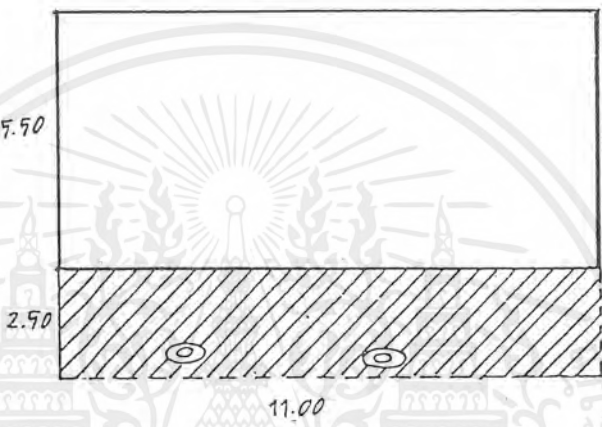
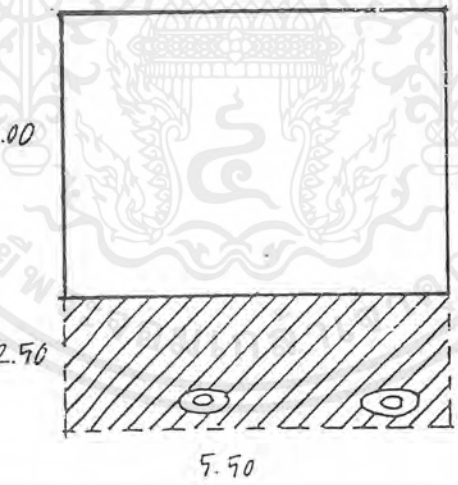
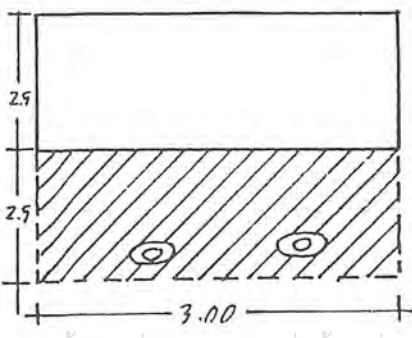
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบการจัดแสดง	พื้นที่ที่ต้องการ
<p>◆ Object and Model - b</p> 	<p>๒๖.๐๘ ตร.ม.</p>
<p>◆ Object and Model - c</p> 	<p>๒๖.๐๑ ตร.ม.</p>
<p>◆ Object and Model - d</p> 	<p>๓.๖๐ ตร.ม.</p>
<p>◆ Electronic Board</p> 	<p>๙ ตร.ม.</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบการจัดแสดง	พื้นที่ที่ต้องการ
<p>◆ VDO</p> 	<p>๒.๓๘ ตร.ม.</p>
<p>◆ Multimedia</p> 	<p>๔.๖ ตร.ม.</p>
<p>◆ VDO Wall</p> 	<p>๑๔.๔ ตร.ม.</p>
<p>◆ Slide and Projector</p> 	<p>๒๒ ตร.ม.</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต่อสู้อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบการจัดแสดง	พื้นที่ที่ต้องการ
<p>◆ Diorama</p> 	<p>๑๐๐ ตร.ม.</p>
<p>◆ Diorama</p> 	<p>๘๘ ตร.ม.</p>
<p>◆ Diorama</p> 	<p>๔๑.๒๕ ตร.ม.</p>
<p>◆ Diorama</p> 	<p>๑๕.๐๐ ตร.ม.</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔.๓ องค์ประกอบของส่วนบริการผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับขนมไทย

◆ ส่วนขายขนมไทย

๔.๓.๑ การบริการ

เป็นการบริการแบบ self service ลูกค้าเดินเลือกซื้อสินค้าแล้วไปจ่ายเงินที่ counter นอกจากนี้ยังมีการบริการแบบนั่งทานที่ร้าน โดยการเลือกขนมที่ต้องการแล้วนำไปจ่ายเงินที่ cashier บอกพนักงานว่าต้องการนั่งทาน พนักงานจะจัดขนมและนำไปบริการที่โต๊ะนั่ง (คล้ายการบริการของร้าน fast food)

๔.๓.๒ ประเภทสินค้าที่วางขาย

จากกรณีศึกษาสามารถเลือกชนิดของขนมไทยที่นำมาวางขายในศูนย์ ฯ โดยใช้เกณฑ์การเลือกดังนี้

๑. อายุของขนม - สามารถเก็บไว้ทานได้นานมากน้อยเพียงใด
๒. ความนิยม และรสชาติ ที่คนส่วนใหญ่ชอบ - อาทิ ขนมที่ไม่หวานมาก ไม่ทำให้อ้วนมาก ไม่มันเกินไป เป็นต้น
๓. รูปลักษณ์สวยงาม
๔. มีลักษณะเด่น เป็นมงคล - นิยมชื่อในช่วงเทศกาล มีชื่อที่มีความหมายเป็นมงคล

ประเภทสินค้า

๑. ขนมแห้ง

๑๙ ชนิด

กาสะแม นางเล็ด ฝอยทองกรอบ ทองหยอดกรอบ วุ้นกรอบ มะพร้าวแก้ว ขนมฝิง ทองม้วน ครอบแครงกรอบ ถั่วตัด กลีบลำดวน จำมงกุฎ ปุยฝ้าย ข้าวตังกล้วยฉาบ ข้าวตังเสวย โสมน้ำส

๒. ขนมค่อนข้างแห้ง

๑๔ ชนิด

ทองเอก สัมปันนี น้ำดอกไม้ ขนมสอดไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล กระจยาสารท ถ้วยฟู ลูกชุบ ขนมไข่ ขนมต้มแดง-ขาว ข้าวเหนียวแก้ว ขนมเบื้อง ขนมครก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๓. ขนมหีบยก

๑๘ ชนิด

หม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน
เปียกปูน สังขยาฟักทอง สังขยามะพร้าวอ่อน ขนมชั้น
สเหน่หัจันท์ วุ้นกะทิ สีมกสีน กล้วยเชื่อม เผือกเชื่อม
ตะโก้ เทียนแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาคุเปียก

๔. ขนมน้ำ

๑๒ ชนิด

ฟักทองแกงบวด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล เต้าส่วน บัวลอย
ลอดช่อง ลูกตาลลอยแก้ว กล้วยบวดชี ปลากริมไข่เต่า
ครองแครงกะทิ ชำหริ่ม

๔.๓.๓

การวางขายสินค้าและบรรจุภัณฑ์

วิธีการวางขายสินค้าจะแตกต่างกันตามลักษณะและประเภทของขนม ตลอดจน
ลักษณะบรรจุภัณฑ์ โดยแบ่งได้ดังนี้

การวางขายสินค้า

๑. ขนมแห้ง

ถุง กล่อง โหลแก้ว ชุดของขวัญ

ชั้นวางของ

โหลแก้ว-ขายเป็นชั้น

๒. ขนมค่อนข้างแห้ง

ถุง กล่อง ชุดของขวัญ

วางกับชั้นวางของ

สาธิตการทำ

ใส่โหลแก้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้น/ตู้วางของ
สาธิตการทำ

๔. ขนมหน้า

หม้อขนม โถแก้ว ถ้วย

ใส่หม้อหรือโถแก้ว
ตักใส่ถ้วยหรือถาด




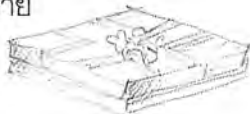
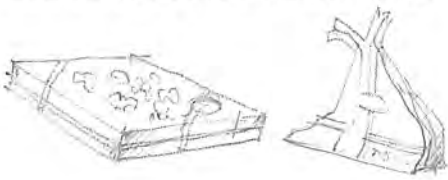
๕. บรรจุภัณฑ์ Gift pack

กล่อง-ขนม๙ และ๑๖ชนิด

ฝอยทองกรอบ ทองหยอดกรอบ สัมปันนี อาลัว
มะพร้าวแก้ว ลูกชุบ กาละแม่ม่ามงกุฎ ทองเอก

ลักษณะของบรรจุภัณฑ์

วิธีการวางขายขึ้นอยู่กับขนาดและลักษณะของบรรจุภัณฑ์ โดยจากการวิเคราะห์พบว่าบรรจุภัณฑ์ขนมไทยที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันมีข้อเสียคือ

ข้อบกพร่อง	แนวทางการออกแบบ
<p>๑. ส่วนใหญ่เป็นโฟม ไม่น่าสนใจและก่อดมภาวะ</p> 	<p>๑. ใช้วัสดุประเภทอื่น เช่น กระดาษ ไม้ตอง พลาสติก</p> 
<p>๒. เดิมเป็นถาดขนมทำให้วางซ้อนกันไม่ได้</p> 	<p>๒. ทำเป็นกล่องให้วางซ้อนกันได้ หน้าขนมไม่เลอะและประหยัดพื้นที่ขาย</p> 
<p>๓. ยังไม่มีการรวมขนมหลายชนิด สำหรับเป็นของขวัญ ของฝาก</p>	<p>๓. ทำเป็น Gift pack หรือ Promotion pack</p> 

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต่อลงไปถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อบกพร่อง	แนวทางการออกแบบ
๔. ไม่มีการให้ข้อมูลของขนมที่ขายเพื่อเป็นเกร็ดความรู้ให้ผู้ซื้อ	๔. ทำ promotion pack พิมพ์ข้อความบรรยาย 

ขนาดของบรรจุภัณฑ์ขนมในร้านขนมไทยของศูนย์ฯ

๑. บรรจุภัณฑ์ประเภทถุง

สำหรับขนมไทยประเภทแห้ง-ค่อนข้างแห้ง

ประเภทขนม	ขนาดบรรจุภัณฑ์
- ฝอยทองกรอบ ทองหยอดกรอบ วุ้นกรอบ กล้วยทอดเอก ส้มป่นนี้ มะพร้าวแก้ว ลูกชุบ กาละแม เสวย	

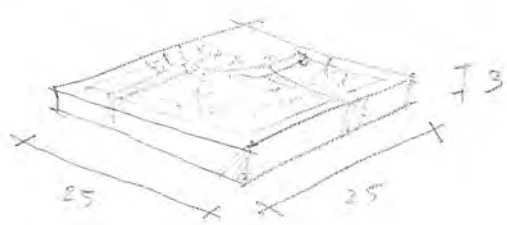
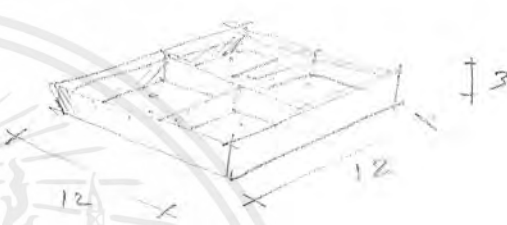
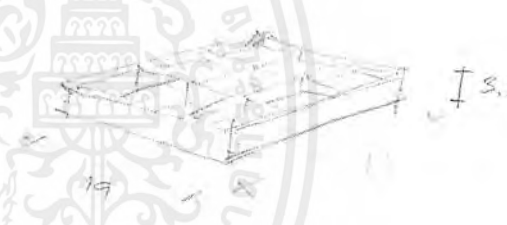
๒. บรรจุภัณฑ์ประเภทกล่อง

ประเภทขนม	ขนาดบรรจุภัณฑ์
- ฝอยทอง ทองหยอดกรอบ วุ้นกรอบ ทองเอก ฯลฯ	

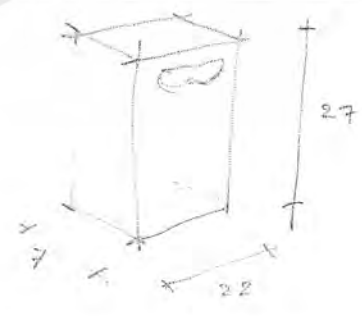
๓. บรรจุภัณฑ์ประเภท gift pack

ประเภทขนม	ขนาดบรรจุภัณฑ์
- ขนม มงคล ๙ ชนิด ฝอยทอง ทองหยอดกรอบ วุ้นกรอบ กล้วยทอดเอก มะพร้าวแก้ว ทองเอก กาละแม จำมงกุฏ	

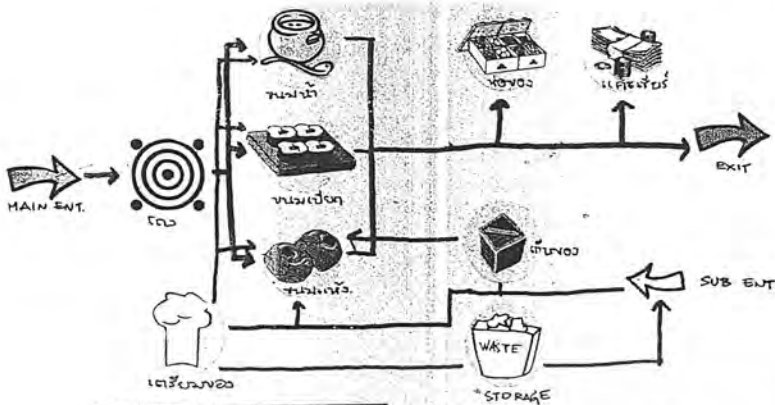
๔. บรรจุภัณฑ์ประเภท promotion pack

ประเภทขนม	ขนาดบรรจุภัณฑ์
<p>- ขนมแห้ง-ค่อนข้างแห้ง ๑๖ ชนิด</p> <p>ฝอยทอง ทองหยอดกรอบ วุ้นกรอบ กล้วย ลูกชุบ มะพร้าวแก้ว ทองเอก กาดะแมะ จ่ามงกุฏ สัมปันนี่ กาดะแมะเสวย ขนมฝิง ครองแครงกรอบ ถั่วตัด ทองม้วน ดอกลั่นทม</p>	
<p>- ขนมเปียก ๔ ชนิด</p> <p>ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน</p>	
<p>- ขนมเปียก ๑๐ ชนิด</p> <p>ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน หม้อแกง วุ้น ขนมชั้น สังขยา</p>	

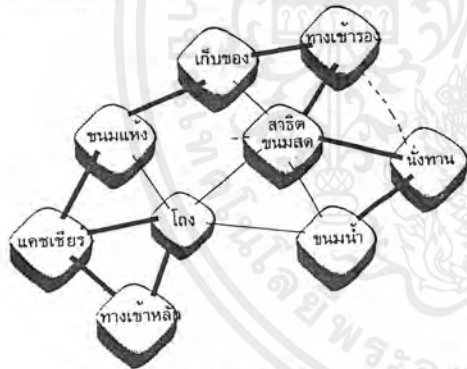
๕. บรรจุภัณฑ์ประเภทถุงกระดาษ

ประเภทขนม	ขนาดบรรจุภัณฑ์
<p>- ขนมประเภททอด</p> <p>ได้แก่ หม้อแกง สังขยา ขนมชั้น วุ้น</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและตัวอย่างอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วัตถุประสงค์	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	องค์ประกอบ
			ส่วนร้านขายขนมไทย
			ทางเข้าหลัก
			โถง
			แคชเชียร์
			ส่วนขายขนมแห้ง
			ส่วนขายขนมเปียก-สาธิต
			ส่วนขายขนมหน้า
			ส่วนนั่งทาน
			ส่วนเก็บของ
			ทางเข้ารอง



จำนวนผู้ให้บริการ ๗๒ คนต่อชั่วโมง

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
โถง		๗๒	0.๖๔	๔๖.0๘	A.D.
ส่วนขายขนมแห้ง		๑๙	0.๖	๑๑.๔	Case study
ส่วนขายขนมค่อนข้างแห้ง		๕	0.๖	๓	Case study
ส่วนแสดงการทำขนม		๑0	๔	๔0	Case study
ส่วนขายขนมเปียก		๕	๔	๕	Case study
ส่วนขายขนมหน้า			๔	๔	Case study
ส่วนโซฟาสินค้า		๑	๓	๓	Case study
ส่วนเก็บของ		๑	๗.๕	๗.๕	๑๐%ของพื้นที่ขาย
ส่วนเตรียมขนม		๑	๔0	๕0	Case study
ส่วนนั่งทาน		๑0	๑.๗๖	๑๗.๖	๗๕%ของพื้นที่ขาย
ส่วนเก็บเงินและห่อของ		๒	๒.๕0	๕	A.D.
		รวม		๑๙๙.๕๘	
		ทางสัญจร ๓0%		๕๘.๓๗	
รวมพื้นที่ขายขนมไทย				๒๕๗.๙๕	๒๕๕

ส่วนขายขนมไทย

กลุ่มเป้าหมาย - บุคคลทั่วไปและผู้เข้าใช้โครงการ

ประเภทสินค้า

๑. ขนมแห้ง ๑๙ ชนิด

กาลละเม นางเล็ด ผอของกรอบ ทองทอดกรอบ
วันกรอบ มะพร้าวแก้ว ขนมฝักรวมหวาน ครอบแคร
กรอบ ถั่วตัด กลีบถั่วควน จำมงกุฏ พุยฝ้าย ข้าวต้
กล้วยฉาบ ข้าวคิงเฮียว โสมนัส

๒. ขนมค่อนข้างแห้ง ๑๔ ชนิด

ทองเอก ส้มปิ้นนี้ น้ำดอกไม้ ขนมสอดไส้ ขนมกล้วย
ขนมตาล กระจ่างสารท ถั่วยฟู ลูกชุบ ขนมไข่ ชน
ต้มแดง-ขาว ข้าวเหนียวแก้ว ขนมเบื้อง ขนมครก

๓. ขนมเปียก ๑๘ ชนิด

หม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด ผอของ เม็ดขน
เปียกปูน สังขยาฟักทอง สังขยามะพร้าวอ่อน ขนมขี้
ส้นเห็ดจันทร์ วันกะทิ ลีมหลิ้น กล้วยเชื่อม เมื่อกเข็
ตะโก้ เกี๊ยวแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาธุเปียก

๔. ขนมหน้า ๑๒ ชนิด

ฟักทองแกงบวด ถั่วเขียวต้มน้ำตาล เต้าส่วน บัวลอย
ลอดช่อง ลูกตาลลอยแก้ว กล้วยบวชชี ปลากริมไข่
ครองแครงกะทิ ช่าหริ่ม

การวางขายสินค้าและบรรจุภัณฑ์

๑. ขนมแห้ง ถุง กล่อง โหลแก้ว ชุดของขวัญ

ชั้นวางของ
โหลแก้ว-ขายเป็นชิ้น

๒. ขนมค่อนข้างแห้ง ถุง กล่อง ชุดของขวัญ

วางกับชั้นวางของ
สาธิตการทำ
ใส่โหลแก้ว

๓. ขนมเปียก กล่อง

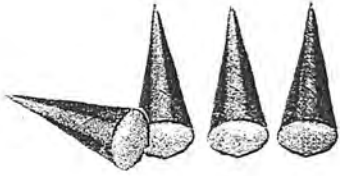
ชั้น/ตู้วางของ
สาธิตการทำ

๔. ขนมหน้า หม้อขนม โถแก้ว ถุง

ใส่หม้อหรือโถแก้ว
ติดใส่ถ้วยหรือถุง

๕. บรรจุภัณฑ์ Gift pack กล่อง-ขนม และ ๑๖๒

ผอของกรอบ ทองทอดกรอบ ส้มปิ้นนี้ อา
มะพร้าวแก้ว ลูกชุบ กาลละเม จำมงกุฏ ทอง



องค์ประกอบ

ส่วนขายอุปกรณ์ทำขนมไทย

กลุ่มเป้าหมาย บุคคลทั่วไปและผู้เข้าใช้โครงการ
พ่อค้าแม่ค้าย่านบางลำพู

ประเภทสินค้า

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ ๔๑ ชนิด

กระทงทอง ถาดขนม ไม้พาย ถ้วยตวง ช้อนตวง ที่ตีไข่ แทบ
กรวยทอดขนม ส้อมไม้ ช้อนไม้ ที่ตักปูน ถังถึง ถ้วยตะไล
ไม้คั้นแป้ง แร้งร่อนแป้ง ชามผสม กระทงทำ มือแหว พิมพ์ไม้
ถ้วยพลาสติกกลม ไม้กลมสอดเข้าพิมพ์ พิมพ์เรือ พิมพ์ขนม

๒. วัตถุดิบ ของแห้ง ของสด

แป้งประเภทต่างๆ กะทิกล่อ น้ำตาล สีธรรมชาติ
ไข่ งามราว งาดำ ถั่วดำ ถั่วเขียวเราะเปลือก

๓. บรรจุภัณฑ์ ๔ ชนิด

กล่องกระดาษ ถาดขนม ถ้วยกระดาษ ถุงกระดาษ ใบตอง

๔. ของประดับตกแต่ง

ใบตองจับจับ ของตกแต่งขนาดเล็ก ของแต่งหน้าขนม

การวางขายสินค้า

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

แฉวน
วางกับชั้นวางของ
แยกตามลักษณะของสินค้า

๒. วัตถุดิบ

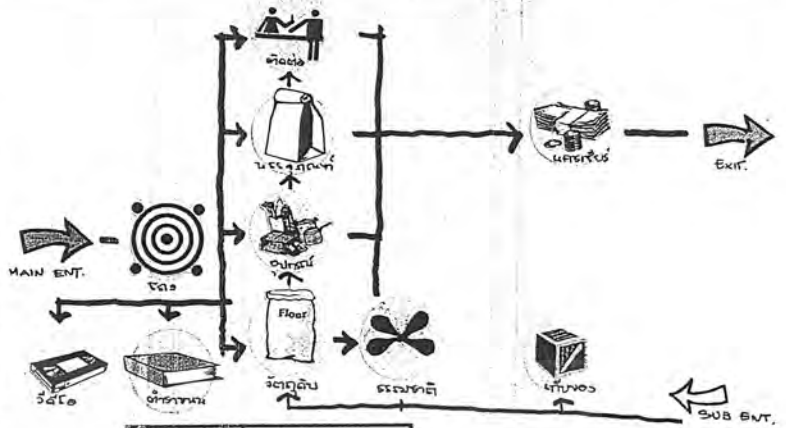
วางกับชั้นวางของ
แช่เย็น
ใส่โหลแก้ว

๓. บรรจุภัณฑ์

ชั้น/ตู้วางของ
ธรรมชาติ

๔. ของประดับตกแต่ง

ใส่ภาชนะวางที่ชั้นขาย



วัสดุอุปกรณ์	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	องค์ประกอบ
			ส่วนร้านขายอุปกรณ์
			ทางเข้าหลัก
			โถง
			แคชเชียร์
			ส่วนโชว์สินค้า
			ส่วนขายวัตถุดิบ
			ส่วนขายของประดับ
			ส่วนขายเครื่องมือ
			ส่วนขายบรรจุภัณฑ์
			ส่วนเก็บของ
			ทางเข้ารอง



จำนวนผู้ให้บริการ ๑๔ คนต่อชั่วโมง

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
โถง	๑๔	๐.๖๔	๙.๖	A.D.	
เคาน์เตอร์แคชเชียร์	๑	๗.๕	๗.๕	Case study	
ส่วนโชว์สินค้า	๑	๑	๑	Case study	
ส่วนขายอุปกรณ์	๔	๐.๒	๐.๘	Case study	
ส่วนขายวัตถุดิบ	๖		๑	Case study	
ส่วนขายบรรจุภัณฑ์	๕	๐.๒	๓	Case study	
ส่วนขายของประดับ	๑	๐.๒	๐.๒	Case study	
ส่วนเก็บของ	๑	๓.๒๖	๓.๒๖	๒๐%ของพื้นที่ขาย	
		รวม	๒๖.๓๖		
		ทางสัญจร ๓๐%	๗.๙		
รวมพื้นที่สำนักงาน			๓๔.๒๖	๓๔	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสาร

◆ ส่วนร้านขายอุปกรณ์ทำขนมไทย

๔.๓.๑ การบริการ

เป็นการบริการแบบ self service คือลูกค้าสามารถเดินเลือกสินค้าได้ด้วยตัวเอง แล้วนำไปจ่ายเงินที่ cashier มีส่วนที่แตกต่างจากร้านขายอุปกรณ์อื่น คือ ในส่วนการให้บริการสินค้าที่เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติจะเปิดเป็นบริเวณที่ลูกค้าเดินเลือกหยิบได้เอง อาทิ ใบตอง ใบเตย ดอกกระดังงา ดอกกุหลาบ (สำหรับนำไปอบขนมไทยให้มีกลิ่นหอม) เป็นต้น และ อีกส่วนหนึ่งคือ ส่วนบริการขายวัตถุดิบแบบเป็น package หมายถึงการจัดชุดวัตถุดิบไว้เป็นชุดๆ แต่ละชุดประกอบด้วยวัตถุดิบและสูตรขนมที่สามารถทำขนมได้ ๑ ชนิดในปริมาณที่กำหนดไว้ สำหรับลูกค้ามือใหม่หรือสมัครเล่นที่ต้องการทำขนมเพียงชั่วคราวชั่วคราว ในปริมาณไม่มาก อาทิ เด็ดกล้วยนึ่ง ที่ต้องการหัดลองทำขนมไทยวิธีนี้ทำให้ประหยัดเวลาในการเลือกซื้อและประหยัดค่าใช้จ่ายด้วย

๔.๓.๒ ประเภทสินค้าที่วางขาย

จากกรณีศึกษาสามารถเลือกชนิดของอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมไทย สำหรับร้านค้าของศูนย์ฯ ดังนี้

กลุ่มเป้าหมาย บุคคลทั่วไปและผู้เข้าใช้โครงการ
พ่อค้าแม่ค้าย่านบางลำพู

ประเภทสินค้า

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

๔๑ ชนิด

กระทะทอง ถาดขนม ไม้พาย ถ้วยตวง ช้อนตวง ที่ตีไข่ แหนบ
กรวยหยอดขนม ล้อมไม้ ช้อนไม้ ที่ตัดวุ้น ลังถึง ถ้วยตะไล
ไม้คลึงแป้ง แร้งร่อนแป้ง ชามผสม กระຈ้า มือแมว พิมพ์ไม้
ถ้วยพลาสติกกลม ไม้กลมสอดซ่าหริ่ม พิมพ์เรือ พิมพ์ขนม

๒. วัตถุดิบ

ของแห้ง ของสด

แป้งประเภทต่างๆ กะทิกล่อง น้ำตาล สีธรรมชาติ ไข่
งาขาว งาดำ ถั่วดำ ถั่วเขียวเราะเปลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและตัวอย่างอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๓. บรรจุภัณฑ์

๔ ชนิด

กล่องกระดาษ ภาชนะ ถ้วยกระดาษ ถุงกระดาษ ใบตอง
ถ้วยกระเบื้องเคลือบ

๔. ของประดับตกแต่ง

ใบตองจับจีบ ของตกแต่งขนาดเล็ก ของแต่งหน้าขนม

การวางขายสินค้า

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

แขวน
วางกับชั้นวางของ
แยกตามลักษณะของสินค้า

๒. วัสดุติด

วางกับชั้นวางของ
แช่เย็น
ใส่โหลแก้ว

๓. บรรจุภัณฑ์

ชั้น/ตู้วางของ
ธรรมชาติ

๔. ของประดับตกแต่ง

ใส่ภาชนะวางที่ชั้นขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔.๔ องค์ประกอบของส่วนบริการสาธารณะ

◆ ส่วนโถงบริการ

๔.๔.๑ การบริการ

เป็นส่วนที่เป็นโถงกลางสำหรับการติดต่อ การนัดพบ ประกอบด้วยส่วนประชาสัมพันธ์ให้ข้อมูล เรื่องราวทั่วไปเกี่ยวกับศูนย์ฯ มีส่วนพักคอย ห้องน้ำ โทรศัพท์ และบริการเงินด่วน นอกจากนี้ในส่วนนี้ยังเปิดสู่ส่วนนิทรรศการชมไทย เพื่อตั้งผู้ชมให้เข้าไปสู่ส่วนนิทรรศการ

๔.๔.๒ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่

ส่วนบริการ	การใช้พื้นที่
๑. โถง	
๒. โทรศัพท์สาธารณะ	

◆ ส่วนร้านอาหารไทย

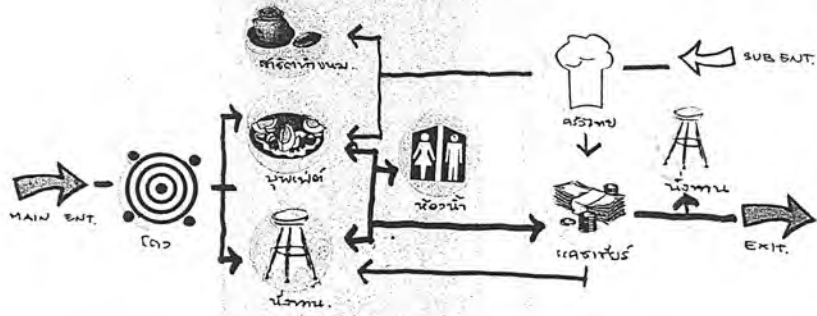
๔.๔.๑ การบริการ

เป็นการบริการอาหารและเครื่องดื่มทั่วไป ซึ่งจะมีบริการคอยบริการตามโต๊ะ และลูกค้าสามารถที่จะเลือกอาหารจากรายการอาหารที่โต๊ะ ในลักษณะของ Café service ในตอนกลางวันจะเป็นการบริการแบบบุฟเฟต์ และอาหารตามสั่งชนิดที่ทำได้ง่าย รวดเร็ว ส่วนในเวลาอื่นตั้งแต่บ่ายถึงกลางคืนจะเป็นการบริการแบบอาหารตามสั่งในลักษณะของร้านอาหารไทยริมน้ำและการสาธิตทำอาหารว่าง อาทิ ข้าวเกรียบปากหม้อ ซ่อม่วง โดยลูกค้าสามารถทดลองทำและเลือกซื้อมา

เอกสารนี้แจ้งรับประทานที่โต๊ะก็ได้รับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



องค์ประกอบ



ส่วนขายอาหารและเครื่องดื่ม

กลุ่มเป้าหมาย - ผู้ใช้โครงการ

รายการอาหาร

๑. อาหารว่าง

ปั้นฉลิม ข้าวเกรียบปากหม้อ ซ่อม่วง สาธุใส่
หอย ลำไยหอม หูม เบื้องญวน ขนมจีบ

๒. อาหารคาว

ผัดไทย คัมถ้ำกุ้ง น้ำพริกปลาชุก ข้าวแช่ ข้าวผัด

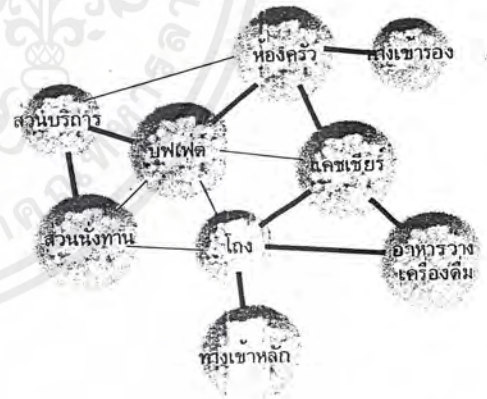
๓. เครื่องดื่มไทย

กาแฟ โอเลี้ยง น้ำใบชาบัก นำมะขุม น้ำข้าว
สัง น้ำจิง น้ำรากบัว น้ำโคโร น้ำใบเตย

องค์ประกอบ

ส่วนชาน
ส่วนนั่งทาน
ส่วนบุฟเฟต์
แคชเชียร์
ส่วนเตรียม-ครัว

วัตถุประสงค์	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	องค์ประกอบ
			ร้านอาหาร
			ทางเข้าหลัก
			ส่วนโถง
			ส่วนนั่งทาน
			บุฟเฟต์
			แคชเชียร์
			ส่วนอาหารว่าง เครื่องดื่ม
			ห้องครัว
			ส่วนบริการ
			ห้องน้ำ
			ทางเข้ารอง



จำนวนผู้รับบริการ ๔๒ คนต่อชั่วโมง

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
พื้นที่ทานอาหาร	๔๒	๒๒	๕.๖๗		๑๑๙.0๗	โต๊ะแบบนั่ง ๔ คน
ส่วนครัว		๑	๓๘.๗๕		๓๘.๗๕	๓๐%ของพื้นที่ชาย
เคาน์เตอร์บริการ		๑	๗.๗๕		๗.๗๕	๒๐%ของครัว
ส่วนบุฟเฟต์		๑	๓.๖		๓.๖	A.D.
ส่วนนั่งทาน(เร็ว)		๑๐	๑		๑๐	A.D.
ส่วนเก็บของ		๑	๙.๖๘		๙.๖๘	๒๕%ของครัว
			รวม		๑๘๘.๘๕	
			ทางสัญจร ๓๐%		๕๖.๖	
รวมพื้นที่ร้านอาหาร					๒๔๕.๔๕	๒๕๕

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำออกนอกระบบได้

๑. อาหารว่าง

ปั้นขลิบ ข้าวเกรียบปากหม้อ ช่อม่วง สาคูไส้หมู
ล่าเตียง หุ้ม ขนมเป็องญวน ขนมจีบ

๒. อาหารคาว

ผัดไทย ต้มยำกุ้ง น้ำพริกปลาทุ เป็นตัน

๓. เครื่องดื่มไทย

กาแฟ โอเลี้ยง น้ำใบบัวบก น้ำมะตูม น้ำข้าวตัง น้ำขิง
น้ำรากบัว น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย

องค์ประกอบ

ส่วนชาย
ส่วนนั่งทาน
ส่วนบุฟเฟต์
แคชเชียร์
ส่วนเตรียม-ครัว

๔.๔.๒ อุปกรณ์และการใช้พื้นที่

ส่วนบริการ	การใช้พื้นที่
๑. ส่วนชาย	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามแก้ไขตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนบริการ	การใช้พื้นที่
๒. ส่วนนั่งทาน	
๓. ส่วนบุฟเฟต์	
๔. ส่วนแคชเชียร์	

๔.๕ องค์ประกอบของส่วนสำนักงาน

๔.๕.๑ ลักษณะการทำงาน

ส่วนสำนักงานของโครงการ ประกอบด้วยพนักงานทั้งหมด ๕๕ คน ทำหน้าที่บริหารและควบคุมงานต่างๆภายในโครงการนอกจากนี้ยังเป็นส่วนติดต่อของผู้เช่าผู้ขายสินค้าและบริการต่างๆภายในศูนย์ฯ โดยมีการทำงานในส่วนต่างๆดังปรากฏในบทที่ ๓ นั้น ไม่อนุญาตให้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

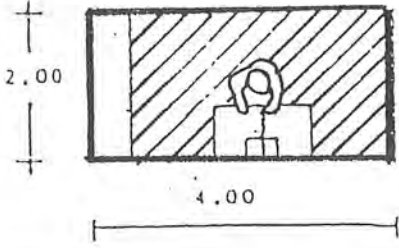
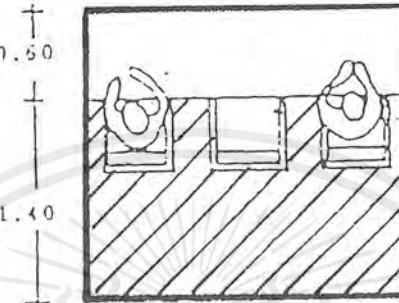
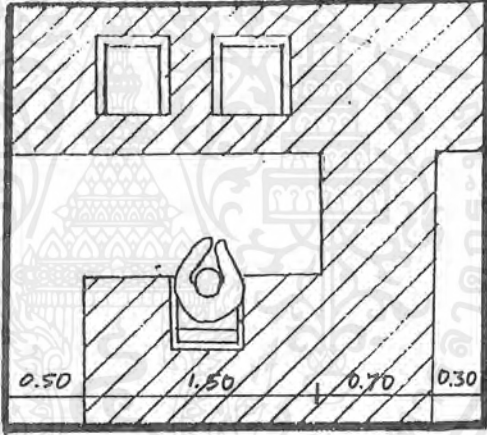
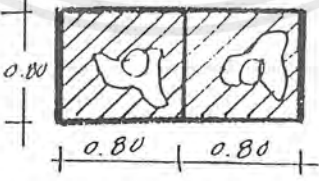
ส่วนการทำงาน	การใช้พื้นที่
<p>๑. ผู้อำนวยการ</p> <p>พื้นที่ 20.00 ตร.ม. / คน</p>	<p>Diagram showing the floor plan for the Director's office. The room is rectangular with a desk and chair. Dimensions are indicated: 0.60, 2.20, 2.20, 2.00, 1.60, and 0.40.</p>
<p>๒. รองผู้อำนวยการ</p> <p>พื้นที่ 10.50 ตร.ม. / คน</p>	<p>Diagram showing the floor plan for the Deputy Director's office. The room contains a desk and chair. Dimensions are indicated: 1.00, 0.77, 1.00, 0.70, 2.00, 0.50, and 0.90.</p>
<p>๓. เลขานุการและหัวหน้าฝ่าย</p> <p>พื้นที่ 8.12 ตร.ม. / คน</p>	<p>Diagram showing the floor plan for the Secretary and Section Head's office. The room contains a desk and chair. Dimensions are indicated: 0.50, 1.70, 0.50, 0.50, 1.00, 0.75, and 1.00.</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่สู่สาธารณะโดยไม่ได้รับอนุญาตจากศูนย์ประสานงานด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>๔. นักวิชาการ</p> <p>พื้นที่ 6.90 ตร.ม./คน</p>	
<p>๕. เจ้าหน้าที่ทั่วไป</p> <p>พื้นที่ 5.85 ตร.ม./คน</p>	
<p>๖. พนักงานพิมพ์ดีด</p> <p>พื้นที่ 3.36 ตร.ม./คน</p>	
<p>๗. พนักงานออกแบบ</p> <p>พื้นที่ 3.60 ตร.ม.</p>	
<p>๘. ล็อคเกอร์เก็บของ</p> <p>พื้นที่ 0.52 ตร.ม.</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนการทำงาน	การใช้พื้นที่
๙. ส่วนปฏิบัติงานช่าง	 <p>พื้นที่ 8.00 ตร.ม. / คน</p>
๑๐. ส่วนประชุม	 <p>พื้นที่ 1.40 ตร.ม. / คน</p>
๑๑. บรรณารักษ์	 <p>พื้นที่ 8.25 ตร.ม. / คน</p>
๑๒. โถง	 <p>พื้นที่ 0.64 ตร.ม. / คน</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ในวงกว้างใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้ง



๔.๖

สรุปการใช้พื้นที่ทั้งหมดของโครงการ

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนจอดรถ

จากสถิติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยนำมาวิเคราะห์พื้นที่จอดรถของโครงการดังนี้

- จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่คาดว่าจะมาเข้าชมโครงการ (จากการวิเคราะห์ในบทที่ ๓) จำนวน ๑๔๐ คน สามารถแบ่งได้เป็น

- จำนวน ๒-๔ คน มาโดยรถยนต์ส่วนบุคคล ประมาณ ๕ %
- จำนวน ๘-๑๐ คน มาโดยรถตู้ ประมาณ ๒๕ %
- จำนวน ๑๕-๒๐ คน มาโดยรถทัวร์ขนาดเล็ก ประมาณ ๓๐ %
- จำนวน ๓๐-๔๐ คน มาโดย รถทัวร์ขนาดใหญ่ ประมาณ ๔๐ %

รถยนต์ส่วนบุคคล ๕ % คิดเป็น $140 \times 5\% = 7$ คน / ชม.
กำหนดให้รถ ๑ คันจุคนได้ = ๔ คน
ดังนั้น ใช้รถประมาณ = $7/4$ ประมาณ ๒ คัน
รถยนต์ ๑ คัน ใช้พื้นที่ = ๒๕ ตรม.

พื้นที่สำหรับจอดรถยนต์ $25 \times 2 = 50$ ตารางเมตร

รถตู้ ๒๕ % คิดเป็น $140 \times 25\% = 35$ คน / ชม.
กำหนดให้รถ ๑ คันจุคนได้ = ๑๐ คน
ดังนั้น ใช้รถประมาณ = $35/10$ ประมาณ ๓ คัน
รถตู้ ๑ คัน ใช้พื้นที่ = ๒๕ ตรม.

พื้นที่สำหรับจอดรถตู้ $25 \times 3 = 75$ ตารางเมตร

รถทัวร์ขนาดเล็ก-ใหญ่ ๓๐ % คิดเป็น $140 \times 30\% = 42$ คน / ชม.
กำหนดให้รถ ๑ คันจุคนได้ = ๔๐ คน
ดังนั้น ใช้รถประมาณ = $42/40$ ประมาณ ๓ คัน
รถยนต์ ๑ คัน ใช้พื้นที่ = ๙๖ ตรม.

พื้นที่สำหรับจอดรถทัวร์ $96 \times 3 = 288$ ตารางเมตร

รถของเจ้าหน้าที่

จากสถิติประชากร ๑๐ คน จะมีรถยนต์ส่วนตัวประมาณ ๑ คัน

อัตรากำลังพนักงาน ๕๕ คน จะมีรถประมาณ ๖ คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถยนต์ ๑ คัน ใช้พื้นที่

๒๕ ตารางเมตร

พื้นที่สำหรับจอดรถเจ้าหน้าที่ $๒๕ \times ๖ = ๑๕๐$ ตารางเมตร

รวมพื้นที่ในการจอดรถทั้งหมด = $๕๐ + ๑๐๐ + ๒๔๘ + ๑๕๐$ ตารางเมตร
= ๕๔๘ ตารางเมตร

พื้นที่สำหรับจอดรถของศูนย์ฯ ประมาณ ๖๐๐ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนบริการสาธารณะ

๑. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (๑ คน)

คิดเป็นพื้นที่ ๒.๖๐ ตารางเมตร

๒. โถง

คิดจาก ๑๘๐ คน ใช้ พ.ท. คนละ ๐.๖๔ เมตร

ดังนั้น พื้นที่โถง = $๑๑๕.๒ \sim ๑๒๐$ ตารางเมตร

๓. ฝากของ

เจ้าหน้าที่ ๑ คน ใช้ พ.ท. $๓ \times ๕ = ๑๕$ ตารางเมตร

ดังนั้น เจ้าหน้าที่ฝากของ = ๑๕ ตารางเมตร

๔. โทรศัพท์

คน ๑๐๐ คน ใช้ tel $= ๒$ เครื่อง

ดังนั้น ผู้เข้าใช้ ๑๘๐ คน ใช้ ๔ เครื่อง

พื้นที่ tel. ๑๑ เครื่อง = ๐.๖๔ ตารางเมตร

พื้นที่ tel. สาธารณะ = ๒.๕๖ ตารางเมตร

๕. ส่วนพักผ่อน

คิด ๑๐ % ของผู้ให้บริการ

ดังนั้น ผู้เข้าใช้ ๑๘๐ คน มีที่นั่ง ๑๘ ที่นั่ง

๑ ที่นั่ง ใช้ พื้นที่ = ๑.๒๐ ตารางเมตร

รวมพื้นที่พักผ่อน = $๑.๒๐ \times ๑๘ = ๒๑.๖$ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๖. ห้องน้ำ

คิดจากคนใช้ ๑๘๐ คน/ชม. อยู่ในกลุ่ม ๑๐๐-๓๐๐ คน
มีความต้องการจำนวนสุขภัณฑ์ (ตาราง)
รวมพื้นที่ ห้องน้ำ ๒๒ ตารางเมตร

๗. ส่วนบริการเงินด่วน

ขนาด ๑.๒๐ ตารางเมตร/๑ หน่วย
มีพื้นที่ทั้งหมด ๒ หน่วย
ใช้พื้นที่ ๒.๔๐ ตารางเมตร

๘. Directory Board

๑ หน่วยใช้ พ.ท. = ๔.๕ ตารางเมตร
รวมพื้นที่ ส่วนบริการสาธารณะทั้งหมด = ๒.๖๐ + ๑๑๕ + ๑๕ + ๒.๕๖
+ ๒๑.๖ + ๒๒ + ๒.๔๐ + ๔.๕
= ๑๘๕.๖๖ ตารางเมตร
~ ๑๘๖ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนสอนทำขนมไทย

๑. ส่วนประชาสัมพันธ์

เจ้าหน้าที่ ๑ คน = ๘.๑๒ ตารางเมตร

๒. ส่วนพักคอย

คิด ๒๕% ของผู้เข้าใช้สูงสุด ต่อ ชม.

ผู้เข้าใช้สูงสุดต่อ ชม. ~ ๑๗ คน/ชม. - ผู้เรียน = ๔+๔ = ๘ คน

ผู้สนใจ = ๙ คน (๕%) จากแบบสอบถาม

คิดเป็นพื้นที่ สำหรับ ๕ คน

พื้นที่พักคอย ๑.๒ ตารางเมตร/คน

ดังนั้น พื้นที่พักคอย = ๑.๒ x ๕

= ๖ ตารางเมตร

๓. ส่วนโถง

ผู้เข้าใช้สูงสุด ๑๗ คนต่อชม.

$$\begin{aligned} \text{พื้นที่โถง} &= ๑๗ \times 0.๖๔ \quad \text{ตารางเมตร} \\ &= \underline{๑0.๘๘} \quad \text{ตารางเมตร} \end{aligned}$$

๔. Locker

ขนาด 0.๕๒ ตารางเมตร / ๑ ยูนิต → ๑ ยูนิตใช้ได้ ๒ คน
Locker สำหรับ ๑๐ คน ใช้ ๕ unit
รวมพื้นที่ locker = 0.๕๒ x ๕
= ๒.๖ ตารางเมตร

๕. ห้องพักอาจารย์

อาจารย์ ๒ คน โดยอาจารย์ ๑ คนใช้พื้นที่ ๕.๘๕ ตารางเมตร
= ๕.๘๕ x ๒ = ๑๑.๗0 ตารางเมตร
ผู้ช่วย ๔ คน ใช้พื้นที่ ๓.๓๖ ตารางเมตรต่อคน
= ๓.๓๖ x ๔ = ๑๓.๔๔ ตารางเมตร
เจ้าหน้าที่จัดซื้อ ๑ คน ใช้พื้นที่ ๓.๓๖ ตารางเมตรต่อคน
= ๓.๓๖ x ๑ = ๓.๓๖ ตารางเมตร
ทางสัญญา ๓๐% = ๔๔.๖๖๕ ตารางเมตร ~ ๔๕ ตารางเมตร

๖. ห้องเรียนทำขนมไทย

- ห้องเรียน ๑ สำหรับนักเรียนสูงสุด ๔ คน
- ส่วน Lecture room สำหรับ ๔ คน + ส่วนสาธิต
ใช้พื้นที่ประมาณ Unit ละ ๗ ตารางเมตร
 - ส่วน ปฏิบัติ มี ๑ Unit (๑ Unit ใช้ได้ ๔ คน)
ใช้พื้นที่ประมาณ Unit ละ ๖.๗๖ ตารางเมตร
= ใช้พื้นที่ ๖.๗๖ ตารางเมตร
 - ส่วนเก็บของและวางอุปกรณ์รวม
คิดจากกรณีศึกษา (RTSCA) มีพื้นที่เก็บของ ประมาณ ๓๐% ของพื้นที่ปฏิบัติ
ดังนั้น พื้นที่เก็บของ = ๒ ตารางเมตร
 - ส่วนปฏิบัติงานร่วม (Outdoor)
คิดจากการทำขนมที่ใช้พื้นที่สูงสุด
พบว่าการใช้งานพื้นที่สูงสุด = ๗ ตารางเมตร

รวมพื้นที่ทั้งหมด = ๒๔.๗๖ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นทางสัญญา ๓๐% สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สงวนสิทธิ์ในการใช้โดยไม่ขออนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$\text{ดังนั้นรวมพื้นที่ทั้งหมด} = 24.76 + 7.42 = 32.18 \sim 33 \text{ ตารางเมตร}$$

ห้องเรียนที่ ๒ สำหรับนักเรียนสูงสุด ๔ คน

เพิ่มพื้นที่เผื่อการขยายสูงสุด ๘ คน

$$\text{เพิ่ม circulation } 10\% = 0.904 \text{ ตารางเมตร}$$

$$\text{รวมพื้นที่} = 32.76 \text{ ตารางเมตร} \sim 35 \text{ ตารางเมตร}$$

$$\text{ดังนั้นพื้นที่ห้องเรียนที่ ๑ + ห้องเรียนที่ ๒} = 33 + 35 = 68 \text{ ตารางเมตร}$$

- ห้องเก็บวัสดุและอุปกรณ์

จากกรณีศึกษา พบว่าจะใช้พื้นที่ประมาณ ๑๐ ตารางเมตร

$$\begin{aligned} \text{รวมพื้นที่ส่วนสอนทำขนมไทยทั้ง ๗ ส่วน} &= 8.12 + 6 + 11 + 2.6 + 4.5 + 6.8 + 10 \\ &= 48.62 \text{ ตารางเมตร} \end{aligned}$$

$$\text{ทางสัญจร } 30\% = 14.6 \text{ ตารางเมตร}$$

$$\text{รวมพื้นที่ส่วนสอนทำขนมไทยทั้งหมด} = 63.22 \text{ ตารางเมตร}$$

$$\sim 70 \text{ ตารางเมตร}$$

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนห้องสมุด

- จากการสอบถาม (แบบสอบถาม) บุคคลทั่วไปจำนวน ๔๕๐ คน

พบว่าจะมีผู้เข้าใช้ส่วนนิทรรศการประมาณ ๒๐ %

$$\text{ดังนั้นจะมีผู้เข้าใช้ส่วนสอนทำขนมไทย} = (450 \times 20) / 100 = 90 \text{ คน / ชม.}$$

โดยคิดเป็นผู้มาเข้าใช้ส่วนห้องสมุดประมาณ ๒๐% ของผู้เข้าใช้ส่วนนิทรรศการ

$$= 90 \times 20 \sim 18 \text{ คน/ชม.}$$

- มีผู้มาเรียนขนมไทย ๔ คน / ชม.

- เจ้าหน้าที่ในโครงการ ๔ คน / ชม

$$\text{รวม } 16 \text{ คน / ชม}$$

๑ โถงเข้าออก

คิดเป็น ๐.๖๔ ตารางเมตร / คน

$$\text{ดังนั้นใช้พื้นที่} = 16 \times 0.64$$

$$= 10.24 \text{ ตารางเมตร}$$

๒. ที่นั่งอ่านหนังสือ

คิดเป็น ๑.๕ ตารางเมตร / คน

$$\text{ดังนั้น ใช้พื้นที่} = 16 \times 1.5$$

$$= 24 \text{ ตารางเมตร}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๓. ตู้เก็บหนังสือ

หนังสือ ๒,๕๐๐ เล่ม

โดยพื้นที่ ๑ ตารางเมตร เก็บหนังสือได้ ๑๕๐ เล่ม

$$\begin{aligned} \text{ดังนั้นต้องใช้พื้นที่} &= 2,500 / 150 \\ &= \underline{16.67 \text{ ตารางเมตร}} \end{aligned}$$

๔. ตู้เก็บ ซีดีรอม

ซีดี ๑ แผ่น เก็บข้อมูลหนังสือได้ ๗-๑๐ เล่ม

ดังนั้นต้องใช้ ซีดี = ๒,๕๐๐/๑๐ = ๒๕๐ แผ่น

โดย ๑ ตารางเมตร เก็บ ซีดีได้ ๔๕๕ แผ่น

$$\begin{aligned} \text{ดังนั้น ซีดี ๒๕๐ แผ่นใช้พื้นที่} &= 250 / 455 \\ &= \underline{0.55 \text{ ตารางเมตร}} \end{aligned}$$

๕. ส่วนถ่ายเอกสาร

๑ เครื่องใช้พื้นที่ ๑.๕๐ ตารางเมตร

๖. บัตรรายการ

๑ ตู้ ใช้พื้นที่ ๑๒ ตารางเมตร

๗. Computer

จำนวน ๒ เครื่อง โดย ๑ เครื่องใช้พื้นที่ ๑๕๐ ตารางเมตร

ดังนั้นใช้พื้นที่ = ๑.๕ x ๒ = ๓ ตารางเมตร

๘. ส่วนฝากของ

๑ Unit ใช้พื้นที่ ๒.๕๐ ตารางเมตร

ดังนั้นใช้พื้นที่ = ๒.๕๐ ตารางเมตร

๙. ส่วนคู่วิดีโอ

ผู้เข้าใช้สูงสุด ๑๖ คน / ชม.

พื้นที่/หน่วย = ๑.๖๕ ตารางเมตร

ดังนั้นใช้พื้นที่ = ๑.๖๕ x ๘ = ๑๓.๒ ตารางเมตร

๑๐. ส่วนยืม-คืน หนังสือ

๑ Unit ใช้พื้นที่ ๒.๕๐ ตารางเมตร

๑๑. ห้องเก็บของและซ่อมแซมหนังสือ

๑ ห้องใช้พื้นที่ = ๒๐ ตารางเมตร

๑๒. บรรณารักษ์ ๑ คน

ใช้พื้นที่ / ๑ คน = ๘.๒๕ ตารางเมตร

๑๓. เจ้าหน้าที่ห้องสมุด ๒ คน

ใช้พื้นที่ / ๑ คน = ๕.๘๕ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รวมพื้นที่ในแต่ละส่วน	= ๑๓๙.๖๔	ตารางเมตร
ทางสัญจร ๓๐ %	= ๔๑.๘๙	ตารางเมตร
ดังนั้นรวมพื้นที่ห้องสมุดทั้งหมด	= ๑๙๑.๕๓ ~ ๑๙๒	ตารางเมตร

◆ คิดเปอร์เซ็นต์ความนิยมต่อพื้นที่ใช้สอย

จากแบบสอบถามคนจำนวน ๔๕๐ คน พบว่ามีความสนใจในส่วนต่างๆของโครงการเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์ดังนี้

- ส่วนสอนทำขนมไทย	= ๕%	= ๑๙๐ x ๕%	→ ๙	คน
- ส่วนนิทรรศการ	= ๒๐%	= ๑๙๐ x ๒๐%	→ ๓๖	คน
- ส่วนขายขนมไทย	= ๔๐%	= ๑๙๐ x ๔๐%	→ ๗๖	คน
- ส่วนขายอุปกรณ์	= ๗%	= ๑๙๐ x ๗%	→ ๑๕	คน
- ส่วนขายตำรา	= ๗%	= ๑๙๐ x ๗%	→ ๑๒	คน
- ส่วนขายของที่ระลึก	= ๔%	= ๑๙๐ x ๔%	→ ๘	คน
- ส่วนลานแสดงกลางแจ้ง	= ๑๒%	= ๑๙๐ x ๑๒%	→ ๒๐	คน
- ส่วนห้องสมุดขนมไทย	= ๔%	= ๑๙๐ x ๔%	→ ๘	คน

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนร้านขนมไทย

จากแบบสอบถามมีคนเข้าใช้สูงสุด ~ ๗๒ คน / ชม. ๑๘ คน / ๑๕ นาที

๑. โถงทางเข้า

พื้นที่ใช้สอย ๐.๖๔ ตารางเมตร / คน

รวมพื้นที่ = ๐.๖๔ x ๗๒ = ๔๖.๐๘ ตารางเมตร

๒. พื้นที่ขายขนมแห้ง

ตู้ขนม ๑ ตู้ ขายขนม ๑ ชนิด

ขายขนมแห้ง ๑๕ ชนิด ใช้ ๑๕ ตู้

ขนม ๑ ตู้ ขนาด ๐.๕๐ x ๐.๔๐ = ๐.๒๐ ตารางเมตร

ดังนั้น ขนม ๑๕ ตู้ = ๓ ตารางเมตร

๓. พื้นที่ขายขนมค่อนข้างแห้ง (ขนมสด + ขนมสำเร็จ)

- ประเภทขนมกล่อง - ถูง จำนวน ๕ ชนิด

ใช้พื้นที่ ๕ x ๐.๒๐ = ๑ ตารางเมตร

- ประเภทสำเร็จการทำ จำนวน ๕ ชนิด

ใช้พื้นที่ การทำ ต่อ ขนม ๑ ชนิด = ๒x๒ = ๔ ตารางเมตร

ใช้พื้นที่สำเร็จ = ๕ x ๔ = ๒๐ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานี้เท่านั้น ไม่ควรเอาไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔. ขนมเปียก

- ขนมถาด ขาย & ชนิด

ขายรวมกับส่วนสาธิต ๑ Unit

ใช้พื้นที่ ๑ Unit = ๔ ตารางเมตร

๕. ขนมน้ำ

ใส่ภาชนะวางขาย

- พื้นที่ ๑ ชนิด = $0.20 \times 0.20 = 0.04$ ตารางเมตร

ขายทั้งหมด ๑๐ หม้อ (ขนมลอยแก้ว & ชนิด / ขนมน้ำ & ชนิด)

ใช้พื้นที่ = 0.4 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ ขาย ๑ Unit ~ ๑ ตารางเมตร

รวม พื้นที่ ขายทั้งหมด = ๒๙ ตารางเมตร

๖. พื้นที่เก็บของ

คิด ๑๐ % ของพื้นที่ขาย = $๒๙.๕ \times ๑๐ \% = ๒.๙๕$ ตารางเมตร

ดังนั้น พื้นที่เก็บของ = ๒.๙๕ ตารางเมตร

๗. พื้นที่นั่งทาน คิด ๒๕ % ของพื้นที่ขาย

คิดเป็น $๒๕ \times ๒๕ \% = ๑๘$ ตารางเมตร

โต๊ะ ๔ ที่นั่ง = ๑.๙๖ ตารางเมตร

ดังนั้น จะมีโต๊ะ ๙ โต๊ะ

๘. พื้นที่แคชเชียร์และห้องของ

๑ Unit = ๒.๕๐ ตารางเมตร

รวมพื้นที่ทั้งหมด = ๑๖๗.๑๔ ตารางเมตร

ทางสัญจร ๓๐ % = ๓๓.๖ ตารางเมตร

= ๒๐๑.๖ ตารางเมตร

รวมพื้นที่ร้านขนม ~ ๒๐๐ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ร้านขายอุปกรณ์

จากแบบสอบถาม มีคนเข้าใช้สูงสุด = ๑๕ คน / ชม.

๑. โถงทางเข้าออก

พื้นที่ = 0.๖๔ ตารางเมตร / ๑ คน

= 0.๖๔×๑๕

= ๙.๖ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒. Cashier Counter

๑ Unit = ๒.๕ ตารางเมตร

๓. Display Area

โชว์ display แบ่ง ใช้พื้นที่ = ๑ ตารางเมตร

๔. ส่วนขายอุปกรณ์และเครื่องมือ

- แขนวน จำนวน ๕ ชนิด จะใช้ ๒ ตู้

ตู้ขนาด $0.๕0 \times 0.๔0 = 0.๔$ ตารางเมตร

- ชั้นวางของ จำนวน ๒๕ ชนิด

วางใส่ตะกร้าขนาด $0.๒0 \times 0.๒0 / ๑$ ชนิด

ใช้ตะกร้า ๒๕ ชนิด

ตู้ ๑ ตู้ วางตะกร้าได้ ๘ ชนิด

ใช้ ๑ ตู้ = ๔ ตู้

คิดเป็นพื้นที่ = $0.๒ \times ๔ = 0.๘$ ตารางเมตร

- ของขนาดใหญ่ วางที่ชั้นโชว์ที่ Counter cashier

๕. ส่วนขายวัตถุดิบ

- ของแห้ง จำนวน ๔ ชนิด

วางใส่ตู้ ตู้ละ ๑ ชนิด ดังนั้นใช้ ๔ ตู้

ดังนั้น ใช้พื้นที่ = $๔ \times 0.๒ = 0.๘$ ตารางเมตร

- ของสด จำนวน ๕ ชนิด

ใส่ในตะกร้า ๑ ตู้ วางได้ ๘ ชนิด

ดังนั้น ใช้ ตู้ ๑ ตู้ = 0.๒0 ตารางเมตร

๖. ส่วนขายบรรจุภัณฑ์

- วางชั้นวางของ ๕ ชนิด

วางตู้ละ ๑ ชนิด จะใช้ทั้งหมด ๕ ตู้

ดังนั้น ใช้พื้นที่ = $๕ \times 0.๒ = ๑$ ตารางเมตร

๗. ของประดับตกแต่ง

วางที่ชั้นวางของ (ใส่ตะกร้าวางขาย)

ใช้ ๑ ตู้ = 0.๒ ตารางเมตร

รวมพื้นที่ขายทั้งหมด = ๑๖.๓ ตารางเมตร

พื้นที่เก็บของ = ๒๐% ของพื้นที่ขาย

= ๓.๒๖ ตารางเมตร

รวม = ๑๙.๕๖ ตารางเมตร

$$\begin{aligned} \text{ทางสัญญาณ } 30\% &= 6 \text{ ตารางเมตร} \\ \text{รวมทั้งหมด} &= 23.4 \text{ ตารางเมตร} \\ &= 26 \text{ ตารางเมตร} \end{aligned}$$

◆ พื้นที่ร้านขายหนังสือและร้านของที่ระลึก

จากแบบสอบถามมีคนเข้าใช้รวม 20 คน/ชม.

๑. โถงเข้าออก

$$\begin{aligned} \text{พื้นที่ } 1 \text{ คน} &= 0.64 \text{ ตารางเมตร} \\ 20 \text{ คน} &= 20 \times 0.64 \text{ ตารางเมตร} \\ \text{รวม} &= 12.8 \text{ ตารางเมตร} \end{aligned}$$

๒. Cashier

$$1 \text{ Unit} = 2.5 \text{ ตารางเมตร}$$

๓. ชั้นวางหนังสือ

จำนวนหนังสือที่ขายจาก Case Study รวม ๗๕ เรื่อง
วางขายเพื่อเล่มละ ๔ เล่ม
รวมหนังสือทั้งหมด = 75×4
= ๓๐๐ เล่ม

ขนาดหนังสือกว้างประมาณ ๐.๒๕ เมตร

ตู้หนังสือ ๑ ตู้ มี ๓ ชั้น กว้าง ๑.๒๐ เมตร

วางหนังสือ / ๑ ชั้น ได้ ๑๕ เรื่อง

ดังนั้น ใช้ตู้หนังสือ = $75 / 15 = 5$ ตู้

$$1 \text{ ตู้ ใช้พื้นที่} = 1.2 \times 0.4 = 0.48 \text{ ตารางเมตร}$$

$$5 \text{ ตู้ ใช้พื้นที่} = 0.48 \times 5 = 2.4 \text{ ตารางเมตร}$$

$$\text{รวมสรุปการใช้พื้นที่} \quad 2.4 \quad \text{ตารางเมตร}$$

๔. ขายซีดี-รวมและวีดีโอ

ขายซีดี-รวม ๑๐๐ แผ่น

ขาย VDO ๕๐ แผ่น

ตู้ ๑ ตู้ ขาย ซีดี รวม ได้ ๖๐๐ แผ่น

ตู้ ๑ ตู้ ขาย วีดีโอ ได้ ๒๗๐ ม้วน

ดังนั้น ใช้ตู้ VDO และ cd-rom ๑ ตู้ ขนาด ๑.๒ x ๐.๖๐

$$= 0.72 \text{ ตารางเมตร}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๕. Display Area

ขนาดประมาณ ๑ ตารางเมตร

๖. พื้นที่เก็บของ

คิด ๑๐ % ของพื้นที่ขาย

พื้นที่ขาย = ๑๙.๔๒ ตารางเมตร

พื้นที่เก็บของ ๑๐% = ๑.๙๔๒

ประมาณ ๒๒ ตารางเมตร

ทางสัญจร ๓๐ % = ๖.๖ ตารางเมตร

รวม ๒๙.๖ ตารางเมตร

~ ๓๐ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ใช้สอยร้านขายของที่ระลึก

คิดพื้นที่เท่ากับร้านหนังสือ ประมาณ ๓๐ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนร้านอาหาร

ช่วงที่มีคนมาใช้บริการมากที่สุด ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

ผู้มาใช้ได้แก่

๑. เจ้าหน้าที่ในโครงการ ๕๔ คน

๒. ผู้มาเยี่ยมเยือนสูงสุด ใน ๑ ชม. = ๑๘๐ คน

รวมผู้มาใช้บริการใน ๑ ชม. = ๒๓๔ คน

จาก Time Saver จะมีผู้มาใช้บริการ ๗๐ %

ดังนั้นจะมีผู้มาใช้ = ๑๖๓.๘ คน

ใน ๑ ชม. จะมีผู้มาใช้บริการแบ่งเป็น ๒ ช่วงช่วงละ ๑๖๓.๘ / ๒ = ๘๑.๙ ~ ๘๒ คน

ใช้โต๊ะนั่งแบบ ๔ คนจะได้ ๘๒ / ๔ = ๒๑ โต๊ะ

โต๊ะนั่ง ๑ ตัวใช้พื้นที่ = ๕.๖๗ ตารางเมตร

ดังนั้นจะมีพื้นที่ทานอาหาร = ๕.๖๗ x ๒๑ = ๑๑๙.๐๗ ตารางเมตร

ทางสัญจร ๓๐ % = ๓๕.๗๒ ตารางเมตร

รวม = ๑๕๔.๗๙ = ๑๕๕ ตารางเมตร

- ส่วนครวัคิด ๒๕ % ของพื้นที่ร้านอาหาร = ๓๙.๗๕ ตารางเมตร

แบ่งเป็นส่วนปรุง ๗๐ % = ๒๗.๑๒ ตารางเมตร

ส่วนเตรียม ๓๐ % = ๑๑.๖๓ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
๑๑๒

- เคาน์เตอร์ส่วนบริการคิด ๒๐ % ของครัว = ๗.๗๕ ตารางเมตร
- พื้นที่เก็บของคิด ๒๕ % ของครัว = ๗.๖๘ ตารางเมตร
- รวมพื้นที่ = ๒๑๒ ตารางเมตร
- ส่วนบุฟเฟต์ ขายอาหาร ๒๐ ชนิด ใช้พื้นที่ ๓.๖ ตารางเมตร
- ส่วนพื้นที่นั่งทานภายในร้าน ๑๐ โต๊ะ ใช้พื้นที่ประมาณ ๖๐ ตารางเมตร
- รวมพื้นที่ทั้งหมด ๓๐๐ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนลานแสดงกลางแจ้ง

จากกรณีศึกษา พื้นที่ใช้สอยในส่วนนี้ประมาณ ๑๐๐ ตารางเมตร

◆ พื้นที่ใช้สอยส่วนบรรยายและสัมมนา

๑. จำนวนที่นั่ง ๑๐๐ ที่นั่ง
พื้นที่ / คน = ๐.๘๘ ตารางเมตร
๒. โถงทางเข้า = ๐.๖๔ ตารางเมตร
พื้นที่โถง = ๐.๖๔ x ๑๐๐ = ๖๔ ตารางเมตร
๓. มาตรฐานเวทีขนาดกว้าง ๓.๔๐ ตารางเมตร
กำหนดขนาดเวที = ๓.๕๐ x ๗.๐๐
พื้นที่เวที = ๒๔.๕ ตารางเมตร
๔. ห้องควบคุมและเก็บของ
คิด ๐.๑๕ ตารางเมตร / ที่นั่ง
พื้นที่ = ๐.๑๕ x ๑๐๐
= ๑๕ ตารางเมตร
รวมพื้นที่ทั้งหมด = ๑๘๕ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงสรุปผลการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนต่างๆ



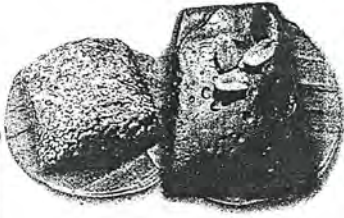
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับว่าลิขสิทธิ์ในเอกสารนี้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนผู้รับบริการ ๑๖ คนต่อชั่วโมง
 จากแบบสอบถาม ๘ คน/ชั่วโมง
 เจ้าหน้าที่ศูนย์ฯ ๔ คน/ชั่วโมง
 ผู้มาเรียน ๔ คน/ชั่วโมง

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
โถง		๑๖		๐.๖๔	๑๐.๒๔	A.D.
ส่วนฝากของ			๑	๒.๕๐	๒.๕๐	A.D.
ส่วนนั่งอ่านหนังสือ		๑๖		๑.๕๐	๒๔	A.D.
ตู้หนังสือ			๑	๑๗	๑๗	๑ ตรม./๑๕๐ เล่ม
ตู้เก็บซีดีรอม					๐.๕๕	๑ ตรม./๔๕๕ แผ่น
ส่วนถ่ายเอกสาร			๑	๑.๕๐	๑.๕๐	A.D.
ตู้บัตรรายการ			๑	๑๒	๑๒	A.D.
คอมพิวเตอรื			๒	๑.๕๐	๓.๐๐	A.D.
ส่วนดูVDO			๔	๑.๖๕	๖.๖๐	A.D.
ส่วนยืม-คืนหนังสือ			๑	๒.๕๐	๒.๕๐	A.D.
ห้องเก็บของ			๑	๒๐	๒๐	A.D.
บรรณารักษ์	๑			๘.๒๕	๘.๒๕	A.D.
เจ้าหน้าที่	๒			๕.๘๕	๑๑.๗	A.D.
			รวม		๑๑๙.๘๔	
				ทางสัญจร ๓๐%	๓๕.๕๙	
รวมพื้นที่ห้องสมุด					๑๕๕.๔๓	๑๕๖



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



จำนวนผู้รับบริการ ๒๐ คนต่อชั่วโมง

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
โถง		๒๐		๐.๖๔	๑๒.๘	A.D.
เคาน์เตอร์แคชเชียร์			๑	๒.๕	๒.๕	A.D.
ส่วนขายหนังสือ			๕	๐.๔๘	๒.๔	Case study
ส่วนขายวีดีโอและซีดี			๑	๐.๗๒	๐.๗๒	A.D.
ส่วนโชว์สินค้า			๑	๑	๑	A.D.
ส่วนเก็บของ			๑	๒๒	๒๒	๑๐%ของพื้นที่ขาย
			รวม		๔๑.๔๒	
				ทางสัญจร ๓๐%	๑๒.๔๒	
รวมพื้นที่ส่วนขายหนังสือ					๕๓.๘๔	๕๕



องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	จำนวนผู้ใช้	พื้นที่ต่อหน่วย	จำนวนหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
ฝ่ายประชาสัมพันธ์			๑	๒.๖		๒.๖	A.D.
โถง			๑๘๐	๐.๖๔	๑	๑๑๙	A.D.
ฝากของ			๑	๑๕	๑	๑๕	A.D.
ส่วนพักคอย			๑๘	๑.๒๐	๑	๒๑.๖	A.D.
ห้องน้ำ			๑๘๐	๒๒	๑	๒๒	A.D.
โทรศัพท์			๑๘๐	๐.๖๔	๔	๒.๕๖	A.D.
บริการเงินด่วน				๑.๒๐	๒	๒.๔	A.D.
Directory board				๔.๕๐	๑	๔.๕	A.D.
			รวม			๑๘๕.๖๖	
				ทางสัญจร ๓๐%		๕๕.๖	
รวมพื้นที่บริการสาธารณะ						๒๔๑.๓	๒๔๕

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สร้างโดยระบบบริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	ผู้ให้บริการ	ผู้รับบริการ	จำนวนหน่วย	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่(ตร.ม.)	อ้างอิง
จำนวนที่นั่ง		๑๐๐		๐.๘๐	๘๐	A.D.
โถง		๑๐๐		๐.๖๔	๖๔	A.D.
เวที		๕	๑	๒๔.๕	๒๔.๕	A.D.
ห้องควบคุม-เก็บของ		๑๐๐		๐.๑๕	๑๕	A.D.
			รวม		๑๖๘.๕	
รวมพื้นที่ส่วนบรรยาย					๑๖๘.๕	๑๗๐



องค์ประกอบ	จำนวนผู้ใช้	พื้นที่(ตร.ม.)
ฝ่ายประชาสัมพันธ์	๓	๓๘.๖๒
โถง	๒๕	๖๑.๕๖
ฝากของ	๑๓	๓๗.๑๕
ส่วนพักคอย	๙	๕๔.๔๙
ห้องน้ำ	๕	๑๖.๘๐
ห้องประชุม	๒๒	๔๐
ส่วนต้อนรับแขก	๔	๕.๖๐
ส่วนพักผ่อนพนักงาน	๗	๕.๖๐
	รวม	๒๕๙.๗๒
	ทางสัญจร ๓๐%	๗๗.๙๐
รวมพื้นที่สำนักงาน		๓๓๗.๖๒

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่(ตร.ม.)
ส่วนสอนทำขนมไทย	๒๔๐.๐๐
ส่วนห้องสมุด	๑๕๕.๐๐
ส่วนนิทรรศการถาวร	๒๕๐.๐๐
ส่วนนิทรรศการชั่วคราว	๕๐.๐๐
ส่วนลานแสดง	๒๐๐.๐๐
ส่วนขายขนมไทย	๒๕๕.๐๐
ส่วนขายอุปกรณ์	๕๕.๐๐
ส่วนขายตำราขนม	๕๕.๐๐
ส่วนขายของที่ระลึก	๓๕.๐๐
ส่วนขายอาหาร	๒๔๕.๐๐
ส่วนบริการสาธารณะ	๒๔๕.๐๐
สำนักงาน	๓๕๕.๐๐
ที่จอดรถ	๖๐๐.๐๐
รวมพื้นที่โครงการ	๒๗๕๐.๐๐



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ระบบควบคุมสภาพแวดล้อม

สำหรับการใช้ในห้องเรียนศึกษาหนังสืออยู่ให้หมายถึงโรงเรียนให้ศึกษา
แม้กรณีใดๆ ทั้งสิ้น ยากทั้งหามให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๕

ระบบควบคุมสภาพแวดล้อม

๕.๑ ระบบแสงสว่าง

การออกแบบระบบแสงสว่างภายในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยแบ่งเป็น ๒ ลักษณะใหญ่คือ การออกแบบการส่องสว่างภายในและภายนอกอาคาร เนื่องจากลักษณะโครงการเป็นกลุ่มอาคารกระจายตัวอยู่ในสภาพธรรมชาติมีบริเวณใช้งานและบริเวณจัดแสดงทั้งภายในและภายนอกอาคาร จึงต้องคำนึงถึงระบบแสงสว่างของทั้งโครงการอย่างละเอียดเพื่อให้สามารถใช้งานได้สะดวกสบายและเกิดความสวยงาม

ระบบการให้แสงสว่างโดยพื้นฐานทั่วไปประกอบด้วย ระบบการให้แสงหลัก (Primary lighting system) และ ระบบการให้แสงรอง (Secondary lighting system) ในที่นี้จะกล่าวเฉพาะแสงสว่างที่ใช้ภายในโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยเท่านั้น (ข้อมูลจากหนังสือเทคนิคการส่องสว่าง ผู้แต่ง : ดร. ชำนาญ ห่อเกียรติ)

ระบบการให้แสงหลัก หมายถึง แสงสว่างพื้นฐานที่ต้องใช้เพื่อการใช้งานซึ่งแยกออกเป็นระบบดังนี้

- ก. แสงสว่างทั่วไป (General Lighting) คือ การให้แสงกระจายทั่วไปเท่ากันทั้งบริเวณพื้นที่ใช้งาน ซึ่งใช้กับความส่องสว่างที่ไม่มากเกินไป ได้แก่ ส่วนสำนักงาน ส่วนทางเดินทั่วไป ของโครงการ
- ข. แสงสว่างเฉพาะที่ (Localized Lighting) คือ การให้แสงสว่างเป็นบางบริเวณเฉพาะที่ทำงานเท่านั้นเพื่อการประหยัดพลังงานไฟฟ้า โดยไม่ต้องสม่เสมอเหมือนแบบแรก ได้แก่ การให้แสงสว่างจากฝ้าแต่ติดตั้งเฉพาะเหนือโต๊ะหรือบริเวณใช้งานให้ได้รับความส่องสว่างตามต้องการ เช่น ส่วนห้องเรียนทำขนมไทย

ระบบการให้แสงรอง หมายถึง การให้แสงนอกเหนือจากการให้แสงหลักเพื่อให้เกิดความสวยงามสบายตา ซึ่งแยกออกได้ดังนี้

- ก. แสงสว่างแบบส่องเน้น (Accent Lighting) เป็นการให้แสงแบบส่องเน้นวัตถุใดวัตถุหนึ่งเพื่อให้เกิดความสนใจโดยทั่วไปแสงประเภทนี้ได้มาจากแสงสปอต ซึ่งจะใช้กับส่วนนิทรรศการขนมไทยเป็นส่วนใหญ่เพื่อต้องการส่องเน้นวัตถุแสดง และส่วนลานแสดงกลางแจ้งในยามค่ำคืนเพื่อเน้นตัวผู้แสดง
- ข. แสงสว่างแบบเอฟเฟค (Effect Lighting) หมายถึงแสงเพื่อสร้างบรรยากาศที่น่าสนใจแต่ไม่ได้ส่องเน้นวัตถุเพื่อเรียกร้องความสนใจ เช่น โคมไฟที่ติดตั้งที่เพดานเพื่อสร้างรูปแบบของแสงที่กำพาง โดยจะใช้แสงลักษณะนี้กับส่วนนิทรรศการ ส่วนลานแสดงกลางแจ้ง และส่วนร้านขนมไทยเพื่อสร้างบรรยากาศที่น่าสนใจ
- ค. แสงสว่างตกแต่ง (Decorative Lighting) เป็นแสงที่ได้จากโคมหรือหลอดที่สวยงามเพื่อสร้างจุดสนใจในการตกแต่งภายใน ได้แก่ บริเวณสวนสอนทำขนมไทย ส่วนโถงพักคอย และส่วนร้านขนมไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง. แสงสว่างงานสถาปัตยกรรม (Architectural Lighting) เป็นการให้แสงสว่างเพื่อให้สัมพันธ์กับงานสถาปัตยกรรมของอาคาร เช่น การให้แสงไฟจากหลังคา การให้แสงบังตาโดยนำไปใช้กับการส่องเน้นอาคารของโครงการอันได้แก่ เรือนไทย และศิลปาคาร เพื่อสร้างความสวยงาม บรรยากาศที่น่าประทับใจของเรือนไทยริมน้ำในยามค่ำคืน

จ. แสงสว่างตามอารมณ์ (Mood Lighting) แสงสว่างประเภทนี้ไม่ใช่เทคนิคการให้แสงสว่างแต่ใช้สวิตช์หรือตัวหรี่ไฟเพื่อสร้างบรรยากาศของแสงให้ได้ระดับความสว่างตามต้องการ โดยจะใช้กับส่วนนิทรรศการ ร้านอาหารไทยและร้านขนมไทย

การให้แสงสว่างภายในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย นั้นจะใช้ทั้งการให้แสงสว่างหลัก และการให้แสงสว่างรองเพื่อให้ได้ทั้งความสวยงามและความเหมาะสมในการใช้งานด้วย ซึ่งมีรายละเอียดของระบบแสงสว่างในแต่ละส่วนของโครงการดังนี้

๕.๑.๑ ระบบแสงสว่างในส่วนสอนทำขนมไทย

การส่องสว่างในส่วนสอนทำขนมไทยแบ่งเป็น ๒ ส่วนคือ ส่วนต้อนรับ สัมครเรียน พักคอย และ ส่วนที่เป็นห้องเรียน

ส่วนต้อนรับ พักคอย สัมครเรียน

ส่วนนี้เป็นส่วนติดต่อกับผู้เข้าใช้บริการส่วนใหญ่ ต้องการให้เกิดความรู้สึกอบอุ่น ประทับใจเหมือนเป็นการทำขนมทานที่บ้าน ดังนั้นจึงต้องการให้บรรยากาศโดยรวมมีความอบอุ่น เป็นกันเอง ลักษณะเหมือนบ้านพักอาศัย การส่องสว่างภายในส่วนนี้จึงใช้แสงสีเหลืองจากหลอดอินแคนเดสเซนต์ โดยให้แสงกระจายสม่ำเสมอแบบอ่อนๆและใช้ไฟเน้นในบางส่วนเช่นเคาน์เตอร์รับสมัคร และส่วนจัดแสดงผลงานนักเรียน ความส่องสว่างโดยทั่วไป ๑๐๐- ๒๐๐ ลักซ์

ส่วนห้องเรียน

ส่วนนี้เหมือนเป็นห้องครัวในบ้านดังนั้นการให้แสงสว่างจึงควรสว่างมากพอเพื่อสามารถหุงหาอาหาร ทำขนม หางของที่อยู่ในตู้ต่างๆได้และมีความสว่างมากพอบริเวณล้างจาน ซึ่งควรประกอบด้วยกลุ่มไฟดังนี้

- ไฟแสงสว่างที่เพดานเพื่อการส่องบริเวณทำขนม รวมทั้งส่องสว่างเข้ามาในตู้ลอย โดยไฟที่ใช้ในส่วนนี้จะถูกออกแบบให้ติดตั้งอยู่กับเคาน์เตอร์ทำขนมอยู่แล้ว
- ไฟแสงสว่างใต้ตู้ลอยเพื่อการทำกิจกรรมใต้ตู้ลอย
- ไฟแสงสว่างเหนืออ่างล้างจาน

๕.๑.๒ ระบบแสงสว่างในส่วนนิทรรศการ

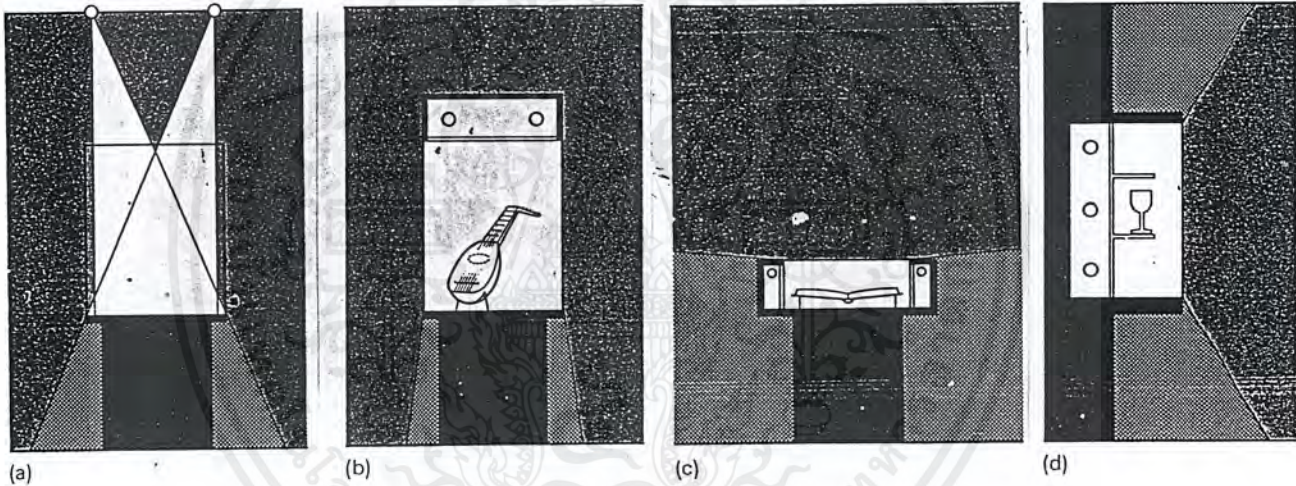
การส่องสว่างในส่วนนิทรรศการ เป็นการส่องสว่างที่พิเศษไม่เหมือนใครเพราะต้องระวังเรื่องการทำความเสียหายกับสิ่งที่แสดงเนื่องจากแสงอุลตราไวโอเล็ตและแสงอินฟราเรดที่มาจากหลอดไฟ และจากลักษณะของห้องแสดงนิทรรศการของโครงการมีลักษณะเปิดโล่งทั้งหมดดังนั้นจึงแบ่งการให้แสงในส่วนนิทรรศการออกเป็น ๒ ลักษณะคือ

๑. การให้แสงสว่างธรรมชาติ (Natural Light)

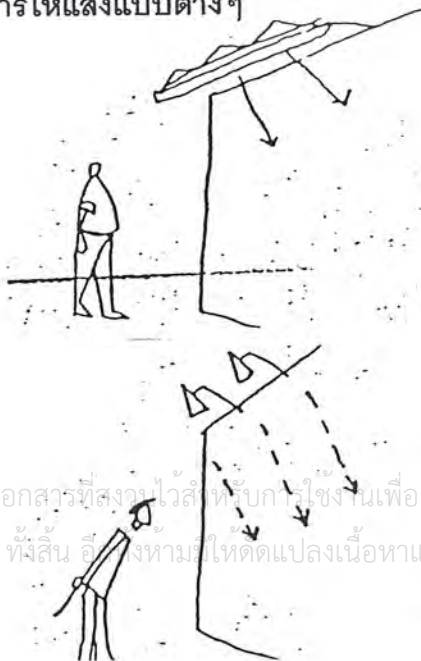
เป็นการให้แสงจากด้านข้างของตู้แสดงงานเนื่องจากมีรูปแบบการจัดแบบริมระเบียบทางเดินจึงใช้แสงแดดจากธรรมชาติที่จะส่องเข้าทางด้านข้างของห้องจัดแสดงมาใช้ทำให้น้ำหนักแสงเงาที่ตกทอดลงไปกับพื้นทางเดินของสวนนิทรรศการช่วยสร้างบรรยากาศโดยรวมที่มีความเป็นบ้าน มีพรรณไม้ล้อมรอบมีเงาไม้ทอดเป็นแนวอยู่ตามแนวระเบียบทางเดินและเป็นส่วนที่ช่วยเสริมเรื่องราวที่เกี่ยวกับการครัวของไทยที่เชื่อมกับภายนอกภายในมีช่องแสงโปร่งเพื่อระบาย กลิ่น คิว้น ความอับชื้น ช่วยรักษาความสะอาด ให้กับครัวไทย

๒. การจัดแสงประดิษฐ์ (Artificial Light)

เป็นการจัดแสงให้กับตู้แสดงแต่ละตู้ ซึ่งโดยทั่วไปจะใช้สีที่มีวอร์มร้อนเนื่องจากเป็นนิทรรศการเกี่ยวกับขนมจึงใช้สีโทนอุ่นเพื่อเพิ่มความสวยงามให้กับขนมและเพิ่มความอยากในการรับประทาน รวมทั้งยังช่วยสร้างบรรยากาศโดยรวมที่ต้องการให้รู้สึกถึงความอบอุ่นและเป็นกันเองด้วยโดยมีรูปแบบของการจัดแสงในตู้แสดงต่างๆกันดังนี้



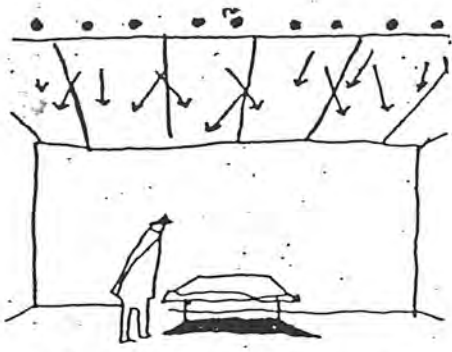
ลักษณะการให้แสงแบบต่างๆ



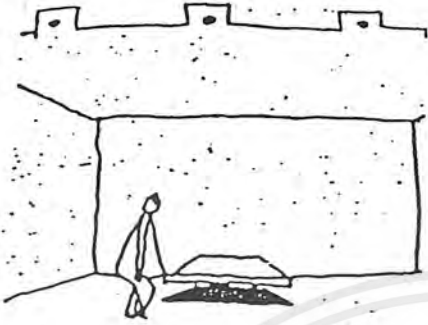
ก. การให้แสงทางตรง โดยอยู่ในลักษณะกระจายแสง

ข. การให้แสงทางตรง โดยเน้นจุดที่ต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีเมล: info@kmitg.ac.th ให้ติดต่อขอแก้ไขเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ค. การให้แสงจากฟลูออเรสเซนต์ ที่มีผ้ากรองแสง ทำให้เกิดแสงสาดจากเหนือศีรษะช่วยให้แสงกระจายสว่างทั่วห้อง



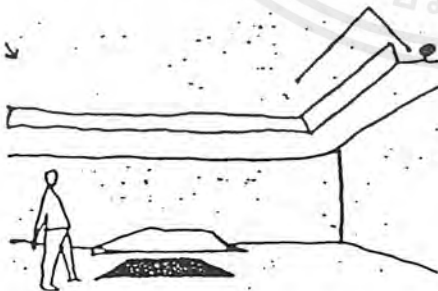
จ. การใช้สปอร์ตไลท์เหนือศีรษะ ทำให้งานแสดงดู DRAMATIC ดี แต่โดยทั่วไปส่วนอื่นได้รับแสงน้อย



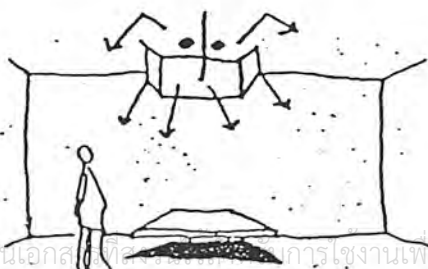
ฉ. การให้แสงสะท้อน (แสงทางอ้อม)



ช. การใช้แสงทางอ้อม

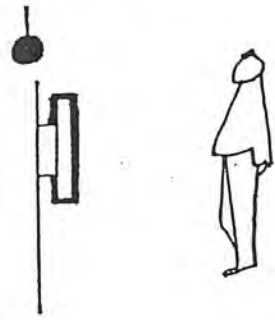


ซ. การใช้แสงทางอ้อม ทำให้เกิดแสงสว่างนุ่มนวลจากเพดาน แต่ผนังไม่ได้รับแสงเท่าที่ควร

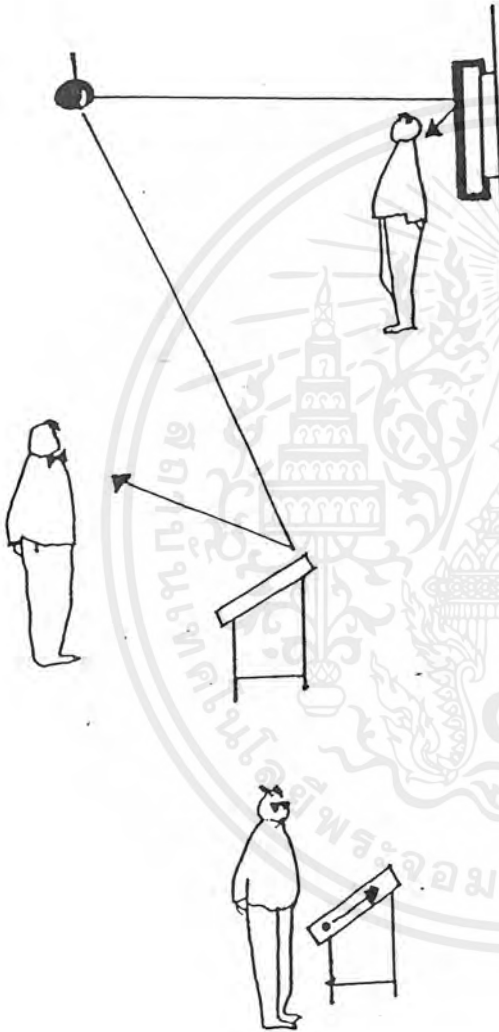


ด. การใช้แสงทางตรง โดยผ่านที่กรองแสง และการใช้แสงทางอ้อม ซึ่งสะท้อนด้วยผ้าเพดานจะทำให้ภาพและแสงดูนุ่มนวล

ข้อปัญหาที่ควรพิจารณาเกี่ยวกับทิศทางของแสงไฟ

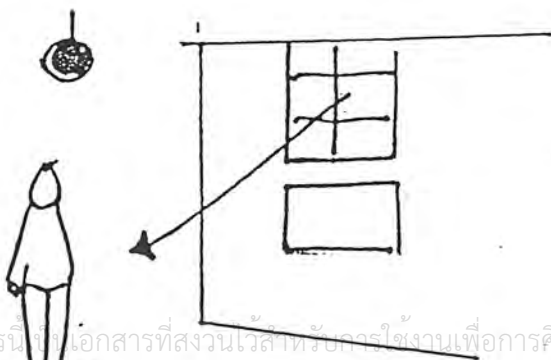


ก. กรณีแสงจากดวงไฟ ส่องเข้าตา ทำให้ไม่สามารถมองได้นาน

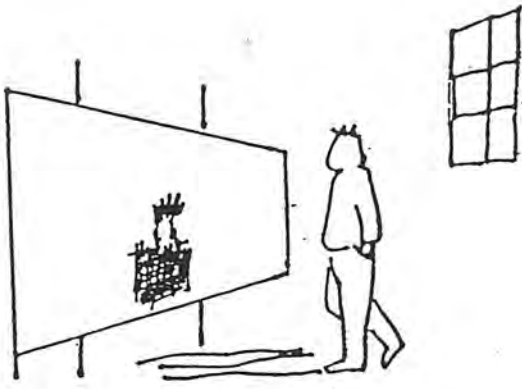


ข. กรณีแสงสะท้อนจากวัสดุ ทำให้ลักษณะสีและพื้นผิวเปลี่ยนไป

ค. แสงสะท้อนจากผิวมันในพื้นที่ราบ



ง. แสงส่องจากหน้าต่างย้อนเข้าตาจะทำให้
สิ่งแสดงคลุมิด และอาจทำให้สายตาคำว่า
ได้



จ. เงาผู้ชมบังฉากเมื่อแสงถูกกั้น



ด. ไฟไกลเกินไปใช้ไม่ได้ผล



๕.๑.๓ ระบบแสงสว่างในส่วนขายสินค้าเกี่ยวกับขนมไทย

การส่องสว่างในส่วนร้านขนมไทย

การให้แสงในตำแหน่งถูกต้องในร้านค้า

จุดประสงค์ที่สำคัญสำหรับร้านค้า คือ การแสดงสินค้าเพื่อให้เกิดความโน้มเอียงในการซื้อแต่จะสำเร็จผลหรือไม่ขึ้นกับการใช้แสงถูกสัญลักษณ์และมีขนาดพอเหมาะกับความต้องการยอมทำให้สินค้านั้นเด่นและมองเห็นง่าย การให้แสงในปัจจุบันสำหรับร้านค้านิยมใช้การให้แสงประดิษฐ์

หลักการให้แสงในร้านค้า มี ๒ ประการ

๑. การให้แสงเพื่อการมองเห็นของในร้านค้า

การให้แสงสินค้าควรอยู่ในภาวะเห็นชัดเจนเพื่อชักจูงลูกค้าให้ตกลงซื้อซึ่งการมองเห็นขึ้นกับจำนวนแสง ทิศทางการกระจาย โดยแสงมากจะเห็น detail ชัดการให้แสงเป็นจุดทำให้เห็น Form texture และผิววัสดุ ชัดกว่าให้แสงกระจายทั่วไป การให้แสงชัดเจนทุกแห่งเป็นสิ่งที่ลำบาก และทำให้ไม่เกิดความน่าสนใจนักจึงควรให้แสงในลักษณะแบ่งให้เกิด pattern ของความสว่างต่างกัน โดยการให้แสงเท่าที่ต้องการจะเห็น

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและรูปร่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๒. การให้แสงโดยใช้patternที่สว่างต่างกัน

ปกติมักจะถูกมองข้ามไปเพราะร้านค้าส่วนมากจะให้แสงเหมือนกันตลอดร้านทำให้เกิดความเบื่อหน่าย การให้ของสว่างมีดี ย่อมให้ความสนใจความรู้สึกdramaticภายในร้านค้า การให้แสงก็มีเปลี่ยนตามฤดูกาลสิ่งของการแสดงให้เห็นชัดออกมาแล้วก็เป็นหน้าที่ของการให้แสงในการแสดงนี้

บรรยากาศ และความชัดเจน

หน้าที่หลักของร้านค้า ได้แก่ การจำหน่ายสินค้า เพื่อช่วยส่งเสริมการจำหน่ายสินค้า แสงสว่างจากดวงไฟจึงทำหน้าที่๓ประการ คือ

๑. ทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจเมื่อเห็นครั้งแรก
๒. สร้างสรรค์บรรยากาศให้น่าซื้อยิ่งขึ้น
๓. ช่วยให้ลูกค้าสะดวกในการพิจารณาสินค้า

ดังนั้น การให้แสงจึงเกี่ยวกับการเลือกโชว์ วัสดุ สี และพื้นผิวสำหรับผนังและเพดานให้เข้ากันกับกรรมวิธีและชนิดของแสงด้วยรวมทั้งให้เข้ากันได้กับสินค้าที่จัดแสดงด้วย

พฤติกรรมของลูกค้าที่เกิดจากการให้แสง

ความประทับใจครั้งแรกของลูกค้าจะถูกรวบรวมขึ้นโดยภาพที่ปรากฏทั้งหมด โดยจะมองมุมกลับในระดับซ้ายและขวา ข้างละประมาณ๙๐-๙๐ องศา หลังสินค้า พื้นเพดาน ผนังอุปกรณ์จะต้องรับสินค้าให้เด่น เพื่อปิดสายตาลูกค้า ดังนั้นพื้นหลังไม่ควรสว่างเท่ากับเนื้อที่แสดงสินค้า แสงที่สาดลงบนสินค้าควรให้มุมมวจะไม่ทำมห้เกิดเงาระด้างเกินไปแหล่งกำเนิดแสงบนเพดาน ควรมีกำบังเพราะจะดูรกและแย่งความสนใจต่อสินค้า การให้แสงบนสินค้าอาจทำได้หลายวิธีด้วยกัน คือ

๑. อุปกรณ์สินค้าที่ซ่อนอยู่ในตู้โชว์สินค้า
๒. ส่องตรงจากเพดาน

การให้แสงควรใช้ควบคู่กันไป ๒ วิธีนี้เพื่อป้องกันการมองเห็นไม่ชัดเจนในขณะที่สินค้าอยู่ในตู้และนอกตู้ โดยการให้แสงในข้อ ๒ ควรมีโคมหรือกระบอกล่องตรงในแนวตั้งเท่านั้นเพื่อป้องกันการเกิดแสงและเงา

๕.๑.๔ ระบบแสงสว่างในส่วนร้านอาหารไทย

การใช้แสงในส่วนร้านอาหารสามารถใช้ได้ทั้งแสงธรรมชาติและแสงไฟฟ้าซึ่งมีความจำเป็นในการให้แสงสว่างในร้านอาหารโดยเฉพาะบริเวณบริการอาหาร

แสงธรรมชาติ เป็นแสงสว่างตามธรรมชาติมักจะกำหนดให้ได้แสงทั้ง ๒ ด้าน

แสงประดิษฐ์ บริเวณบริการอาหารต้องเน้นความน่าสนใจมากกว่าจุดอื่นรวมทั้งบริเวณเคาน์เตอร์เก็บเงิน แสงโดยทั่วไปมีลักษณะนุ่มนวลเป็นสีในวรรณะร้อนเพื่อเพิ่มความน่าทานให้แก่สีของอาหาร

๕.๑.๕ ระบบแสงสว่างในส่วนห้องสมุด

การให้แสงห้องสมุดมีที่ต้องการแสงสว่างเพื่อการมองประมาณ๓ที่คือ ที่นั่งหนังสือ โต๊ะอ่านหนังสือ และบริเวณตู้ดัชนีค้นหาหนังสือความส่องสว่างในห้องสมุดประมาณ๓๐๐ลักซ์ และตำแหน่งของดวงโคมต้องให้อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมด้วย เช่นห้องวางหนังสือต้องวางดวงโคมให้แสงสว่างส่องให้เห็นตัวหนังสือที่ชั้นวางเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เข้าไปไขประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หนังสือทุกชั้น ดังนั้นการติดตั้งคอมพิวเตอร์อยู่ระหว่างชั้นหนังสือ ส่วนบริเวณโต๊ะอ่านหนังสือก็ต้องติดตั้งโคมให้มีความส่องสว่างมากพอ ประมาณ ๓๐๐ ลักซ์

บางครั้งบริเวณห้องสมุดบางพื้นที่อาจมีการติดตั้งคอมพิวเตอร์เป็นบริเวณใหญ่เพื่อการค้นหาข้อมูลหรือการติดต่อinternetหรือการค้นหาดัชนีหนังสือผ่าน computer ก็ต้องพิถีพิถันในเรื่องโคมที่เลือกใช้เพื่อไม่ให้มีแสงสะท้อนตัวโคมไปปรากฏที่หน้าจอcomputer ในห้องทำงาน

๕.๑.๖ ระบบแสงสว่างในส่วนภายนอกอาคาร

การส่องสว่างไฟสาดต้องการเน้นให้อาคารมีความเด่นเนื่องจากมองระยะไกลโดยเฉพาะในบริเวณย่านการค้าโดยหลอดไฟที่ใช้สาดอาคารโดยทั่วไปจะใช้ หลอดโซเดียมความดันสูงหรือปรอทความดันสูงหรือ หลอดเมทัลฮาไลด์ เพราะถ้าหากเปิดใช้งานนานจะไม่เปลืองไฟมากเหมือนหลอดไฟประเภททั้งสแตนหรือฮาโลเจน หลอดทั้ง ๓ ชนิดที่กล่าวมามีสีส้มของหลอดแตกต่างกัน ถ้าใช้หลอดโซเดียมให้แสงสีเหลืองจัด ถ้าใช้หลอดปรอทความดันสูงก็ให้แสงสีขาวเหมาะกับอาคารสีขาว ถ้าใช้หลอดเมทัลฮาไลด์ให้แสงที่ออกสีเหลืองอ่อนจนไปถึงเกือบขาวขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของหลอดที่ต้องการเลือกโดยอาคารของโครงการจะเลือกใช้หลอดเมทัลฮาไลด์ เพราะต้องการแสงที่ให้บรรยากาศดูอบอุ่น

๕.๒ ระบบเสียงและการควบคุม

การป้องกันเสียงสะท้อนในสถาปัตยกรรมนั้น มีความต้องการที่สำคัญ ๒ ประการคือ

๑. เพื่อที่จะให้วัตถุประสงค์ในสิ่งแวดล้อมในการป้องกันเสียงสะท้อนได้ผลเป็นที่น่าพอใจที่สุด
๒. เพื่อให้สภาวะการรับฟังชัดเจนยิ่งขึ้น

- สิ่งแวดล้อมในการป้องกันเสียงสะท้อน

๑. ความเข้มและลักษณะของเสียงต่างๆที่เกิดขึ้นภายนอกห้อง
๒. วิธีของเสียงต่างๆที่เกี่ยวกับระบบเสียงสะท้อน ขึ้นอยู่กับความมุ่งหมายของการใช้ห้องหรืออาคาร

นั้นเป็นสำคัญ

ภาวะการฟังเสียง

ภาวะการฟังเสียงในห้องจะได้รับผลเป็นที่น่าพอใจนั้นต้องการส่วนต่างๆดังนี้

๑. เสียงเบื่องหลังจะต้องมีระดับต่ำพอ
๒. การกำจัดเสียงสะท้อนกลับซึ่งต่อเนื่องกันหลายครั้งหลายหน
๓. การกระจายเสียงไปในที่ว่างที่เหมาะสม
๔. ให้เสียงไปยังผู้ฟังชัดเจน

เสียงเบื่องหลังเกิดขึ้นจากเสียงซึ่งลดมาจากภายนอกห้อง รวมทั้งเสียงที่เกิดจากภายในห้องด้วยจำเป็นต้องตัดลงให้เหลือน้อยที่สุด เพื่อจะทำให้การฟังดีขึ้น ส่วนการกำจัดเสียงไปถึงผู้ฟังได้ชัดเจนและดังพอนั้นก็เพื่อจะช่วยให้ผู้ฟังได้อย่างชัดเจนและเหมาะสม

ก า ร ค ว ด เ ลี ย ง

ชนิดของวัสดุดูดเสียง

1. Prefabricated Acoustic units เป็นวัสดุดูดเสียงที่สำเร็จรูปมักจะทำเป็นแผ่นและเจาะรูพรุน
2. Acoustic Plaster and sprayed on Material เป็นวัสดุดูดเสียงที่ประกอบด้วยรูพรุนและพลาสติกหรือวัสดุที่มีใยผสมกันใส่พื้นด้วยกระบอกฉีดหรือฉาบ
3. Acoustic Blankets เป็นวัสดุดูดเสียงพวก blanket ส่วนใหญ่ทำด้วยขนแร่ mineral wool Glass Fiber โครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขงม.ไทยเลือกใช้วัสดุดูดเสียงประเภทที่ ๑ ซึ่งมีข้อมูลดังนี้

Prefabricated Acoustic units แบ่งออกเป็น ๔ ประเภทคือ

ประเภทที่ ๑ เป็นแผ่นสำเร็จรูป รูพรุน หรือผิวขรุขระ แบ่งเป็น

- ก. All Material Unit เป็นเม็ดเล็กๆและใช้ยิปซัมหรือเป็นตัวยึด
- ข. All Material Unit เป็นเม็ดเล็กๆและใช้ Portland Cement เป็นตัวยึด
- ค. Mineral หรือได้ไม้่อ่นๆผสมกับ Mineral Bunder ซึ่งไม่ติดไฟ เช่น Softtons

ประเภทที่ 2 เป็นแผ่นสำเร็จรูปเจาะรูพรุนด้วยเครื่องจักรและมีรูเป็น Pattern มีระเบียบแบ่งเป็น

- ก. เป็นแผ่นที่มีผิวหนาแข็งและแกร่ง เจาะรูพรุนใช้สำหรับเป็นแผ่น ปิดหน้าหรือเป็นตัวยึดให้กับวัสดุดูดเสียง ที่อ่อนนุ่ม เช่น พวกblanket เป็นต้นแบบนี้ใช้สีไม่อุดรูพรุนทาบหน้าผิวหน้า ได้
- ข. เป็นแผ่นวัสดุที่มีผิวหน้าอ่อนนุ่มกว่าแบบแรกและเจาะรูพรุน สามารถที่จะทาสีได้โดยไม่ทำให้คุณสมบัติดูดเสียงลดลง
- ค. เป็นวัสดุแบบเดียวกัน แต่จะเจาะให้ทะลุเป็นทางยาวหรือทำเป็นร่องซึ่งสามารถดูดเสียงได้โดยไม่ทำให้คุณสมบัติดูดเสียงได้ดี

ประเภทที่ ๓ เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าหยาบ (Fissured Surface) อาจทำให้จากวัสดุหลายชนิด เช่น พวกMineral Unit ที่เป็นเม็ดหรือ Cock มีคุณสมบัติดูดเสียงได้ดีเหมือนประเภทที่ ๒ วัสดุนี้นี้มีผิวหน้าหยาบและเป็นหลุมเป็นบ่อมาก ทาสีได้

ประเภทที่ ๔ เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าเป็นใย Polted Fiber Surface แบ่งเป็น

- ก. ทำเป็นแผ่นที่ทำด้วยใยไม้บางๆ เช่น ใยผสมกับ Mineral Biner ผิวหน้าทั้งเรียบ ปานกลางและเจียบ
- ข. ทำด้วยไส้ไม้ชนิดอ่อน เช่น ไส้ไม้สน หล้าปล้อง ฯลฯ วัสดุประเภทนี้ติดได้ง่ายแต่ราคาถูก ดูดเสียงได้ดี มักทำเป็นแผ่นสำเร็จรูปขนาดกว้าง ๔ ฟุต ยาว ๔-๑๐-๑๒ ฟุต ทาสีไม่ได้
- ค. ทำด้วย Mineral Fibers นำมาอัด ซึ่งทำเช่นเดียวกับจำพวก Acoustic Plastic คุณสมบัติจะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้โดยเฉพาะดูดเสียงที่มีความถี่ต่างๆ มีความหนาพอเหมาะและประหยัดควรวหนา ๑/๒ นิ้ว

คุณสมบัติของ Acoustic Plaster จะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับความแข็งหรือตัวของวัสดุที่ใช้ปูนฉาบจะต้องมีคุณสมบัติในการดูดซับไม่มากนักและต้องมีความชื้นพอดีไม่เปียกมากหรือแห้งมาก เพราะถ้าแห้งมากการเกาะกันระหว่างผิวหน้ากับปูนหรือวัสดุที่ฉาบจะไม่เกาะกันดีแต่ถ้าแห้งมากเกินไปมันจะดูดเอาความชื้นจากปูนทำให้เสื่อมคุณสมบัติและร่วน

การป้องกันเสียงก้อง

๑. หลีกเลี่ยงการออกแบบผนังที่ขนานกัน
๒. จัดหาวัสดุดูดซับเสียงมาใช้งาน
๓. จัดทำให้นั่งคู่ขนานนั้นมีการเจาะทะลุ หรือเปลี่ยนลักษณะผิวของผนังให้มีความลึกต่างกัน

เสียงดนตรีภายในร้าน เป็นเสียงซึ่งสามารถผ่อนคลายความตึงเครียดให้กับพนักงานในร้านค้า ตลอดจนลูกค้าที่มาซื้อของในร้านค้าด้วยจะเห็นได้ว่าในบางประเทศมีการทดลองค้นคว้าเกี่ยวกับเรื่องนี้โดยการเปิดดนตรีเบาๆเป็น Back ground ในขณะที่พนักงานกำลังทำงานอยู่ ซึ่งปรากฏว่าสภาพการทำงานเพิ่มขึ้นทั้งคุณภาพและปริมาณ ซึ่งห้างสรรพสินค้าโดยทั่วไปแล้วจะมีการฝังลำโพงเหนือฝ้าเพดานตามจุด มุมต่างๆของห้างๆ เพื่อให้เสียงเพลงภายในแก่ลูกค้าที่มาซื้อของภายใน ทั้งยังสามารถประกาศเรื่องต่างๆได้ไปในตัวอีกด้วย

สำหรับแผนกเครื่องเสียง Sound Department ในส่วนของห้องเครื่องเสียงเพื่อเสนอลูกค้าควรจะเป็นห้องที่กันห้องและใช้วัสดุเช่นพวกแผ่นไม้ก๊อก เพื่อดูดซับเสียงไม่ให้เสียงดนตรีมารบกวนแผนกสินค้าอื่น และลูกค้าที่เดินผ่าน

๕.๓ ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศในอาคารสามารถแบ่งได้เป็น ๓ ระบบใหญ่ๆด้วยกันดังต่อไปนี้

๑. ระบบปรับอากาศแบบติดหน้าต่าง (Window Unit, Package Unit -All system)
๒. ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split System-All Air System)
๓. ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Central Station System)

เนื่องจากอาคารเป็นอาคารเปิดโล่งไม่มีการใช้ระบบปรับอากาศนอกจาก ส่วนที่เป็นสำนักงาน ซึ่งก็ใช้พื้นที่ไม่มากนักดังนั้นจึงเลือกใช้แบบ (Split type) ซึ่งเหมาะสำหรับอาคารที่ไม่สูงนักและสามารถแยกติดตั้งเฉพาะส่วนได้

ความเหมาะสมในการเลือกระบบปรับอากาศสำหรับอาคาร

๑. สิ่งที่ต้องพิจารณาในกรณีที่เป็นอาคารเตี้ย (Low rise Building) นั้นก็สามารถเลือกใช้เครื่องปรับอากาศที่มีราคาเบื้องต้นที่ไม่สูงนัก เช่นเครื่องปรับอากาศแบบติดหน้าต่าง หรือ เครื่องแบบ Split type

๒. ส่วนสำหรับอาคารสูง (High Rise Building) นั้นขอควรพิจารณานั้นจะต้องคำนึงถึงราคาเบื้องต้น ราคาค่าไฟฟ้า ค่าบำรุงรักษาและอายุการใช้งานของเครื่องจักร เครื่องปรับอากาศที่นิยมใช้ในอาคารสูงและอาคารที่มีขนาดใหญ่เช่นระบบทำน้ำเย็นกลางและระบบระบายความร้อนด้วยอากาศ

ข้อควรรู้ Space Requirement สำหรับสถาปนิก

ปัญหาที่ผู้ออกแบบระบบระบบปรับอากาศ และสถาปนิกระบบคือ Space Requirement ในงานระบบปรับอากาศ ซึ่งมีข้อควรพิจารณาดังนี้

๑. Space ในช่องฝ้าเพดาน ซึ่งใช้ในการเดินท่อลมสำหรับส่งลมเย็นไปตามจุดต่างๆในทางปฏิบัติ จะต้องการประมาณ 0.๓0-0.๕๐ เมตรซึ่งเป็น Clear Space ระหว่างใต้ท้องคานและแผ่นฝ้าเพดาน

๒. ช่อง Shaft สำหรับระบบต่างๆ เช่นการเดินท่อน้ำยา (Refrigerant Piping) ท่อไฟฟ้าของระบบปรับอากาศหรือท่อน้ำสำหรับ Chilled Water หรือท่อน้ำสำหรับ Condenser Water และท่อสำหรับน้ำทิ้ง Condensate Drain Pipes ปัญหาเรื่องช่องท่อ Shaft จะพบบ่อยและค่อนข้างยุ่งยาก ในอาคารพวกโรงแรมหรือคอนโดมิเนียมจึงควรมีการปรึกษาวิศวกรออกแบบระบบปรับอากาศเพื่อกำหนดขนาดของ Shaft ได้ถูกต้อง

๓. ขนาดของเครื่องเป่าลมเย็นหรือห้องเครื่องใหญ่ ห้องเครื่องเป่าลมเย็นมักจะต้องอยู่ใกล้ หรืออยู่ในบริเวณที่ทำการปรับอากาศเพื่อความสะดวกในการเดินท่อส่งลมเย็นและลมกลับ ส่วนห้องเครื่องใหญ่ (Machine Room) นั้นขนาดห้องจะขึ้นกับขนาดของเครื่องทำความเย็นที่ใช้ในอาคารควรมีการปรึกษาวิศวกรผู้ออกแบบระบบถึงขนาดที่แน่นอน

- หมายเหตุ ความสูงห้องต้อง ๓.๐๐ เมตรเป็นอย่างน้อย(ระยะพื้นถึงใต้ท้องคาน)

ระบบปรับอากาศกับความปลอดภัยจากอัคคีภัย

ในระบบปรับอากาศโดยเฉพาะเป็นระบบที่ใช้ครอบคลุมไปทั่วอาคาร จึงมีความจำเป็นที่ผู้ออกแบบจะต้องออกแบบระบบให้ป้องกันอัคคีภัยดังนี้

๑. ให้มี Smokestat หรือ Firestat ติดตั้งในระบบ
๒. ติดตั้งแผ่นปิดท่อกันไฟ(Fire Dampers) พร้อม Fusible Link
๓. ควรมีการออกแบบให้มี Pressurized Stairs (บันไดหนีไฟ) สำหรับอาคารสูงเกิน ๑๐ ชั้น
๔. วัสดุพวกฉนวนที่ใช้ในงานระบบปรับอากาศต้องไม่ติดไฟ หรือไม่ก่อให้เกิดก๊าซพิษหลังเกิดการเผาไหม้แล้ว

๕. ระบบต้องมีช่องเปิด (Openings) เพื่อความสะดวกในการตรวจสอบหรือซ่อมแซมและบำรุงรักษา เมื่อในห้องมีช่องทางออกหลายช่องจะต้องมีมาตรการใช้การกระจายของลมที่เป่าออกมาเป็นไปอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอและจะต้องมีมาตรการในการป้องกันไม่ให้มีกระแสลมแรงเกินปกติอันเนื่องมาจากการเป่าลมออกไปสม่ำเสมอ

การออกแบบท่อลม (Airduct Arrangement)

ท่อลมคือท่อที่อากาศจากพัดลมของเครื่องปรับอากาศถูกส่งผ่านไปยังช่องทางออกหรือท่อจากช่องทางดูดหรือท่อจากช่องอากาศถูกดูดผ่านเข้าไปยังท่อปรับอากาศ

การจัดแนวท่อลมระหว่างเครื่องปรับอากาศและช่องทางออกหรือช่องทางเข้าห้องอาจแบ่งเป็น ๓ แบบ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑. ระบบท่อลมประธาน (Air Duct Arrangement)

เป็นระบบท่อลมประธานต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศกับช่องทางออก ดังแสดงในรูป A ระบบนี้เป็นระบบที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะเมื่อเทียบกับระบบอื่น ๆ ระบบนี้เป็นระบบที่ออกแบบและติดตั้งได้ง่าย ใช้เนื้อที่น้อยและราคาติดตั้งถูก

๒. ระบบท่อลมเฉพาะหัวจ่าย (Individual Air System)

เป็นระบบท่อลมประธานต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศ และหัวจ่ายแต่ละหัวดังแสดงในรูป b. เป็นระบบที่นิยมใช้เครื่องปรับอากาศแบบชุดที่ติดตั้งไว้กลางห้องเป็นระบบที่สามารถควบคุมปริมาณของอากาศที่แต่ละหัวจ่ายได้ที่จุดใกล้เครื่องปรับอากาศ แต่ระบบนี้ค่าติดตั้งแพง และต้องการพื้นที่สำหรับติดตั้งท่อมากเพราะมีท่อหลายท่อ

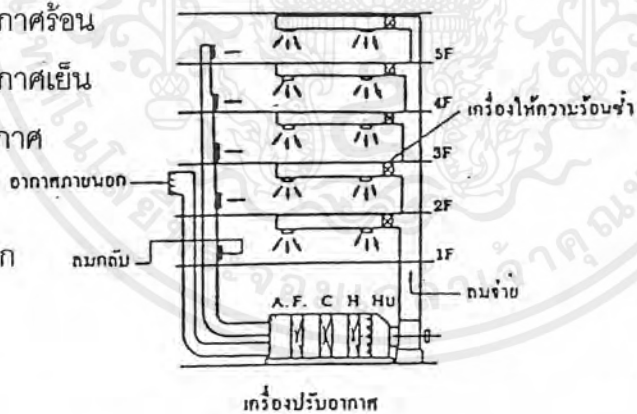
๓. ระบบท่อลมวง (Loop Sir Duct System)

ดังแสดงในรูป c. ระบบท่อลมวงเป็นระบบที่มีท่อลมต่อโยงระหว่างท่อลมประธาน ๒ ท่อเป็นระบบที่สามารถปรับสมดุลย์ปริมาณของอากาศที่ช่องทางออกใกล้เคียงปลายทาง เป็นระบบที่นิยมใช้ในโรงงานและบ้านพักอาศัย แต่ระบบนี้ไม่ควรนำไปใช้ในที่ภาวะความร้อนของเครื่องปรับอากาศต่างกัน อาทิ ด้านตะวันออก-ตะวันตกของอาคารหรือทางด้านใต้-เหนืออาคาร

ระบบปรับอากาศและอุปกรณ์ (Air Condition System Equipments)

ระบบให้ความร้อนซ้ำปลายทาง

๑. เครื่องทำให้อากาศชื้น
๒. เครื่องทำให้อากาศร้อน
๓. เครื่องทำให้อากาศเย็น
๔. เครื่องกรองอากาศ
๕. พัดลม
๖. อากาศภายนอก
๗. ลมกลับ
๘. ทางออก



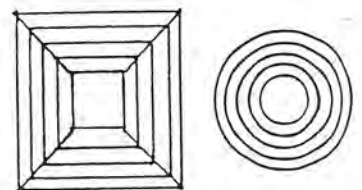
๑. อากาศภายนอก
๒. อากาศภายใน
๓. เครื่องปรับอากาศปฐมภูมิ
๔. พัดลมดูดอากาศกลับ
๕. เครื่องทำให้อากาศชื้น
๖. เครื่องทำให้อากาศร้อน
๗. เครื่องทำให้อากาศเย็น
๘. เครื่องกรองอากาศ
๙. ทูติยภูมิ
๑๐. ชุดท่อทำความเย็น/ความร้อน

ลักษณะของหน้ากากจ่ายลม (Air System)

หน้ากากจ่ายลมมาตรฐานที่นิยมใช้มี ๒ แบบคือ

๑. แบบฝังเพดาน (Ceiling Diffusion)

- ๑.๑ แบบสี่เหลี่ยม (Scare)
- ๑.๒ แบบวงกลม (Circular)
- ๑.๓ แบบ Slot

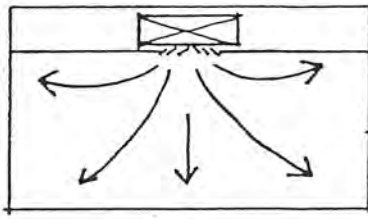
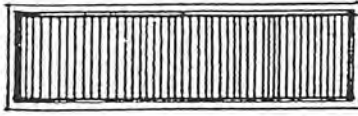


๒. แบบฝังผนัง (Wall Diffusor)

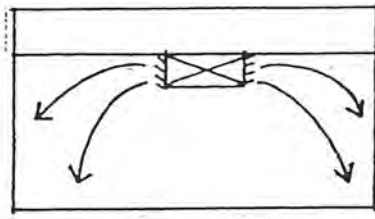
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษานาน นโมอนุญาติให้ไปใช้ประโยชน์ตามการ

ลักษณะการติดตั้ง (Wall Diffusor) ที่เหมาะสม

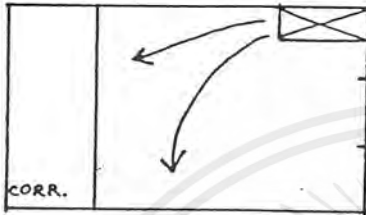
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



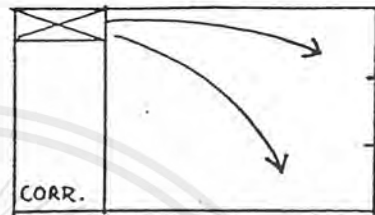
ทั่วถึงกว่า



ไม่ทั่วทุกบริเวณ



พ้นจากด้านร้อน X



พ้นจากด้านเย็น ✓

๕.๔ ระบบระบายอากาศ

เนื่องจากเป็นโครงการที่เกี่ยวข้องกับการครัวการประกอบอาหาร-ขนม สิ่งทีหลีกเลี่ยงไม่ได้ก็คือกลิ่น ถึงแม้จะเป็นกลิ่นของขนมซึ่งมีความหอมหวานแต่การได้กลิ่นมากๆก็ทำให้ผู้เข้าใช้ รู้สึกไม่ดีได้เช่นกัน ในการออกแบบจึงต้องคำนึงถึงการระบายอากาศภายในอาคารเพื่อระบายกลิ่นออกไป

ในการออกแบบได้แนวความคิดในการระบายกลิ่นของครัวไทยโบราณนั้นคือ การเปิดช่องต่างๆการเว้นช่องว่างให้ผนังมีลักษณะโปร่งเชื่อมกับภายนอกภายในให้ลมธรรมชาติเป็นตัวพัดพากลิ่นออกไป ซึ่งวิธีดังกล่าวสามารถนำมาใช้กับอาคารของโครงการได้ทำให้ไม่มีปัญหาในเรื่องการระบายอากาศ

สำหรับส่วนที่มีการใช้งานหนักเช่นสวนห้องเรียนหรือครัวไทย ใช้การติดตั้งพัดลมดูดอากาศในตำแหน่งและทิศทางที่เหมาะสมซึ่งมีผลต่อการจัดวาง zoning ให้กับส่วนต่างๆเหล่านี้ที่จะต้องวางไว้ในตำแหน่งที่อากาศถ่ายเท ดีดริมน้ำต่างเป็นต้น

๕.๕ ระบบรักษาความปลอดภัย

เป็นการศึกษาถึงระบบต่างๆที่ช่วยดูแลรักษาให้สิ่งต่างๆในโครงการดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย โดยประกอบด้วยระบบต่างๆในการป้องกันภัยให้กับโครงการ ดังนี้

ระบบท่อดับเพลิง

ปัจจุบันนิยมใช้ระบบท่อดับเพลิงพร้อมม้วนผ้าใบและหัวฉีด เป็นเครื่องมือสำหรับดับเพลิงในระยะแรก ปริมาณน้ำที่ต้องการจ่ายจากหัวฉีดไม่ควรน้อยกว่า ๕ แกลลอน/นาทีและในการออกแบบคำนวณเผื่อกรณีที่ใช้หัวฉีด ๓ หัวพร้อมกัน หน่วยดับเพลิงของอังกฤษได้แนะนำว่าน้ำที่ใช้ในการดับเพลิงไม่ควรต่ำกว่า ๑๐๐ แกลลอน/นาที ท่อดับเพลิงยื่นสำหรับอาคารสูงกว่า ๗๕ ฟุตให้ใช้ท่อขนาด ๖ นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่อดับเพลิงอาจเป็นแบบเปียกหรือแบบแห้งก็ได้โดยทั่วไประบบท่อแบบแห้งนี้จะใช้กับอาคารสูงกว่า ๕ ชั้น แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ฟุต ควรใช้ท่อดับเพลิงแบบเปียกมีถึงน้ำสำรองดับเพลิงเองเพราะเครื่องมือสูบน้ำของระบบดับเพลิงมักจะไม่สามารถสูบน้ำได้เกิน ๒๐๐ ฟุต และก็มีถังเก็บน้ำสำรองซึ่งมักจะใช้ตรงส่วนล่างของถังเก็บน้ำเพื่อใช้สำหรับบริโภค

เครื่องสูบน้ำดับเพลิงดังกล่าวข้างต้น ต้องมีระบบการทำงานเป็นอัตโนมัติอาจจะอาศัยสวิทช์ความดัน ซึ่งจะปิดเพื่อที่กระแสไฟฟ้าจากแบตเตอรี่จะผ่านไปยังสตาร์ทเพื่อเดินเครื่องสูบน้ำเช่นเดียวกับระบบถังความดัน และยังมีอีกวิธีหนึ่งคือ การใช้ Flow Switch ซึ่งอาศัยการเคลื่อนตัวของน้ำไปปิดสวิทช์เพื่อจ่ายกระแสไฟฟ้า

ระบบ Sprinkles ระบบนี้ตั้งให้ทำงานโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น ๕๗๐-๗๑ องศาเซลเซียส โดยจัดระยะห่างระหว่างตัว Sprinkles ประมาณ ๓.๖-๔.๓ ในส่วนทางเดิน Corridor , Public Room , Lobby เป็นต้น

ระบบป้องกันไฟในโครงการ

มีระบบป้องกันไฟและเพลิงไหม้ โดยจะมีท่อน้ำขนาดใหญ่ พร้อมท่อดับเพลิงและหัวฉีดน้ำ (Fire House Cabinet) อยู่บนชั้นชายชั้นละ ๒ ชุด ซึ่งน้ำจะไหลจาก Fire Pump ซึ่งมีน้ำมาจาก Water Tank ชั้นใต้ดิน ซึ่งมี ๒ Tank เมื่อเกิดเพลิงไหม้จะมีน้ำเพื่อจ่ายไปตามท่อดับเพลิงของทุกชั้น นอกจากนี้ยังมีติดเครื่องดับเพลิงที่ใช้สารเคมีดับเพลิงตามจุดต่างๆของอาคาร ในเรื่องของควันไฟจะมี Hood ดูดควันไฟให้ออกนอกอาคารแล้วก็ตาม ยังต้องใช้อุปกรณ์ ได้แก่สัญญาณเสียงแจ้งเหตุเกิดขึ้นที่ห้องใด ประตุนั้นจะเปิดโดยอัตโนมัติเพื่อช่วยเจ้าหน้าที่จับผู้ร้ายได้ทันที

การแสดงแต่ละห้องจะต้องมั่นคงปลอดภัย ผู้แสดงมีกุญแจแน่นอนหนาของมีค่าอยู่ในตู้กระจกชนิดทุบไม่แตก วัตถุประสงค์สภาพเขียนต้องป้องกันด้วยระบบสัญญาณเสียง บางกรณีต้องใส่กรอบกระจกทนลูกปืน

การป้องกันอันตรายจากผู้ชม

ผู้เข้าชมอดไม่ได้ที่จะอยากสัมผัสจับต้องวัตถุเพื่อชื่นชมในความงามหรือมีความสนใจเป็นพิเศษในการจัดแสดงให้พิพิธภัณฑ์สถาน จะต้องมีการจัดแสดงในตู้และนอกตู้ การจับนอกตู้มักจะถูกสัมผัสจับต้องอยู่เสมอ การสัมผัสแต่ละครั้งนั้นจะทำให้เกิดความเสียหาย ชำรุด แตกหักหรือเสื่อมสภาพง่าย การจัดจะต้องหาทางป้องกัน เช่นทำยกพื้นให้ผู้ชมเอื้อมถึง ใช้เชือกกัน ผู้ออกแบบและผู้จัดแสดงจะต้องคำนึงถึงในเรื่องความปลอดภัยและวางแผนป้องกันพร้อมไปกับแบบนิทรรศการด้วย

การป้องกันโจรภัย

เครื่องมือจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการป้องกันโจรภัย ซึ่งได้แก่สัญญาณแจ้งภัย (alarm Signals) ซึ่งเป็นปัญหามาก ในปัจจุบันมีความทันสมัยและมีเครื่องมือที่ก้าวหน้าในทางอิเล็กทรอนิกส์ที่จะเลือกนำมาติดตั้งในพิพิธภัณฑ์สถานอยู่มากชนิด การให้ความปลอดภัยที่สุด นอกจากจะมีสัญญาณแจ้งภัยแล้วควรมีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยด้วย เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยหรือที่เรียกว่า ยามรักษาการณ์ จะแบ่งหน้าที่เป็นทั้งกลางวันกลางคืน ต้องมีระเบียบและพร้อมจะแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ทันที

การ จัด และ การ ดู แล รักษา

สิ่งที่สัมพันธ์กับการแสดงวัตถุ คือ การจัดห้องและระเบียบห้องตลอดจนช่องทางเดินระหว่างห้อง มักจะมีความไม่สอดคล้องกันระหว่างที่ตั้งรอบประตูห้อง ซึ่งจะทำให้ผู้ชมได้ทยอยเข้าชมได้อย่างต่อเนื่อง ทำให้ยามเจ้าหน้าที่สามารถเฝ้าดูหลายๆห้องในขณะเดียวกันได้และต้องหมั่นตรวจตรา

การดูแลรักษาอย่างดีจะช่วยรักษาความปลอดภัย วัตถุที่ทำด้วยไม้ให้เก็บให้เหมาะสม สีนํ้ามัน ควรจะเก็บในที่ที่กันไฟได้ ห้องเก็บไม้ควรมีระบบดับเพลิงโดยอัตโนมัติ ส่วนที่อื่นๆควรมีคาร์บอนไดออกไซด์และเครื่องกำจัดแก๊สรวมอยู่ด้วย การดับไฟไม่ควรใช้นํ้ายาที่เป็นฟองเพราะจะไปจับติดกับวัตถุโบราณซึ่งจะขจัดยาก และเป็นอันตรายต่อวัตถุเท่ากับไฟ ไม่ควรใช้นํ้าหรือกรดโซดาในการดับเพลิงเช่นเดียวกัน

ระบบแจ้งภัย

ระบบแจ้งเป็นเครื่องมือช่วยงาน พิพิธภัณฑสถานทุกแห่งควรมีสัญญาณแจ้งเฉพาะแห่งติดอยู่บนที่ สำคัญทุกแห่ง และควรออกแบบเพื่อให้ใช้แจ้งภัยอย่างเดียว อาจทำได้โดยการใช้เครื่องกดใช้หลอดหรือเพป ใช้ กระแสไฟฟ้าในระบบแจ้งภัยเฉพาะแห่งมีประโยชน์มากที่สุด เมื่อมีอันตรายเกิดขึ้นในที่นั้นๆแต่ควรจะให้ต่อไป ยังประตูหน้าต่างเพื่อป้องกันทั้งหมด ระบบแจ้งภัยชนิด ADT จะช่วยแจ้งภัยให้เจ้าหน้าที่ผู้ชำนาญภายนอกเข้าไปช่วยเหลือดำเนินการ

ในอาคารสมัยใหม่จะมีเครื่องสังเกตผู้ชมโดยไม่ให้รู้ตัว เครื่องมือชนิดนี้ คือ โทรทัศน์วงจรมืด โดยติด กล้องถ่ายไว้ตามจุดสำคัญอีกวิธีหนึ่ง คือ การใช้กระจกโค้งตามมุมต่างๆเป็นต้น

๕.๖ จิตวิทยาในการออกแบบ

การศึกษา จิตวิทยาในการออกแบบของ ศุภย์สงเสริมและเผยแพร่ชนมไทย เป็นสิ่งที่ต้อง พิจารณาคู่กันไปกับขั้นตอนการออกแบบ ช่วยให้งานออกแบบเสร็จสมบูรณ์และมีบรรยากาศที่ดีขึ้นสามารถ ตอบสนองต่อประโยชน์ใช้สอยได้อย่างเต็มที่ ซึ่งมีหลักการสำคัญที่ใช้ในการพิจารณาดังนี้

๑. อิทธิพลของสภาพแวดล้อมที่มีต่อจิตวิทยา

- ๑.๑ อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ
- ๑.๒ อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางวัตถุ
- ๑.๓ อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมทางสังคม

๒. ประชากรรับรู้ของมนุษย์ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ

จิตวิทยาของมนุษย์ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบตกแต่งภายใน มนุษย์สามารถที่จะรับรู้ ได้ทางโสตประสาทที่สำคัญคือ

- ๒.๑ นัยน์ตา ซึ่งสามารถรับรู้แสงเสียงและรูปทรง
- ๒.๒ หู รับเสียง
- ๒.๓ ผิวหนัง รับความรู้สึกตามการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและข้อมูลอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบเหล่านี้เป็นสิ่งที่มียุติพลต่อมนุษย์ในแง่จิตวิทยา ซึ่งเป็นผลที่จะนำมาพิจารณาในด้านการออกแบบได้องค์ประกอบดังกล่าวคือ

- **เส้น** คือ สิ่งที่แสดงขอบเขตของวัตถุและสามารถแสดงอารมณ์ เป็นตัวทำให้เกิด form ในขั้นแรก ลักษณะของเส้นมีหลายชนิดซึ่งแต่ละชนิดจะแสดงถึงอารมณ์ที่แตกต่างกันออกไป อาทิ เส้นตรง แสดงถึงความมั่นคง ความสง่า เส้นโค้งแสดงถึง ความอ่อนหวาน นุ่มนวล
- **สี** ส่งผลทางจิตวิทยา โดยสัมผัสทางนัยน์ตาทำให้เกิดความรู้สึกภายใน
- **แสงและเงา** เป็นตัวทำให้เกิดน้ำหนักแบ่งได้ถึง ๙ ระดับ เกิดความสูงต่ำลึกตื้นของวัตถุ
- **มวลและปริมาตร** คือปริมาตรที่กินพื้นที่ในอากาศ
- **ที่ว่าง** คือ เนื้อที่ว่างเปล่าที่เกิดจากการจัดเส้นสี แสงเงาและรูปทรง เป็นที่ว่างที่ให้ประโยชน์แก่รูปทรงนั้นๆ
- **ผิวสัมผัส** คือลักษณะที่ทำให้เกิดความรู้สึกต่างๆแก่ผู้พบเห็นทางกายคือการสัมผัส
- **ลวดลาย** คือลักษณะการใช้เส้น สี แสง เงา รูปทรง มวล รูปทรง ที่ว่างและผิวสัมผัส มารวมกัน ลายในการออกแบบภายในนั้นจะต้องมีความพอดีไม่มากหรือน้อยเกินไป

๓. สีในการออกแบบสถาปัตยกรรม

ไม่ได้หมายความว่าถึงเนื้อสีเท่านั้น แต่ยังคงครอบคลุมไปถึง สีส่วนของ วัสดุธรรมชาติด้วย แตกต่างจากสีในงานจิตรกรรมหรืองานอื่นๆ เพราะเกี่ยวข้องกับรูปทรงและช่องว่างของอาคาร เพื่อเน้นรูปร่างอาคารที่เกิดจากวัสดุก่อสร้างชนิดต่างๆ ผสมกันในรูปแบบการออกแบบให้งานที่ออกแบบมาเป็นงานสถาปัตยกรรมที่ดีตามหลักการของการออกแบบ

สีที่ใช้ในการตกแต่งภายในนั้นจะขึ้นกับประโยชน์ใช้สอยในแต่ละห้อง ซึ่งต่างกันออกไป ส่วนมากนิยมทาสีเย็นๆกับห้องภายในอาคารและนิยมให้สีกลมกลืนกัน

จิตวิทยาของสี

๑. สีอุ่น (warm colour) ได้แก่ สีเหลือง สีแสด สีแดง ทำให้เกิดความรู้สึกคึกคัก ก้าวร้าว ตื่นเต้นอยู่เสมอ ซึ่งตรงข้ามกับสีเย็น (cool colour) ได้แก่ สีฟ้า สี น้ำเงิน ทำให้เกิดความรู้สึกสันโดษ ความนิ่งเฉย ความสงบเยียบ

๒. ผู้หญิงส่วนใหญ่มักชอบ สีแดง ม่วง เขียว แสด เหลือง

- สีเหลือง ให้ความรู้สึก ร่าเริง เบิกบาน ปราดเปรื่องและเกิดพลังกำลัง

- สีเขียว ให้ความรู้สึก ชุ่มชื้น กระปรี้กระเปร่า มีชีวิตชีวา สดชื่น

- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึก สง่า ผ่าเผย วังเวง เยือกเย็น สงบเยียบลึกซึ้ง

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์สงวนไว้เพื่อใช้ในการทำงานเพื่อการศึกษาค้นคว้าและเผยแพร่ให้ผู้อื่นได้ใช้ประโยชน์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สีม่วง ให้ความรู้สึก สงบเงียบ หดหู่ เฉื่อยชา เมื่อยสลายตา
- สีนํ้าตาล ให้ความรู้สึก อบอุ่น แห้งแล้ง มั่นคงและเศร้า
- สีเทา ให้ความรู้สึก เยียบขรึม อ่อนโยน เศร้า
- สีขาว ให้ความรู้สึก บริสุทธิ์ สุภาพ เกียรติยศ สันติภาพ
- สีดำ ให้ความรู้สึก เยียบเหงา เศร้าใจ ความกลัว ความตาย

ถ้าแสงไฟที่ใช้เป็นแสงไฟธรรมชาติ หลักเกณฑ์การจัดสีให้เหมาะกับแสงไฟมีดังนี้

- สีม่วงแดงและเม็ดมะปราง ผสมกับสีแสงไฟจะหนักไปทางสีแดง
- สีม่วงคราม ผสมกับสีแสงไฟจะออกเป็นสีม่วงครามจนเกือบเทา
- สีครามหรือสีนํ้าเงินสด ผสมกับสีแสงไฟ จะปรากฏสีเด่นขึ้น
- สีเหลือง ผสมกับสีแสงไฟจะเปลี่ยนเป็นสีส้มเล็กน้อย ถ้าแสงจัดจะกลืนหายไป
- สีแดง ผสมกับสีแสงไฟ จะดูกระจ่างสดใส สีแดงเข้มจะมีสีออกไปทางสีแดง

อิทธิพลของแสงไฟกับสีของผนัง

- เมื่อใช้ไฟสีเขียว

ผนังสี	จะเปลี่ยนแปลงเป็น
๑. สีแดง (red)	สีเทาอมนํ้าตาล
๒. สีเหลือง (yellow)	สีเขียว
๓. สีเขียวเข้ม (dark green)	สีเขียวจัด
๔. สีม่วง (purple)	สีเทาเขียว
๕. สีส้ม (Orange)	สีเหลืองอมเทา
๖. สีนํ้าเงิน (blue)	สีเขียวอมนํ้าเงิน

- เมื่อใช้ไฟสีแดง

ผนังสี	จะเปลี่ยนแปลงเป็น
๑. สีแดง (red)	สีแดงจัด
๒. สีเหลือง (yellow)	สีส้ม
๓. สีเขียวอ่อน (light green)	สีเทา
๔. สีเขียวเข้ม (dark green)	สีนํ้าตาลเข้มเกือบดำ
๕. สีม่วง (purple)	สีม่วงแดง
๖. สีส้ม (Orange)	สีแดง
๗. สีนํ้าเงินอ่อน (light blue)	สีม่วงอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปลงโซเชียลมีเดีย

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เมื่อใช้ไฟสีเหลืองอมน้ำตาล

ผนังสี	จะเปลี่ยนแปลงเป็น
๑. สีแดง (red)	สีส้ม
๒. สีเหลือง (yellow)	สีเหลืองจัดขึ้น
๓. สีเขียวอ่อน (light green)	สีเขียวออกเทา
๔. สีเขียวเข้ม (dark green)	สีเขียวออกเทา
๕. สีม่วง (purple)	สีม่วงแดงอ่อน
๖. สีส้ม (Orange)	สีส้มค่อนข้างเหลือง
๗. สีน้ำเงินอ่อน (light blue)	สีเทาหรือเทาอ่อน

ระบบการใช้สีในการจัดสินค้าและของแสดง

เป็นการจัดสีของผนังให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและงดงามในตัวเองไม่แข่งกับสินค้าที่วางขายหรือตั้งโชว์ มี ๕ วิธีดังนี้

๑. ผนังพื้นเพดาน สามารถใช้สีที่แตกต่างกันแต่สามารถเข้ากันได้เหมาะสำหรับเครื่องแก้ว กระเบื้องเคลือบสินค้าสีขาวชั้นเล็กมักใช้ผนังสีเข้มและสีเพดานที่ต่างกันสามารถขับสินค้าให้เด่นขึ้นได้ โดยเฉพาะการใช้สีเข้มวรรณะอุ่นตัดกันอย่างรุนแรงช่วยให้สินค้าเด่น แต่การให้แสงควรให้แสงจ้าที่สินค้าและฉากหลังแสดงควรเป็นสีที่นุ่มนวลจะดึงดูดความสนใจผู้ชมได้
๒. เพดานในสีที่รุนแรง จะให้สีของผนังและพื้นเป็นสีที่เรียบง่าย เหมาะสำหรับสวนขายอุปกรณ์ทำขนมไทย เพราะคุณสมบัติของสินค้าที่มีความสำคัญเท่าเทียมกัน การแยกคุณลักษณะสีของสินค้านี้คือ สีแก่-อ่อน วรรณะร้อน-เย็น มีมืด-สว่าง เรียบ-หยาบ ตลอดจนทึบเป็นวาว ดังนั้นผนัง-พื้นสีอ่อนจนเกือบขาวจะตัดกับสีต่างๆของสินค้าและขับสินค้าให้เด่นขึ้น ส่วนเพดานใช้สีเข้ม ช่วยกดสายตาของผู้ชมให้อยู่ในแนวสินค้าเท่านั้น
๓. พื้นให้สีที่รุนแรง ส่วนเพดานและผนังใช้สีเรียบง่ายเหมาะสำหรับเครื่องไม้ แก้ว และผ้า โดยมากจะโชว์ในตัวไม้ ดังนั้นฉากหลังควรเป็นสีในวรรณะอุ่นและพื้นควรตัดกับสินค้ามากที่สุด ได้แก่สีในวรรณะเย็นจะมีความดึงดูดใจมาก
๔. พื้น-ผนังและเพดานที่ไม่ใช้โชว์สินค้า ให้สีกลางๆส่วนหน้าโชว์สินค้าให้สีรุนแรง เป็นวิธีที่เหมาะสมกับการโชว์สินค้าบนผนังขนาดใหญ่และการแขวนโชว์ซึ่งประกอบด้วยสีต่างๆมากมายจึงต้องใช้ผนังสีแก่ตัดกับสินค้าเพื่อให้เด่นขึ้นเช่นสีน้ำตาลแก่
๕. พื้น-ผนังและเพดาน ให้สีคล้ายคลึงกันแต่ตัดกับสีสินค้าเหมาะสำหรับการให้สีในส่วนโชว์ที่มีสินค้ามากชนิดจะลดความน่าสนใจของส่วนตกแต่งอื่นๆช่วยส่งเสริมคุณค่าของสินค้ามากขึ้นและให้แสงสาดลงจากเพดานเป็นจุด ช่วยเพิ่มความสนใจแก่ลูกค้ามากขึ้น

การใช้สีในส่วนต่างๆ ของโครงการ

- ส่วนแสดงนิทรรศการ

ควรใช้สีกลางในการตกแต่งเป็นส่วนใหญ่ เพื่อให้วัตถุแสดงดูโดดเด่นออกมา ใช้สีสดใสในบางจุด อาทิ สีเขียวตอง สีเหลือง เพื่อให้ไม่น่าเบื่อและเป็น สีที่ช่วยสะท้อนถึงองค์ประกอบของชนมไทย ป็นการสร้างบรรยากาศให้ส่วนนิทรรศการโดยคำนึงถึงการให้แสงในการจัดแสดงด้วย

- ส่วนขายอาหาร

ใช้สีที่ให้บริการแบบร้านอาหารริมน้ำแบบโบราณ ใช้สีกลางสำหรับบรรยากาศทั่วไป แต่ใช้สีโทนสดใสในลักษณะของสีซีด (pastel colour) ในส่วนตกแต่ง อาทิ แก้ว โต๊ะอาหาร เป็นต้น

- ส่วนขายขนมไทย

เป็นส่วนต่อเนื่องกับร้านอาหารไทยริมน้ำ ยังคงใช้สีกลางสำหรับบรรยากาศทั่วไปเพื่อให้เกิดความต่อเนื่องกับส่วนร้านอาหาร แต่ลดความหลากหลายของสี (paste colour) ลงเพราะจะรบกวนความน่าสนใจของตัวสินค้าคือ ขนมไทย ซึ่งมีสีสันหลากหลายอยู่แล้ว

๕.๗ วัสดุตกแต่ง

◆ พื้น

วัสดุที่ใช้กับอาคารสาธารณะ จะต้องมีความสมบัติดึงดูดสะดุดตา คงทนถาวรและราคาไม่แพงนัก จะต้องเป็นวัสดุที่ดูแลรักษาทำความสะอาดเพื่อประหยัดค่าดูแลรักษา วัสดุที่เลือกใช้ในส่วนนี้ส่งเสริมและเผยแพร่ชนมไทย ได้แก่

๑. วัสดุประเภทหิน

เหมาะสำหรับการใช้กับผนังหรือพื้นที่มีการใช้งานสมบุกสมบัน ตลอดจนพื้นที่ที่มีคนเดินพลุกพล่าน มีการใช้งานเกือบตลอดเวลา อาทิ บริเวณทางเดิน โถงทางเดิน ทางเข้าของโครงการ เนื่องจากหินมีความทนทานต่อการสัมผัสทำความสะอาดได้ง่าย

หินชนวน - ใช้ตามทางเดินต่างๆทั้งภายนอกและภายในอาคารมีสีต่างๆให้เลือกหลายสีได้แก่สีดำ สีเทา สีน้ำตาล ค่อนข้างแพง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษา

๒. วัสดุประเภทดินเผา

เช่น อิฐ กระเบื้อง และ Terracotta สามารถใช้กรุพื้น ผนัง ราคาถูกกว่าหิน ทนทานดินฟ้าอากาศ ทนการสีกร่อน บำรุงรักษาง่ายตลอดจนมีสีและลายให้เลือกได้กว้างขวางกว่า

อิฐ - สามารถนำมาใช้ได้โดยเสียธรรมชาติของมัน ใช้ได้ทั้งภายในและภายนอกอาคาร ธรรมชาติของอิฐได้แก่ สีแดง สีแสด สีเหลือง เทา ราคาถูกกว่าหิน มีความทนทานและง่ายต่อการบำรุงรักษา

กระเบื้อง - กระเบื้องดินเผาใช้เป็นวัสดุกรุต่างๆมีสีผิวและลายให้เลือก มีราคาไม่แพง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๓. วัสดุประเภทไม้

ไม้เป็นวัสดุสำคัญที่ขาดเสียไม่ได้ในการออกแบบ สามารถนำมาใช้กรุผนัง-พื้นตลอดจนเครื่องเรือนต่างๆ ประโยชน์ของไม้คือ มีความอ่อนตัวต่อการเปลี่ยนแปลงได้ดี สามารถก่อสร้างได้เร็ว รื้อถอนและนำมาประกอบใหม่ได้ง่าย ให้ความรู้สึกที่อ่อนนุ่ม อบอุ่นตามธรรมชาติ ไม้ยังแบ่งออกเป็นประเภทดังนี้

ไม้ธรรมชาติ - สามารถแปรรูปให้เข้ากับงานได้ง่าย มีความน่าสนใจ สวยงามและมีลวดลายในตัวเอง สามารถนำมากรุผนังภายในอาคารหรือนำมาใช้ในการทำโครงผนังและเครื่องเรือนต่างๆได้

ไม้อัด - มีหลายชนิด อาทิ ไม้อัดสัด ไม้อัดยาง ตลอดจนมีความหนาที่แตกต่างกันออกไป เช่น ๔ มม. ๘ มม. เป็นต้น ไม้อัดมีลักษณะพิเศษคือ โครงสร้างแข็งแรง สามารถนำมาขัดสีเคลือบแล็คเกอร์หรือพ่นสีให้มีสภาพคงทนถาวรได้ ไม้อัดจึงนับว่ามีประโยชน์มากไม่ว่าจะกรุผนังหรือทำเครื่องเรือนก็ตาม

๔. วัสดุกรุผนัง

วัสดุเหล่านี้ได้แก่ กระดาษปิดผนัง แผ่นวีเนีย ไม้อัด โฟโต้วอล เป็นต้น วัสดุเหล่านี้สามารถนำมาตกแต่งบางส่วนของผนังเพื่อดึงดูดความสนใจ แต่ปัญหาคือดูแลรักษาลำบาก แต่ปัจจุบันมีวัสดุกรุผนังที่ทำจากพลาสติกจึงช่วยลดปัญหาเหล่านี้ได้

๕. วัสดุอื่นๆ

กระจก - มีบทบาทสำคัญในการตกแต่งเป็นอย่างมาก เช่น ใช้เป็นกระจกหน้าร้าน ใช้กับตู้โชว์ ตลอดจนวัสดุอื่นๆ เพื่อผลิตผนังโปร่งโล่ง

ผ้า - วัสดุประเภทผ้า มีลายมีสี และแบบต่างๆให้เลือกมากมาย ใช้ทำผ้าบุ กรุผนัง บุเครื่องเรือน ฯลฯ

◆ ผนัง

๑. ผนังหนัก หมายถึง ผนังอาคารซึ่งเป็นส่วนของสถาปัตยกรรม มีน้ำหนักจำเป็นต้องมีคานรับ ผนังหนักทำหน้าที่เป็นกรอบของอาคาร เน้นการแสดงรูปฟอร์มของอาคารภายนอก

๒. ผนังเบา หมายถึง ผนังภายในโครงสร้างเบาไม่ต้องมีคานมารับใช้กันแบ่งส่วยต่างๆของห้อง ตามความต้องการของพื้นที่ใช้สอย ส่วนใหญ่จะใช้กับงานตกแต่งภายในซึ่งสามารถแบ่งเป็น ๒ ชนิด

ผนังเบาโครงสร้างไม้ และผนังเบาโครงสร้างโลหะเฟรม ซึ่งลักษณะการใช้งานจะแตกต่างกันไปตามความเหมาะสมของงาน

ผนังเบาโครงสร้างไม้	ผนังเบาโครงสร้างโลหะเฟรม
๑. น้ำหนักเบา	๑. น้ำหนักเบา
๒. ติดตั้งยาก	๒. ติดตั้งง่าย
๓. เหมาะกับงานขนาดเล็ก	๓. เหมาะกับงานขนาดใหญ่
๔. มีความอ่อนตัวในการเปลี่ยนแปลงน้อย	๔. มีความอ่อนตัวในการเปลี่ยนแปลงมาก
๕. เดินสายหรือท่อภายในโครงสร้างลำบาก	๕. เดินสายหรือท่อภายในโครงสร้างได้ดีกว่า
๖. ไม่ป้องกันไฟ-ความร้อน	๖. ใช้กับอาคารที่ติดตั้งระบบป้องกันไฟ

◆ เพดาน

ใช้ระบบการติดตั้งแบบระบบ Grid โดยประกอบด้วย

- Main Tees เป็นอลูมิเนียมรูปตัวที แขนงกับพื้นอาคารด้วยเส้นลวด
- Cross Tees เป็นตัวเสริมระหว่างแผ่นฝ้าเพดาน
- Wall Angles ใช้สำหรับเป็นตัวประกอบเข้ามุมผนัง

วัสดุ ที่ นำ มา ใช้ กับ โครง การ

พื้น

- กระเบื้องดินเผาสีน้ำตาลแดง
- กระเบื้องหินทรายสี ครีมน้ำตาล
- หินชนวน
- ไม้สีน้ำตาลอ่อน
- กระเบื้องเคลือบสีเขียวตอง สีแดงชาด
- สีเหลืองครีม สีม่วงอ่อน สีน้ำตาลเข้ม

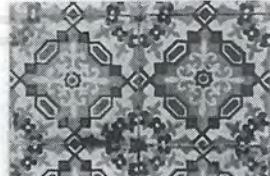
ผนัง

- ก่ออิฐฉาบปูนทาสีเขียวครีม
- ผนังเบาโครงไม้ ทำเป็นกรอบ หน้าต่างสีขาว-เขียวตอง
- กระฉกใส
- ยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ สีขาว
- ยิปซัมบอร์ด ฉาบเรียบติด wallpaper ลวดลายผิวของ ขนม เช่น มะพร้าว ใบตอง

ฝ้า

- ฝ้าฝ้าสีขาวครีม
- ฝ้าสีครีมลายขนมเปียกปูน สีแดงสลับขาว

เนื่อหาจัดแสดง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้เพื่อการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ

อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วิเคราะห์ที่ตั้ง

สภาพแวดล้อม

ความหนาแน่นประชากร

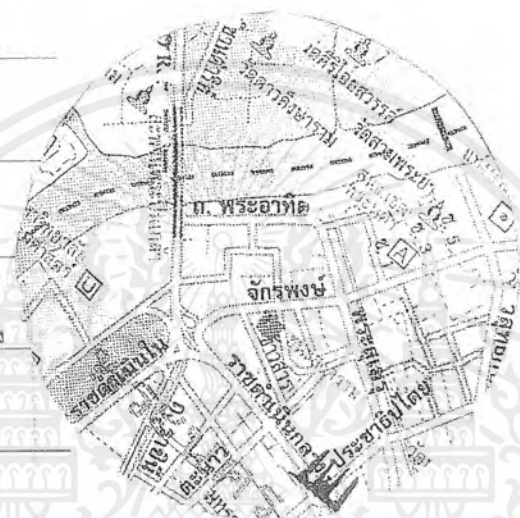
การดึงดูดเข้าสู่ที่ตั้ง

สภาพแวดล้อม

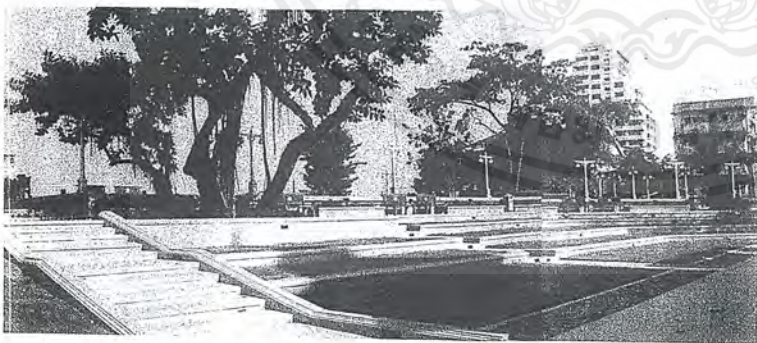
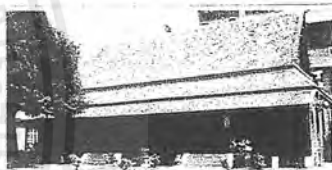
แหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียง

สภาพสังคม-วัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงในอนาคต



สถานที่ท่องเที่ยวโดยรอบพื้นที่ตั้งโครงการ



เอ็กส...
ไม่ว่า



การศึกษาเท่านั้น ไม่อ...
ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของ



วิเคราะห์ที่ตั้ง

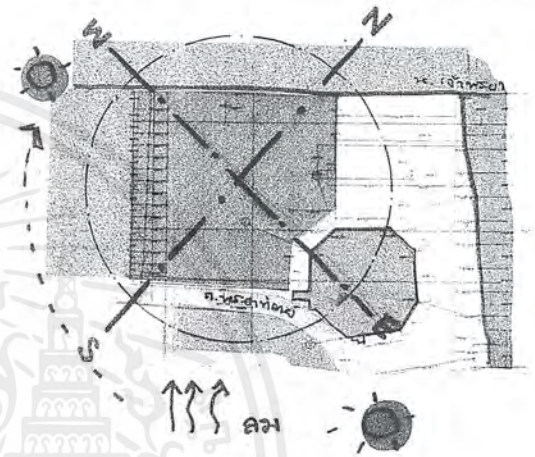
สภาพพื้นที่

รูปร่างและขนาด

เป็นที่ดินว่างเปล่า ขนาด ๗ ไร่ มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มติดแม่น้ำเจ้าพระยา ริมนถนนพระอาทิตย์ ซานาข้างด้วยป้อมพระสุเมรุและบ้านเจ้าพระยา

ทิศทาง

บริเวณด้านหน้ารับลมและแดดดี



แสงธรรมชาติ

ได้รับแสงจากทางทิศเหนือ ตรงกับริมหน้าเจ้าพระยา ทำให้มุมมองดี แสงดี ส่งผลให้พื้นที่ทางด้านสามารถเปิดรับแสงได้ตลอด

ลมธรรมชาติ

ได้รับลมจากทิศใต้และความเป็นจากริมหน้าทำให้อากาศเย็นสบาย

ปริมาณน้ำฝน

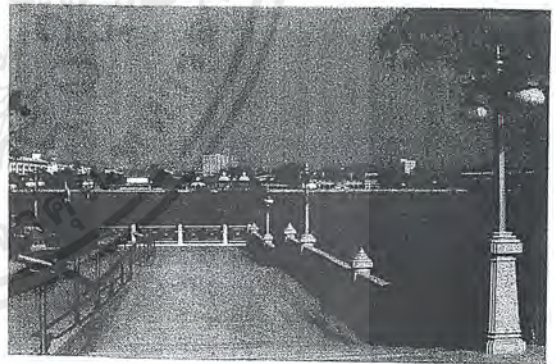
ฝนตกชุกช่วงพ.ย.-ค.ค ผลกระทบคือ อาคารเป็นลักษณะของกลุ่มอาคารทำให้ขณะฝนตกพฤติกรรมจะไม่ต่อเนื่อง จึงควรสร้างทางเชื่อมระหว่างอาคาร

ธรณีวิทยา

เป็นที่ดินดีริมหน้าจึงต้องคำนึงถึงการรับน้ำหนักของผิวดิน

Circulation

เส้นทางสาธารณะ
เส้นทางบริการ



เอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ณใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๖

การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ

๖.๑ การวิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม

เป็นการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ในการจัดวางผังบริเวณการวางตำแหน่งอาคาร และการจัดองค์ประกอบภายในอาคารให้สัมพันธ์กับพฤติกรรมการใช้สอย และแนวความคิดในการออกแบบ

๖.๑.๑ วิเคราะห์เส้นทางการเข้าสู่โครงการ (Accessibility)

๑. ทางด้าน ถ. พระอาทิตย์ และ ถ. พระสุเมรุ เป็นการเข้าถึงโครงการทางบก โดยจะมาจากทางรถยนต์ รถประจำทาง รถตู้ รถทัวร์และอื่นๆ เส้นทางนี้เป็นทางเข้าหลักของโครงการเพราะเป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะเข้าถึงโครงการได้สะดวกที่สุด ดังนั้นการวางผังบริเวณและวาง zoning ต่างๆจะคำนึงถึงพฤติกรรมของผู้ใช้เส้นทางนี้เป็นหลัก

๒. ทางด้านทางเดินเลียบริมน้ำเจ้าพระยา เป็นการเข้าถึงโครงการทางน้ำ โดยผู้เข้าใช้จะเดินทางจากท่าเรือต่างๆ มายังท่าบางลำพูและเดินเลียบริมน้ำเข้าสู่โครงการ เส้นทางนี้แม้จะมีผู้ใช้ไม่มากเท่ากับเส้นทางหลักแต่เป็นเส้นทางที่สำคัญเส้นทางหนึ่งที่ต้องพิจารณาในการออกแบบผังบริเวณให้สัมพันธ์กับทางเข้าในส่วนนี้

๓. ทางเข้าจากสวนสาธารณะสันติชัยปราการ เป็นการเสนอแนะการเข้าถึงโครงการโดยใช้เส้นทางนี้เนื่องจากผู้เข้าใช้สวนสาธารณะหรือมาเยี่ยมชมป้อมพระสุเมรุมีแนวโน้มมากขึ้นจึงควรมีเส้นทางที่เชื่อมถึงโครงการได้อย่างสะดวก

๖.๑.๒ วิเคราะห์มุมมองที่นำเข้าสู่โครงการ (Approach)

๑. ทางด้าน ถ. พระอาทิตย์ และ ถ. พระสุเมรุ

มีป้อมพระสุเมรุเป็น Focal point ของสายตาอยู่แล้วจึงนับเป็นการดี ทำให้เกิด sense of memorable ของผู้ที่ผ่านมา สามารถจดจำโครงการได้เพราะมี Landmark ของเมือง (ป้อมพระสุเมรุ) เป็นตัวช่วยเสริมตำแหน่งที่ตั้งของโครงการอยู่แล้ว โดยที่สามารถเห็นป้อมพระสุเมรุตั้งแต่ระยะไกลเมื่อเข้าใกล้ขึ้นเรื่อยๆจะเห็นโครงการเป็น background อยู่ด้านหลังและค่อยๆเพิ่มความชัดเจนมากขึ้น นับเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งเพราะอยู่ในตำแหน่งของหัวโค้งถนนพอดี

ดังนั้นในการออกแบบการวางตำแหน่งอาคารจึงไม่ควรวางอาคารที่มีขนาดใหญ่หรือมีความสูงข่มป้อมพระสุเมรุ และควรเปิดมุมมองด้านหน้าโครงการคือ ถ.พระอาทิตย์ให้สามารถเห็นบรรยากาศของริมน้ำเจ้าพระยา ไม่ควรวางอาคารบดบังทัศนียภาพที่สวยงามของที่ตั้ง

๒. ทางด้านทางเดินเลียบริมน้ำเจ้าพระยา

เมื่อมองจากด้านริมน้ำเจ้าพระยาจะเห็นบรรยากาศของตึกแถวเก่าแกริมถ.

พระอาทิตย์เรียงรายไปตามแนวถนน ซึ่งเป็นบรรยากาศที่งดงาม มีความอบอุ่นตามสภาพของถ.พระอาทิตย์อยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกลุ่มในงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

แล้ว มีบรรยากาศของร้านอาหารไทยซึ่งช่วยเสริมบรรยากาศของโครงการ

ไม่วารณใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น ในการออกแบบจึงควรเปิดมุมมองจากgrimน้ำให้เห็นตัว ตึกแถวริม ถ.

พระอาทิตย์ และไม่วางอาคารบดบังป้อมพระสุเมรุ

๖.๑.๓ วิเคราะห์สภาพทิศทาง แดด ลม (Orientation)

ทิศทาง

ลักษณะที่ดินวางตัวขนานกับน.เจ้าพระยาในแนวของทิศตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งเป็นทิศที่ดี เพราะแดดจะมาในแนวทแยง ได้รับแดดไม่เต็มที่ และได้รับลมดี โดยด้านหน้าของโครงการคือทิศเหนือ ที่สามารถรับลมได้ดีและมีแดดในตอนเช้า

แสงแดด

พระอาทิตย์ขึ้นทางทิศตะวันออกและอ้อมได้มาตกยังทิศตะวันตก ดังนั้นด้านหน้าอาคารฝั่งทิศเหนือและตะวันออกจะได้รับแดดในตอนบ่ายและเย็น โดยด้านทิศตะวันตกจะได้รับแดดมากที่สุดแต่เนื่องจากพื้นที่วางเฉียงทำให้ได้แดดไม่เต็มที่และมีอาคารข้างเคียง(บ้านเจ้าพระยา)ช่วยบังแดดให้ อย่างไรก็ตามก็มุมมองด้านทิศตะวันออกมีบ้านเจ้าพระยาขึ้นมาบังแดดและทัศนียภาพบางส่วนแล้วดังนั้นจึงควรวางอาคารที่มีขนาดใหญ่ไว้ทางด้านนี้ ติดกับบ้านเจ้าพระยาเพื่อบังแดดและไม่บดบังทัศนียภาพของป้อมพระสุเมรุ

๖.๑.๔ วิเคราะห์สภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ (Environment)

๑. โครงการตั้งอยู่ย่าน ถ. พระอาทิตย์ ภายในเกาะรัตนโกสินทร์ซึ่งเป็นเขตศิลปวัฒนธรรม ทำให้สภาพแวดล้อมล้อมรอบไปด้วยอาคารและสิ่งก่อสร้างที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ อาทิ อาคารตึกแถวโบราณริม ถ. พระอาทิตย์ ป้อมพระสุเมรุ

๒. โครงการตั้งอยู่ริมน้ำเจ้าพระยาและอยู่ติดกับสวนสาธารณะ จึงเป็นสภาพแวดล้อมที่ร่มรื่น เป็นสภาพธรรมชาติที่เหมาะสมกับลักษณะของโครงการ

จากข้อความข้างต้น ทำให้ในการออกแบบมีแนวความคิดในการนำสภาพแวดล้อมของโครงการมาใช้คือ

- การนำรูปแบบของสถาปัตยกรรมบริเวณถ. พระอาทิตย์ เช่น บานประตูหน้าต่าง กรอบประตูของตึกแถว ลักษณะการเจาะช่องการ เว้นที่ว่างของป้อมพระสุเมรุมาใช้เป็นแนวความคิดเบื้องต้นของโครงการ

- จัดองค์ประกอบต่างๆของโครงการให้เหมาะสมกับ function และ สภาพที่ตั้ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น มิอนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์อาคาร

รูปทรงภายนอก

S hape-Form

มีลักษณะเป็นรูปตัว L เป็น
สถาปัตยกรรมแบบไทยประยุกต์
มีลักษณะหลังคาแบบซ้อนชั้น
และการยื่นของชายคา

S tructure

อาคารก่ออิฐฉาบปูน ขนาด ๕ ชั้น
มีความสูงทั้งหมด ๑๖.๒๐ เมตร

C oncept

ประยุกต์มาจากการต้องการสร้าง
ความกลมกลืนกับกลุ่มทรงไทย

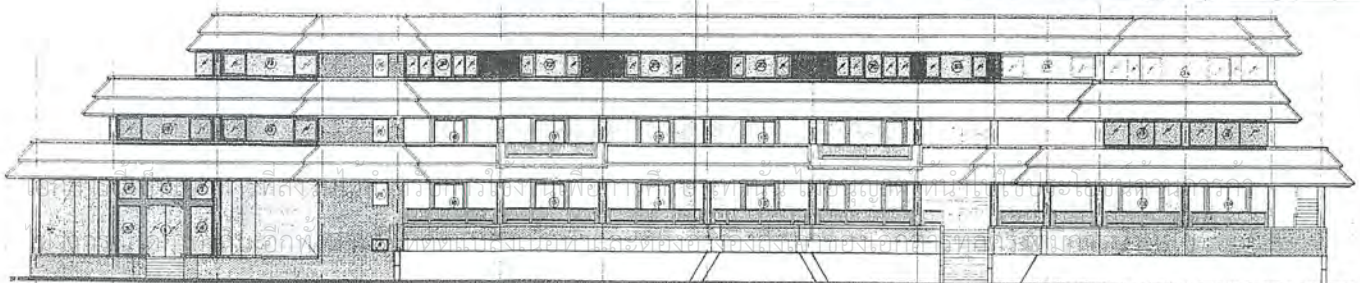
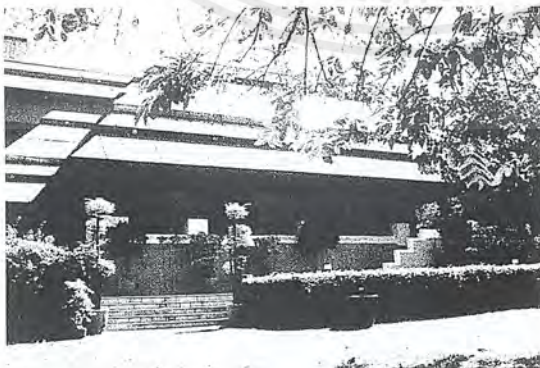
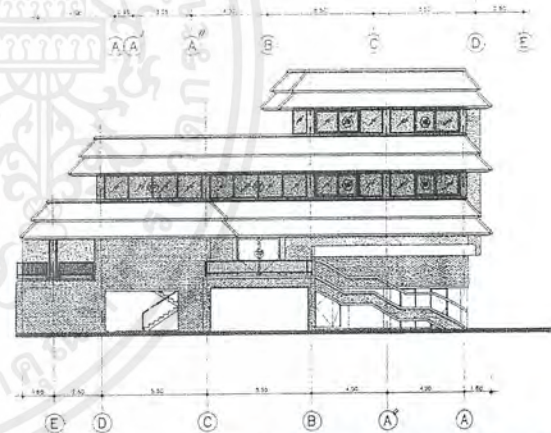
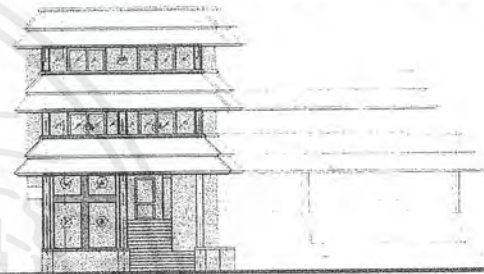
A rea

พื้นที่ทั้งหมด ๒๔๐๐ ตร.ม.
แต่ละชั้นมีพื้นที่เฉลี่ย ๓๐๐ ตร.ม.

F unction plan

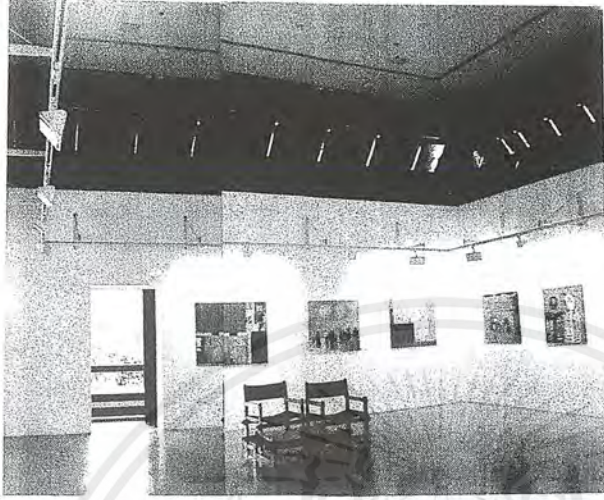
Exterior space

E xhibition - Office





วิเคราะห์อาคาร



รูปทรงภายใน

S pace

มีที่ว่างภายในที่โปร่งโล่ง เหมือนชานและระเบียงบ้าน

E ntrance

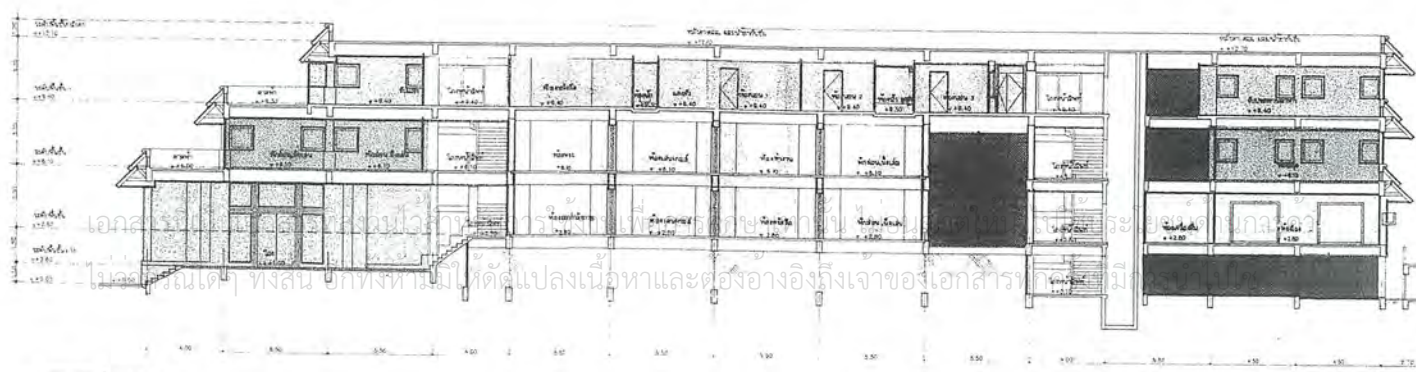
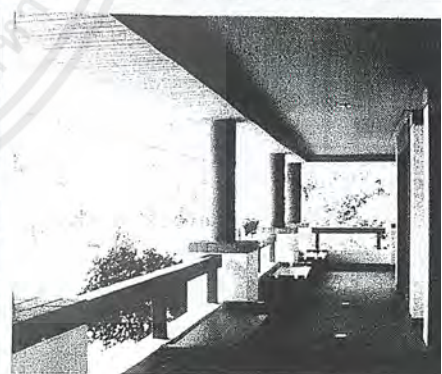
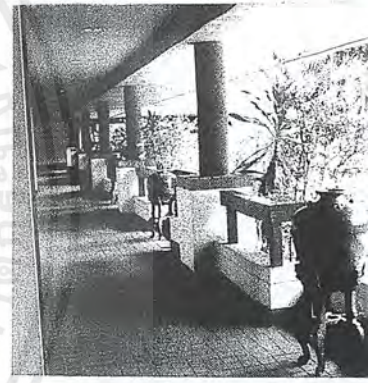
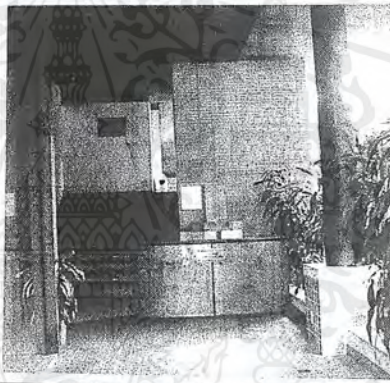
มีทางเข้าหลัก ๒ ทางคือจาก ทางด้านหน้าอาคารและด้าน หลังที่ต่อกับลานกลางแจ้ง

A tmosphere

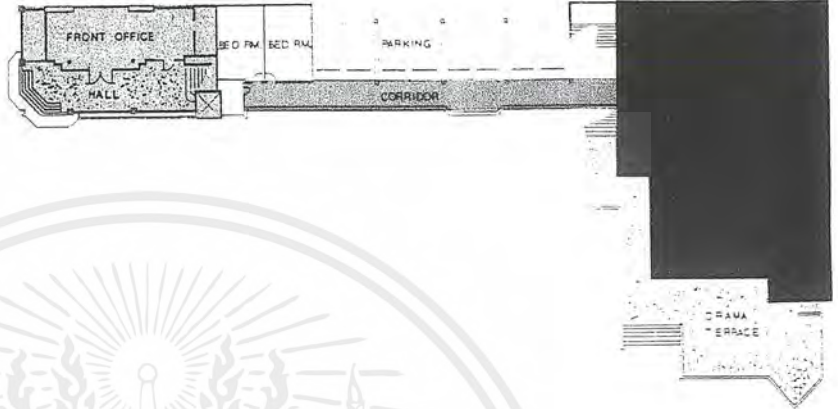
เปิดโล่งและมีลักษณะเป็น ระเบียงยาวทอดไปตามแนวของ อาคารทำให้สามารถเปิดรับมูม หองได้และเกิดspaceของ court ตรงกลางพื้นที่ของโครงการ ได้ บรรยากาศ เหมาะกับโครงการ

C irculation

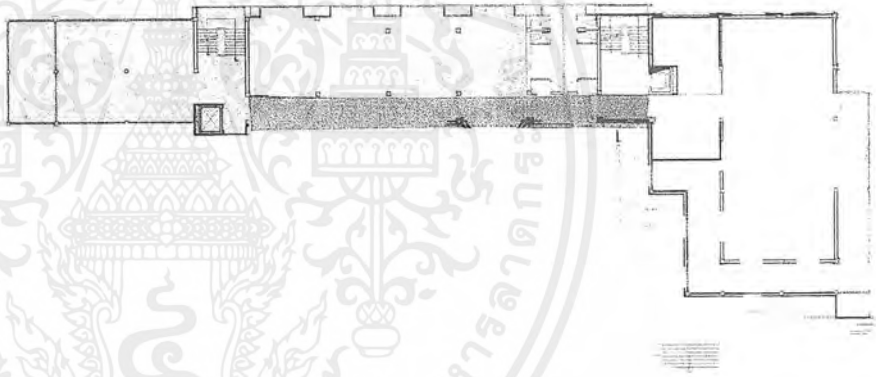
เป็นแบบ single-load corridor ลักษณะเหมือนระเบียงทางเดิน แยกไปยังส่วนต่างๆภายใน



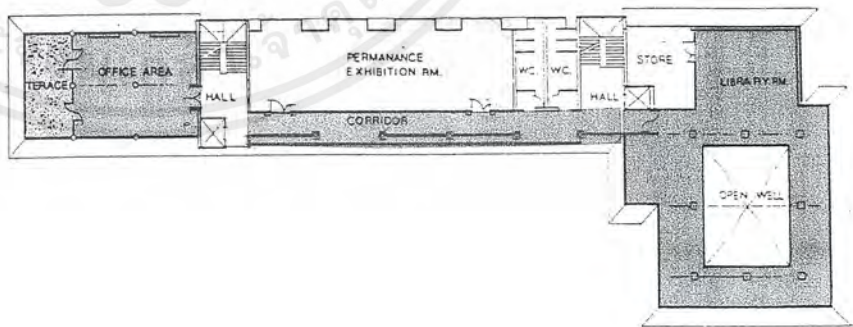
วิเคราะห์อาคาร



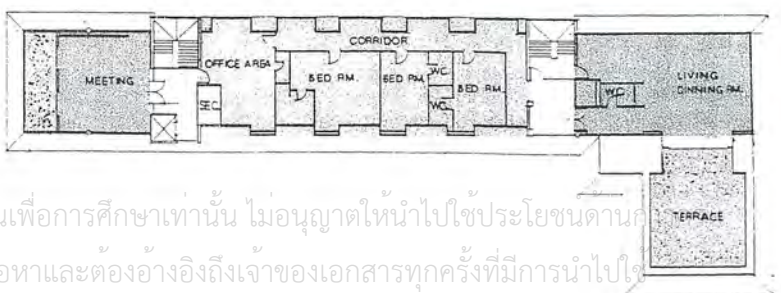
ชั้น ๑ ที่จอดรถ ห้องเก็บของ ห้องเครื่อง



ชั้น ๒ นิทรรศการถาวร ประชาสัมพันธ์



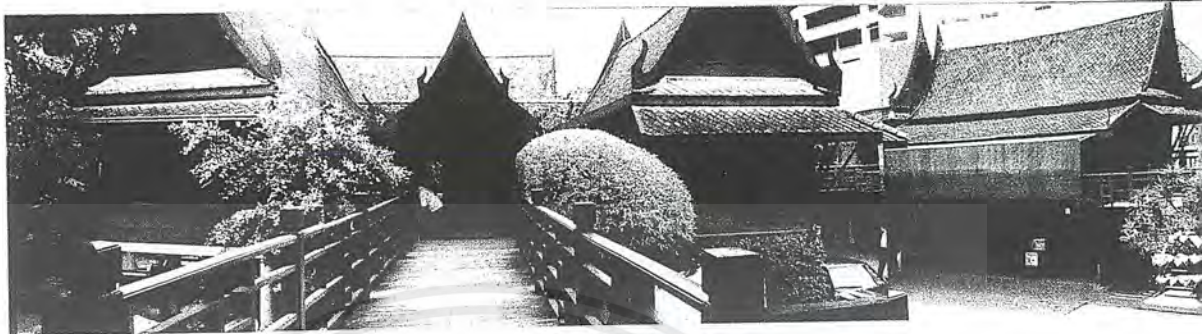
ชั้น ๓ นิทรรศการถาวร ห้องสมุด



ชั้น ๔ ที่พักประธานมูลนิธิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์อาคาร



รูปทรงภายนอก

S hape-Form

เป็นกลุ่มอาคารเรือนไทย
หลังวางเชื่อมกัน

Grid-Line

ขนาดของขวงเสาเฉลี่ย ๒.๗๐
เมตร มีผลต่อการวางบุตชาย
ชนมหรืออาหารไทย

S tructure

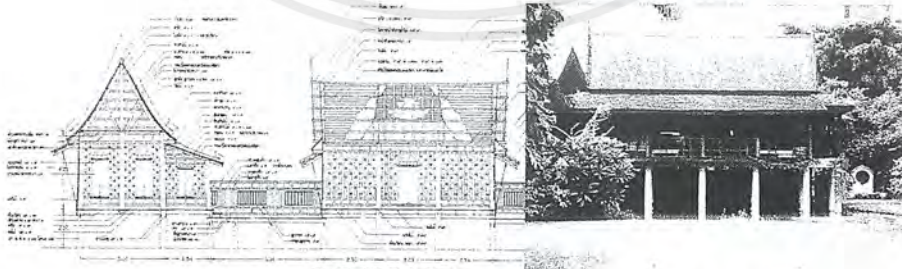
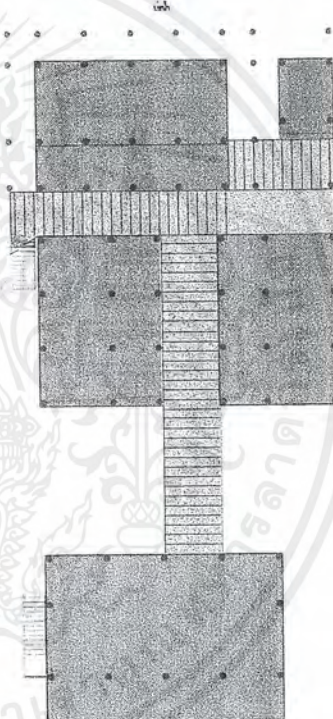
โครงสร้างเสาและคานสูง ๒ ชั้น

E ntrance

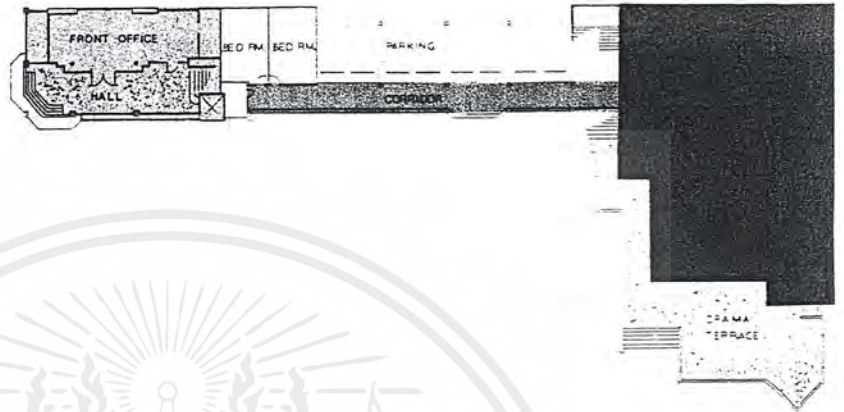
มีทางเข้าหลัก ๓ ทางจากด้าน
บนและล่าง

A rea

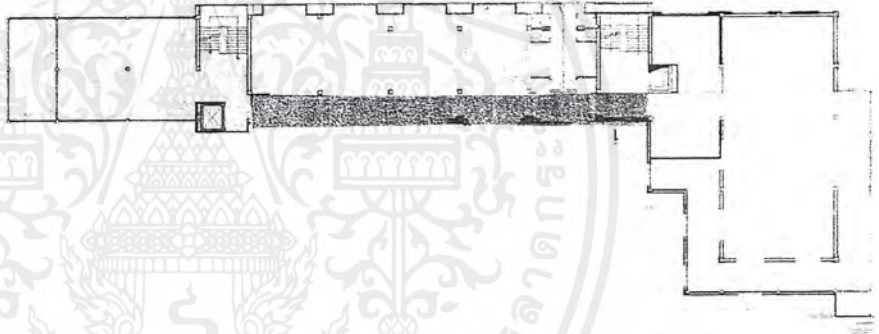
พื้นที่ทั้งหมด ๖๖๖ ตร.ม.



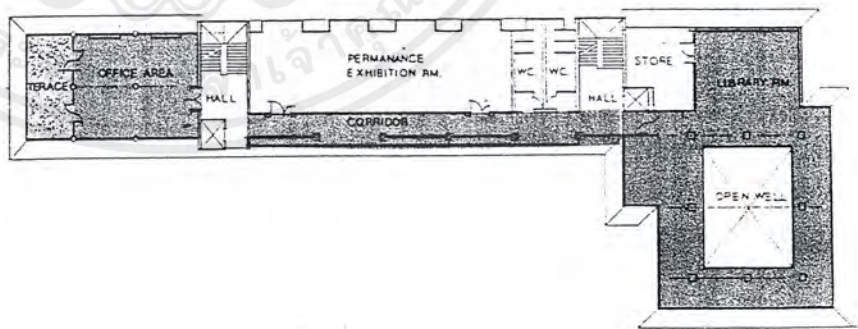
วิเคราะห์อาคาร



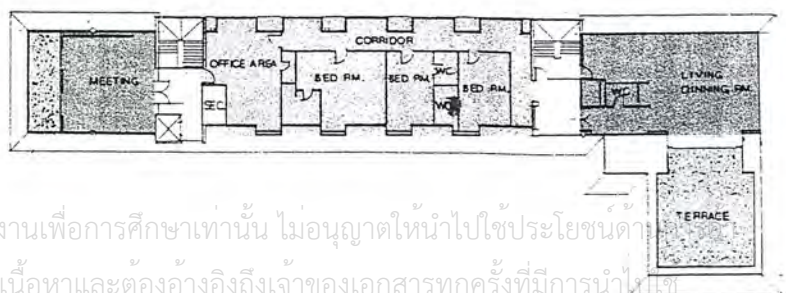
ชั้น ๑ ที่จอดรถ ห้องเก็บของ ห้องเครื่อง



ชั้น ๒ นิทรรศการถาวร ประชาสัมพันธ์



ชั้น ๓ นิทรรศการถาวร ห้องสมุด



ชั้น ๔ ที่พักประธานมูลนิธิ

๖.๒

การวิเคราะห์อาคารของโครงการ

เป็นการวิเคราะห์เพื่อการจัดวางตัวอาคารลงบนที่ตั้งโครงการ และการจัด zoning ต่างๆภายในอาคารให้สัมพันธ์กันทั้งโครงการ

๖.๒.๑ วิเคราะห์การวางตัวอาคาร

อาคารของโครงการประกอบด้วยอาคาร ๒ อาคาร คือ ศิลปาคาร และกลุ่มทรงไทย

การวางตัวอาคารพิจารณาจากลักษณะรูปทรงอาคารหลัก คือ ศิลปาคาร ซึ่งมีลักษณะเป็นรูปตัว L ให้ space ของ court โดยการวางตัวอาคารวิเคราะห์จากที่ตั้ง นั่นคือการคำนึงถึงการเปิดมุมมองและทัศนียภาพ ดังนั้นการวางอาคารตัว L ที่มีความเป็น Mass จึงควรวางด้านยาวของอาคารในลักษณะตั้งฉากกับ แม่น้ำและถนน

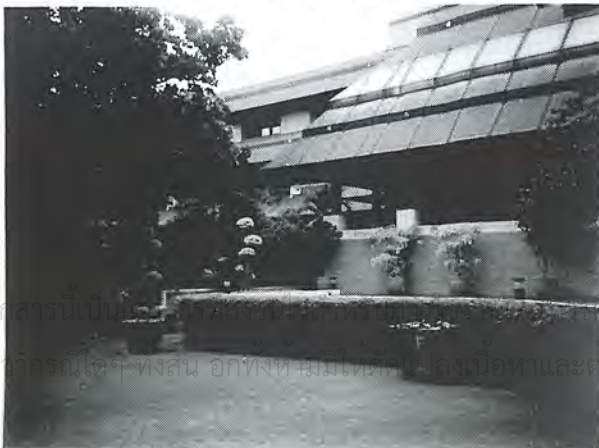
ส่วนอาคารทรงไทยจัดวางตามอาคารหลัก เพื่อเชื่อมต่อทางเดินระหว่างตึกและ ควรใช้อาคารทรงไทยเป็นที่รองรับคนที่เข้ามาจากทางด้านสวนสาธารณะเพราะให้บรรยากาศที่ผ่อนคลายและต่อเนื่องกับความเป็นสวนมากกว่าการใช้ตึกทำให้การวางตำแหน่งของอาคารออกมาเป็นผังคร่าวๆดังรูป

วิเคราะห์ - อาคารของโครงการมีลักษณะเป็นกลุ่มอาคาร ไม่ได้ต่อเนื่องถึงกันทั้งหมด ทำให้พฤติกรรมในการใช้งานขณะฝนตกไม่ต่อเนื่อง

การแก้ไข - ทำที่กำบังฝนให้เป็นชุดต่อเนื่องกัน เพื่อเชื่อมเป็นทางเดินของแต่ละอาคารเข้าหากัน

๖.๒.๒ วิเคราะห์ลักษณะและภาพรวมของอาคาร

ลักษณะอาคาร ศิลปาคารสร้างมาจากแนวความคิดที่ต้องการให้มีความกลมกลืนกับอาคารทรงไทย ดังนั้น space ภายในของอาคารจึงมีลักษณะของบ้านไทยสูง อาทิ แนวระเบียบทางเดิน การเจาะช่องแสง การใช้จังหวะที่ซ้ำๆกัน รวมถึงลักษณะอาคารภายนอกที่ใช้ลักษณะของจั่วหลังคาแบบซ้อนชั้นซึ่งประยุกต์มาจากบ้านไทย ส่วนอาคารกลุ่มทรงไทย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอยู่แล้ว ดังนั้นการออกแบบจึงใช้ลักษณะและภาพรวมของอาคารที่มีความเป็นบ้านนี้มาใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นในการออกแบบ



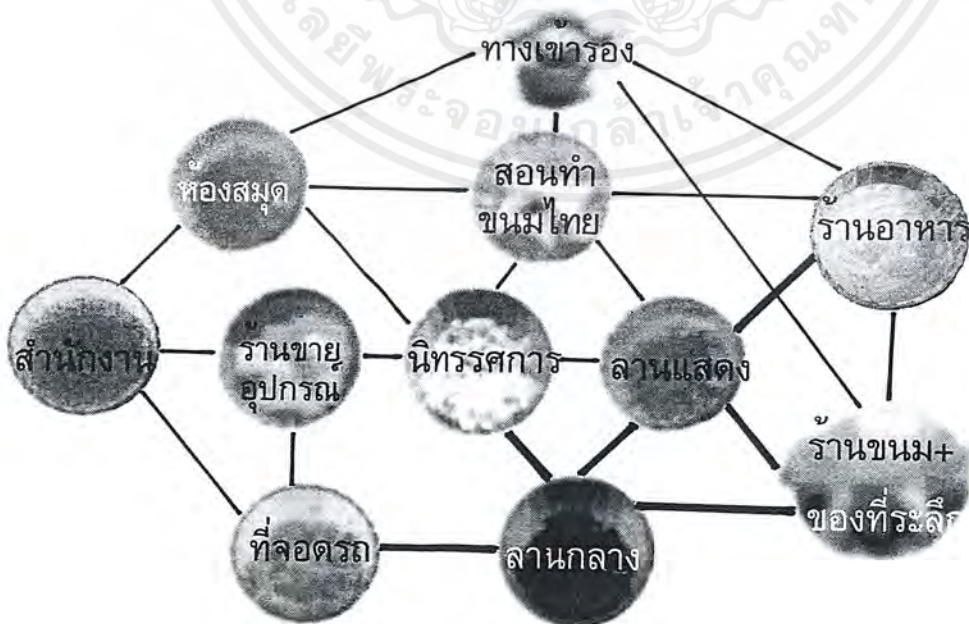
- หมายเหตุ - รายละเอียดของอาคารของโครงการได้ในบทที่ ๑

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของโครงการจะพิจารณาจากองค์ประกอบรวมของโครงการเป็นอันดับแรกจากนั้นจึงวิเคราะห์ความสัมพันธ์ในแต่ละองค์ประกอบย่อย ในที่นี้จะแสดงเฉพาะความสัมพันธ์ขององค์ประกอบรวม (รายละเอียดของแต่ละองค์ประกอบย่อย ในบทที่ ๔)

๖.๓ ตารางสัมพันธ์ (Interaction)



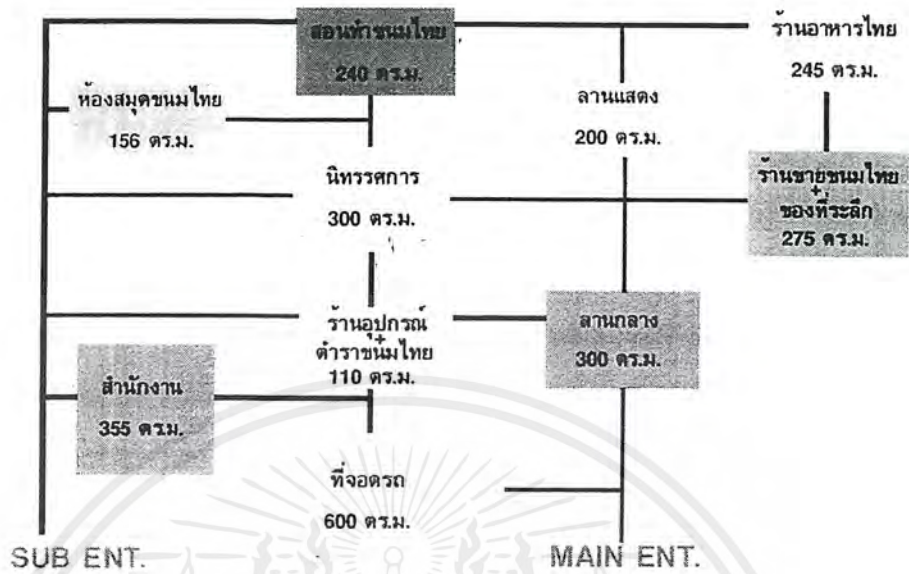
๖.๔ วงกลมสัมพันธ์ (Bubble Diagram)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อ ENT. ศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

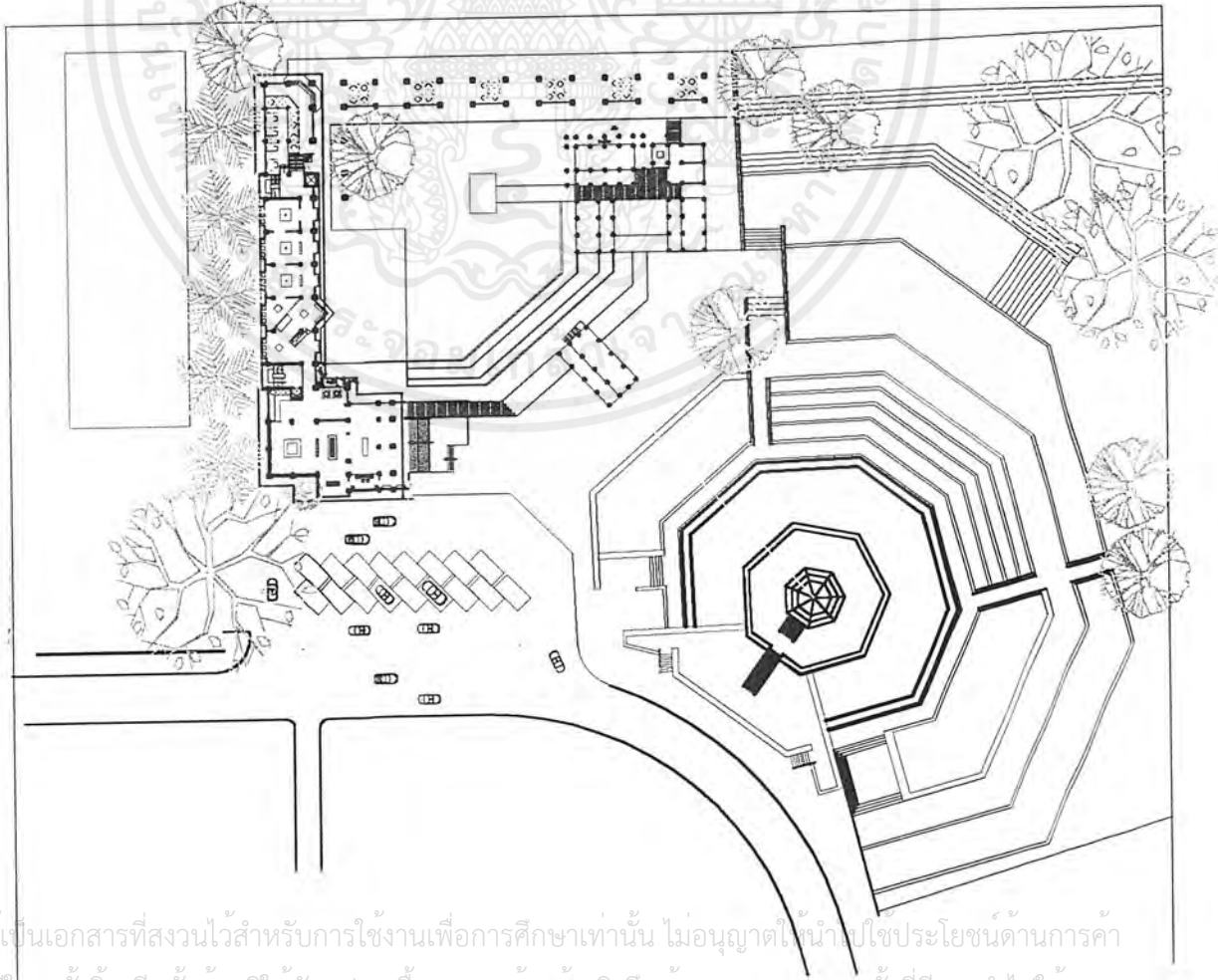
๖.๕

หน้าที่สัมพันธ์ (Funcional Diagram)



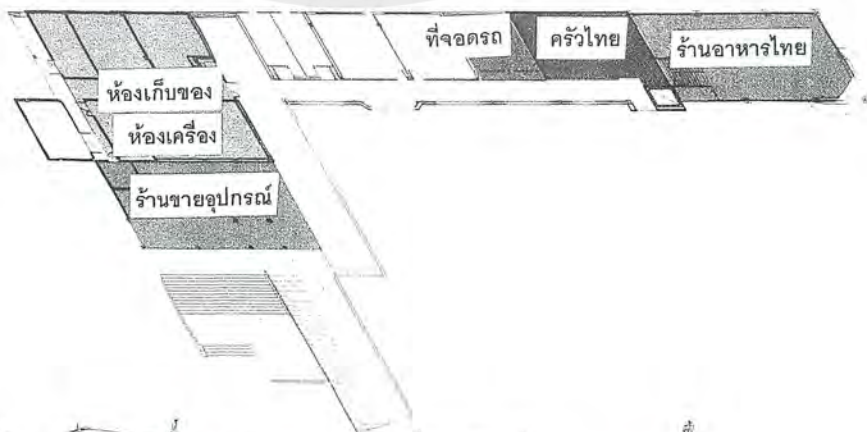
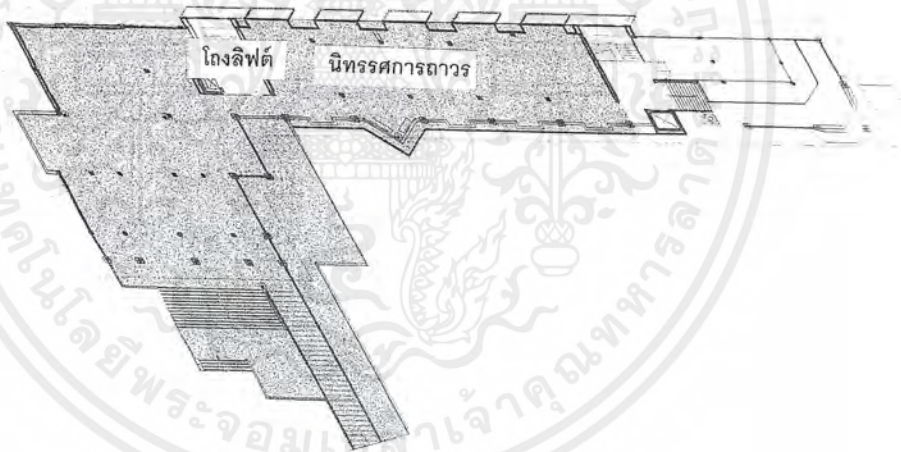
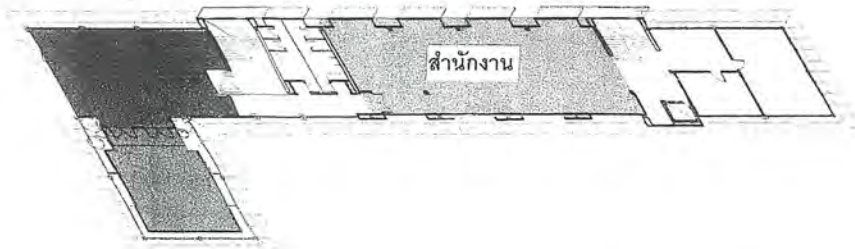
๖.๖

พื้นที่สัมพันธ์ (Zoning)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่สัมพันธ์



แผนภาพแสดงขั้นตอนในการศึกษาและวิเคราะห์
เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทนำ

รากศัพท์ของธรรมชาติ

น้ำจืด น้ำตาล มหัศจรรย์



๑ ส่วนประกอบหลัก
 นมวัวเข้ากับวิถีชีวิตคนไทยดั้งเดิม
 เกิดขนมของคนไทยนับร้อยชนิด
 เป็นมรดกทางวัฒนธรรม
 บ่งถึงสภาพสังคมไทยในอดีต
 เป็นปัจจัยเกิดความสัมพันธ์
 ยุคทันสมัยประเพณี บ้าน วัด วัง
 ๓ สถาบันในสังคมไทย
 ที่สัมพันธ์กันแนบแน่น
 เป็นจุดเกิดระบบความรู้ความเชื่อ
 กระแสวัฒนธรรม ประเพณี และ
 ศิลปวิทยาการต่างๆ ไม่เว้นกระทั่ง

ขนมไทย

ขนมไทยมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน มีลักษณะเด่นคือใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติเป็นหลัก ไม่ใช้สีผสมอาหาร และใช้ส่วนผสมจากพืชเป็นหลัก ซึ่งทำให้ขนมไทยมีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ มีหน้าที่ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการในสาขาต่างๆ

ควา เบ๊ ภา

ขนมไทย
 ประเภท.....ชุดสีชมพู-น้ำเงิน
 ชุดสีขาว.....ชุดสีเขียว-น้ำเงิน ชุด สีขาว-น้ำเงิน

วัตถุประสงค์	ขอบเขตโครงการ
๑. ส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวิทยาการด้านขนมไทย	โครงการอาหาร โครงการอาหาร โครงการอาหาร
๒. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๓. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๔. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๕. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๖. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๗. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๘. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๙. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๐. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๑. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๒. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๓. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๔. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๕. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๖. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๗. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๘. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๑๙. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย
๒๐. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย	งานประกวดขนมไทย

เหตุผลสนับสนุนโครงการ

ด้านการศึกษา

1. เป็นงานที่ส่งเสริมการเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย
2. ได้เรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทยและประวัติความเป็นมาของขนมไทย

ด้านสุขภาพ

1. ส่งเสริมสุขภาพที่ดีและสุขภาพจิตที่ดี
2. เป็นงานที่ส่งเสริมสุขภาพจิตที่ดี




ด้านสังคม

1. ส่งเสริมความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้อื่น
2. เป็นงานที่ส่งเสริมความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้อื่น

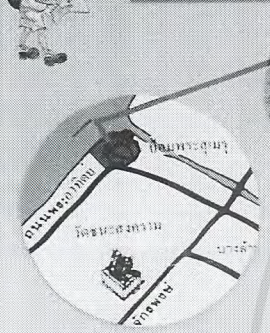
ด้านอาชีพ

1. เป็นงานที่ส่งเสริมอาชีพการงานที่ดี
2. เป็นงานที่ส่งเสริมอาชีพการงานที่ดี



ที่ ตั้ง








ที่ตั้งโครงการ
โครงการนี้จะสร้างขึ้นในบริเวณที่ดินของโรงเรียนอัสสัมชัญ กรุงเทพมหานคร

Site Condition




พื้นที่โครงการตั้งอยู่ในเขตเมืองเก่าของกรุงเทพมหานคร มีสภาพแวดล้อมที่เก่าแก่และมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

พื้นที่โครงการตั้งอยู่ในเขตเมืองเก่าของกรุงเทพมหานคร มีสภาพแวดล้อมที่เก่าแก่และมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

พื้นที่โครงการตั้งอยู่ในเขตเมืองเก่าของกรุงเทพมหานคร มีสภาพแวดล้อมที่เก่าแก่และมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

อาคาร



ลักษณะของอาคาร
อาคารนี้จะเป็นอาคารที่มีลักษณะแบบดั้งเดิมของประเทศไทย

Function and Area

อาคารนี้จะเป็นอาคารที่มีลักษณะแบบดั้งเดิมของประเทศไทย


Space

อาคารนี้จะเป็นอาคารที่มีลักษณะแบบดั้งเดิมของประเทศไทย



Concept

อาคารนี้จะเป็นอาคารที่มีลักษณะแบบดั้งเดิมของประเทศไทย

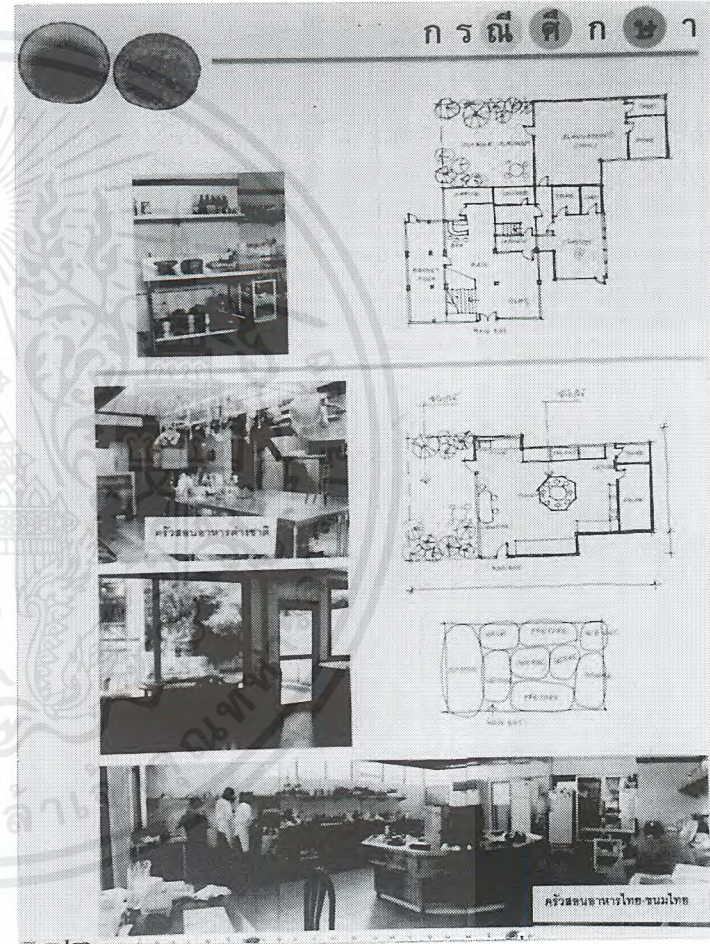
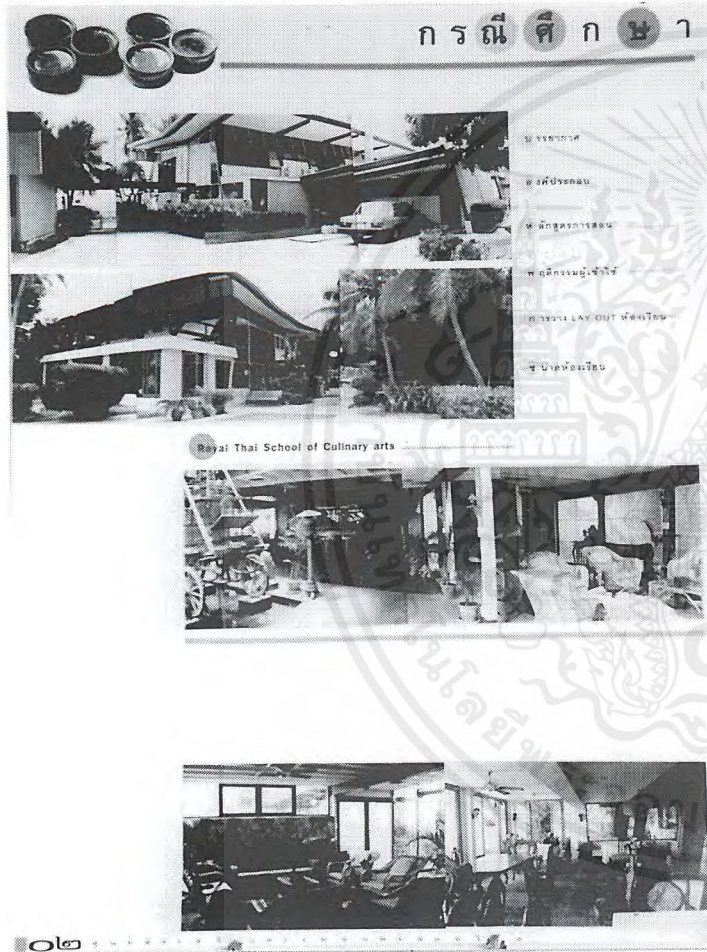


พื้นที่ใช้สอยอาคาร

พื้นที่ใช้สอยอาคาร

◆ การศึกษาโครงการ ◆



◆ การศึกษาโครงการ ◆

กรณีสึกษา

ศูนย์อาหาร ผู้คนใจดี (UFM)

ชื่อ : ...
 วัตถุประสงค์ : ...
 วัตถุประสงค์

- ๑) ...
- ๒) ...
- ๓) ...
- ๔) ...
- ๕) ...
- ๖) ...
- ๗) ...
- ๘) ...

รวมเป็นมูลค่า ...

สรุป

กรณีสึกษา

โรงเรียนศรีวิชัย

สิ่งอำนวยความสะดวก

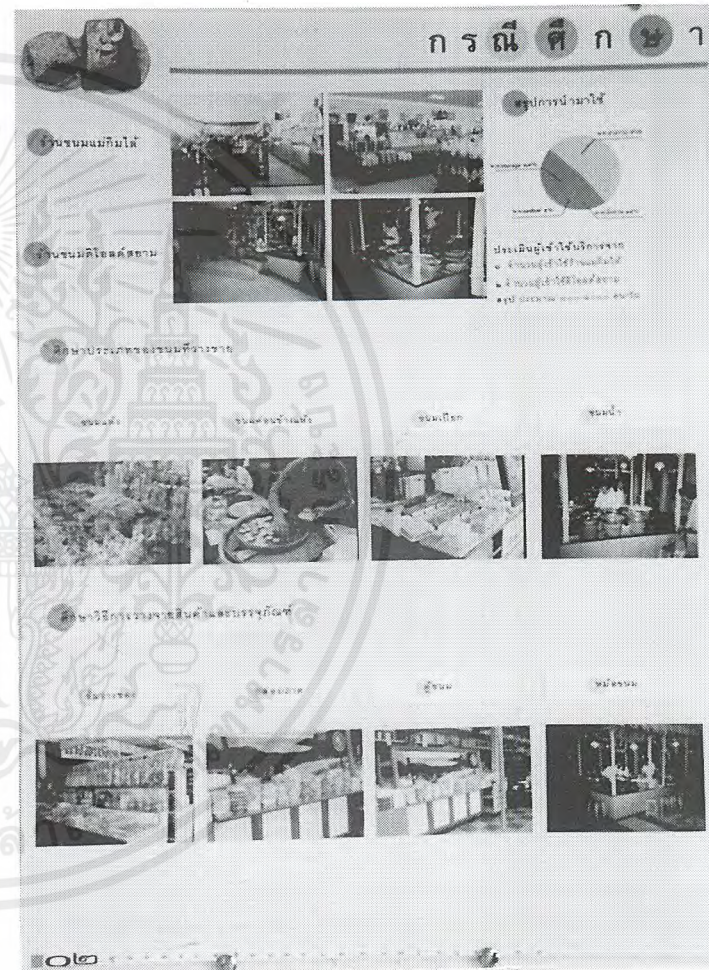
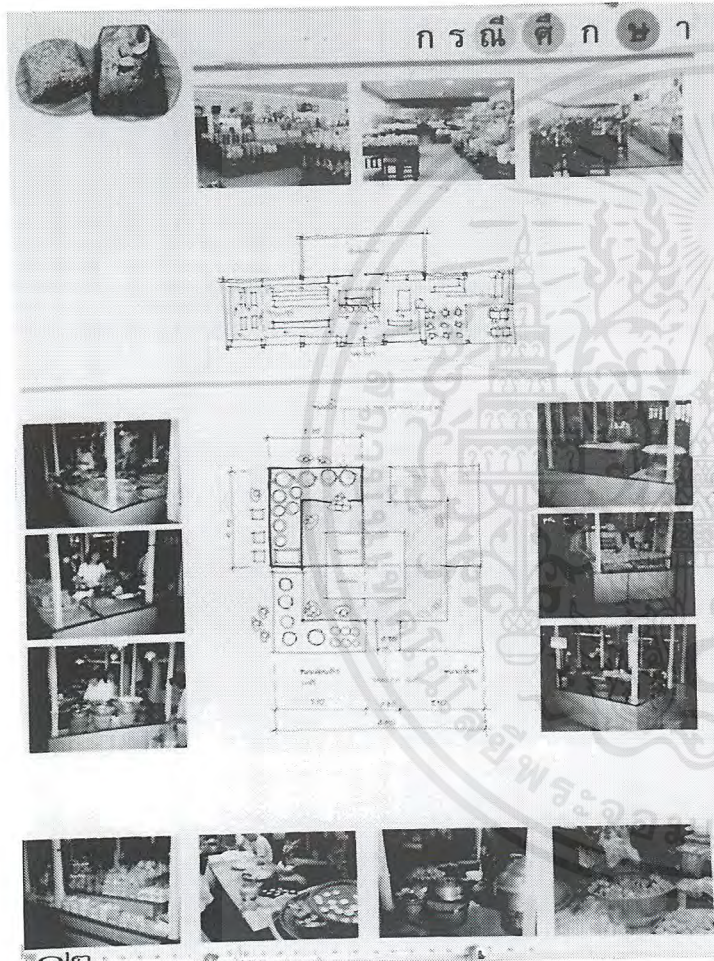
- 1. ...
- 2. ...
- 3. ...
- 4. ...

สิ่งจำเป็น

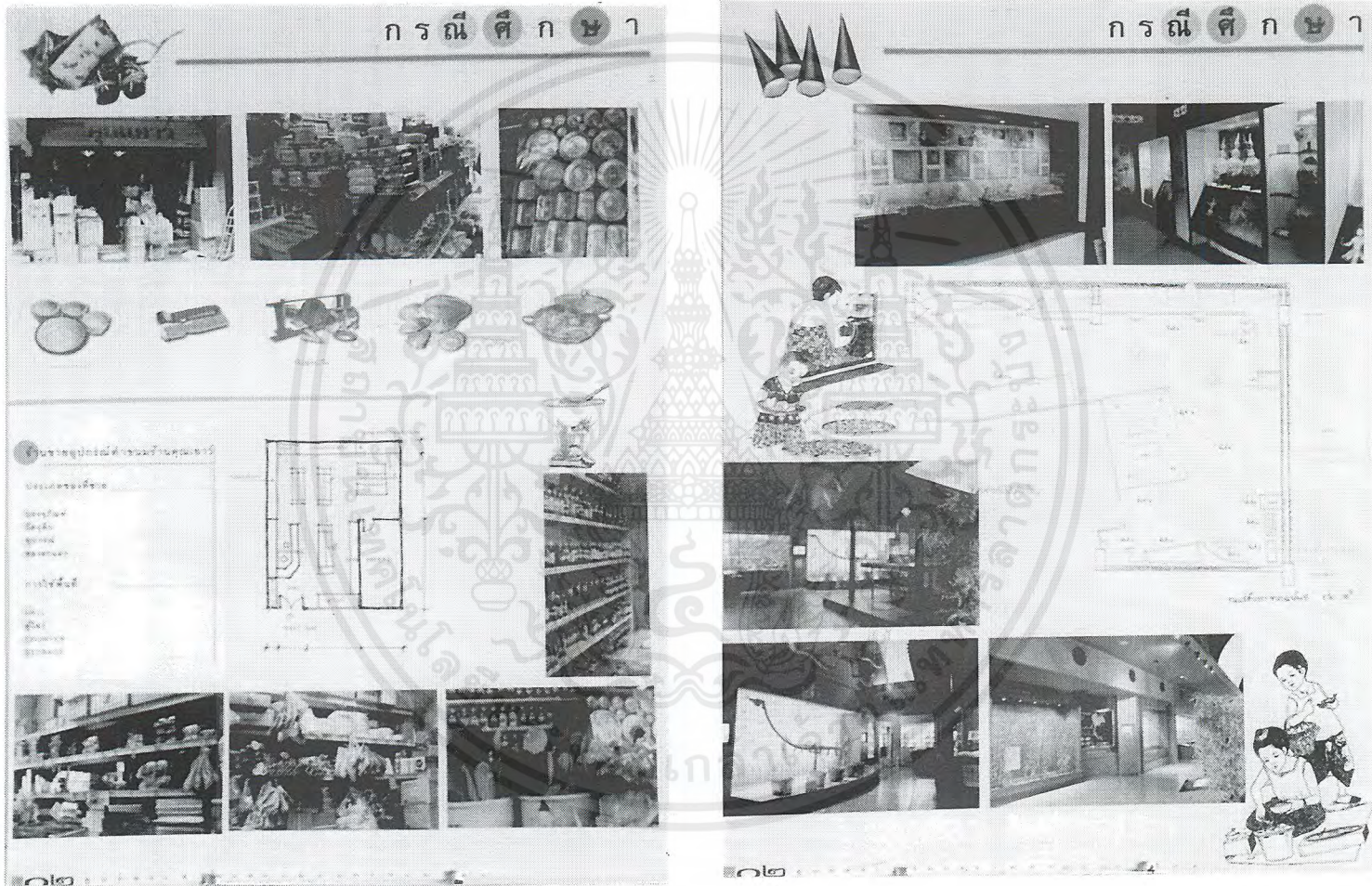
- 1. ...
- 2. ...

สรุป

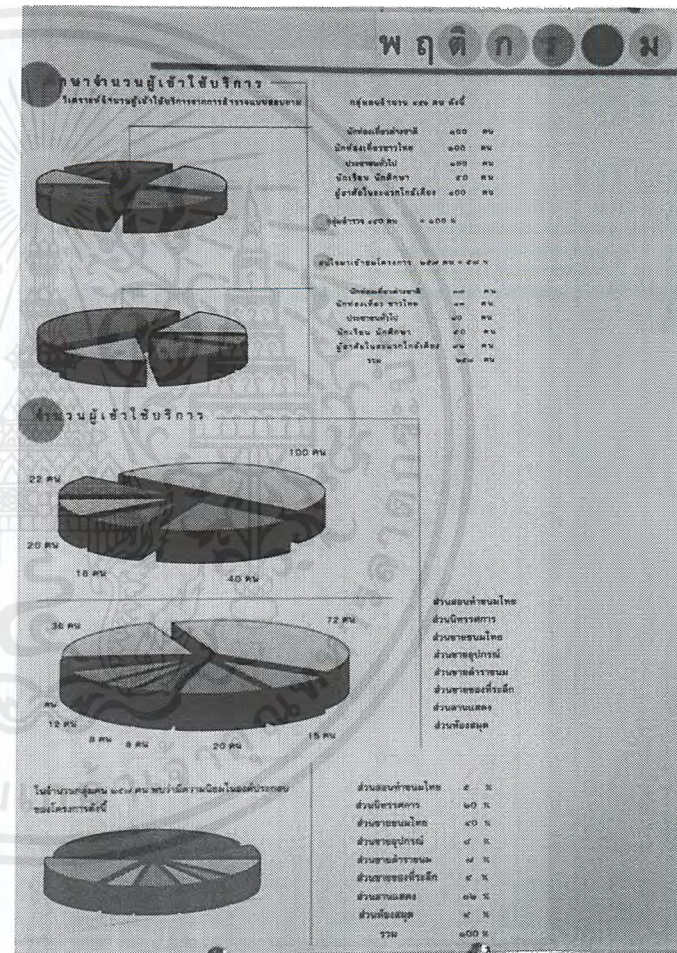
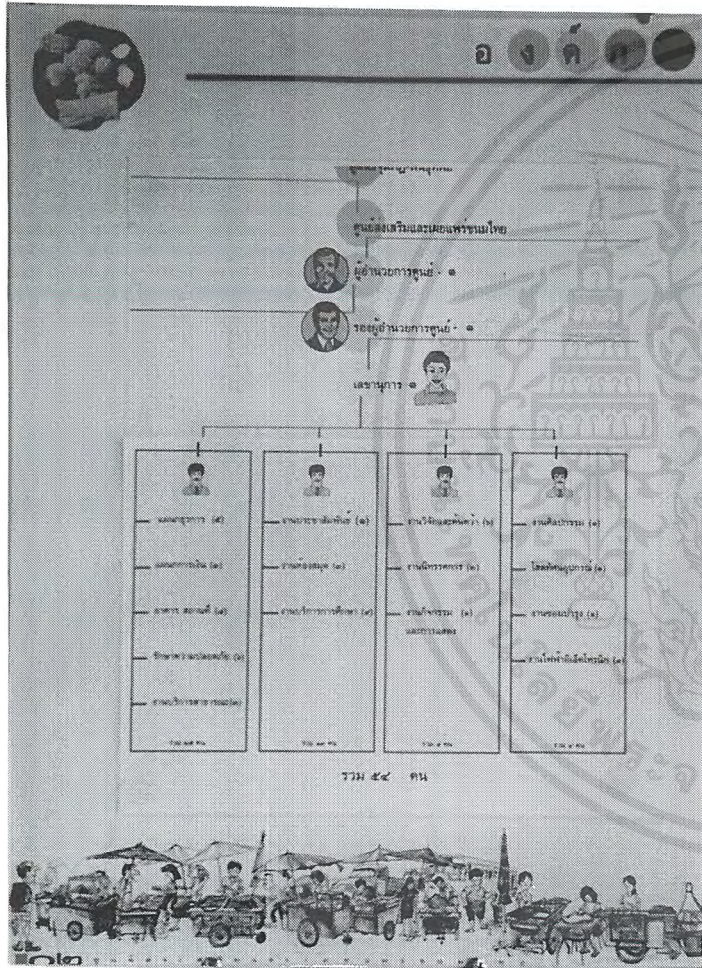
◆ การศึกษาโครงการ ◆



◆ การศึกษาโครงการ ◆



◆ ผู้ให้บริการ พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ ◆



♦ องค์ประกอบโครงการ ♦

องค์ประกอบ

องค์ประกอบ

ประเภท	ชื่อ	รายละเอียด
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

นายสมชาย

วัตถุประสงค์

- วัตถุประสงค์** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...

ตารางเปรียบเทียบ

ชื่อ	วัตถุประสงค์	ขั้นตอนวิธี	ขั้นตอนวิธี	ขั้นตอนวิธี
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

องค์ประกอบ

องค์ประกอบ

ประเภท	ชื่อ	รายละเอียด
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

นายสมชาย

วัตถุประสงค์

- วัตถุประสงค์** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...
- ขั้นตอนวิธี** ...

ตารางเปรียบเทียบ

ชื่อ	วัตถุประสงค์	ขั้นตอนวิธี	ขั้นตอนวิธี	ขั้นตอนวิธี
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

◆ องค์ประกอบโครงการ ◆

องค์ประกอบ

นักเรียนอาสาสมัครพัฒนาสังคมไทย

จุดมุ่งหมาย : เพื่อส่งเสริมให้เด็กและเยาวชนในสังคมไทยมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการพัฒนาสังคมไทย และมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมไทย

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

๑.๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

ประเภท/ลักษณะ	จำนวน
ธงชาติไทย	1
ธงโรงเรียน	1
ธงโครงการ	1
ธงชุมชน	1
ธงศาสนา	1
ธงวัฒนธรรม	1
ธงอาชีพ	1
ธงสิ่งแวดล้อม	1
ธงสุขภาพ	1
ธงกีฬา	1
ธงศิลปะ	1
ธงดนตรี	1
ธงภาษา	1
ธงเทคโนโลยี	1
ธงนวัตกรรม	1
ธงสังคม	1
ธงวัฒนธรรม	1
ธงอาชีพ	1
ธงสิ่งแวดล้อม	1
ธงสุขภาพ	1
ธงกีฬา	1
ธงศิลปะ	1
ธงดนตรี	1
ธงภาษา	1
ธงเทคโนโลยี	1
ธงนวัตกรรม	1
ธงสังคม	1

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑. วัตถุประสงค์

๒.๒. วัตถุประสงค์

๓. ขอบเขตพื้นที่

๓.๑. ขอบเขตพื้นที่

๔. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๕. งบประมาณ

๕.๑. งบประมาณ

๖. ผลการดำเนินงาน

๖.๑. ผลการดำเนินงาน

๗. ผลการประเมินผล

๗.๑. ผลการประเมินผล

องค์ประกอบ

นักเรียนอาสาสมัครพัฒนาสังคมไทย

จุดมุ่งหมาย : เพื่อส่งเสริมให้เด็กและเยาวชนในสังคมไทยมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการพัฒนาสังคมไทย และมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมไทย

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

๑.๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

ประเภท/ลักษณะ	จำนวน
ธงชาติไทย	1
ธงโรงเรียน	1
ธงโครงการ	1
ธงชุมชน	1
ธงศาสนา	1
ธงวัฒนธรรม	1
ธงอาชีพ	1
ธงสิ่งแวดล้อม	1
ธงสุขภาพ	1
ธงกีฬา	1
ธงศิลปะ	1
ธงดนตรี	1
ธงภาษา	1
ธงเทคโนโลยี	1
ธงนวัตกรรม	1
ธงสังคม	1

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑. วัตถุประสงค์

๒.๒. วัตถุประสงค์

๓. ขอบเขตพื้นที่

๓.๑. ขอบเขตพื้นที่

๔. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๕. งบประมาณ

๕.๑. งบประมาณ

๖. ผลการดำเนินงาน

๖.๑. ผลการดำเนินงาน

๗. ผลการประเมินผล

๗.๑. ผลการประเมินผล

องค์ประกอบ

นักเรียนอาสาสมัครพัฒนาสังคมไทย

จุดมุ่งหมาย : เพื่อส่งเสริมให้เด็กและเยาวชนในสังคมไทยมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการพัฒนาสังคมไทย และมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมไทย

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

๑.๑. เครื่องมือและอุปกรณ์

ประเภท/ลักษณะ	จำนวน
ธงชาติไทย	1
ธงโรงเรียน	1
ธงโครงการ	1
ธงชุมชน	1
ธงศาสนา	1
ธงวัฒนธรรม	1
ธงอาชีพ	1
ธงสิ่งแวดล้อม	1
ธงสุขภาพ	1
ธงกีฬา	1
ธงศิลปะ	1
ธงดนตรี	1
ธงภาษา	1
ธงเทคโนโลยี	1
ธงนวัตกรรม	1
ธงสังคม	1

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑. วัตถุประสงค์

๒.๒. วัตถุประสงค์

๓. ขอบเขตพื้นที่

๓.๑. ขอบเขตพื้นที่

๔. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๕. งบประมาณ

๕.๑. งบประมาณ

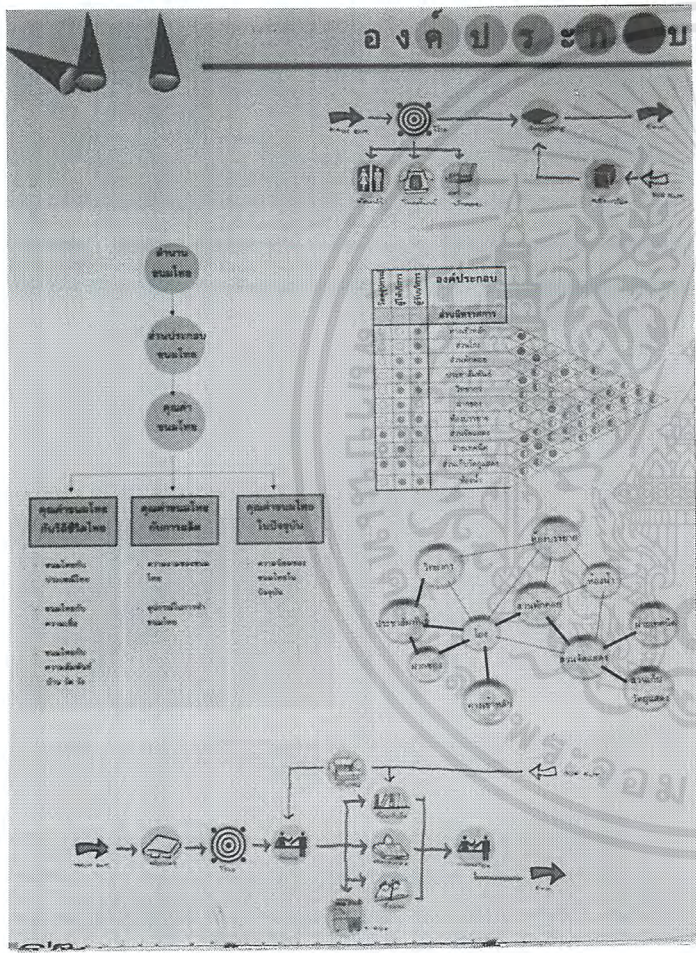
๖. ผลการดำเนินงาน

๖.๑. ผลการดำเนินงาน

๗. ผลการประเมินผล

๗.๑. ผลการประเมินผล

♦ องค์ประกอบโครงการ ♦



เนื้อหาจัดแสดง

คู่มือสิ่ง ๑

“ด้านขนมไทย”

- ความหมายของขนม
- ประวัติขนมไทย

คู่มือสิ่ง ๒

“ส่วนผสมขนมไทย”

- เครื่องอบ
- ไข่ของบ้าน
- เครื่องเทศ

คู่มือสิ่ง ๓

“เครื่องมือทำขนมไทย”

- ครัวไทยดั้งเดิม
- เครื่องมือเครื่องใช้

คู่มือสิ่ง ๔

“เสน่ห์ขนมไทย”

- กลิ่นขนมไทย
- สีขนมไทย
- รูปร่างขนมไทย

คู่มือสิ่ง ๕

“ขนมไทย-วิถีชีวิตไทย”

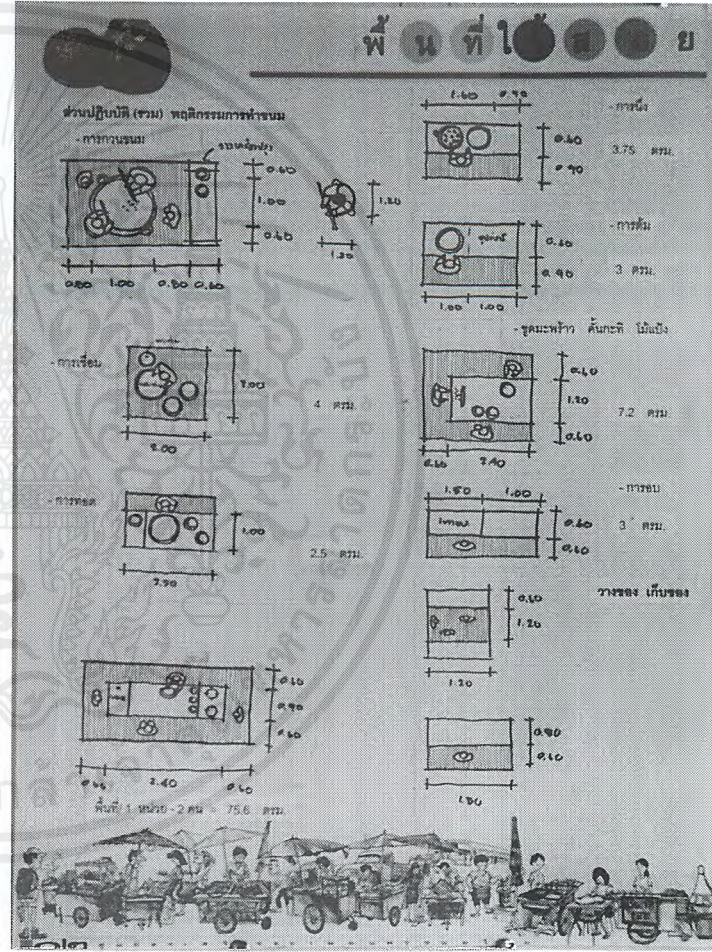
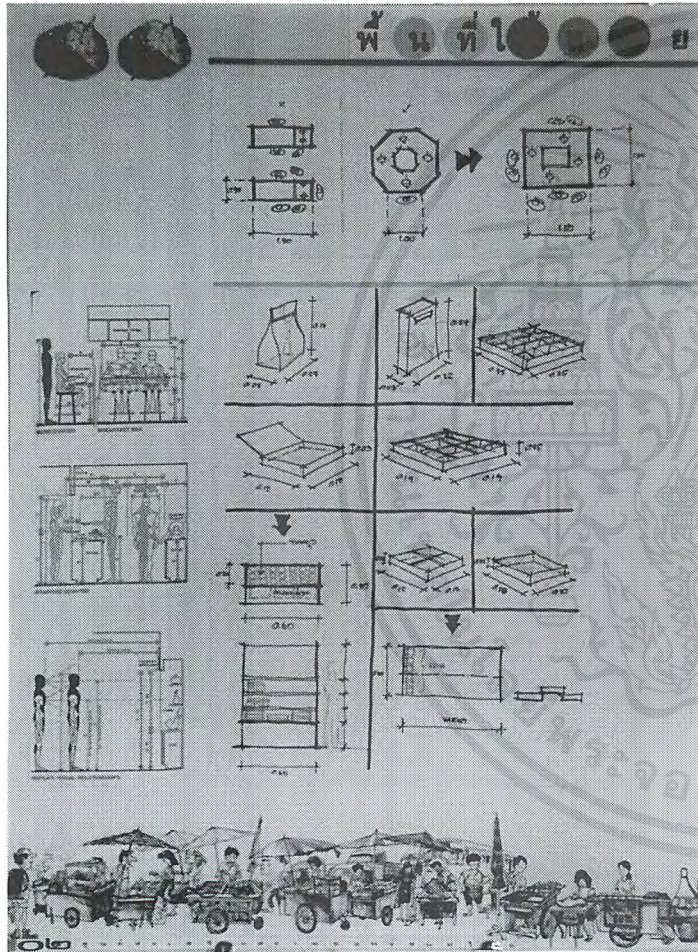
- ขนมไทยของสงกรานต์
- ขนมไทยกับพิธีไทย

คู่มือสิ่ง ๖

“คุณค่าขนมไทย”

- คุณค่าทางโภชนาการ
- คุณค่าทางวัฒนธรรม

◆ พื้นที่ใช้สอยของโครงการ ◆



◆ การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ ◆

วิเคราะห์ที่ตั้ง

การเข้าถึงที่ตั้ง

ถนนสายหลัก

ถนนสายรอง

ทางเท้า

การเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์

ที่ตั้งของโรงเรียนในบริเวณถนนสายหลัก

วิเคราะห์ที่ตั้ง

สภาพพื้นที่

รูปทรงและขนาด

ทิศทาง

ลักษณะธรรมชาติ

โครงสร้างพื้นฐาน

การเข้าถึง

Circulation

เป็นพื้นที่ราบเรียบ สภาพดิน ไร่ มีลักษณะเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีพื้นที่ว่างขนาดใหญ่อยู่ด้านหลังอาคาร

บริเวณที่ราบเรียบ มีทิศทางลมพัด

ได้ใช้ประโยชน์ที่ดินอย่างเต็มที่ สามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้สูงสุด

ได้ใช้ประโยชน์ที่ดินอย่างเต็มที่ สามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้สูงสุด

สามารถเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์

สามารถเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์

วิเคราะห์ที่ตั้ง

สภาพแวดล้อม

สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

การเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์

สภาพแวดล้อมทางสังคม

การเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์

สภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรม

การเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์

◆ การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ ◆

วิเคราะห์อาคาร

รูปทรงภายนอก

Shape-Form
มีลักษณะที่ดูง่าย ๆ เป็น
สถาปัตยกรรมที่ดูเรียบง่าย
แต่แฝงไปด้วยความลึกซึ้งใน
ความหมายและคุณค่า

Structure
อาคารที่ดูเรียบง่าย แต่แฝง
ไว้ด้วยความลึกซึ้ง


Concept
การออกแบบที่เรียบง่ายแต่
แฝงไปด้วยความลึกซึ้ง

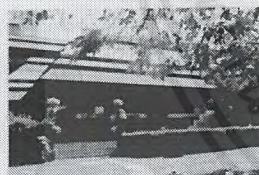

Area
พื้นที่ใช้สอย ๓๐๐๐ ตร.ม.
พื้นที่ใช้สอย ๓๐๐๐ ตร.ม.

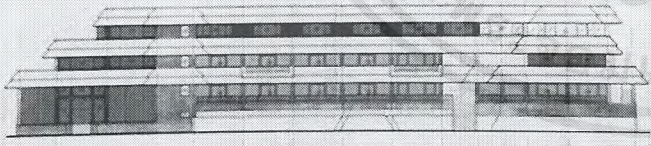
Function plan

Exterior space

Exhibition - Office





วิเคราะห์อาคาร

รูปทรงภายใน


Space
พื้นที่ใช้สอยที่ดูเรียบง่าย
แต่แฝงไปด้วยความลึกซึ้ง

Entrance
พื้นที่ใช้สอยที่ดูเรียบง่าย
แต่แฝงไปด้วยความลึกซึ้ง

Exhibition
พื้นที่ใช้สอยที่ดูเรียบง่าย
แต่แฝงไปด้วยความลึกซึ้ง

Office
พื้นที่ใช้สอยที่ดูเรียบง่าย
แต่แฝงไปด้วยความลึกซึ้ง







♦ การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ ♦

วิเคราะห์อาคาร

รูป ๑. โครงสร้าง พื้นผิวอาคาร

รูป ๒. โครงสร้างอาคาร ๒ ชั้น

รูป ๓. โครงสร้างอาคาร ๒ ชั้น

รูป ๔. โครงสร้างอาคาร ๒ ชั้น

วิเคราะห์อาคาร

รูปทรงภายนอก

Shape-Form
ลักษณะทางสถาปัตย์ที่โดดเด่น

Grid-Line
แนวเส้นที่แสดงถึงโครงสร้างอาคาร

Structure
โครงสร้างอาคาร

Entrance
ลักษณะทางสถาปัตย์ที่โดดเด่น

Area
พื้นที่อาคาร

วิเคราะห์อาคาร

รูปทรงภายใน

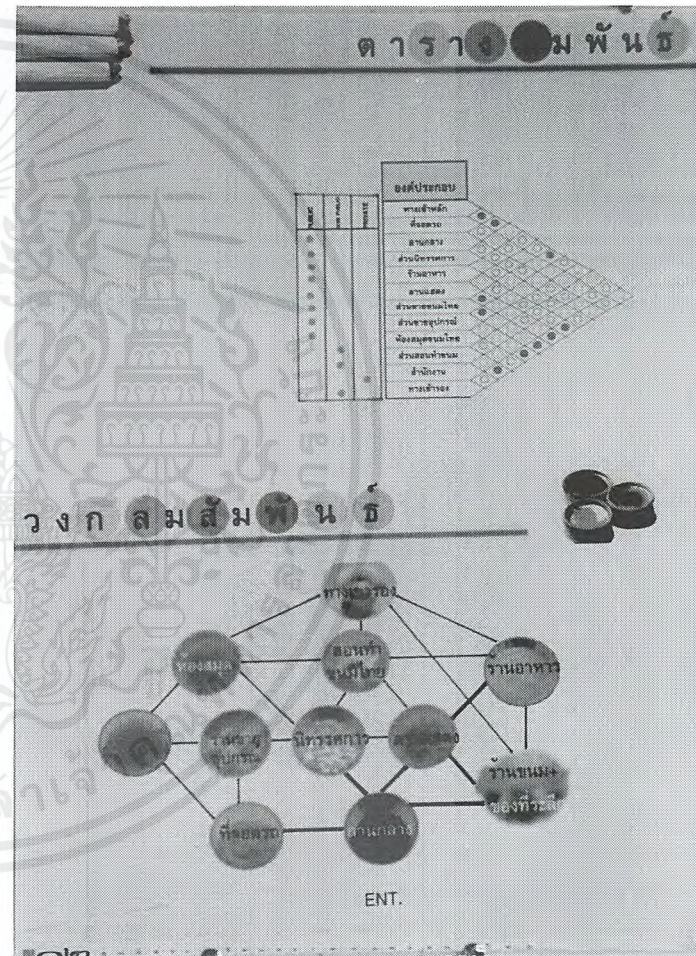
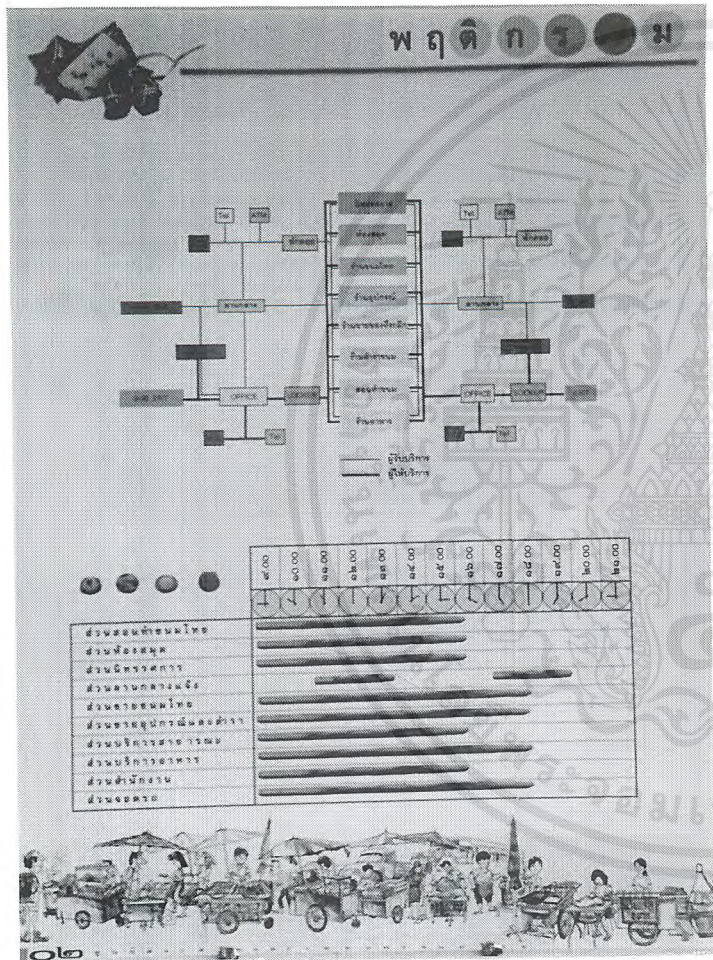
Space
ลักษณะทางสถาปัตย์ที่โดดเด่น

Concept
ลักษณะทางสถาปัตย์ที่โดดเด่น

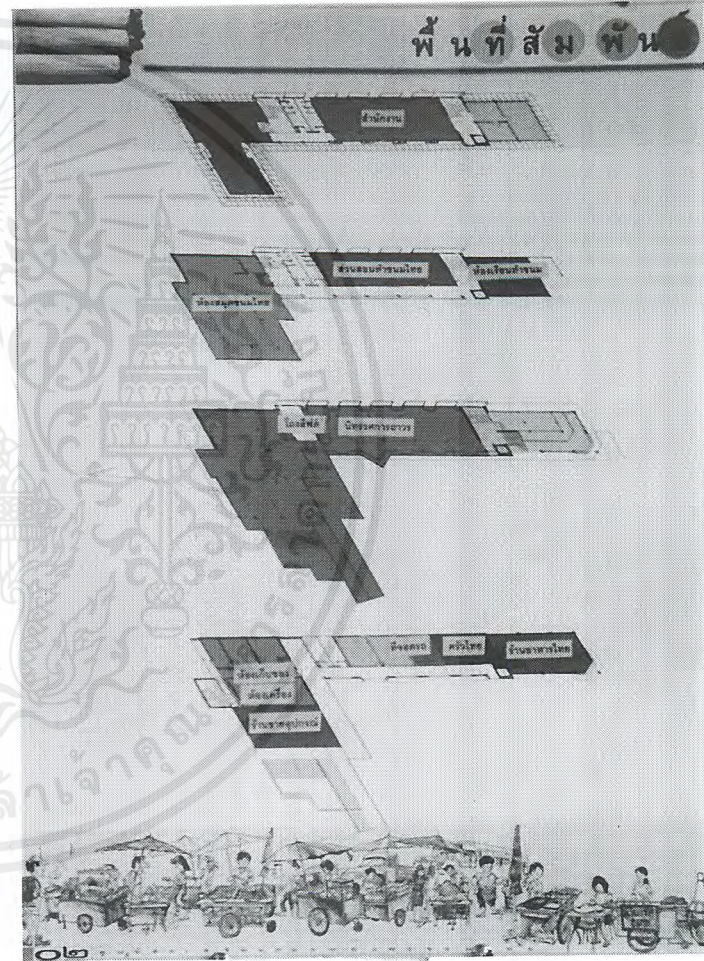
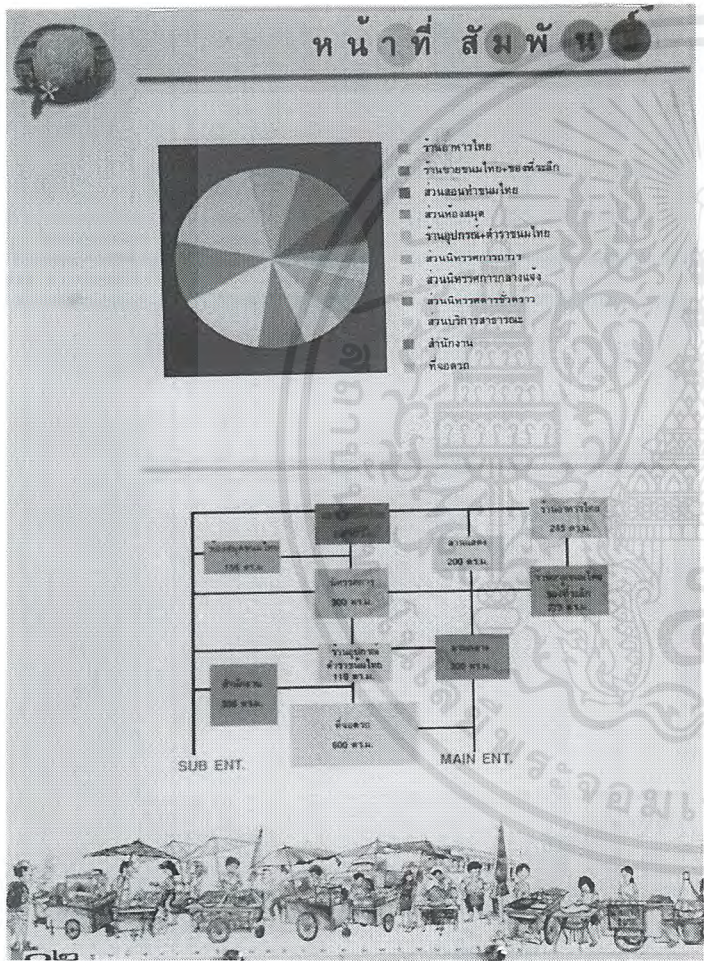
Atmosphere
ลักษณะทางสถาปัตย์ที่โดดเด่น

Circulation
ลักษณะทางสถาปัตย์ที่โดดเด่น

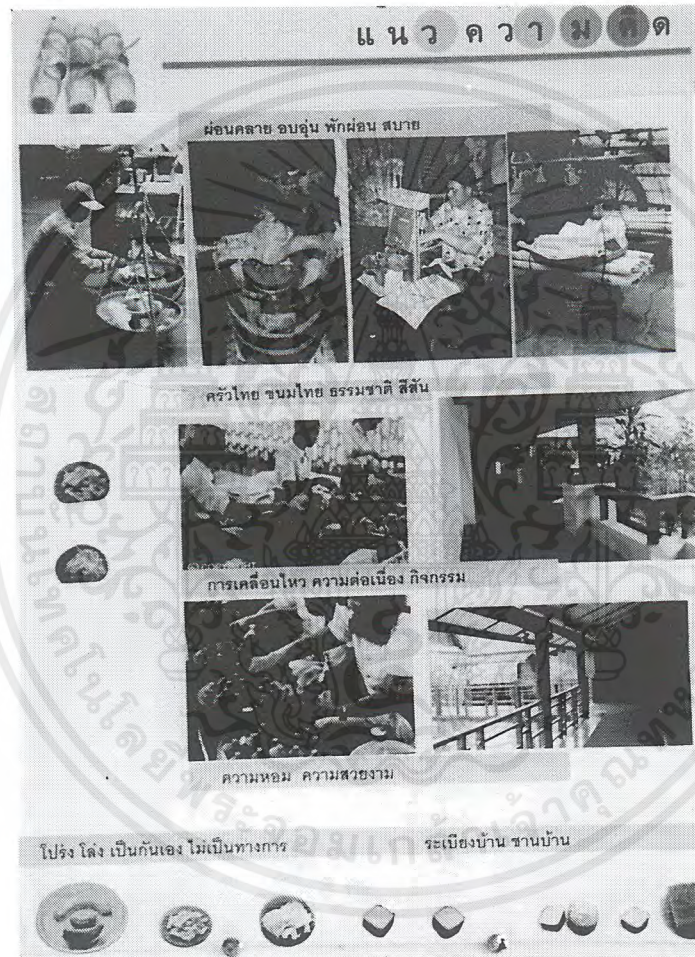
♦ การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ ♦

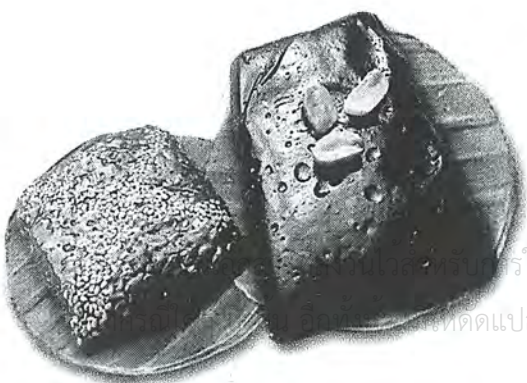


♦ การวิเคราะห์เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบ ♦



◆ แนวความคิด และที่มาในการออกแบบ ◆

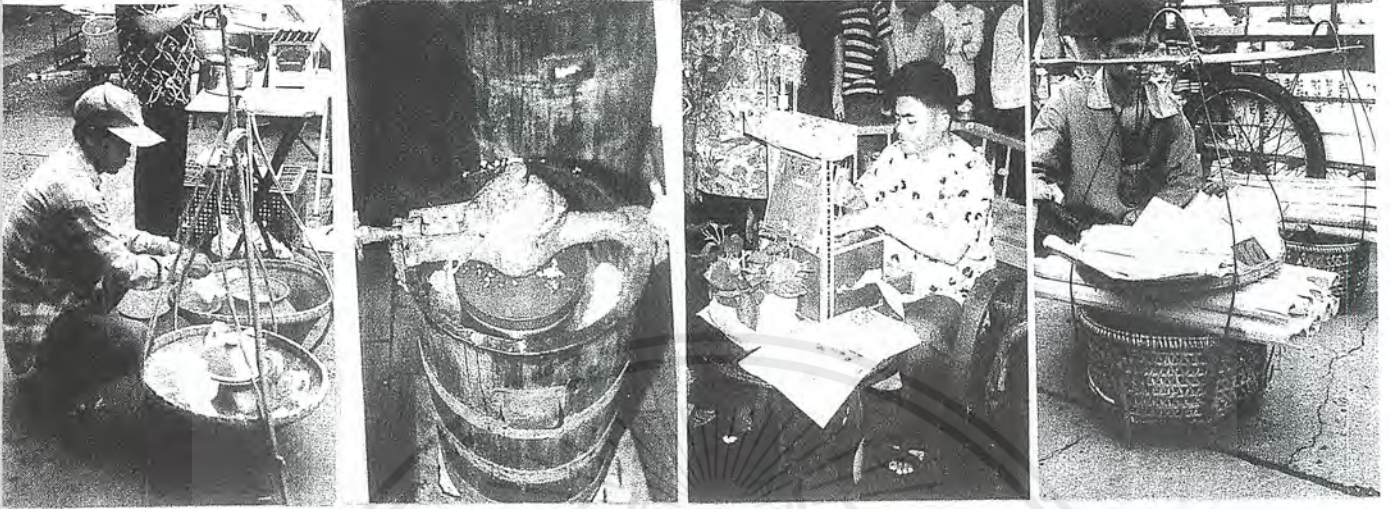




รายละเอียดยการออกแบบ

ที่คิดเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

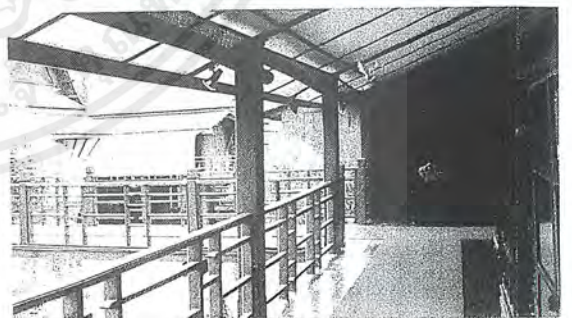
ผ่อนคลาย อบอุ่น พักผ่อน สบาย



ครัวไทย ขนมหไทย ธรรมชาติ สีสัน



การเคลื่อนไหว ความต่อเนื่อง กิจกรรม



ความหอม ความสวยงาม

โปร่ง โล่ง เป็นกันเอง ไม่เป็นทางการ

ระเบียบบ้าน ชานบ้าน



สารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ ๗

รายละเอียดของการออกแบบ

๗.๑ แนวความคิดและ ที่มาในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบมาจากการตอบสนองต่อเป้าหมายและวัตถุประสงค์หลักของโครงการโดยสัมพันธ์กับกิจกรรมและพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายใน วัตถุประสงค์หลักของโครงการ คือ ความต้องการที่จะสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าของศิลปะการทำขนมของคนไทย ภูมิปัญญาไทย- มรดกทางวัฒนธรรมไทย เพื่อให้เกิดการตระหนักถึงคุณค่าและร่วมอนุรักษ์ให้คงอยู่สืบไป

แนวความคิดในการออกแบบ

" Touch a Lifestyle of Thai Taste "

กิจกรรม - การเคลื่อนไหว - ครวัไทย โดยเลือกใช้เรื่องราวของ สถานที่ที่เกิดกิจกรรมทางด้านการทานของคนไทย - การนั่งทานขนมไทยอาหารไทย การทำขนมไทย การครวั อาทิ ชานบ้าน ระเบียบบ้าน ลานบ้าน ครวัไทย ศาลาท่าน้ำ บ้านไทยริมน้ำ เรือขายขนม เป็นต้น มาสร้างบรรยากาศ ที่ร่วมรื่นจำลองเหตุการณ์ และกลิ่นอายของขนมไทยในอดีตสู่ปัจจุบัน ผู้คนสามารถรำลึกและสัมผัสถึงบรรยากาศได้

ที่มาในการออกแบบ

" ขนมไทย " คือ องค์ประกอบสำคัญที่สุดของโครงการ การออกแบบจึงใช้ลักษณะของขนมไทยมาเป็นสื่อเพื่อโยนไปสู่บรรยากาศภายในศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย

คำว่า " ขนมไทย " เมื่อเอ่ยถึงขนมไทยสิ่งที่คนทั่วไปนึกถึงก็คือเรื่องของ รสชาติ ความสวยงาม ความอ่อนหวาน นุ่มนวล กลิ่น ควน การครวั ความมีชีวิตชีวา - Lifestyle และ ธรรมชาติ

ขนม → อาหารว่าง อาหารทานเล่น → ความไม่เป็นทางการ รื่นเริง มีความสุข มีชีวิตชีวา สนุกสนาน และอบอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

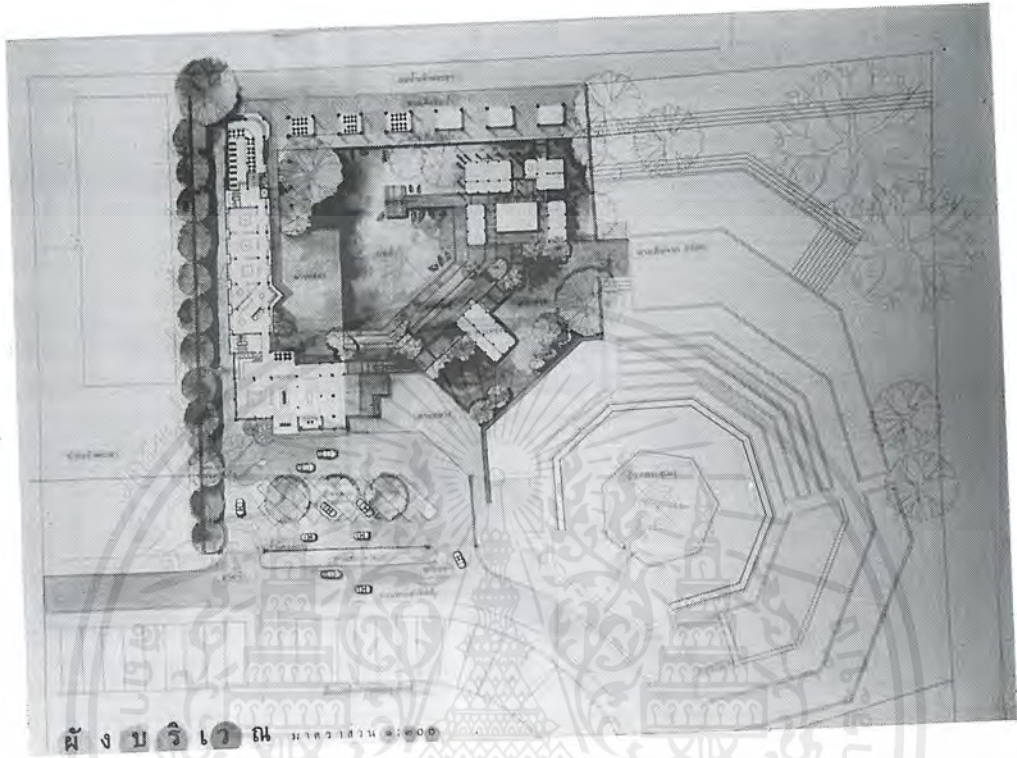
โดยลักษณะของขนมไทยต่างๆนี้สามารถนำมาใช้กับ space ภายในของศูนย์ ฯ คือ

- **Circulation** วิธีการทำขนมแบบไทย การทำครัวแบบไทย ที่ใช้ space ระหว่าง indoor-outdoor space ที่เชื่อมต่อกันมีลานเป็นตัวเชื่อม มีทางเดินรอบ
- **การทำครัว** ครัวไทย วิธีการทำครัวแบบคนไทย ช่องลม ระบายอากาศ ระแนงไม้ ผนังโปร่ง นำมาใช้กับ Space หรือ Partition ต่างๆ
- **Pattern Language** เลือกลดทอนลายที่เรียบง่ายมาใช้ คือเป็นลายที่สื่อถึงลายไทยได้และมีลักษณะเป็นเส้นทแยง ใช้เฉพาะส่วนที่ต้องการเน้น space บริเวณนั้นๆเนื่องจากด้วยลักษณะของอาคารและ space ของชานบ้าน ระเบียงบ้าน จะมีเส้นสายเป็นเส้นตั้งเส้นนอน จึงใช้ลายเฉียงมาสร้างความ contrast ทำให้ไม่น่าเบื่อและราบเรียบเกินไป
- **บรรยากาศ** สร้างบรรยากาศในแต่ละส่วนให้ตรงตาม concept ที่สื่อถึงความเป็นบ้าน ความอบอุ่น การทำขนมทานเล่นกันเองในบ้าน โดยใช้ลักษณะของกรอบประตู กรอบหน้าต่างมาเป็นตัวเชื่อมระหว่าง บ้าน-ระเบียงบ้าน สื่อถึงเรื่องราวที่ดำเนินไปในแต่ละส่วนของโครงการทั้งหมด

คุณสมบัติ - ลักษณะเฉพาะที่บ่งบอกถึงความเป็นขนมไทย

- **สี** ความสวยงามของขนมไทยเกิดจากสีส้มที่มาจากธรรมชาติมีความอ่อนหวาน ละมุนของสีในแบบธรรมชาติ ดังนั้นการใช้สีภายในศูนย์จึงใช้ความหลากหลายของสีส้มขนมไทยแทนความหลากหลายของขนมแทนการใช้สีส้มด้วยสีที่มีความเข้มอ่อนต่างกัน โดยเลือกสีที่ให้บรรยากาศที่อบอุ่นและเป็นกันเอง
- **แสง** ใช้แสงธรรมชาติและแสงประยุกต์เพื่อสร้างบรรยากาศของความอบอุ่น ความเป็นกันเอง เช่นแสงไฟสลัวๆของแสงตะเกียง
- **กลิ่น** ใช้กลิ่นของขนมไทย มาสร้างบรรยากาศ อาทิ กลิ่นขนม กลิ่นอบร่ำ
- **ควัน** ความสด ใหม่ ความร้อน ความหอม นำมาสร้างบรรยากาศของการทำขนม-ทำอาหารเชิญชวนให้น่าลิ้มลอง
- **เสียง** ใช้เสียงที่เกิดจากการทำขนมไทย เช่น เสียงตำข้าว เสียงโขลก เสียง ฉ่ำ(ร้อน) ใช้เสียงที่เกิดจากการทำขนมไทย เช่น เสียงตำข้าว เสียงโขลก เสียง ฉ่ำ(ร้อน) เสียงกระทบกันของช้อน ทัพพี หม้อดิน เสียงร้องขายขนมเช่นขนมแม่เอ๋ยในสมัยก่อน มาสร้างบรรยากาศทำให้เกิดความเป็น Life ขึ้นมา มีชีวิตชีวา มี activity ไม่น่าเบื่อ
- **ผิวสัมผัส** ใช้พื้นผิวของตัวขนมไทยมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบspaceบางส่วน เช่น texture ลายมะพร้าวขูด ลายใบตอง
- **วัสดุ** ใช้วัสดุ ๓ อย่างหลักในการตกแต่งสื่อถึงองค์ประกอบ ๓ ชนิดในการทำขนมไทย คือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว ซึ่งวัสดุที่ใช้ ได้แก่ กระเบื้องดินเผา หินทราย และไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่วางไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้โดยไม่ผ่านการใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

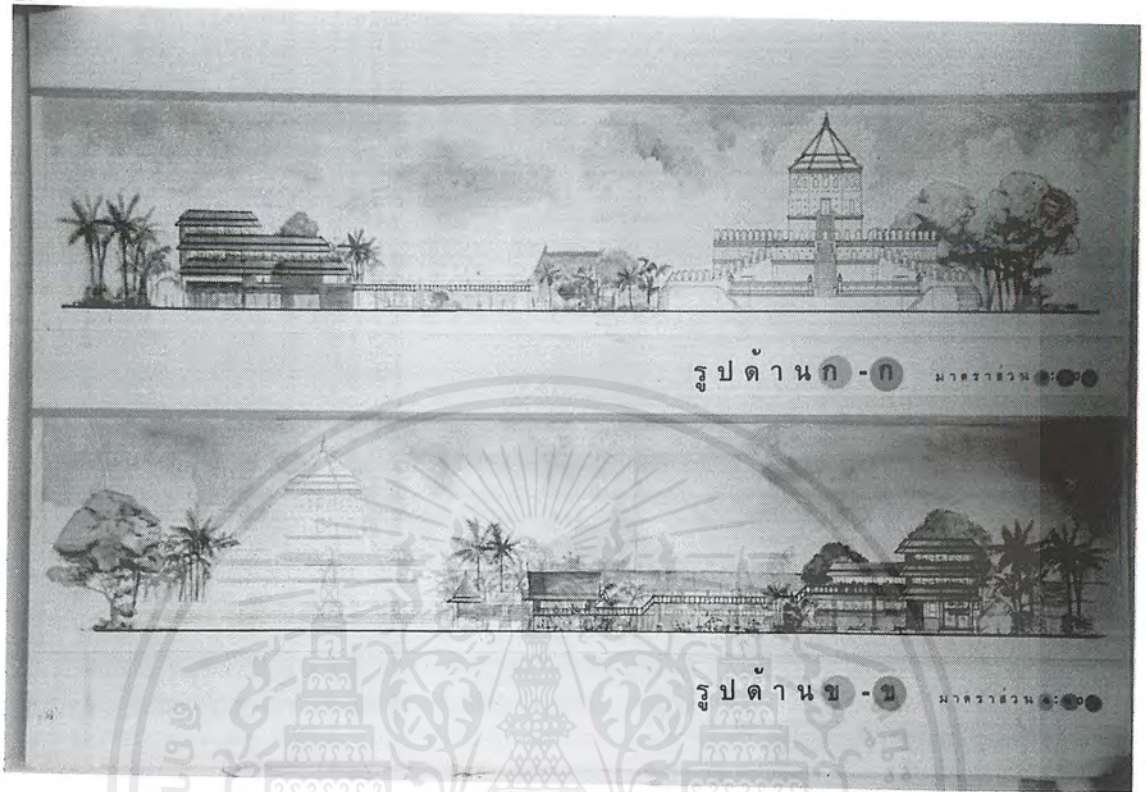


ออกแบบให้สัมพันธ์กับที่ตั้งคือป้อมพระสุเมรุโดยให้เชื่อมกันระหว่างโครงการ-สวนสาธารณะ-ป้อมพระสุเมรุ-ถ.พระอาทิตย์-แม่น้ำเจ้าพระยา การวางอาคารในแต่ละตำแหน่งใช้แนวแกนที่ลากมาจากแนวแกนของป้อมพระสุเมรุ โดยจากทางเข้าด้านหน้าจะรวมคนที่บริเวณลานด้านหน้า จากนั้นจึงแตกออกเป็น ๒ ด้าน นั่นคือ แยกไปส่วนนิทรรศการหรือมายังส่วนชายขนมไทยได้เลย และจากทั้ง๒อาคารคือ ศิลปาคารและอาคารทรงไทยจะสามารถเห็นกิจกรรมบริเวณลานกลางได้ทั้งหมด

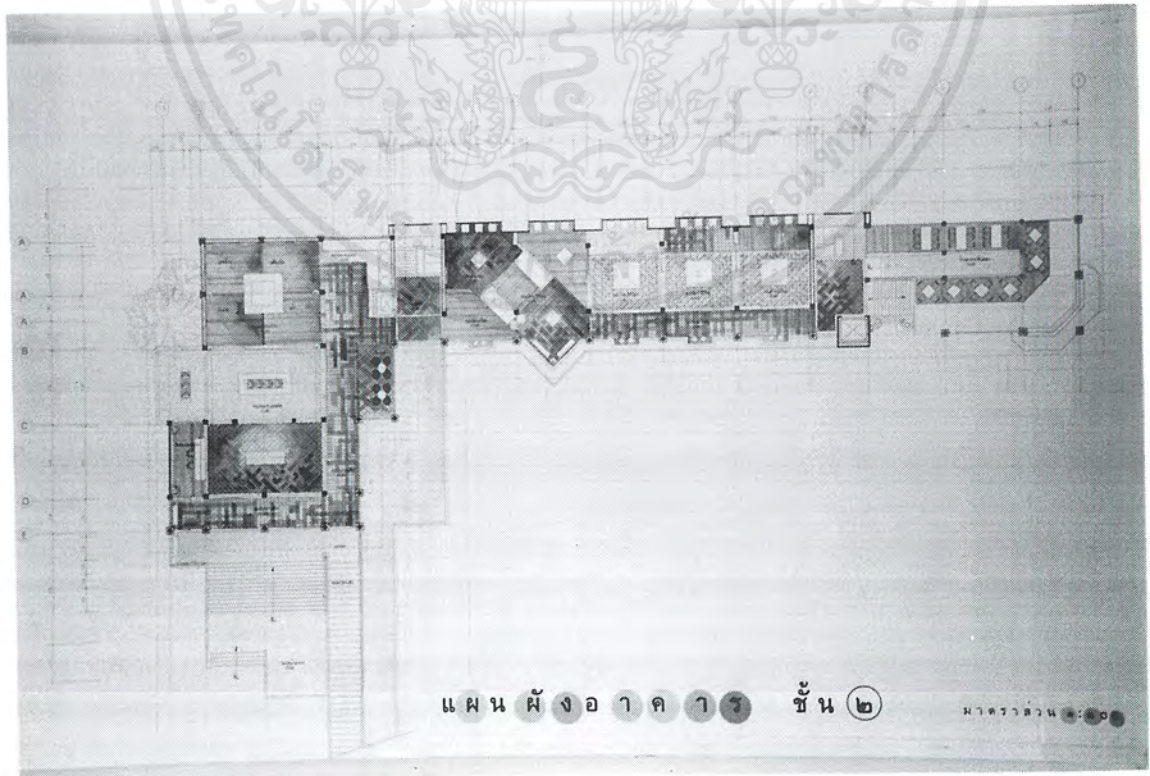
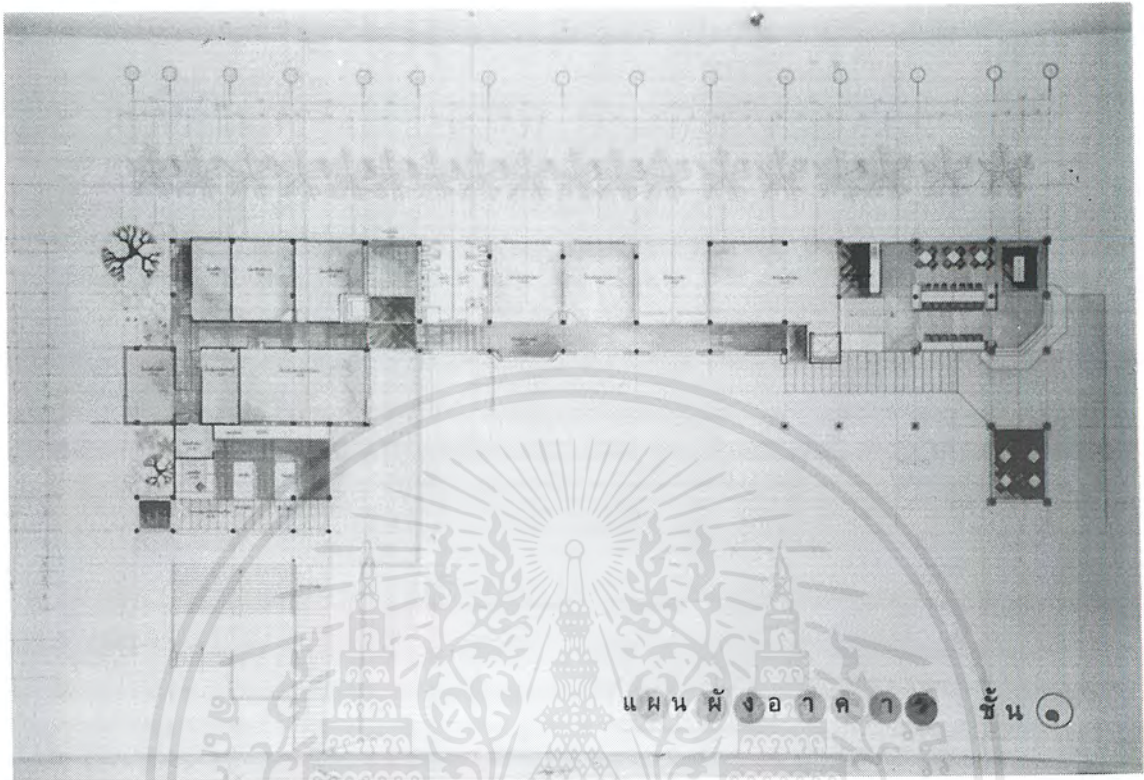
๗.๓.๒ ผังเฟอร์นิเจอร์-ผังเพดาน

การวาง space planning ใช้ลักษณะการวางที่เรียงง่ายตรงไปตรงมาตามลักษณะการวาง planning ของอาคารไทย มีแนวแกนชัดเจน นำเอาพฤติกรรมการทำครัวมาเป็นแนวความคิดในการวางเฟอร์นิเจอร์นั่นคือการวางในลักษณะลอยตัว มีพื้นที่การใช้งานโดยรอบ (วงกลม) เป็นการเชื่อมความสัมพันธ์แต่ละส่วนเข้าหากันในแต่ละส่วนจะมีจุดเด่นอยู่หนึ่งจุด และใช้ pattern พื้นเป็นตัวแบ่งspaceในแต่ละส่วนออกจากกัน โดยใช้วัสดุพื้น ๓ ชนิด แทนค่าด้วยองค์ประกอบ ๓ อย่างของขนมไทย แป้ง น้ำตาล มะพร้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

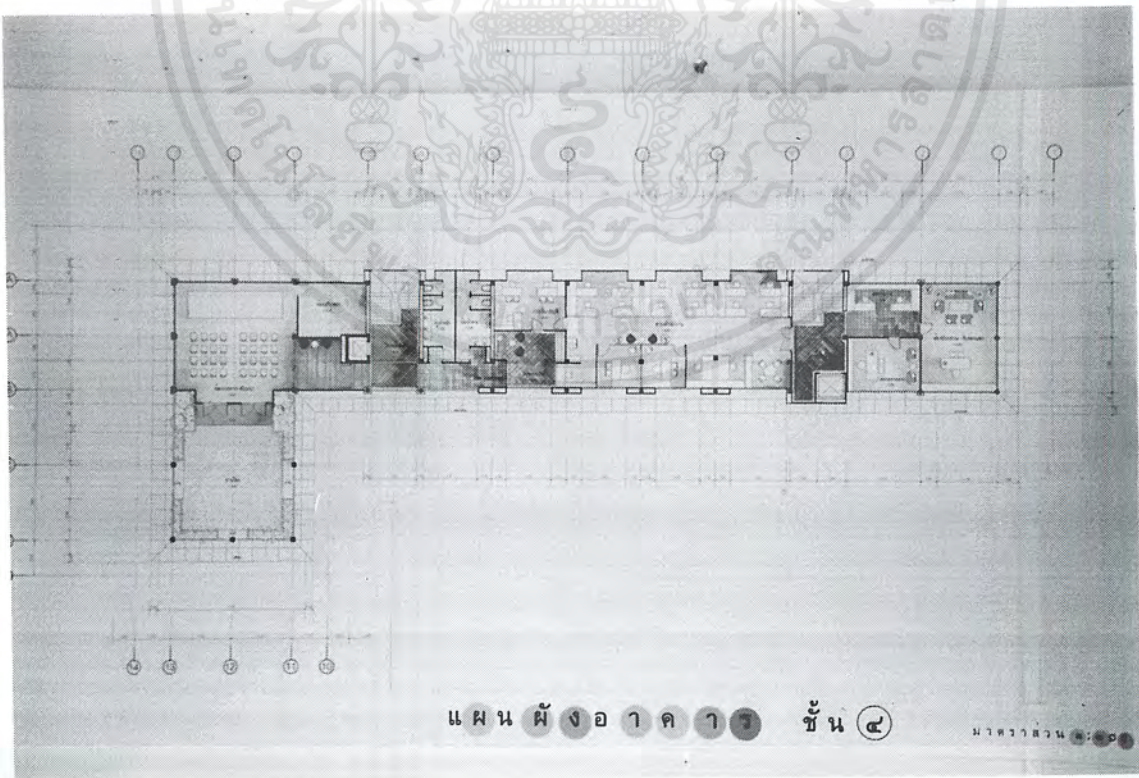
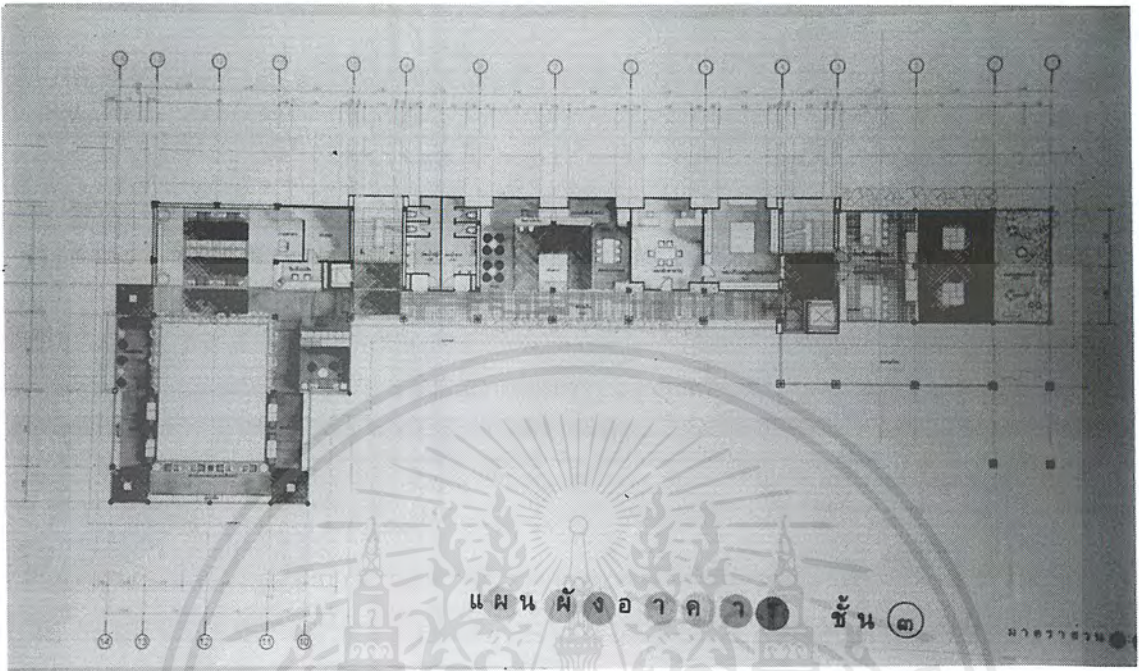


◆ ผังพื้น ◆



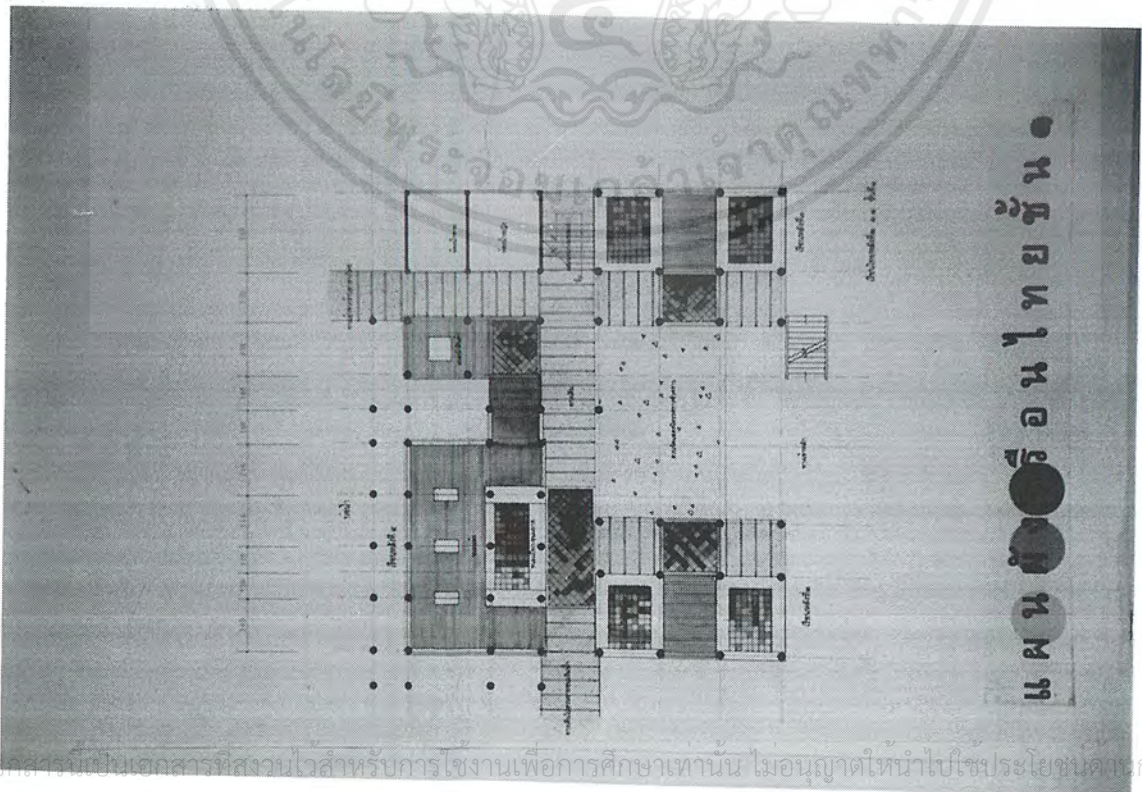
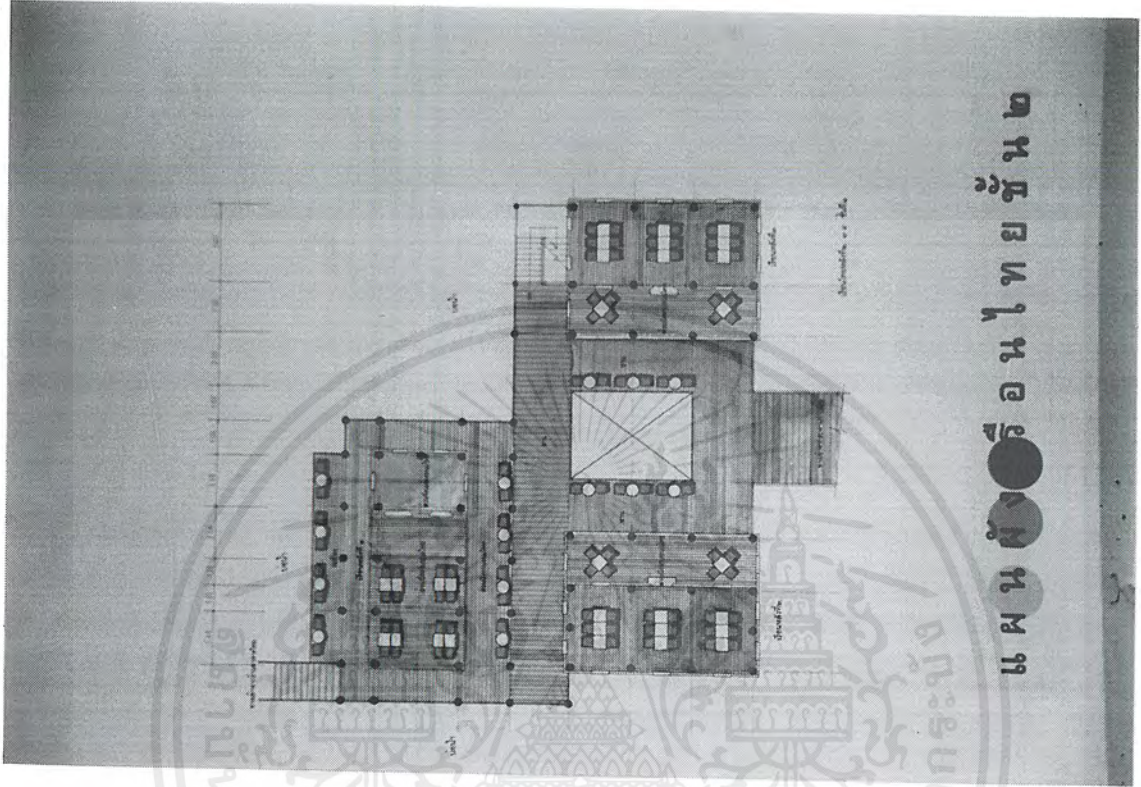
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
๑๖๗

◆ ผังพื้น ◆



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
๑๖๗

◆ ผังพื้น ◆



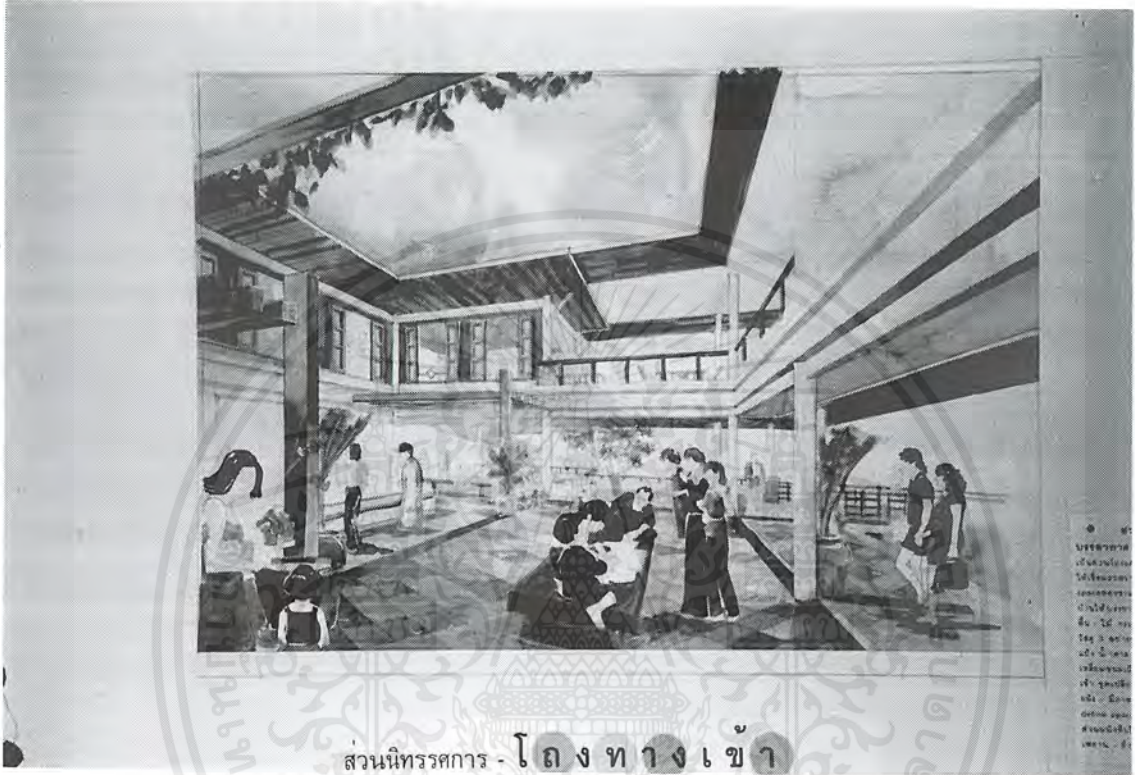
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๑๖๗

รายละเอียดการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบข้างต้น ได้นำมาใช้ในการออกแบบส่วนต่างๆที่สำคัญของโครงการโดยสรุปได้ดังนี้

◆ ส่วนโถงทางเข้า



ส่วนนิทรรศการ - โถงทางเข้า
บรรยากาศ - ชานบ้าน

เป็นส่วนโถงและนิทรรศการถาวร ของอาคารศิลปาคาร ทุกคนจะเดินผ่าน space นี้เป็นจุดแรกจึงเปิด space ของโถงต้อนรับและนิทรรศการให้เปิดเข้าหากันเพื่อดึงสายตาคนไปยังส่วนนิทรรศการข้างใน สร้างบรรยากาศและ space ให้เชื่อมระหว่างภายนอกกับภายในอาคารด้วย space ของชานบ้านที่เป็นส่วนเปิดก่อนที่จะเข้าสู่ตัวบ้าน ให้บรรยากาศที่อบอุ่นต้อนรับผู้มาเยือน

บริเวณกลางโถง ตั้งหุ่นจำลองคนไทยในสมัยก่อน คือเด็กและผู้ใหญ่ในอากัปภิกิริยาของการนั่งทานขนม ให้ความรู้สึกของการเคลื่อนไหว มีชีวิตชีวา อบอุ่นและเป็นกันเองโดยใช้หุ่นเด็กไทยผสมจุกเป็นตัวสื่อประกอบด้วยหัวข้อจัดแสดงในส่วนนี้คือเรื่อง ความหมายและเอกลักษณ์ของขนมไทย จากแนวความคิดว่าต้องการให้ทุกคนที่เข้ามายังศูนย์ฯแห่งนี้อย่างน้อย ต้องทราบถึงความหมายและเอกลักษณ์ของขนมไทย ถึงแม้จะไม่สนใจเข้าชมภายในส่วนนิทรรศการหลักก็ตาม space ตัวนี้จึงเปิดโล่งเป็นโถง ๒ ชั้นทำให้ตัวหุ่นจำลองโดดเด่นขึ้นมา ด้วยbackground ของระเบียงและผนังหน้าต่างของบ้านบริเวณชั้น ๒ ที่เป็นส่วนห้องสมุดขนมไทย ทำให้ผู้ที่มาอยู่ใน space นี้สามารถมองเห็นกิจกรรมและบรรยากาศโดยรวมภายในโครงการต่อเนื่องกันได้ทั้งหมดนั่นคือภายใน-ภายนอกอาคาร บริเวณบ้านทรงไทย ลานแสดง และต่อเนื่องไปจนถึงทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาในด้านหลัง ได้บรรยากาศรวมที่สร้างความประทับใจให้ผู้ชมเพื่อจะเข้าไปยังส่วนต่างๆต่อไป

- พื้น - ไม้ กระเบื้องดินเผา หินสีเขียวอมส้ม แทนค่าวัสดุ ๓ อย่างจากส่วนประกอบหลักในการทำขนมคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว โดยใช้กระเบื้องดินเผาที่ลายสีเหลืองขนมเปียกปูนใช้เน้นในส่วนที่เป็นจุดสำคัญ ทางเข้า จุดเปลี่ยนเข้าสู่ส่วนอื่น
- ผนัง - มีภาพทิวทัศน์จากธรรมชาติภายนอกเป็นผนังแต่ define space แต่ละส่วนด้วยกลุ่มเสาและเคาน์เตอร์ติดต่อสอบถาม ส่วนผนังทึบใช้สีขาว-ครีม เพื่อเน้นความสำคัญไปที่ ขนมไทย ที่มีสีสันหลากหลาย และสวยงาม
- เพดาน - ใช้ฝ้าสีครีมอ่อนเพื่อให้ space โปร่ง โล่ง ดูเบาสบายและ ผ่อนคลาย
- เสียง - ใช้เสียงของการทำขนมไทย เสียงร้องขายขนม เปิดในส่วนนี้เพื่อให้ผู้ที่เดินขึ้นมายังส่วนนี้(เดินขึ้นบันไดมาจากลานกลางชั้น ๑) จะค่อยๆ ได้ยินเสียงดังขึ้นตามลำดับ ให้ความรู้สึกของการเดินเข้าสู่สถานที่ที่กำลังมีกิจกรรม มีกลิ่นและเสียงที่บ่งบอกถึงความเป็นขนมไทย มีกิจกรรมอยู่ข้างในเชิญชวน ให้อยากเดินเข้าไปชม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนนิทรรศการ - เส้นที่ขนมไทย



บรรยากาศ - ระเบียบบ้าน

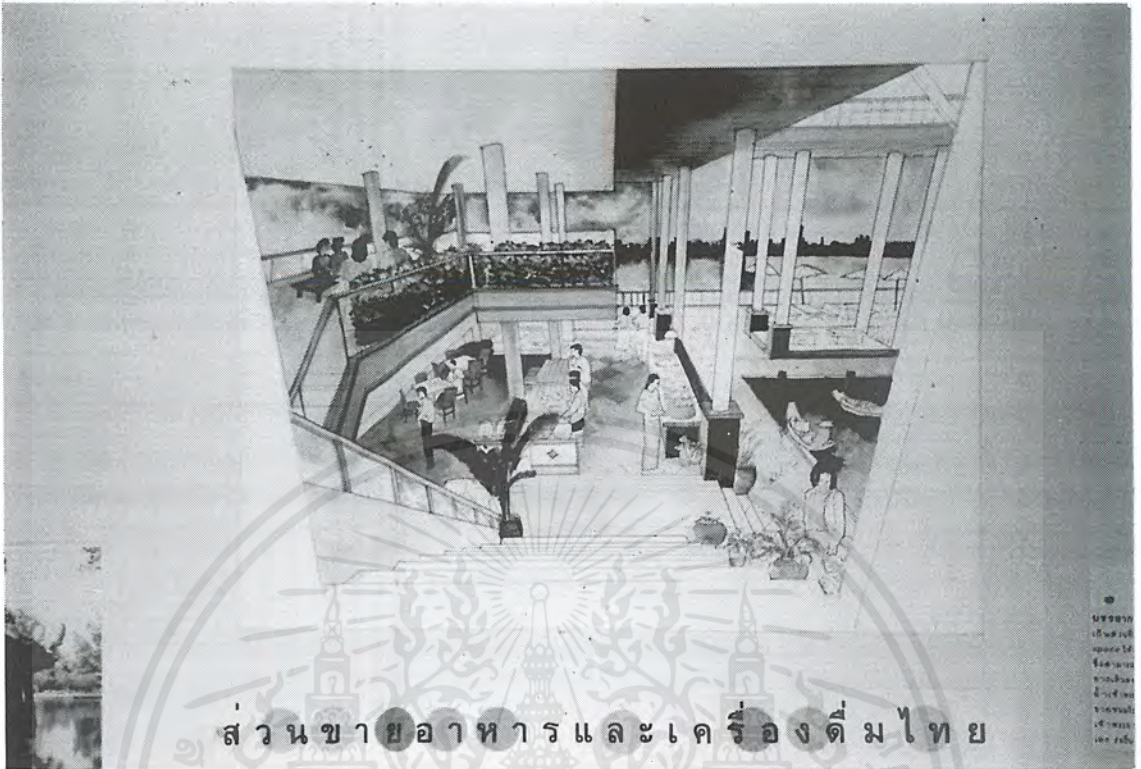
เป็นส่วนนิทรรศการถาวร ในหัวข้อจัดแสดงที่ ๓ คือเส้นที่ขนมไทย อันประกอบด้วย สีเส้นขนมไทย กลิ่นขนมไทย และ รูปลักษณะขนมไทย สร้างบรรยากาศและspaceให้เชื่อมระหว่างภายนอกกับภายในอาคารด้วย space ของระเบียบบ้านที่เป็นทางเดินยาวทอดตัวไปตามแนวยาวของอาคาร โดยใช้ Element ของครัวไทยมาเป็นตัวตกแต่งเช่น ฝาเปิดบานกระทุ้งของหน้าต่างครัว การระบายลมของช่องหน้าต่างแบบครัวไทย

บริเวณนี้เป็นส่วนที่จะพบเป็นส่วนแรกเมื่อเดินเลี้ยวมาจากส่วนโถง (เป็นส่วนหักศอกของตัว L) ใช้หัวข้อกลิ่นขนมไทยมาเสนอเป็นส่วนแรกด้วยการปล่อยควัน ทำให้เหมือนเป็นควันของขนมไทยออกมา ส่วนสีเส้นขนมไทยใช้คำสีหลายสีในส่วนนี้เพื่อบอกถึงความหลากหลายและความงามของสี เช่นสีเขียวตอง สีเหลือง ลักษณะของ space ในแนวเฉียงลัดไปกับตัวแนวของระเบียบอาคารทำให้พื้นที่ในส่วนนี้โดดเด่นและน่าสนใจ ช่วยลดความน่าเบื่อของทางเดินยาวๆลง

ส่วนกลางทางเดินยก space ขึ้นเหมือนเป็นตั่งแบบบ้านไทยมี Modelหุ่นเด็กไทย นั่งทำขนม แสดงถึงความมีชีวิตชีวา และเชื่อมกับ model บริเวณกลางโถงส่วนหน้าด้วย ส่วนตัวคานที่พาดรับเหนือส่วนทางเดินตามจังหวะของ span เสาค้ำเพื่อ เป็นตัวแบ่งหัวข้อของนิทรรศการในแต่ละเรื่องและใช้วลีหลายของสีเหลี่ยมขนมเปียกปูนเจาะช่องทะลุลดความทึบตัน เชื่อมแต่ละหัวข้อจัดแสดงเข้าด้วยกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนร้านอาหารไทย

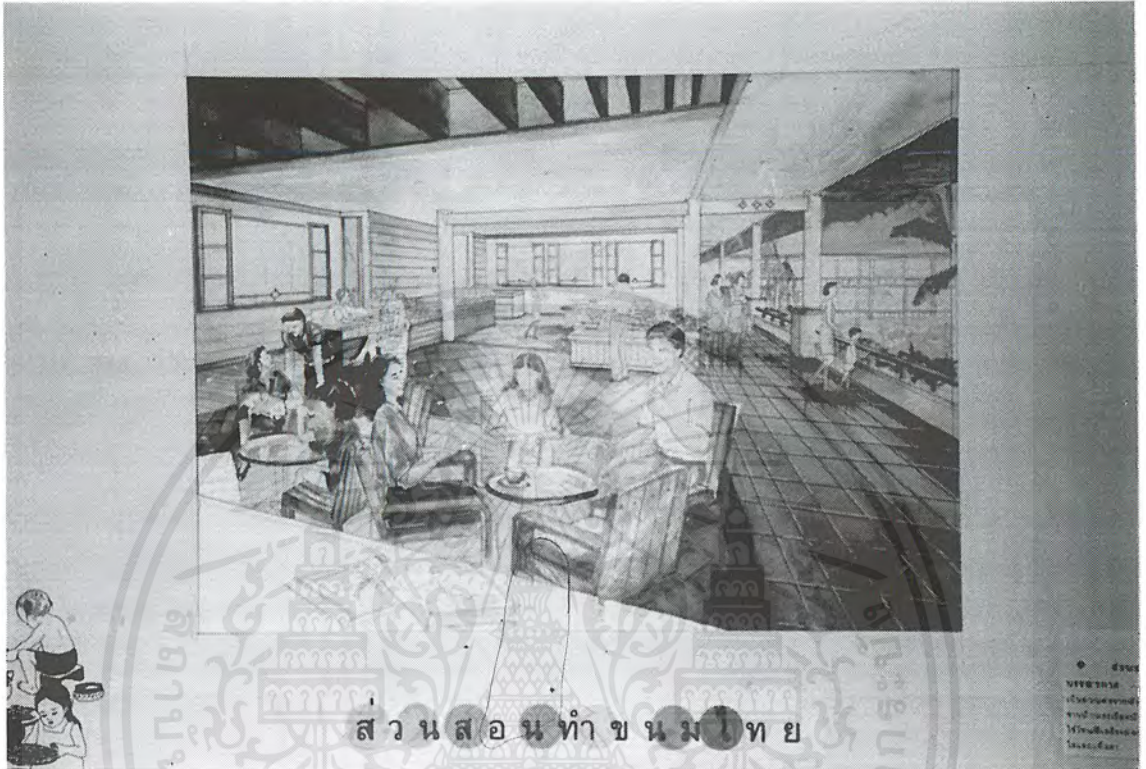


ส่วนขายอาหารและเครื่องดื่มไทย

บรรยากาศ - ศาลาทำน้ำ

เป็นส่วนที่ต่อเนื่องกับนิทรรศการถาวร สร้างบรรยากาศและspaceให้เชื่อมระหว่างส่วนนิทรรศการกับร้านอาหารซึ่งสามารถเดินเชื่อมต่อไปยังกลุ่มทรงไทยได้ด้วย เป็น space ของทางเดินลงไปยังศาลาทำน้ำ จะมองเห็นบ้านเรือนริมน้ำเจ้าพระยาเป็นฉากอยู่ด้านหลัง ด้านขวามือจะเป็นส่วนขายขนมริมน้ำ สร้างบรรยากาศเชื่อมต่อระหว่างริมน้ำเจ้าพระยากับกลุ่มอาคาร เป็นบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ร่มรื่น

◆ ส่วนสอนทำขนมไทย

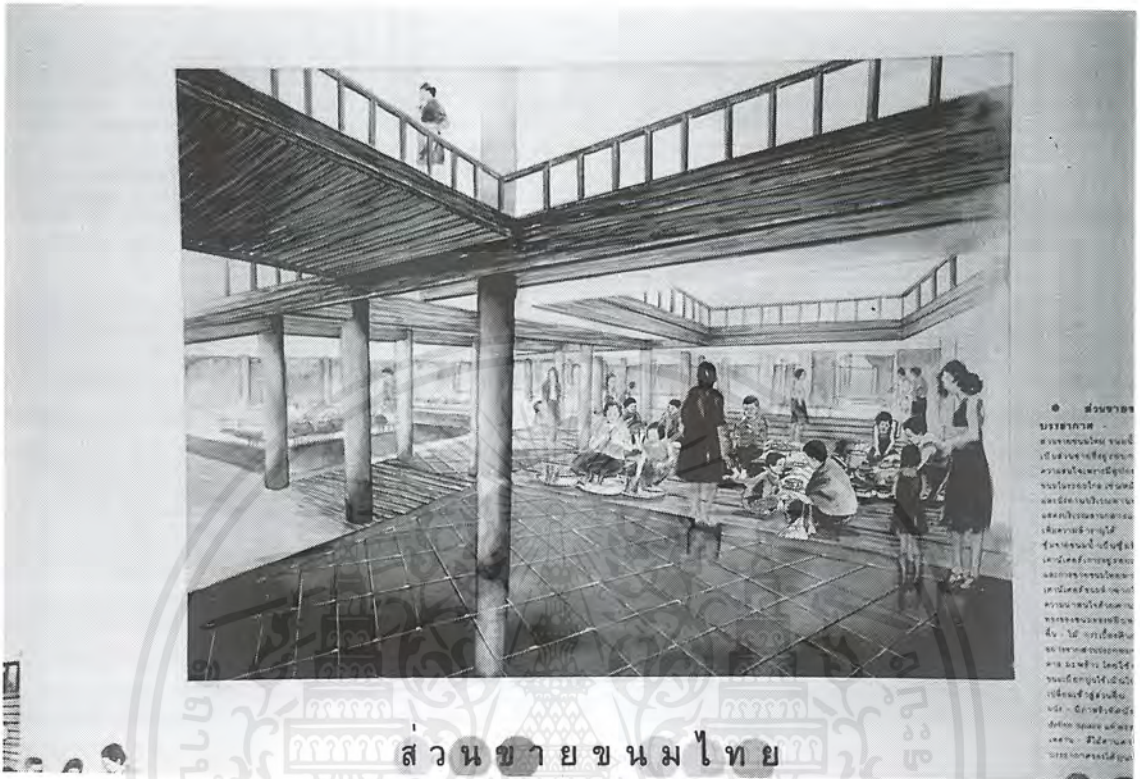


บรยากาศ - ระเบียบบ้าน

เป็นส่วนต่อจากห้องสมุดขนมไทย สร้างบรรยากาศแบบชานบ้าน ระเบียบบ้าน ให้บรรยากาศ
ผ่อนคลาย สบาย ให้โทนสีครีมอ่อนและสีเขียวตองเป็นโครงสร้างหลักให้ความรู้สึกสดใสและเย็นตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนชายขนมไทย



ส่วนชายขนมไทย

บรรยากาศ - ลานกลางบ้าน

ส่วนชายขนมไทย (ขนมน้ำ) และนิทรรศการชั่วคราว เป็นส่วนชายที่อยู่รอบกลุ่มเรือนไทยเพื่อเป็นตัวดึงดูดความสนใจเพราะมีอุปกรณ์ที่ช่วยสร้างบรรยากาศในระยะไกล เช่น หม้อขนม เต้าขนม โดยสามารถซื้อและนั่งทานบริเวณลานหญ้าเพื่อชมทิวทัศน์และการแสดงบริเวณลานกลางแจ้งไปพร้อมกับการทานขนมเพื่อเพิ่มความสำราญได้

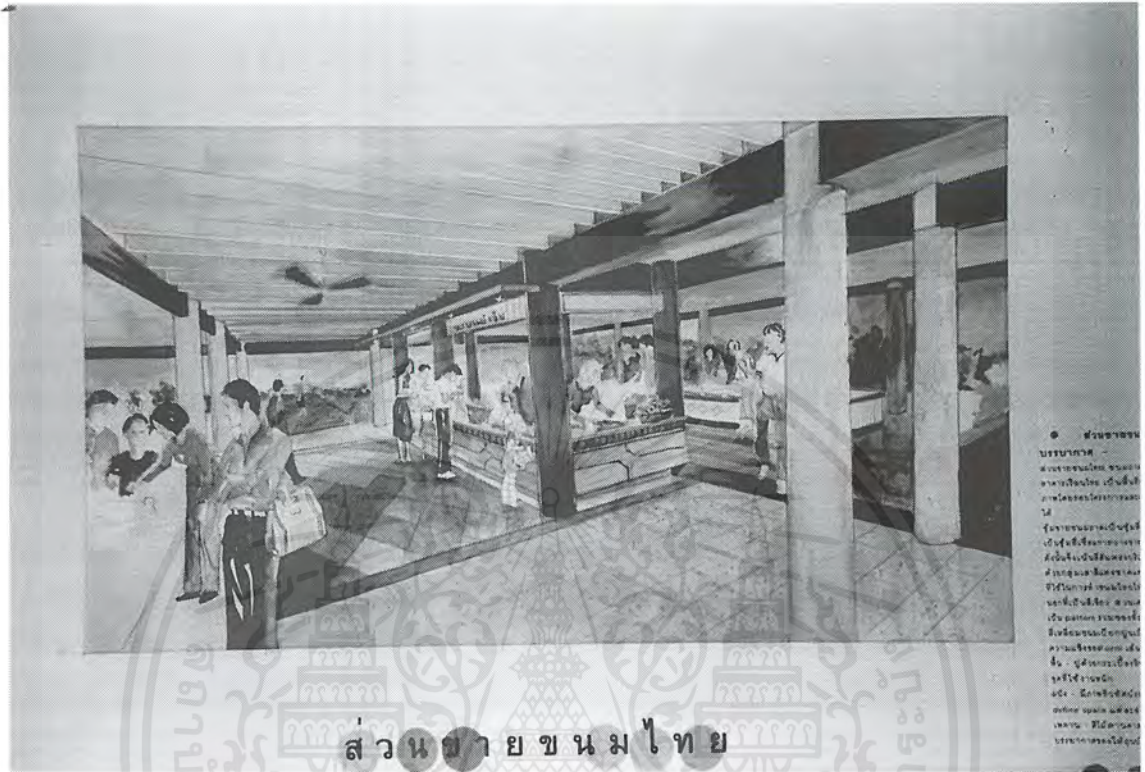
ชุมชนขนมน้ำเป็นชุมชนที่อยู่รอบกลุ่มเรือนไทยโดยเป็นเคาน์เตอร์เกาะอยู่รอบเสาศาสามารถ take view แม่น้ำและการขายขนมไทยทางเรือได้ เคาน์เตอร์ขายขนมทำจากโครงไม้ทาสีเขียวตองอ่อนและเพิ่มความน่าสนใจด้วยคานไม้สี่เหลี่ยมแทนค้ำด้วยสี่เหลี่ยมทองของขนมทองหยิบทองหยอดฝอยทอง

พื้น - ไม้ กระเบื้องดินเผา หินสีเขียวอมส้ม แทนค้ำวัสดุ ๓ อย่างจากส่วนประกอบหลักในการทำขนมคือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว โดยใช้กระเบื้องดินเผาตีลายสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนใช้เน้นในส่วนที่เป็นจุดสำคัญ ทางเข้า จุดเปลี่ยนเข้าสู่ส่วนอื่น

ผนัง - มีภาพทิวทัศน์จากธรรมชาติภายนอกเป็นผนังแต่ define space แต่ละส่วนด้วยกลุ่มเสาและเคาน์เตอร์ขายขนม

เอ เพดาน เป็นเอกสตีไม้คานสี่ขาควัดตลอดทั้งแนวเพื่อให้เกิดบรรยากาศของใต้ถุนบ้านใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนชายขนมไทย - ขนมเปียก



ส่วนชายขนมไทย

● ส่วนชายขนมไทย - ส่วนชายขนมไทย เป็นส่วนที่ขายขนมไทย เป็นพื้นที่เปิดโล่ง สามารถเห็นทัศนียภาพโดยรอบโครงการและเดินเชื่อมต่อไปยังส่วนอื่นๆ ได้

บรรยากาศ - ได้ดูบ้านริมน้ำ

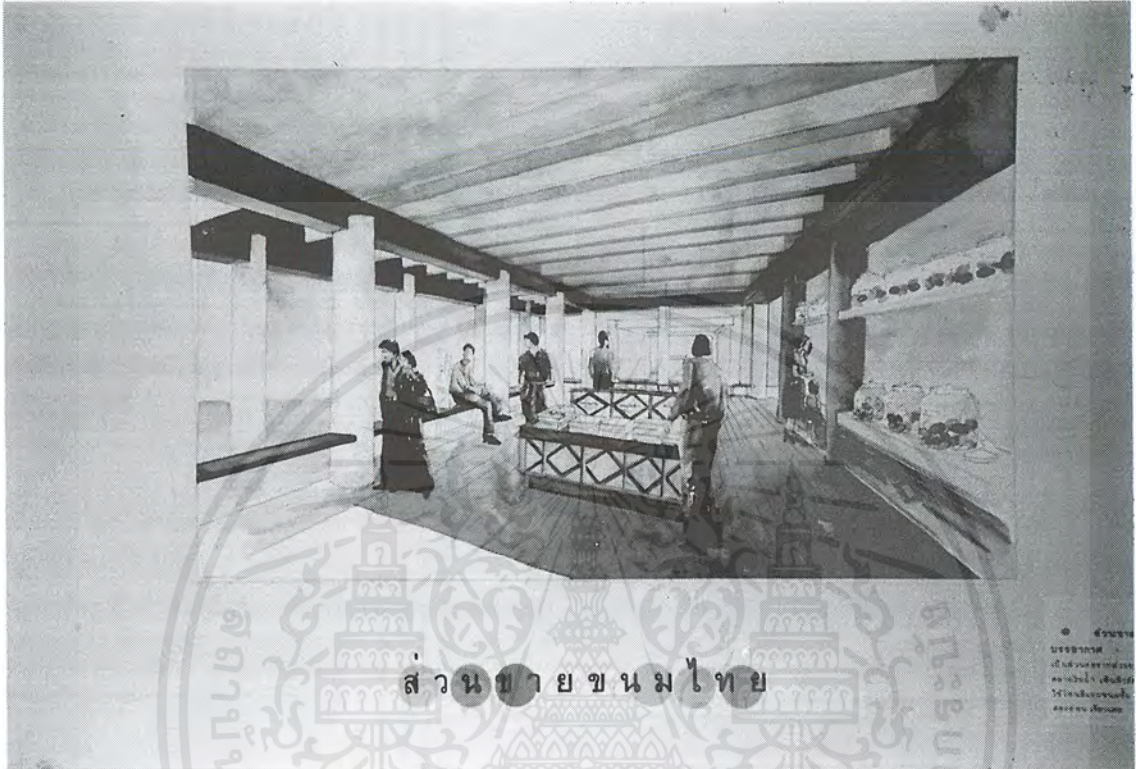
ส่วนชายขนมไทย (ขนมถาด) เป็นส่วนชายที่อยู่ใต้ถุนกลุ่มอาคารเรือนไทย เป็นพื้นที่เปิดโล่ง สามารถเห็นทัศนียภาพโดยรอบโครงการและเดินเชื่อมต่อไปยังส่วนอื่นๆ ได้

ซุ้มชายขนมถาด เป็นซุ้มที่อยู่กลางกลุ่มเรือนไทยและ เป็นซุ้มที่เชื่อมการวางขายในส่วนต่างๆ เข้าด้วยกันดังนั้นจึงเน้นสีสันทบบริเวณซุ้มให้เด่นและน่าสนใจด้วยกลุ่มเสาสี่แฉกแดงชาดแทนค่าด้วยสีของน้ำตาลทรายแดงที่ใช้ในการทำขนมไทยให้เด่นออกมาจากทิวทัศน์ภายนอกที่เป็นสีเขียว ส่วนเคาน์เตอร์ใช้สีตองอ่อนที่เป็น pattern รวมของทั้งโครงการและเพิ่มลวดลายของสีที่เหลี่ยมขนมเปียกปูนเป็นตัวเน้นความสนใจและลด form แข็งของเส้นตั้งเส้นนอนลง

- พื้น - ปูด้วยกระเบื้องหินทรายสีเหลืองอ่อนเพราะเป็นจุดที่ใช้งานหนัก
- ผนัง - มีภาพทิวทัศน์จากธรรมชาติภายนอกเป็นผนังแต่ define space แต่ละส่วนด้วยกลุ่มเสาและเคาน์เตอร์ขายขนม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ไม่ควานสีข่าวคัดลอกตัดทิ้งแนวเพื่อให้เกิดบรรยากาศของได้ดูบ้าน
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนขายขนมไทย - ขนมแห้ง



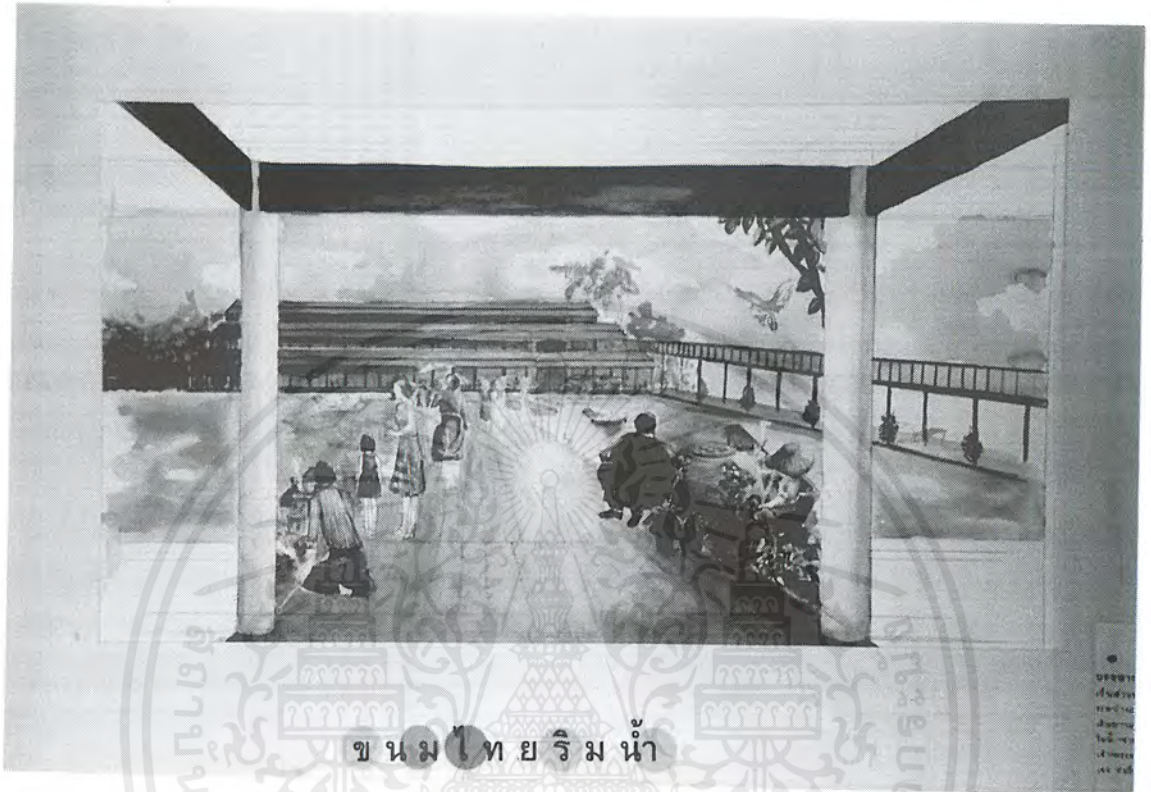
ส่วนขายขนมไทย

บรรยากาศ - ระเบียบธรมน้ำ

เป็นส่วนต่อจากส่วนขายขนมถาด สร้างบรรยากาศผ่อนคลายริมน้ำ เห็นทิวทัศน์โดยรอบ ใต้
โถงสี่แบบขนมชั้นคือ สีเขียวที่ไล่ระดับกับค่าสีกันเช่น เขียวดองอ่อน เขียวเตย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนขยายขนมไทยริมน้ำ

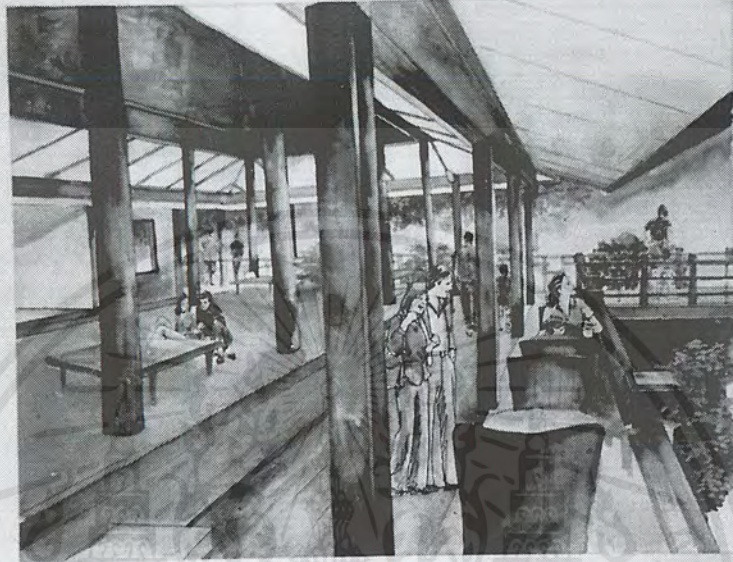


บรรยากาศ - ใต้ถุนบ้านริมน้ำ

เป็นส่วนขยายขนมไทย กลางน้ำที่สร้างบรรยากาศและ space ให้เชื่อมระหว่างภายนอกกับภายในอาคารด้วย space ของทางเดินยาวแบบทางเดินไปทำน้ำ สองข้างทางจะมีเรือขายขนมริมน้ำ เสียงร้องขายขนม ช่วยสร้างบรรยากาศเชื่อมต่อระหว่างแม่น้ำเจ้าพระยากับกลุ่มอาคาร เป็นบรรยากาศของความเป็นตลาดมีชีวิต คึกคัก ได้ภาพของการขายขนมไทยในสมัยก่อน อาทิ ขนมแม่เดียวในสมัยก่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

◆ ส่วนนั่งทานขนมไทย



ส่วนนั่งทานขนมไทย

บรรยากาศ

-

ระเบียงริมน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม

ความนำ

ในสมัยเมื่อ ๓๐-๔๐ ปี ล่วงแล้วมานี้ หรือก่อนหน้านั้น คนไทยเรามีความเป็นอยู่อย่างสมถะ รู้จักสร้างสิ่งของเครื่องใช้ทุกอย่างได้โดยไม่เคยต้องพึ่งพาอาศัยสินค้าจากต่างชาติเหมือนอย่างคนไทยในปัจจุบัน มีความคิดที่จะสร้างสรรค์ สิ่งจำเป็นในการดำรงชีพตลอดมา หลังจากสงครามโลกครั้งที่ ๒ สิ้นสุดลงแล้ว บรรดาประเทศอุตสาหกรรมทั้งหลายได้ผลิตสินค้าต่าง ๆ แล้วส่งจำหน่ายไปทั่วโลกและมีสินค้าหลายอย่างที่ต่างชาติส่งมาจำหน่ายในบ้านเมืองของเรา จนทำให้สินค้าบางอย่างของคนไทยต้องหยุดกิจการ ทั้งนี้เพราะเทคโนโลยีของเขาสูงกว่า ราคาถูกกว่า และประการที่สำคัญก็คือ คนไทยพากันนิยมของใหม่มากกว่าของเก่า ดังนั้นจึงทำให้ตลาดของสินค้าอุตสาหกรรมเฟื่องฟู ส่วนสินค้าพื้นบ้านต้องซบเซาลงและประสบความหายนะในที่สุด ทั้ง ๆ ที่สินค้าของไทยเหล่านั้น มีความงดงามประณีต มีเอกลักษณ์และมีความเหมาะสมกับคนไทยอย่างมากมาช้านาน น่าเสียดายที่เราไม่มีการปรับปรุงพัฒนาศิลปะการช่างของไทยไปสู่ระบบอุตสาหกรรม เราปล่อยให้สินค้าอุตสาหกรรมของต่างชาติเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนไทยเสียจนคนไทยทั่วไปไม่รู้คุณค่าของการช่างไทย สินค้าจากต่างชาติเหล่านั้นก็เชื่อว่าจะมีประสิทธิภาพไปเสียทุกอย่างก็หาไม่ บางอย่างก็ทำแบบ “ตูดเอาเผากิน” มีโรงงานที่ดัดขึ้นโดยคนจีนในเมืองไทยหลายแห่งที่กอบโกยเงินจากคนไทยด้วยวิธีการง่าย ๆ เช่นนั้นอย่างมากมาย ดังนั้นสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ แม้แต่ของที่ใช้นครวัดจึงมีลักษณะเป็นแบบต่างชาติไปเสียหมด เช่น ถ้วย ชาม และหม้อข้าว เตาแกง เป็นคั้น สุกโขทัย เราเคยทำถ้วยชาม ส่งจำหน่ายยังต่างประเทศมาแล้วในอดีต แต่ในสมัยนี้เรากลับต้องซื้อจากต่างประเทศและปล่อยให้ชาวจีนในเมืองไทยเป็นผู้ผลิตตลอดมา ปัจจุบันคนไทยแทบจะไม่มีโอกาสเป็นผู้ผลิตสินค้าเหล่านั้นอีกเลย จนทำให้คนไทยเกิดความรู้สึกว่า กิจการด้านอุตสาหกรรมนั้นเป็นเรื่องของคนอื่น คนไทยมีหน้าที่ทำไร่ทำนาเท่านั้น จะทำอุตสาหกรรมก็เป็นเพียงลูกจ้างใช้แรงงานในโรงงานอุตสาหกรรมเท่านั้น เป็นเรื่องที่น่าคิดอย่างยิ่งว่าเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และสงวนสิทธิ์ในเนื้อหาและข้อมูลทั้งหมด การนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพและลักษณะของครัวไทย

ความหมาย

ครัว หมายถึงสถานที่ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ประกอบอาหาร คามศัพท์พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๔๕๓ อธิบายได้ว่า “ครัว” ที่หุงหาอาหาร “ครัวไฟ” สถานที่หุงหาอาหาร

ลักษณะ

เป็นเรือนหลังขนาดเล็กกว่าคัวบ้าน รูปลักษณะเช่นเดียวกับคัวบ้าน หรือคล้ายคลึงกับคัวบ้าน พื้น ลักษณะบ้านหลังคาทรงไทย เรือนที่เป็นครัวจะเป็นหลังคาทรงไทยด้วยแต่มีขนาดเล็กกว่า เป็นเรือนที่สร้างขึ้นคู่กับบ้าน โดยมีพื้นบ้านติดต่อกันเดินถึงกันได้ หลังคาแยกออกจากคัวบ้านต่างหาก แต่มีชายคาติดกับชายคาของบ้านใหญ่ด้านใดด้านหนึ่ง บางบ้านหลังคาไม่ติดกัน แต่มีพื้นชานบ้านติดกันก็มี มีทางเดินถึงกันได้ แต่ส่วนมากจะทำให้หลังคาติดกันมากกว่าแยกออกจากกัน ส่วนหลังคาที่เชื่อมกันนั้นจะมีรางน้ำร่วมกัน เพื่อรองรับน้ำฝนจากหลังคาด้วยกัน ทำให้ใ้พื้นบ้านได้รางน้ำ ได้อีกส่วนหนึ่ง ทำให้บ้านมีบริเวณกว้างขึ้นตามเหตุที่ครัวมีลักษณะแยกออกจากคัวบ้านเนื่องจาก เชื้อเพลิงที่ใช้ในการหุงต้มเป็นพื้นที่หาได้ไม่ท้องถิ่น ทางมะพร้าว กิ่งไม้ต่าง ๆ ฟืนเหล่านี้ เมื่อคิดไฟจะมีควันไฟ หรือเขม่าไฟสีดำ ทำให้บริเวณหลังคาและฝาผนังครัวมีเขม่าจับเป็นสีดำทั่วไป ถ้าเรือนครัวไม่แยกค่างหากออกจากคัวบ้านใหญ่ก็จะทำให้เขม่าควันไฟเกาะเสื้อผ้า และเครื่องเรือนต่าง ๆ ทำให้เกิดความสกปรกได้ ดังนั้นการสร้างครัวจึงนิยมสร้างให้แยกออกจากคัวบ้าน

นอกจากนี้แล้วยังมีวิธีการที่จะทำให้ควันไฟ ระบายออกไปจากครัวได้เร็วโดยวิธีดังต่อไปนี้

ก. ฝาผนังครัวจะสร้างให้มีลักษณะโปร่ง ลมพัดผ่านเข้าออกได้ ทำให้ควันไฟลอยออกไปนอกครัวได้สะดวก เช่น ทำคิ้วไม้ไผ่แบบขัดเคาะ หรือตีคิ้วไม้เป็นซี่ ๆ ห่างกันพอมีลอดได้ ในเฉพาะส่วนที่ตั้งเตาไฟ

ข. ทำทับเศษ คือเจาะหลังคาให้เป็นแผ่นกว้างประมาณ ๑ สอก ขาว ๒ สอก สำหรับปิดเปิดได้ เปิดหลังคาในขณะที่กำลังใช้ครัวไปประกอบอาหาร ควันไฟและเขม่าจะลอยขึ้นสูงแล้วระบายออกไปทางทับเศษหลังคานี้ จะปิดทับเศษนี้เมื่อทำครัวเสร็จหรือขณะที่ฝนตก

ค. ทำแผงปิดเปิดได้ คือแบ่งฝาผนังครัวไฟออกเป็นสวนย่อย เช่น กว้าง ๑ วา สูงตลอดข้างฝา แล้วใช้ไม้ค้ำยันให้ฝาผนังเปิดออกจากคัวบ้านทั้งผนัง ทำให้ลมผ่านเข้าออกได้สะดวก ควันไฟระบายออกไปได้ง่ายขึ้น

การแก้ปัญหาเรื่องควันไฟนี้ ระยะเวลาได้มีผู้คิดค้นแบบเตาให้มีปล่อง เพื่อระบายควันไฟขึ้น ทำให้ควันไฟในครัวลดน้อยลง เช่น เตาแกลบ เตาหินแบบมีปล่อง และเตาถ่าน หลังจากนั้นรูปแบบการสร้างครัวจึงได้เปลี่ยนไป กล่าวคือไม่จำเป็นต้องสร้างครัวแยกออกจากคัวบ้านใหญ่ต่างหาก แต่จะสร้างครัวแบบต่อเป็นหลังคาเดียวกับคัวบ้านให้ยื่นออกไปทางใดทางหนึ่งเรียกว่า ลากเป็นเพิงออกมาทางหลังบ้านหรือข้างบ้าน ดังที่นิยมกันในปัจจุบันนี้

ขนาดของครัวนั้น มีความกว้างและยาวน้อยกว่าคัวบ้านใหญ่เพียงเล็กน้อย มีความยาว ๒-๓ ช่วงเสา พอ ๆ กับคัวบ้านแต่เล็กกว่า ถ้าจะแบ่งพื้นที่ของครัวแล้ว อาจแบ่งได้เป็น ๓ ส่วน ส่วนที่ ๑ และ ๒ เป็นที่วางติดต่อกัน มีไว้สำหรับเก็บของและที่นั่งรับประทานอาหาร ส่วนที่ ๓ เป็นส่วนสุดท้ายมักอยู่เชื่อมกับหลังบ้าน ส่วนนี้เป็นที่ตั้งของแม่เตาไฟ และทำการหุงต้มประกอบอาหาร เฉพาะส่วนนี้บางบ้านจะลดพื้นครัวให้ต่ำลงเพื่อแยกครัวไฟออกจากต่างหาก บางบ้านสร้างหลังคาใหม่ให้แยกออกหลังคาครัวเดิมก็มี ทั้งนี้เพื่อป้องกันมิให้ควันไฟเข้ามาทำความสกปรกในครัว โดยทำให้มีลักษณะระบายอากาศได้ดี เช่น ทำฝาโปร่งหรือทำทับเศษหลังคาลดกล่าว จะเห็นได้ว่าความกว้างขวางของครัวนั้นมีมากเกินกว่าที่คนในบ้านจะนั่งรับประทานอาหาร ที่เป็นเช่นนี้เพราะ ความนิยมของคนในอดีตในการทำบุญ เลี้ยงพระในงานประเพณีที่บ้านนั่นเอง กล่าวคือ การมีพื้นที่ในครัวกว้างนั้น เพื่อมีที่สำหรับให้เพื่อนบ้านที่มาช่วยทำงานทำอาหารได้มีที่สำหรับทำ เช่น ขูดมะพร้าว คำน้าพริก ทำขนม ฯลฯ และอีกประการหนึ่งก็คือ เป็นที่เก็บอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารของโรงเรียนพระปริยัติธรรม แผนกบาลานี เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด ห้ามนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ห้อง ๆ แต่อย่างไร

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตำแหน่งที่ตั้งครัว

ครัวเป็นเรือนที่แยกต่างหากจากตัวบ้าน จะตั้งอยู่ติดกับตัวบ้าน ด้านใดด้านหนึ่ง เช่น ด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง คติความเชื่อในตำแหน่งการตั้งครัวนี้จากการสอบถามชาวบ้านถึงทิศที่เป็นตำแหน่งการตั้งครัว ได้ข้อมูลที่แตกต่างกันไปดังนี้

๑. ตั้งครัวทางทิศตะวันตก ตั้งห้องนอนทางตะวันออก โดยมีความประสงค์ให้ควันไฟไม่ไปรบกวนห้องให้สกปรกและอากาศไม่บริสุทธิ์ สำหรับผู้อาศัย

๒. ตั้งครัวทางทิศเหนือ ส่วนยังข้าวตั้งไว้ทางตะวันออก

๓. ตั้งครัวไว้ทางทิศตะวันออกของบ้าน

๔. ชาวหมู่บ้านลาวโซ่ง คำบลงบางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม มีความเชื่อกันว่า ห้ามตั้งครัวตรงกับห้องผี เช่น บ้านเป็นเรือนยาวทอดไปทางทิศตะวันออกและตะวันตก ครัวจะต้องตั้งอยู่ทางทิศเหนือของบ้าน ซึ่งส่วนใหญ่ครัวจะต้องอยู่หน้าบ้านเสมอ ทั้งนี้เพราะหน้าบ้านมักจะหันไปทางทิศเหนือ จะไม่ตั้งครัวไว้ทิศตรงข้ามกับห้องผี

ความเชื่อในการตั้งครัวของคนไทยในสมัยโบราณ เป็นสิ่งที่ยึดถือคดทอติดกันมาโดยตลอด จนมาในสมัยหลัง ๆ เมื่อวัฒนธรรมตะวันตกได้แพร่เข้ามาสู่ประเทศไทย บ้านเรือนไทยที่ปลูกกันไว้ในสมัยโบราณ มีอายุเก่าแก่ทุกแห่งเจ้าของที่หรือทิ้ง แล้วปลูกบ้านแบบใหม่แทน ไม่นิยมปลูกบ้านแบบไทยเดิมอีกต่อไป และไม่ยึดถือความเชื่อในสมัยโบราณดังกล่าว การสร้างบ้านและครัวของคนไทยในระยะหลังนี้จึงเปลี่ยนไปตามความสะดวกมากกว่าจะยึดถือทิศทางตามคำราสมัยก่อน ประกอบกับเชื่อเพลิงในการหุงต้ม ได้เปลี่ยนไปเป็นเชื้อเพลิงที่มีควันน้อย เช่นถ่านและแก๊ส จึงไม่มีความจำเป็นที่จะสร้างครัวต่างหากภายในตัวบ้าน หรือเพียงแค่ออกเป็นห้องขนาดเล็กยื่นออกไปจากตัวบ้านทางด้านหลังบ้าน หรือข้างบ้านเท่านั้น

อย่างไรก็ตาม ครัวของคนไทยก็ยังคงมีลักษณะพิเศษ โดยเฉพาะไม่เหมือนกับครัวของชาติอื่น เพราะการประกอบอาหารของคนไทยมีวิธีการที่แตกต่างจากอาหารของฝรั่ง กล่าวคือ อาหารของไทยหลายชนิดต้องใช้ความร้อน กับการผัดและการทอด การฟุ้งกระจายของละอองน้ำมันย่อมจะลอยไปจับเกาะบนโต๊ะและเพดาน ตลอดจนผนังห้องทำให้มีคราบน้ำมัน ต้องทำความสะอาดอยู่บ่อย ๆ ซึ่งต่างกับการประกอบอาหารของฝรั่งอย่างสิ้นเชิง อนึ่งอาหารไทยส่วนมากเป็นอาหารที่มีเครื่องเทศ กลิ่นของเครื่องเทศนั้นมีมาก สามารถทำให้สิ่งของในห้องครัวพลอยมีกลิ่นไปด้วย ดังนั้นการสร้างครัวอาหารไทยจึงน่าจะต้องมีลักษณะที่แตกต่างไปจากฝรั่ง จึงจะเป็นการถูกต้อง ฉะนั้นคนไทยที่นิยมสร้างครัวฝรั่ง แต่ก็ยังประกอบอาหารไทยและรับประทานอาหารไทยอยู่นั้น ควรจะคำนึงถึงความแตกต่าง ดังกล่าวมาเสียก่อนที่จะตัดสินใจตามอารยธรรมของต่างชาติ



วิธีรับประทานอาหาร

วัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของคนไทย แบ่งได้เป็น ๓ แบบ คือไปนี้คือ

๑. การรับประทานอาหารด้วยมือ ในสมัยโบราณคนไทยนิยมรับประทานอาหารด้วยมือหยิบข้าวเข้าปาก เรียกว่า “เปิบข้าว” สาเหตุที่ใช้มืออาจมาจากเหตุ ๒ ประการ คือ ประการแรก สมัยนั้นยังไม่มีช้อนใช้เหมือนในปัจจุบัน ประการที่สอง ถึงแม้จะมีช้อนใช้แต่คนไทยก็ไม่นิยมใช้ เพราะถือว่าใช้มือสะดวกกว่า และเชื่อกันว่าบรรยากาศในการรับประทานอาหารดูจะเอร็ดอร่อยกว่า อนึ่งการใช้ช้อนมีใช้ว่าคนไทยไม่มีความสามารถในการทำช้อน เชื่อว่าคนไทยสมัยนั้นย่อมสามารถทำช้อนใช้ได้ เพราะกระจำสำหรับคักแกงและคคข้าว คนไทยยังประคิษฐ์ขึ้นใช้ได้ ฉะนั้นช้อนซึ่งทำได้ง่ายกว่าคงไม่มีปัญหา เว้นเสียแต่ว่า คนไทยไม่นิยมใช้ช้อนมากกว่า

การรับประทานอาหารด้วยมือ มีวิธีปฏิบัติดังนี้ คือ ล้างมือด้วยน้ำสะอาดก่อนรับประทานอาหารและเตรียมชามใส่น้ำไว้ชุปมือมิให้ข้าวสุกติดมือในเวลารับประทานอาหาร ใช้นิ้วมือ ๕ นิ้ว หรือ ๔ นิ้ว ยกเว้นนิ้วชี้ หรือนิ้วก้อย คามถนัด หยิบกับ และข้าวในชาม บีบข้าวให้เป็นก้อนขนาดพอหยิบได้ เพื่อให้ข้าวติดกัน และไม่แตกออกจากกัน ยกขึ้นเสมอปาก แล้วใช้หัวนิ้วมือคั่นก้อนข้าวนั้นให้เข้าปากไป ถ้าเห็นว่านิ้วมือเปื้อนข้าวสุกมาก ก็จะชุปนิ้วมือลงในชามที่ใส่น้ำสำหรับชุปมือ จากนั้นก็ปฏิบัติเช่นเดิมใหม่ ในกรณีที่มีกับข้าวซึ่งเป็นน้ำแกง จะใช้ช้อนคักน้ำแกง เช่นเดียวกับการรับประทานอาหารน้ำชุป แบบชาวตะวันตกเหมือนกัน

๒. การรับประทานอาหารด้วยช้อน ช้อนแกง หรือช้อนหอย เป็นภาชนะที่ทำด้วย กระจีงเคลือบ หรือโลหะเคลือบนิยมใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน เดิมช้อนเหล่านี้มีไว้สำหรับคักน้ำแกง เวลารับประทานอาหารค้อมามีผู้เห็นว่า การรับประทานอาหารด้วยมือ นั้น แลดูไม่ค่อยสะอาด ควรจะเปลี่ยนให้เป็นไปอย่างชาติอื่น ก็จึงใช้ช้อนคักแกงนั้นเป็นช้อนสำหรับคักข้าวด้วย ภาชนะสำหรับใส่ข้าวในสมัยนั้นนิยมใช้ชามอ่าง หรือชามก้นลึก ฉะนั้นการใช้ช้อนคักข้าวจึงมีความสะดวกเหมาะสมและไม่ทำให้ข้าวหก

๓. การรับประทานอาหารด้วยช้อนส้อม ส้อมเป็นเครื่องมือในการรับประทานอาหารที่คู่กับมีดของชาวยุโรป เนื่องจากอาหารของชาวยุโรปกั้น จะเป็นชิ้นเนื้อ ผัก และขนมปัง อาหารเหล่านี้มีลักษณะเป็นชิ้นใหญ่และเป็นแผ่น (ไม่เหมือนเม็ดข้าวสุกแบบของไทย) เวลาจะรับประทานอาหารก็ใช้ส้อมจิ้มส่งเข้าปาก ส่วนอาหารที่เป็นน้ำ เช่น ซุป ก็ใช้ช้อนคักเข้าปาก ทั้งช้อนและส้อมนั้นมีลักษณะเป็นค้ำยาวเหมาะแก่การจับถือ คนไทยเห็นว่าช้อนสำหรับคักซุปรองชาวยุโรปกั้นสามารถนำมาคักข้าวแทนช้อนแกงได้ จึงนำมาใช้คักข้าว และกับ ส่วนส้อมนั้นก็มีลักษณะเป็นซี่ ๔ ซี่ ก็นำมาใช้สำหรับกั้นข้าวในจานมิให้หกออกไปข้างนอกจานในขณะที่ใช้ช้อนคัก มือขวาถือช้อน และมือซ้ายถือส้อมทำงานร่วมกัน ในขณะที่รับประทานอาหาร ทำให้เกิดความสะดวก สะอาด และเกิดความเหมาะสมกับการใช้จานบรรจุข้าวอย่างยิ่ง เพราะถ้าใช้ช้อนคักข้าวโดยไม่ใช่ส้อม จะทำให้คักข้าวล้นภาคข้าวอาหก แต่ถ้าใช้ส้อมกั้นไว้ข้าวก็จะไม่หก นับว่าเกิดความเหมาะสมอย่างยิ่ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



กับข้าว (ของคาว)

๑. กับข้าวเป็นอาหารคาวที่รับประทานคู่กับข้าว ซึ่งมีลักษณะเป็นน้ำ เรียกว่า แกง และลักษณะอื่น ๆ เช่น ผัด ทอด ย่าง ยำ ฯลฯ กับข้าวไทยที่นิยมกันได้แก่ “น้ำพริก” คำว่า น้ำพริก หมายความว่า การปรุงกับข้าวอย่างง่าย ๆ แบบหนึ่งโดยไม่ต้องคั้นให้สุก โดยใช้พริกขี้หนู กระเทียม หอม และกระเทียมสด น้ำตาล มะนาว ผสมกันโดยการนำเครื่องปรุงทั้งหมดนั้นใส่ลงไปในครกโขลกพอให้เครื่องปรุงต่าง ๆ นั้นเข้ากัน รสที่ได้คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน และเผ็ด เวลาจะรับประทานต้องมีผักสดจิ้ม แล้วรับประทานพร้อม กับข้าว ผักสดที่ใช้จิ้ม เช่น ยอดกระถิน มะเขือ แตงกวา ผักกระเฉด และผักอื่น ๆ บางทีมีปลาแห้ง หรือ ปลาทอด มาประกอบด้วย ทำให้รสชาติอร่อยขึ้น “ข้าวหมกหม้อโดยไม่รู้ตัวทีเดียว” น้ำพริกนับว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติจัด คือ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน มีคุณค่าทางอาหารมากพอควร คนไทยส่วนมากจะนิยม รับประทานมากโดยไม่เบื่อหน่าย บางบ้านถึงกับต้องมีน้ำพริกประจำทุกมื้อก็มีเป็นกับข้าวของคนทุกระดับ ไม่ว่าจนหรือมี น้ำพริกจะใส่ในถ้วยขนาดเล็ก เรียกว่า ถ้วยน้ำพริก คนโบราณมักจะกล่าวกันว่า จะกินน้ำพริก ให้อร่อยจะต้องกินด้วยมือ (ไม่ใช่ช้อน)

๒. แกงเผ็ด เป็นกับข้าวแบบหนึ่งที่คนไทยนิยมกินกันมาก ประกอบด้วยเครื่องปรุง ๔ ส่วน คือ ก. น้ำพริกแกง น้ำกะทิ มะพร้าว ผัก และเนื้อสัตว์ น้ำพริกแกงประกอบด้วยเครื่องปรุงหลายอย่าง เช่น พริกขี้หนู พริกแห้ง กระเทียม หอม กระเทียม ผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ โขลกรวมกันให้ละเอียดเป็นน้ำพริกแกงกับเนื้อ หมู ไก่ ปลา และถ้าน้ำพริกแกงสำหรับเนื้อวัว เนื้อควาย จะต้องเพิ่มเม็ดผักชี ยี่ห่วย และเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม อย่างอื่น ๆ ตามชอบ น้ำกะทิที่จะทำเป็นน้ำแกงได้จากการขูดมะพร้าวด้วยกระต่ายขูดมะพร้าว แล้วนำไป คั้นเอาน้ำกะทิกรองด้วยกระชอน แยกเอาหัวกะทิขึ้น ๆ ไว้ผัดกับน้ำพริกให้แตกเป็นน้ำมันสีแดงลอยอยู่ หนาไว้กะทิเวลาทำน้ำแกง เทหัวน้ำกะทิกับน้ำพริกที่ผัดพร้อมกับเนื้อไก่ หรือ หมูให้เดือดแล้วจึงใส่ผัก เช่น มะเขือเปราะ มะเขือพวง หรือผักอื่น ๆ ตามใจชอบ ตั้งไฟจนเดือดผักสุกแล้วจึงเติมน้ำปลา ชิมได้รสดี แล้วยกขึ้น ตักไปรับประทานกับข้าวได้

๓. แกงส้ม เป็นกับข้าวที่มีรส ๓ รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ประกอบด้วยเครื่องปรุง ๓ ส่วน ส่วน น้ำพริก เนื้อปลา ผักและน้ำ น้ำพริกแกงส้มประกอบด้วยพริกแห้ง กระเทียม หอม กระเทียม และเนื้อปลา หรือ กุ้ง เครื่องปรุงรสได้แก่ น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียก ผักที่ใช้ได้แก่ ผักกระเฉด ผักบุ้ง ดอกแค และถั่ว ก้านผือก และก้านบอน ฯลฯ วิธีทำแกงส้มเริ่มด้วยการค่าน้ำพริก ผสมกับปลา เค็มน้ำสะอาดเพื่อเป็น น้ำแกงโดยตั้งไฟให้เดือด ใส่ปลาหรือกุ้ง เค็มน้ำปลา น้ำตาล และน้ำส้มมะขามชิมรสตามชอบให้ได้ทั้ง ๓ รส เท่ากันหรือให้รสเปรี้ยวออกหน้า ใส่ผักที่เตรียมไว้เร่งไฟให้พอเดือดแล้วกลง ตักไปรับประทานได้ เครื่องใช้พิเศษสำหรับแกงส้ม ได้แก่ หม้อเคลือบ และหม้อดิน หรือหม้อสเตนเลส หม้ออะลูมิเนียม ไม่เหมาะกับการแกงส้ม

นอกจากนี้กับข้าวของไทยยังมีอีกหลายอย่างซึ่งไม่อาจกล่าวในที่นี้ได้หมด เช่น พวกลิ้น ผัด

เอกสารนี้เป็นเพียงเอกสารที่รวบรวมไว้เพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔. แกงจืด เป็นกับข้าวที่ไม่ใส่พริก แต่มีรสเค็มเล็กน้อย ประกอบด้วย น้ำ น้ำปลา เนื้อต่าง ๆ และ ผักต่าง ๆ วิธีแกงเริ่มด้วย ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ เช่น เนื้อหมู กุ้ง หรือไก่ เคี่ยวให้สุก ใส่น้ำปลาหรือรสตามชอบ แล้วใส่ผัก เช่น ผักกาด ต้นหอม พริก เเพง ยอดผักค้ำลิง หรือใบผักหวาน อย่างใด อย่างหนึ่ง เคี่ยวให้สุกแล้วกลงคักไปปรับประทานได้

๕. ยำต่าง ๆ เป็นกับข้าวที่ใช้ผักสด เช่น แดงกวา หอมใหญ่ มะเขือเทศ ผักกาดหอม ผักชี ผสมกับ เนื้อไก่ เนื้อหมู หรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ที่สุกแล้ว ประรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา และมะนาว ให้มีรสเปรี้ยว เค็ม และหวานเพียงเล็กน้อย

นอกจากนี้ยังมีอาหารที่ต้องทอดในน้ำมัน หรือหนึ่งในไอน้ำร้อน เช่น ปลาทอด ห่อหมก ฯลฯ อีกหลาย อย่าง จนไม่สามารถจะนำมากล่าวในที่นี้ได้

ขนม (ของหวาน)

ของหวาน หรือขนมของไทยเป็นอาหารที่มีรสหวาน บางชนิดกลิ่นหอม ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ แป้ง น้ำตาล น้ำกะทิจากมะพร้าว และไข่เป็นส่วนใหญ่ แป้งได้จากข้าวเหนียวและข้าวเจ้า การทำเมล็ดข้าวให้ละเอียดเป็นแป้ง ทำได้โดยการแช่เมล็ดข้าวในน้ำให้นุ่ม แล้วนำไปใส่โม่หิน บดให้ละเอียดพร้อม กับน้ำ จากนั้นจึงนำไปทำให้มันแป้งออกโดยวิธีการกรองและกรองแล้วนำไปผึ่งแดดจนแห้ง ขนมบางชนิด ทำได้โดยไม่ต้องทำแป้งให้แห้งก่อนก็ได้ และขนมบางชนิดก็ใช้ข้าวทั้งเมล็ด โดยไม่ต้องทำให้ละเอียด และ บางชนิดก็ทำให้เมล็ดข้าวละเอียดด้วยการควน เช่น กะละแม เป็นต้น ส่วนน้ำตาลสำหรับทำขนมของไทยนั้น ส่วนมากจะใช้น้ำตาลโคคน หรือน้ำตาลที่ทำจากต้นมะพร้าวและต้นตาล แต่ขนมบางชนิดใช้น้ำอ้อยแทน น้ำตาลก็มี เช่น ขนมกระยาสารท เป็นต้น ส่วนขนมที่ประกอบด้วยน้ำตาลทรายนั้นส่วนมากจะเป็นขนม ของชาติอื่น เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ผ้อยทอง ซึ่งคนไทยนิยมทำกัน น้ำกะทิจากมะพร้าว เป็นไขมันที่ได้จาก พืชเมื่อเคี่ยวในความร้อนนาน ๆ ส่วนใหญ่แล้ว ขนมที่มีส่วนผสมของน้ำกะทิจะมีรสหวานมัน อร่อย แตกต่าง ไปจากไขมันที่ได้จากนมและเนยอย่างขนมของฝรั่ง ขนมของไทยที่ใช้น้ำกะทิบางอย่างก็ใช้น้ำกะทิสด ๆ เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ แดงไทยน้ำกะทิ น้ำกะทิสดที่ใช้สำหรับขนมไทยดังกล่าวจะต้องลอดด้วยดอกมะลิ ที่มีกลิ่นหอม หรืออบควันเทียนหรือกำยาน ที่มีกลิ่นหอมชวนรับประทานยิ่งขึ้น เทียนสำหรับใช้ทำให้เกิดกลิ่น หอมนี้ ทำจากผงกำยาน ผสมกับขี้ผึ้งข้วนเป็นเทียนมีไส้ติดไฟได้ เวลาจะใช้ออบอาหารใดจะจุดแท่งเทียนที่ ผสมกำยานนี้ให้ติดไฟ ตั้งไว้ในภาชนะที่ใส่อาหารที่ต้องการจะอบ ปิดฝาภาชนะไว้สักพักเทียนจะดับ เหลือ แต่ควันอบอวลอยู่ภายในภาชนะนั้น ทำให้ขนมที่ถูกลอบนั้นมีกลิ่นหอมชวนรับประทานเพิ่มขึ้น ขนมที่นิยม อบกลิ่นให้หอมด้วยควันเทียน ได้แก่ ขนมกลีบลำดวน ข้าวคั่ว และพวกน้ำกะทิ หรือน้ำเชื่อมสำหรับใส่ ผสมในขนมหลายอย่าง

อาหารหวาน หรือขนมของไทย มีมากมายหลายอย่าง เช่น

๑. ประเภททำให้สุกโดยการต้มในน้ำกะทิผสมน้ำตาล ซึ่งเรียกกันว่า แกงบัวต เช่น

- กล้วย บวชชี
- ปลากริม
- เสือกแกงบัวต
- พักทองแกงบัวต
- บัวลอย บัวลอยสาธุ
- มันแกงบัวต

ฯลฯ

๒. ประเภททำให้สุกด้วยการนึ่ง หมายความว่า ผสมแป้ง น้ำตาล และน้ำกะทิ หรือเนื้อมะพร้าว ฯลฯ ให้เสร็จแล้วบรรจุในถาด หรือกระทงทำด้วยใบคอง หรือถ้วยแล้วนำไปอบด้วยไอน้ำเดือด เช่น

- สังขยามะพร้าวอ่อน
- สังขยาพักทอง
- ข้าวเหนียวสังขยา

- ขนมชั้น

- ขนมถ้วยฟู

- ขนมตาล

- ขนมสาดี

ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

- ขนมตาล

- ขนมสาดี

ฯลฯ

๓. ประเภททำให้สุกด้วยการกวน หมายถึงการนำแป้ง หรือเนื้อผลไม้ต่าง ๆ ใส่ในกระทะตั้งไฟ แล้วใช้พายคนให้ละเอียด เช่น

- กะตะแม
- ข้าวเหนียวแก้ว
- ขนมเปียกปูน
- เสือกกวน
- สับประคกวน
- ทุเรียนกวน
- มะม่วงกวน

ฯลฯ

๔. ประเภททำให้สุกด้วยการเชื่อม หมายถึงการนำผลไม้ แป้ง หรือไข่ เคี่ยวในน้ำตาลที่ผสมกับน้ำ (น้ำเชื่อม) คิงไฟร้อน ๆ เช่น

- มันเทศเชื่อม
- ทองหยิบ
- ทองหยอด
- ผ้อยทอง
- จาวตาลเชื่อม
- เม็ดขนุน

ฯลฯ

๕. ประเภททำให้สุกด้วยการผิง หมายถึงนำส่วนผสมของขนมใส่ถาดโลหะเข้าเตาให้ถูกความร้อน ส่วนด้านบนและด้านล่างของถาดขนมด้วยถ่าน เช่นเดียวกับเควบไฟฟ้า หรือแก๊ส เช่น

- ขนมหม้อแกงไข่
- ขนมบัวปิ่นแก้ว
- ข้าวเหนียวปิ้งใส่กล้วย
- ข้าวเกรียบว่าว
- ตาดีกรอบ
- ขนมกลีบลำดวน

ฯลฯ

๖. ประเภททำให้สุกด้วยการทอด หมายถึงนำส่วนผสมของขนมที่ยังไม่สุกลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ

เช่น

- ครอบแครงกรอบ
- ไข่เนกกระทา
- ไข่หงส์ไส้ถั่ว
- กล้วยทอด
- ข้าวเม้าทอด

ฯลฯ



มูลเหตุที่ทำให้ครัวไทยเปลี่ยนแปลง

รูปแบบครัวไทยอาจแบ่งให้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงได้เป็น ๓ ลักษณะ ดังนี้

๑. ครัวไทยแบบดั้งเดิม จะสร้างเป็นเรือนครัวต่างหาก ๑ หลัง คู่กับตัวบ้าน มีขนาดเล็กกว่าตัวบ้าน มีลักษณะคล้ายคลึงกับตัวบ้าน เช่น บ้านทรงไทย ครัวก็เป็นลักษณะทรงไทยด้วย
๒. ครัวไทยแบบต่อเติม แบบนี้จะไม่สร้างเรือนขึ้นมาใหม่ แต่จะใช้วิธีต่อขยายออกไปจากตัวเรือนใหญ่ ทางข้าง หรือด้านหลัง แล้วแต่ความเหมาะสม ไม่คำนึงถึงควันไฟ
๓. ครัวไทยแบบสมัยใหม่ หมายถึงครัวที่อยู่ในตัวบ้าน โดยใช้ห้องใดห้องหนึ่งเป็นครัว เช่นเดียวกับครัวของฝรั่ง โดยไม่คำนึงถึงควันไฟ และกลิ่นอาหาร

สาเหตุที่ทำให้รูปแบบของครัวไทยเปลี่ยนแปลงไปอาจมาจากปัจจัยที่สำคัญ ดังต่อไปนี้

พลังงานความร้อนในการหุงต้ม ในสมัยก่อนพื้นนับว่าเป็นเชื้อเพลิงที่ใช้พลังงานด้านความร้อนในการหุงต้มที่นิยมใช้กันมานานทั้งนี้เพราะหาง่าย ไม่ต้องเสียเงินซื้อ ให้ความร้อนดีแถมมีควัน และเขม่าสีดำ ทำให้เกิดความสกปรกแก่ครัว และสิ่งของเครื่องใช้ภายในบ้านการสร้างเตาไฟ และสร้างครัว จึงต้องคำนึงถึงควัน และเขม่า เช่น ต้องมีแม่เตาไฟกั้นไฟใหม่พื้นบ้าน ครัวต้องมีขนาดกว้างขวาง ฝาผนังครัวจะต้องทำให้มีทางระบายอากาศและควันไฟได้ดี เช่น ฝาขัดแตะทำด้วยไม้ไผ่ หรือทำหลังคาเปิดได้ เพื่อให้ควันไฟระบายออกไปนอกครัวได้เร็ว ๆ วัสดุสำหรับบุผนังหลังคาต้องบุด้วยจาก ถ้าหลังคามุงด้วยสังกะสี จะผุเร็วเพราะเขม่าไฟมีความเค็ม ทำให้สังกะสีเป็นสนิมผุได้ง่าย วัสดุที่คงทนกับควันไฟได้แก่ กระเบื้องดินเผา และกระเบื้องซีเมนต์ ด้วยข้อจำกัดดังกล่าวนี้ ทำให้ผู้ใช้เชื้อเพลิงจากพื้นได้คิดปรับปรุงการหุงต้มที่จะทำให้เกิดความสะดวกสบายขึ้น จนมาถึงสมัยการใช้เชื้อเพลิงจากถ่าน รูปแบบของครัวจึงได้เปลี่ยนไป

ถ่านเป็นเชื้อเพลิงที่มีควัน และให้ความร้อนได้ดีไม่แพ้หิน มีเขม่าน้อยลง เพราะการออกแบบเตาถ่านนั้น จักรระบบการระบายอากาศภายในเตาให้เกิดการลุกไหม้ที่ดี ทำให้เหลือเขม่าไฟน้อยมาก ดังนั้นการสร้างครัวสำหรับการใช้เชื้อเพลิงจากถ่าน จึงไม่จำเป็นต้องสร้างให้ใหญ่โตเพื่อระบายควันไฟแต่อย่างใด เพียงแต่มีบริเวณว่างส่วนไหนของบ้านก็ใช้ได้ แต่ส่วนมากจะใช้วิธีต่อหลังคาออกมาจากตัวบ้านเพียงเล็กน้อย เช่น ต่อออกจากด้านหลังบ้านเป็นคัน ดังนั้นลักษณะของครัวแบบนี้จึงมีขนาดเล็ก และไม่มีลักษณะเด่นเหมือนครัวแบบแรก บ้านในชนบทที่สร้างขึ้นใหม่ มักจะนิยมสร้างครัวแบบต่อหลังคาออกจากตัวบ้านกันมาก

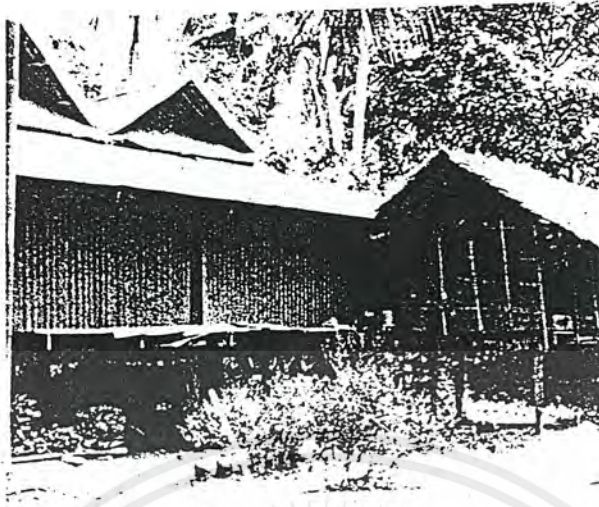
แก๊ส และไฟฟ้า เป็นเชื้อเพลิงที่ให้ความร้อนโดยปราศจากควัน และเขม่า การสร้างบ้านสมัยใหม่จึงไม่ต้องต่อเติมหลังคาออกจากตัวบ้านแต่อย่างใด ครัวสมัยปัจจุบันจะตั้งอยู่ส่วนใดของบ้านย่อมได้ แต่ยังคงคำนึงถึงกลิ่น อาหาร และละอองไขมันที่ลอยฟุ้งในขณะที่ประกอบอาหารด้วย ถึงแม้จะไม่มีควันไฟก็ตาม ฉะนั้นครัวส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ติดฝาผนังห้องค้ำท้ายบ้านมากกว่าจะตั้งอยู่กลางบ้าน

อาชีพ และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ความเปลี่ยนแปลงของสังคม ทำให้คนไทยมีอาชีพต่าง ๆ กัน อาชีพการทำนาทำสวนลดน้อยลง อาชีพ ก้าขาย รับราชการ และธุรกิจ รับจ้างเพิ่มขึ้น อาชีพดังกล่าวนี้มีรายได้ที่แน่นอน มีความสามารถในการซื้อ และใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ได้ เช่น ไฟฟ้า และแก๊ส ไม่หันกลับไปใช้ระบบการหุงต้มแบบชนบทอีกต่อไป ทั้งนี้เพราะเชื้อเพลิงสมัยใหม่นี้ให้ความร้อนสูง สะอาด และมีความรวดเร็ว ประกอบการคมนาคมถนนหนทางที่ตัดผ่านเข้าไปถึงในชนบททั่วไป เป็นเหตุที่ทำให้ความนิยมใช้แก๊ส และไฟฟ้าเพิ่มขึ้น ดังนั้นแนวโน้มในการสร้างบ้านใหม่ จะไม่สร้างเรือนครัวที่แยกต่างหากจากตัวบ้านเหมือนอย่างสมัยก่อน

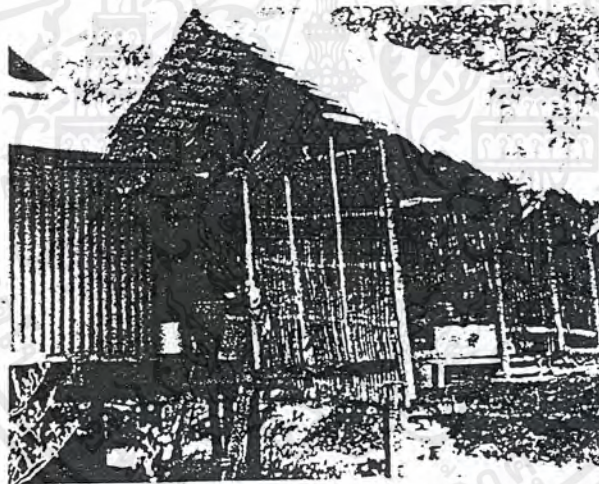


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการ... ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา... อย่างถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

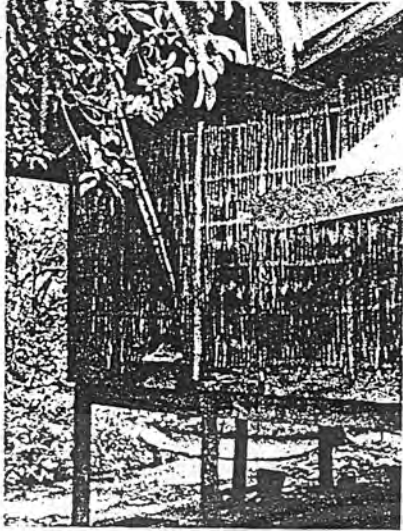
สภาพและลักษณะคร้วไทย



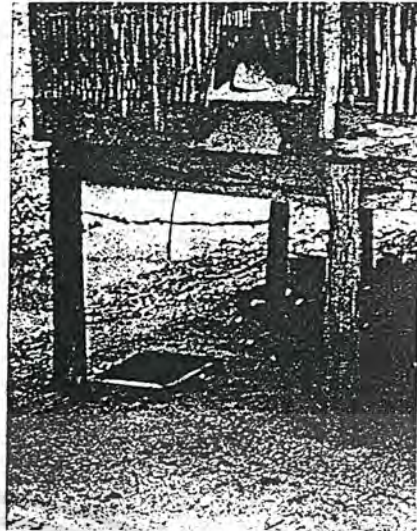
คร้วไฟ คร้วไฟส่วนมากจะค่อต่างหากจากควบ้าน เพื่อต้องการระบายควไฟให้ออกไปจากควบ้าน หมู่ ๓ ค.ไทยวาาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม



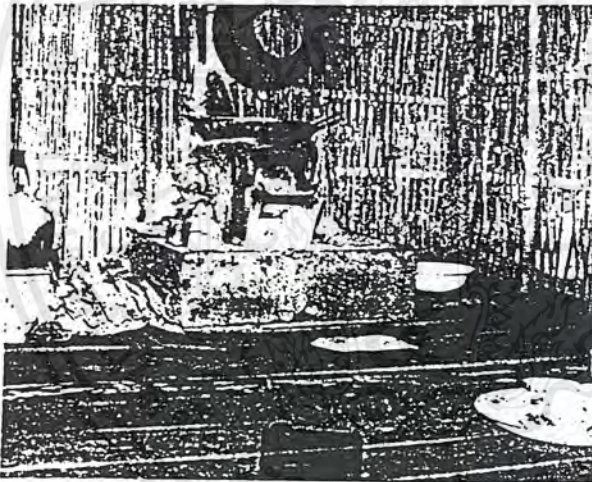
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้... ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ฝาคั่วทำด้วยไม้ไผ่ขัดและ เพื่อเป็นการระบาย
คว้นไฟให้ออกไปได้ง่ายขึ้น และยังต่อปล่อง
คว้นไฟจากเตาอีกทางหนึ่งด้วย

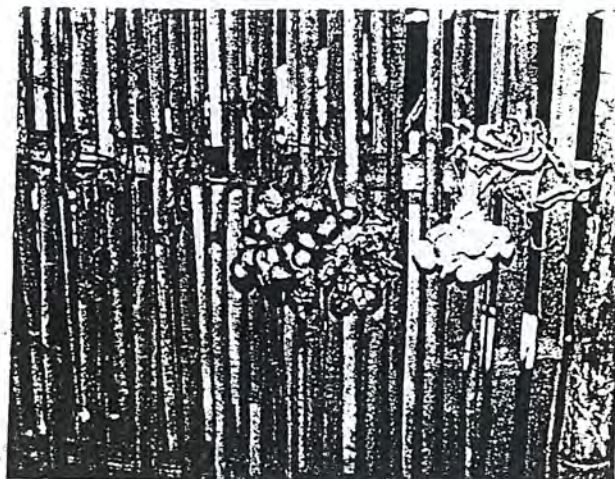


บ่อใต้ถุนรองรับน้ำที่ไหลมาจากบนคั่ว ทำ
ให้ไม่เป็นน้ำคร่ำใต้ถุนคั่ว และช่องสำหรับ
เหยียดจากเตาหิน หมู่ ๓ ต.ไทยาวาด อ.นคร-
ชัยศรี จ.นครปฐม



สภาพตำแหน่งการตั้งแม่เตาไฟ แบบ
ใช้เตาหิน หมู่ ๓ ต.ไทยาวาด อ.นคร-
ชัยศรี จ.นครปฐม

หัทธม และหัทธมเทียม เป็นเครื่องชูด
ประจำครัวไทย จะต้องแขวนมีงลมไว้
เพื่อป้องกันการผอมและเน่าเสีย เป็นวิธี
เก็บรักษาที่นิยมกันทั่ว ๆ ไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ในด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

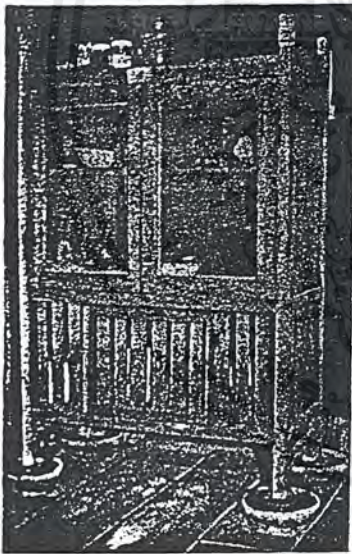
ตู้กับข้าว

ความจำเป็นในการเก็บรักษาอาหารของคนไทยย่อมมีอยู่ตลอดไปและได้มีการพัฒนารูปแบบเครื่องใช้ชนิดนี้ตลอดมา ตู้กับข้าวเป็นตู้ที่ทำขึ้นเพื่อจุดประสงค์หลายอย่าง เช่น

- ป้องกันมดขึ้นมากินกับข้าว
- ป้องกันจิ้งจก แมลงสาบ
- แก้ปัญหาเรื่องการอับลม หรือการถ่ายเทอากาศ
- เป็นที่สำหรับเก็บอาหารแห้งและที่คว่ำจานชาม

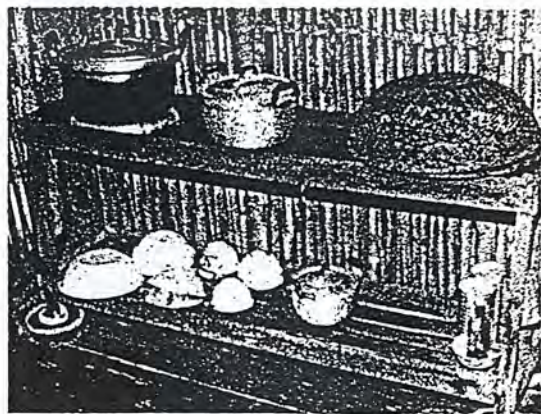
ตู้กับข้าวเป็นตู้ที่ทำด้วยไม้ เช่น ไม้สัก ไม้ยาง เป็นรูปสี่เหลี่ยมทรงสูงมีขา ๔ ขา มีฝาทั้ง ๔ ด้าน ด้านหน้ามีบานเปิด ที่บานเปิดจะบุด้วยวัสดุโปร่ง เช่น ลวดค้ำข่าอย่างละเอียดเพื่อเป็นการระบอบความร้อนภายในหรือเป็นช่องทางให้ลมผ่านเข้าออกได้ เพื่อให้การบุคเน่าของอาหารช้าลง บางตู้บุลวดค้ำข่าทั้ง ๓ ด้านก็มี ชั้นบนสุดของตู้จะเป็นที่วางพวกของใช้และอาหารแห้ง ภายในตู้จะเป็นที่วางกับข้าวแบ่งเป็น

ชั้น ๆ ๒-๓ ชั้น แล้วแต่ความสูงของตู้ ส่วนชั้นล่างสุดจะทำพื้นให้เป็นซี่ ๆ เพื่อเป็นที่คว่ำภาชนะที่ล้างใหม่ ๆ ซึ่งน้ำที่เปียกอยู่จะไหลลงตามช่องได้เมื่อตะแคงปากชามในระหว่างซี่ไม้แค่นี้ อนึ่ง รอย ๆ ตู้ชั้นล่างนี้จะทำเป็นซี่ ๆ ด้วยไม้แผ่นเล็ก ๆ หรือกลึงไม้ให้เป็นลวดลายก็มี ทั้งนี้เพื่อให้อากาศถ่ายเทเข้าออกได้ ทำให้งานชามที่คว่ำไว้แห้งเร็ว ที่ปลายขาตู้คอนคักกับพื้นจะมีขามสำหรับรองขาตู้ ขามนี้เป็นขาม ๒ ชั้น ชั้นในสำหรับวางขาตู้ ชั้นนอกใต้น้ำหล่อไว้เพื่อป้องกันมิให้มดเดินเข้าไปในตู้ได้ การค้ำตู้จะต้องค้ำให้ห่างจากผนังบ้านด้วยเพื่อมิให้มดเข้าตู้ได้ ปัจจุบันตู้กับข้าวได้พัฒนามาเป็นลำดับ โดยเฉพาะด้านวัสดุปัจจุบันได้ใช้อะลูมิเนียมแทนไม้แล้ว แต่รูปทรงและหน้าที่ยังคงเป็นแบบเดิมอยู่



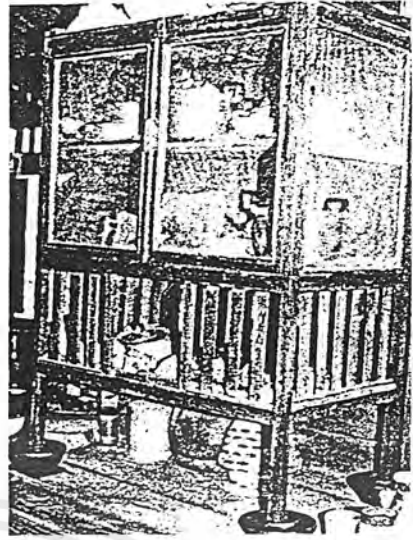
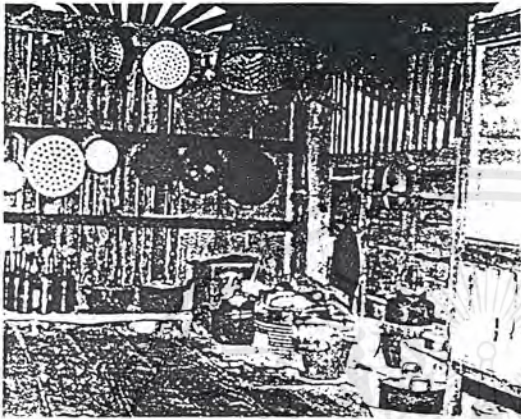
ตู้กับข้าว ขนาดกว้าง ๔๐ ซม. สูง ๑๒๔ ซม. ลึก ๔๔ ซม. ทำด้วยไม้สัก มีน้ำหล่อขาคู่เพื่อป้องกันมด บานเปิดโปร่ง เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี สำหรับเก็บอาหารไว้รับประทานเมื่อต่อไป
เจ้าของ นางยง เจริญศรี ๔๖ หมู่ ๒ ต.สร้อยฟ้า อ.โพธาราม จ.ราชบุรี

ชั้นวางของให้เห็นความสกปรกจากพื้นครัว และป้องกันมดและแมลง เจ้าของ นางศิริ คงอวาร์ ๖๖ หมู่ ๓ ต.ไทยวาส อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม

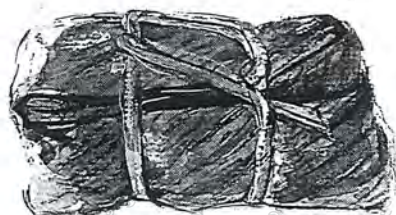


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพครัวที่หมู่บ้าน ค.ศรียฟ้า อ.โพธาราม จ.ราชบุรี



ที่คว่ำขาม ขนาดยาว ๑๒๐ ซม. ทำด้วยไม้สัก ประโยชน์ ใช้คว่ำภาชนะที่ล้างแล้ว เพื่อผึ่งลมให้แห้ง เจ้าของ นายชวาน จันทร์สมวงศ์ อ.สามพราน จ.นครปฐม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้เกี่ยวกับเรื่อง "แป้ง"

แป้งข้าวเจ้า

เป็นแป้งที่ใช้ทำขนมไทยมากที่สุด มีอยู่ 2 ชนิด คือ แป้งข้าวเจ้าสด และแป้งข้าวเจ้าแห้ง แต่ปัจจุบันนี้ ส่วนใหญ่ จะมีขายแต่แป้งแห้ง แป้งสดจะหาซื้อได้ ยาก สมัยก่อนจะให้แต่แป้งสด โดยมีวิธีทำดังนี้ นำ ข้าวสารมาล้างแล้ว แขน้ำค้างคืน นำมาโม่ให้ละเอียด ทัพน้ำออก ก็จะได้แป้งสดนำไปทำขนมได้เลย

ลักษณะของแป้ง

แป้งมีสีขาว มีลักษณะสากมือ เป็นผงหยาบกว่าแป้งสาลี

แป้งข้าวเหนียว

เป็นแป้งที่ใช้ทำขนมอยู่หลายชนิด ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้ แป้งแห้ง แต่ถ้าจะใช้แป้งสดก็นำข้าวสารเหนียวล้าง แล้วแช่น้ำค้างคืน จึงนำไปโม่ให้ละเอียด แล้วนำมา ทัพน้ำออกก่อนก็นำไปทำขนมต่าง ๆ

ลักษณะของแป้ง

แป้งมีสีขาวนวล มีลักษณะสากมือน้อยกว่าแป้งข้าวเจ้า

แป้งถั่ว

เป็นแป้งที่ทำมาจากถั่วเขียวนิยมนำมาตีพิมพ์ ตัวตะโก้ ขนมเทียนแก้ว เป็นต้น ขนมที่ใส่แป้งถั่วมีลักษณะใส

ลักษณะของแป้ง

แป้งมีสีขาวเป็นเงา เนียนลื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แป้งเท้ายายม่อม

ลักษณะของแป้ง

เป็นแป้งที่ใส่ในขนมแล้วจะทำให้ใสคล้ายกับแป้งถั่ว
เป็นแป้งที่ทำมาจาก "หัวเท้ายายม่อม" จะเก็บหัวได้
ปีละครั้ง โดยมีวิธีการทำดังนี้

นำหัวเท้ายายม่อมมาฝน กับกระทายจีน
แล้วนำไปแช่ไว้จนใสและแป้งนอนกัน จึงนำทิ้ง
ทำเช่นนี้ประมาณ 4-5 ครั้ง จึงนำแป้งที่ได้
ไปตากจนแห้ง

แป้งเท้ายายม่อมเป็นแป้งที่มีราคาแพง
เพราะมีขั้นตอน การทำที่ยุ่งยาก

แป้งมีสีขาว เป็นเม็ดสีเหลี่ยมเล็ก ๆ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้เกี่ยวกับเรื่อง "กลิ่น" ที่ใช้ในขนมไทย

กลิ่นขนมไทย

ขนมไทยเป็นของหวานที่มีลักษณะเฉพาะตรงที่มีรสหวาน กลิ่นหอม ชวนรับประทานยิ่งนัก กลิ่นหอมที่ ทำใช้ในขนมไทยมี 2 ลักษณะ คือ กลิ่นที่ได้จากธรรมชาติและกลิ่นสังเคราะห์ กลิ่นหอมที่ได้จากธรรมชาติมี หลายชนิด ซึ่งมีวิธีทำดังนี้

กลิ่นน้ำลอยดอกมะลิ

เด็ดดอกมะลิแต่เช้าตรู่
นำมาล้างน้ำแล้วห่อด้วย ใบตอง เก็บไว้ในที่เย็น
๗ พอดถึงตอนเย็น ประมาณ 6 โมงเย็น
ตวงน้ำต้มสุกที่เย็นแล้วใส่ภาชนะที่มีฝาปิด จึง
เด็ดกลีบเลี้ยงออก ค่อย ๆ
ใส่ดอกมะลิให้ก้านจุ่มอยู่ใน น้ำ
ดอกจะบานส่งกลิ่นหอมได้เต็มที่
อย่าใส่ดอกมะลิ แน่นเกินไป ปิดฝาให้สนิท
พอเช้าของอีกวันเราก็ค่อย ๆ ช้อน
เอาดอกมะลิออก แล้วกรองน้ำลอยดอกมะลิ
ก่อนนำไปทำขนม

กลิ่นน้ำลอยดอกกุหลาบ

ให้เด็ดกลีบกุหลาบมอญใส่ลงในน้ำ แต่สำหรับ
ดอกกุหลาบมอญและดอกมะลิต้องปลุกเอง จึงจะ
ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง
(ใช้วิธีเดียวกับดอกมะลิ)

กลิ่นดอกกระดังงา

เป็นกลิ่นที่นิยมใช้อบขนมแห้งชนิดต่าง ๆ
ถ้าเป็น
น้ำก็นิยมอบน้ำข้าวแช่มากกว่าอาหารชนิดอื่น
มีวิธีดังนี้ ได้ดกليبดอกกระดังงา
นำมาลนเทียนอบให้หอม ใส่ ขวดโหล
ปิดฝาให้สนิท

กลิ่นเทียนอบ

การอบเทียนมีวิธีการดังนี้ ให้จุดไฟที่ปลาย
ของเทียนอบทั้งสองข้าง ให้ไฟลุก ลักครู่ไฟดับ
วางในถ้วยตะไลใส่ลงในขวดโหลปิดฝาให้สนิท
การ ใช้เทียนอบในครั้งต่อไปต้องตัดไส้เทียนที่ต่ำ
ๆ ออก เสียก่อน จึงจุดไฟใหม่
มิฉะนั้นจะมีแต่กลิ่นควัน

กลิ่นใบเตย

ใบเตยจะให้สีและกลิ่นที่หอม โดยนำมาโขลกคั้น
น้ำ กรองก็จะให้สีและกลิ่นที่หอม แต่ถ้าจะใช้เฉพาะ
กลิ่นก็นำใบเตยมาล้างให้สะอาด
หั่นเป็นท่อนยาวแล้ว จึงใส่ลงในอาหารนั้นได้เลย
กลิ่นหอมของใบเตยก็จะ ออกมา



ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการชั่งตวง

ชั่ง-ตวง

การชั่งตวงในการทำขนมไทยในสมัยก่อนเราจะไม่มีการ

ชั่งตวง แต่อาศัยความชำนาญในการทำ

โดยจะดูจาก ความชื้นเหลวของส่วนผสม เช่น

ในการทำสังขยา สมัย ก่อน จะขยำไข่กับน้ำตาล

พอน้ำตาลละลายหมด ก็เพียง เขามีอุ้งมือในอ่างผสม

ก็จะบอกได้ว่าหวานพอหรือยัง เคยถามคนสูงอายุ

ท่านจะบอกว่าถ้ามันเย็นมือแล้วกับอก

ได้ว่าหวานพอดีแล้ว แต่ในปัจจุบัน

อาศัยการชั่งตวงจะ สะดวกกว่ามากจะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้เกี่ยวกับเรื่อง "ถั่วและงา"

ถั่วเขียวเราะเปลือก

มีชื่อเรียกกันอยู่หลายชื่อ เช่น ถั่วทอง ถั่วชิก
ขนมที่ใช้ ถั่วเขียวเราะเปลือกมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน
ซึ่งถั่วเขียว
เราะเปลือกที่มีขายกันอยู่ในปัจจุบันนี้จะไม่เหมือนก่อน
เพราะจะมีการเคลือบสีให้เหลือง เนื่องจากถั่วยังไม่แก่
เต็มที่
ถั่วเขียวก่อนนำมาทำขนมจะต้องคัดและค้ำจิ้ง นำ
ไปแช่น้ำค้างคืน แล้วจึงล้างอีกครั้งก่อนนำมาต้ม
หรือนึ่ง แต่ในปัจจุบันนี้ถั่วเขียวที่นำมาใช้มักจะไม่แก่
เต็มที่

ถั่วดำ

เป็นถั่วที่ใช้ในขนมไทยไม่มากนัก ดังนั้นเมื่อจะซื้อ
ไม่ควรซื้อในปริมาณมาก เลือกซื้อถั่วที่มีเม็ดเต่ง
สมบูรณ์ ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ ถั่วดำก่อนนำมา
ใช้ทำขนม จะต้องหรือหนึ่งให้ลูกก่อนเสมอ ฉะนั้น
ก่อนจะต้มให้นำไปแช่น้ำให้เม็ดบานก่อน ถ้าถั่วดำ
เหลืองก็ให้ล้างอีกครั้งก่อนนำไปเก็บใส่กล่องปิดฝาให้
สนิท

ถั่วลิสง

เป็นถั่วที่ใช้ในขนมไทยน้อยมาก เช่น
โรยหน้าขนม ผักกาดกวน ถั่วลิสง
เป็นถั่วที่ขึ้นราได้ง่าย การเลือก ซื้อถั่ว
ควรเลือกซื้อถั่วลิสงเม็ดอ่อนสมบูรณ์ ไม่มีเชื้อ
ราเลือก ถั่วใหม่ ๆ
ถ้าเหลือให้นำไปคั่วให้สุกก่อนจึง เก็บใส่ขวด
โหล ไม่ให้อากาศเข้าได้

งาขาว-งาดำ

งาช่วยชูกำลังรสให้กับขนมไทย ขนมไทยบางชนิดถ้า
ขาดงาแล้วจะทำให้ไม่อร่อย การจะเลือกซื้องา ต้อง
ซื้องาที่ไม่มีแมงมอด และไม่ควรรซื้อครั้งละมาก ๆ
เพราะจะไม่หอม วิธีการเก็บให้นำงาไปคั่วก่อนแต่
ไม่ให้เหลือง คั่วไฟอ่อน ๆ พอสุกเก็บใส่ขวด ถ้าจะ
ใช้จึงนำมาคั่วให้เหลืองและบดพอแตกงาก็จะมีกลิ่น
หอม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท้าวทองกิบม้า

เจ้าตำรับขนมไทย



ว่าที่จริงแล้ว ขนม หรือที่ชาวบ้านเรียกกันติดปากว่าของหวานกับคนไทยนั้นเพิ่งจะมารู้จักมักคุ้นกันเมื่อ ๒๐๐ กว่าปีมานี้เอง ก่อนหน้านั้นคนไทยส่วนใหญ่ไม่เคยลิ้มรสของกินรสหวานมันซึ่งปรุงจาก แป้ง ไข่ กะทิ และน้ำตาลกันเท่าใดนัก

โยส เซาเต็น ผู้จัดการบริษัทการค้าฮอลันดา ซึ่งเข้ามาใช้ชีวิตอยู่ในกรุงศรีอยุธยาในสมัยพระเจ้าทรงธรรม และพระเจ้าปราสาททองเป็นเวลานาน ๔ ปี บันทึกไว้ว่า...อาหารของชาวสยามไม่พุ่มเฟือยและมีน้อยสิ่ง ตามปกติมีข้าว ปลา และผัก ส่วนเครื่องดื่มตามปกตินั้น เขาคัดค้าน้ำอย่างเดียว

ส่วนนีโคลาส์ แชรแวงส ชาวฝรั่งเศสซึ่งเดินทางเข้ามาพำนักอยู่ในกรุงศรีอยุธยาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเป็นเวลานาน ๔ ปี ก็บันทึกไว้ว่า...ไม่มีชนชาติใดที่จะบริโภคอาหารดอ่อมเท่าคนสยาม สามัญชนดื่มแต่น้ำเท่านั้น แล้วก็กินข้าวหุง ผลไม้ปลาแห้งบ้างเล็กน้อยแล้วยังกินไม่ค่อยอิ่มท้องเสียด้วย! ชนชั้นสูงก็ได้บริโภคได้มากกว่านี้ ทั้งที่สามารรถซื้อหามาบริโภคได้ตามปรารถนา

เช่นเดียวกับชิมอง เดอ ลาลูแบร์ ราชทูตฝรั่งเศสซึ่งเดินทางเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับกรุงศรีอยุธยาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ก็ได้บันทึกไว้ว่า...ชาวสยามคนหนึ่ง ๆ จะอิมหน้าสำราญด้วยข้าวซึ่งมีน้ำหนักวันละ ๐ ปอนด์ ราคาตกราว ๑ ลีอาร์ด แล้วก็มีการปลาแห้งอีกเล็กน้อย หรือมีก็ปลาเค็มซึ่งราคาแพงกว่าก็ไม่แพงไปกว่าข้าวมากนัก เหล้าโรงหรือเหล้าที่ทำจากข้าวขนาด ๑ โปน์ ที่กรุงปารีสก็ตกราว ๒ ชูเท่านั้นก็พอแล้ว

สิ่งเหล่านี้ไม่เพียงแต่ชี้ให้เห็นถึงนิสัยอยู่ง่ายกินง่ายของคนไทยเท่านั้น ยังเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นด้วยว่า คนไทยในสมัยโบราณยังไม่รู้จักคำว่า ขนม ซึ่งเป็นอาหารอย่างหนึ่งที่ไม่ใช่กับข้าว แต่เป็นของกินหลังอาหาร หรือกินเล่น มีรสชาติหวานมัน อร่อยถูกปากเพราะปรุงจากแป้ง ไข่ กะทิ และน้ำตาล.

เชื่อกันว่าผู้ประดิษฐ์คิดค้นขนมไทยออกมาเผยแพร่จนเป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวาง สืบต่อมาจนทุกวันนี้ มีชื่อว่า ท้าวทองกิบม้า ซึ่งเพี้ยนมาจากท้าวทองกิบม้า มีชื่อเดิมว่า มารี

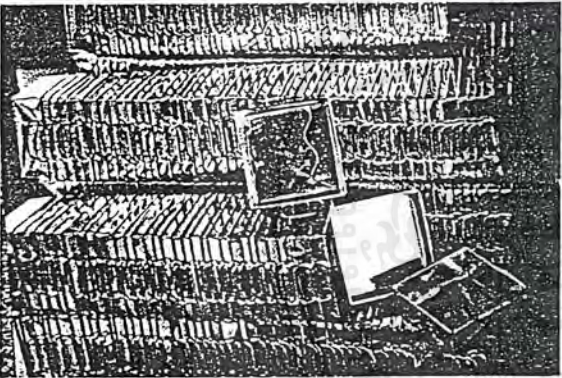
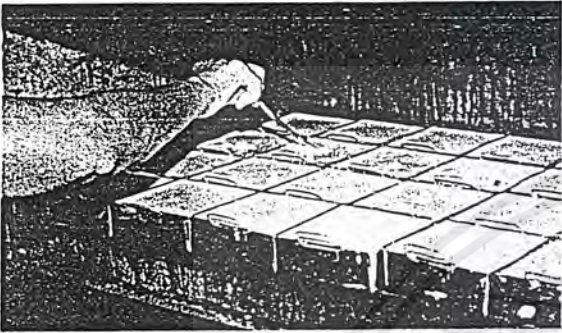
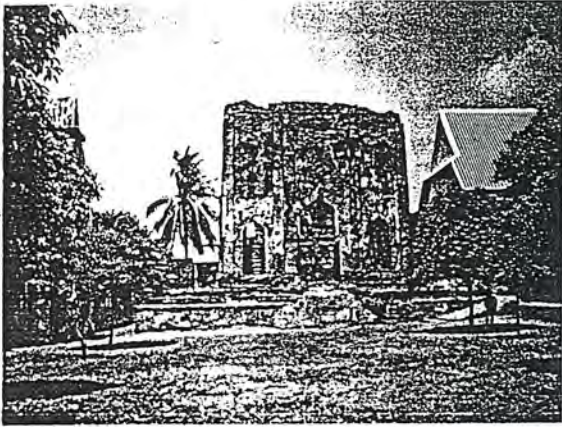
กีมาร์ เด ปนา ส่วนคำว่า "ดอญ่า" เป็นภาษาสเปน เทียบกับภาษาไทยในขณะนั้นได้ว่า "คุณหญิง" เหตุที่เธอเป็นภริยาของออกญาวิไชเยนทร์อัครมหาเสนาบดีแห่งกรุงศรีอยุธยาในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ท้าวทองกิบม้า หรือมารี กีมาร์ เกิดเมื่อ พ.ศ. ๒๒๐๐ หรือ ๒๒๐๒ แต่บางแห่งว่าเธอเกิด พ.ศ. ๒๒๐๙ โดยอ้างเหตุผลที่มีผู้บันทึกว่า เธอแต่งงานกับคอนสแตนติน ฟอลคอน ในปี พ.ศ. ๒๒๒๕ เมื่อมีอายุ ๑๖ ปี

บิดาของท้าวทองกิบม้าเป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอลชื่อ ฟานิก ส่วนมารดาเป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมโปรตุเกสเกิดในกรุงศรีอยุธยา มีชื่อว่า อูรสูลา ยามาตา เชื่อกันว่าเชื้อสายทางมารดาของท้าวทองกิบม้าอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในกรุงศรีอยุธยา หลังจากชาмуโรซุคแรกเดินทางเข้ามาเป็นทหารอาสาในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนเรศวรมหาราชไม่นานนัก

เชญอรา อิกเนซ มาร์แตงซ์ ผู้เป็นมารดาของอูรสูลาและเป็นยายของท้าวทองกิบม้าเล่าว่า ครอบครัวของนางเป็นค้าออลิกที่เคร่งครัดมาก และ

มารี กีมาร์ ได้มาเรียนหนังสือที่โรงเรียนเซนต์ดอมินิกที่กรุงเทพฯ เมื่อปี พ.ศ. ๒๒๒๕ และได้รับทุนไปศึกษาที่โรงเรียนเซนต์หลุยส์ที่กรุงเทพฯ เมื่อปี พ.ศ. ๒๒๓๕



ที่เมืองนางาซากิ เพื่อเนรเทศไปยังเมืองไฟโฝ ประเทศเวียดนาม ซึ่งมีคริสต์ศาสนิกชนอยู่กันมาก บนเรือลำนั้น นางได้พบกับตาของท้าวทองกิมม้า ซึ่งเป็นเจ้าชายแห่งราชวงศ์ญี่ปุ่น ซึ่งเข้ารับนับถือศาสนาคริสต์เช่นกัน เมื่อถึงจุดหมายปลายทางแล้ว ทั้งสองจึงได้แต่งงานกันอย่างถูกต้องตามศาสนา และประเพณี หลังจากร่วมชีวิตกันมาระยะหนึ่ง จึงหันมาประกอบการค้าจนมีฐานะดีขึ้น

ขณะนั้นมีชาวชาวญี่ปุ่นกลุ่มหนึ่งเดินทางมาอาศัยอยู่ในกรุงศรีอยุธยา และได้รับการต้อนรับอย่างดี สามารถตั้งหลักแหล่งทำมาหากินได้อย่างดี เพราะเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก ทำให้ตาและยายของท้าวทองกิมม้าตัดสินใจเดินทางมาตั้งถิ่นฐานยังกรุงศรีอยุธยาตลอดชีวิต โดยอาศัยอยู่ที่ค่ายโปรตุเกส ริมฝั่งแม่น้ำ

นางก็เป็นหลานสาวของคริสต์ศาสนิกชนคนแรกของผู้ญี่ปุ่นซึ่งนักบุญฟรานซิสซาเวียร์ประทานศีลล้างบาปและตั้งนามทางศาสนาให้

ประมาณ พ.ศ. ๒๑๓๕ ผู้สำเร็จราชการแผ่นดินของผู้ญี่ปุ่นหรือที่เรียกกันว่าโชกุน ผู้มีนามว่าอิเดโยชิ ได้ออกพระราชกฤษฎีกาในพระนามสมเด็จพระจักรพรรดิ ให้จับกุมชาวญี่ปุ่นที่นับถือศาสนาคริสต์ศาสนาหลงโทะและริบราชบาตร บาทหลวงที่ทำงานเผยแผร์ศาสนาในญี่ปุ่นถูกกำจัดและขับไล่ พวกเขาเข้ารับหลายคนถูกประหารชีวิตที่เมืองนางาซากิ สร้างความตื่นเต้นตกใจให้แก่ชาวญี่ปุ่นที่นับถือศาสนาคริสต์เป็นอย่างมาก

ยายของท้าวทองกิมม้าเองก็อยู่ในกลุ่มของชาวคริสต์ที่ถูกขับไล่ด้วยนางถูกจับมัดใส่กระสอบนำมาลงเรือ

เจ้าพระยา

หลังจากอูร์สุลาแต่งงานกับฟินิก และมีลูกด้วยกันหลายคน มารี ก็มาร์ เป็นลูกสาวที่จัดว่ามีรูปโฉมงดงามกว่าใคร ไม่เพียงแต่เป็นที่ต้องตาของชายหนุ่มชาวตะวันตกที่เข้ามาอยู่ในกรุงศรีอยุธยาเท่านั้น แม้แต่ออกหลวงสรศักดิ์ก็ชื่นชมในความงามของเธอด้วย กล่าวกันว่าท้าวทองกิมม้านอกจากจะมีรูปโฉมเป็นเลิศแล้ว เธอยังเป็นผู้มีน้ำใจงดงาม ซื่อสัตย์และใจบุญสุนทาน มีความเมตตาปราณีอย่างหาผู้ใดเสมอเหมือนตลอดชีวิตของเธอดำเนินไปภายใต้กรอบแห่งความดีงามและความถูกต้อง โดยมีแรงศรัทธาในพระผู้เป็นเจ้าที่เธอเคารพนับถือเป็นหลักชัย ทำให้ได้ชื่อว่า เป็นคาธอลิกที่เคร่งครัดมากที่สุดคนหนึ่ง

ทุกซี่ยากแสนสาหัสเพียงใดก็ยืนหยัดสู้โดยไม่ยอมท้อถอย ความเป็นผู้มีจิตใจสูง และมีน้ำใจกรุณาปราณี ทำให้เธอเป็นที่เคารพรักของคนทั่วไป ในขณะที่ชีวิตรุ่งโรจน์เธอก็ไม่ได้คิดแต่ความสุขเฉพาะตนหากแต่ยังห่วงใยถึงผู้ทุกข์ยากอีกมากมาย โดยได้รับอุปการะเลี้ยงดูเด็กสาวกำพร้าและบรรดาลูกทาสที่เป็นลูกครึ่ง มีแม่เป็นชาวพื้นเมือง แต่มีพ่อเป็นชาวยุโรปเอาไว้หลายคน เด็กเหล่านี้ถูกบิดาทอดทิ้งไม่เหลียวแล ปล่อยให้อยู่กับมารดาที่ยากจนตามลำพัง เมื่อได้รับความอุปการะจากท้าวทองกิมม้าจึงมีชีวิตที่ดีขึ้น

มารี ก็มาร์แต่งงานกับคอนสแตนติน ฟอลคอนชาวกรีกที่เข้ามารับราชการในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จนเป็นที่โปรดปราน ได้รับแต่งตั้งเป็นถึงอัครมหาเสนาบดีฟอลคอนยกย่องเธอในฐานะภรรยาเอก แม้ว่าก่อนหน้านั้นเขาจะเลี้ยงดูสตรีไว้ในฐานะภรรยาแล้วหลายคน ชีวิตสมรสของท้าวทองกิมม้าไม่สู้ราบรื่นนัก ด้วยคอนสแตนติน ฟอลคอน มีนิสัยเจ้าชู้ มักนอกใจเธออยู่เสมอ จึงมีเหตุต้องทะเลาะกันอย่างรุนแรงเสมอมา เช่นเมื่อปลายเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๒๓๑ ฟอลคอนเกิดติดอกติดใจคลารา ทาสสาวที่ท้าวทองกิมม้าอุปการะไว้ ทำให้มีปากมีเสียงกันอย่างรุนแรง จนเธอต้องชนข้าวของและเด็กสาวในอุปการะทั้งหมดหนีจากลพบุรีกลับมาอยู่ที่กรุงศรีอยุธยา

อันที่จริง ก่อนที่มารี ก็มาร์ หรือท้าวทองกิมม้าจะตกลงปลงใจยินยอมแต่งงานกับคอนสแตนติน ฟอลคอนนั้น เธอมิได้รักหรือชอบพอชายผู้นี้มาก่อนเลย แต่มองออกจะชิงชังนิสัยใจคอของชาวกรีกผู้นี้ด้วย นอกจากนั้นแล้วฟานิกเองก็เกลียดชังฟอลคอนมาก เพราะไม่เพียงแต่เขาจะนับถือศาสนาโปรเตสแตนต์ซึ่งแตกต่างจากเธอแล้ว ฟอลคอนมักแสดงอาการดูหมิ่นเหยียดหยามบิดาของเธอเป็นประจำ โดยมักเรียกฟานิกว่าแขกดำ

เหตุที่มารี ก็มาร์ยินยอมแต่งงานกับฟอลคอน เพราะได้รับคำขอร้องจากบาทหลวงฝรั่งเศสซึ่งเป็นที่เคารพนับถืออย่างสูงของเธอและบิดา โดยฟอลคอน

ไว้สำหรับก... ไม่... เจ้า... อย่างสูงของเธอและบิดา โดยฟอลคอน

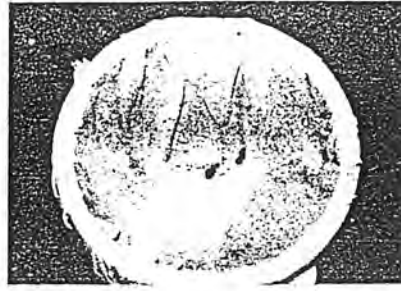
ให้สัญญาว่าเมื่อแต่งงานแล้วจะเปลี่ยนศาสนาเป็นคาทอลิก

ชีวิตหลังจากแต่งงานของ ท้าวทองกิบม้ารุ่งโรจน์มาก แม้พลคอนจะมีนิสัยเจ้าชู้ แต่ก็ให้ความเกรงใจเธอตลอดมา ๑ ปี หลังการแต่งงาน พลคอนก็ได้เป็นผู้ควบคุมการก่อสร้างป้อมแบบยุโรปในกรุงศรีอยุธยาและบางกอก ต่อมาเมื่อออกญาโกษาธิบดี (เหล็ก) ถึงแก่กรรม ออกญาพระเสด็จซึ่งขึ้นมามีตำแหน่งออกญาโกษาธิบดีแทนก็เลื่อนตำแหน่งให้เขาขึ้นมาทำหน้าที่ผู้ช่วยและยังได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นออกพระฤทธิกาแห่ง

ตำแหน่งนี้ทำให้พลคอนร่ำรวยขึ้นมาอย่างรวดเร็วเพราะประกอบการค้าส่วนตัวควบคู่ไปกับราชการด้วย ท้าวทองกิบม้าจึงมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีสบายหรือหาอย่างหาผู้ใดในกรุงศรีอยุธยาเปรียบเทียบไม่ได้

การเป็นภรรยาของขุนนางที่มีตำแหน่งสูง ทั้งยังต้องติดต่อสัมพันธ์กับชาวต่างประเทศเสมอ ทำให้ท้าวทองกิบม้าต้องพบปะเจอะเจอแขกที่เดินทางมาในฐานะราชอาคันตุกะและแขกในหน้าที่ราชการของสามี ดังนั้นเธอจึงจำเป็นต้องให้การต้อนรับและปรับตัวให้สมกับฐานะคุณหญิงที่ดำรงอยู่ ด้วยการจัดตกแต่งบ้านเรือนแบบตะวันตกและนำสิ่งของที่ได้รับเป็นของขวัญจากภรรยาขุนนางต่างประเทศที่ส่งมาให้จัดวางในมุมที่หรูที่สุดของบ้าน นอกจากนี้เธอยังมีความรู้ในด้านการปรุงอาหารอย่างดีเยี่ยมเพราะต้องทำอาหารเลี้ยงดูแขกหรืออยู่เป็นประจำมิได้ขาด

ปีที่ ๖ ของการเข้ารับราชการ พลคอนได้รับตำแหน่งหน้าที่เจริญรุ่งเรืองสูงสุด โดยได้เป็นสมุหนายก อัครมหาเสนาบดี แต่ด้วยความคิดมีชอบของพลคอนที่ติดต่อกับฝรั่งเศส เป็นการลับให้ยึดสยามเป็นอาณานิคม จึงถูกกลุ่มของพระเพทราชาและออกหลวงสรศักดิ์จับในข้อหากบฏ เรียกตำแหน่งคืน ริบทรัพย์สิน และถูกประหารชีวิต เล่ากันว่า ก่อนขึ้นตะแลงแกง พลคอนได้รับอนุญาตให้ไปอำลาลูกเมียที่บ้าน แต่ด้วยความเกลียดชัง ท้าวทอง



กิบม้าซึ่งถูกจองจำอยู่ในคุกมาถึงกลับดมน้ำลายรดหน้าและไม่ยอมพูดจาด้วย

ต่อมาเธอถูกนำตัวกลับมายังกรุงศรีอยุธยา และถูกส่งตัวเข้าไปเป็นคนรับใช้ในพระราชวัง ออกหลวงสรศักดิ์ที่มีความพึงพอใจเธออยู่เป็นทุนเดิมต้องการได้เธอเป็นภรรยาด้วย แต่เธอไม่ยินยอม ทำให้ออกหลวงสรศักดิ์ไม่พอใจมากออกปากขู่ต่าง ๆ นานา จนท้าวทองกิบม้าไม่สามารถทนอยู่ต่อไปได้ จึงตัดสินใจลอบเดินทางออกจากกรุงศรีอยุธยา โดยติดตามมากับนายทหารฝรั่งเศสคนหนึ่งชื่อ ร้อยโทเซนต์ มารี เพื่อมาอาศัยอยู่กับนายพลเดฟาซจที่ป้อมบางกอกและขอร้องให้ช่วยส่งตัวเธอและลูก ๒ คนไปยังประเทศฝรั่งเศส แต่นายพลเดฟาซจไม่ตกลงด้วยเพราะเห็นว่าจะเป็นปัญหายุ่งยากหลัง จึงส่งตัวท้าวทองกิบม้าให้แก่ออกญาโกษาธิบดี (ปาน) ซึ่งท่านก็รับไว้ด้วยความเมตตา

กระนั้นเธอก็ยังต้องถูกคุมขังเป็นเวลานานถึง ๒ ปี หลังการปลดปล่อย เธอได้รับมอบหมายให้มีหน้าที่ทำอาหารหวานประเภทต่าง ๆ ส่งเข้าไปในพระราชวังตามกำหนด ระหว่างนี้ท้าวทองกิบม้าได้กลับมาพักอยู่ที่ค่ายโปรตุเกส ริมแม่น้ำเจ้าพระยา บ้านเกิดของเธอ

การทำหน้าที่จัดทำอาหารหวานส่งเข้าพระราชวังทำให้ท้าวทองกิบม้าต้องประดิษฐ์คิดค้นขนมประเภทต่าง ๆ ขึ้นมาใหม่ตลอดเวลา จากตำรับเดิมของชาติต่าง ๆ โดยเฉพาะโปรตุเกสซึ่งเป็นชาติกำเนิดของเธอ ท้าวทองกิบม้าได้พัฒนาโดยนำเอาวัสดุคั้นพื้นถิ่นที่มีในประเทศสยามเข้ามาผสมผสาน จนทำให้เกิดขนมที่มีรสชาติอร่อยถูกปากขึ้นมากมาย เมื่อจัดส่งเข้าไปในพระราชวังก็ได้รับความชื่นชอบมากขึ้นจนถูกเรียกตัวให้เข้าไปรับราชการในพระราชวัง

ในตำแหน่งหัวหน้าห้องเครื่องต้น มีหน้าที่ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวงเป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลองพระองค์และเก็บผลไม้เสวย มีพนักงานอยู่ได้บังคับบัญชาถึง ๒,๐๐๐ คน ซึ่งเธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต เป็นที่ยกย่องชื่นชม มีเงินคั้นทองพระคลังปีละมาก ๆ

ด้วยนิสัยเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และมีเมตตา ทำให้ท้าวทองกิบม้าถ่ายทอดตำรับการปรุงขนมหวานแบบต่าง ๆ ให้แก่สตรีที่ทำงานได้บังคับบัญชาของเธอ จนเกิดความชำนาญ และสตรีเหล่านี้เมื่อกลับไปเยี่ยมพ่อแม่ญาติพี่น้องยังบ้านเกิดของตนก็ได้นำตำรับขนมหวานไปเผยแพร่ต่ออีกทอดหนึ่ง จึงทำให้ตำรับขนมหวานที่เคยอยู่ในพระราชวังแผ่ขยายสู่ออกสู่ชนบทมากขึ้นเรื่อย ๆ ในที่สุดก็กลายเป็นขนมพื้นบ้านของไทย

ชีวิตบั้นปลายของท้าวทองกิบม้าจัดว่ามีความสุขสบายตามสมควร โดยพักอาศัยอยู่ที่บ้านในค่ายโปรตุเกสกลางวันก็เดินทางเข้าไปทำงานในหน้าที่หัวหน้าห้องเครื่องต้นในพระราชวัง เย็นกลับมาอยู่กับหลาน ๆ วันอาทิตย์ไปโบสถ์เพื่อฟังธรรม และเยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง

มีหลักฐานที่สามารถยืนยันได้อย่างแน่ชัดว่า ท้าวทองกิบม้ามีอายุยืนยาวกว่า ๖๖ ปี ได้เห็นการเปลี่ยนแปลงดินถึง ๔ รัชกาล คือ รัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช รัชกาลสมเด็จพระเพทราชา รัชกาลสมเด็จพระเจ้าเสือและรัชกาลสมเด็จพระเจ้าท้ายสระ

แม้ว่าท้าวทองกิบม้าจะมีกำเนิดเป็นคนต่างชาติ แต่เธอก็เกิด เดิบโตและมีชีวิตอยู่ในประเทศสยามจนจบสิ้นอายุขัย แล้วยังสร้างสิ่งประดิษฐ์อันล้ำค่าทั้งในด้านชีวิตความเป็นอยู่ และวัฒนธรรมประเพณีของไทยเอาไว้อย่างมากมายมหาศาล สมกับค่ายก๊อกลงวชาญของคนรุ่นหลังที่มอบแด่เธอว่า

ราชินีขนมไทย

ไม่สำคัญว่าใครเป็นผู้คิดค้นขนมขึ้นมาก่อน แต่สิ่งสำคัญคือขนมที่อร่อยถูกปากและถูกใจคนไทยทุกคน และนี่คือที่มาของขนมไทยที่เราคุ้นเคยกันดีในวันนี้

กล้วย ในขนมไทย

คนไทย เราผูกพันใกล้ชิด อยู่กับกล้วยมานาน จนบางทีอาจมอง ผ่านความสำคัญของผลไม้ ชนิดนี้ไป ว่ากันตามจริงกล้วยนั้นมีความ สัมพันธ์ในชีวิตของคนไทยสมัยก่อน มาตั้งแต่เกิดเลยก็ว่าได้ อย่างเช่น ก่อนแม่จะคลอดลูกนั้นต้องทำพิธี ตั้ง ชันข้าวหรือคำบูชาคุณหมอตำแยที่มา ทำคลอดให้ในชันข้าวนอกจากจะมี กล้วย ๑ หวีแล้ว ยังมีข้าวสาร หมาก พลุรูปและเทียนรวมทั้งเงินติดเทียนอีก ต่างหาก เราจะเห็นได้ว่า กล้วย นั้น ถือเป็นหนึ่งในบรรดาของกินที่อยู่ใน วิถีชีวิตของคนไทยมาแต่โบราณ อีกทั้งยังมีการค้นพบในทางวิทยาศาสตร์ ว่ากล้วยนั้นเป็นพืชที่เกิดขึ้นบนโลก มากกว่า ๑๕๐ ล้านปีมาแล้ว

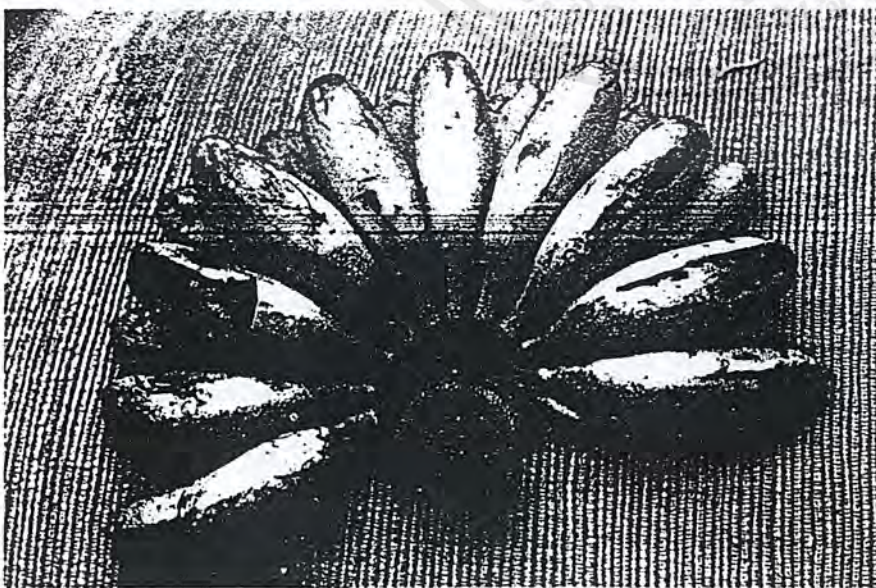
นอกจากต้นกล้วยทั้งต้น ที่เรา สามารถนำมาใช้ประโยชน์ต่าง ๆ ได้ มากมาย ปลีกกล้วยเองก็ยังสามารถนำ มาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารประจํามื้อ ได้เช่นเดียวกัน ใบตอง ลำต้นกล้วยก็ ล้วนมีประโยชน์ต่อการประดิษฐ์ ปรดอยเพื่อใช้ในงานพิธีต่าง ๆ ไม่ ว่าจะเป็นเทศกาลลอยกระทง หรือ การทำบายศรีสู่ขวัญ กล้วยมักจะ เข้าไปอยู่ร่วมในเทศกาลงานต่าง ๆ ของไทยเสมอ

ขนมไทยที่ได้จากกล้วยนั้นก็ม ากมายหลากหลายชนิด เพราะ ความที่กล้วยนั้นเป็นผลไม้ที่กินง่าย และมีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้ามันมีส่วนประกอบ ที่ใกล้เคียงกับน้ำมันแม่่มาก เพราะ

นอกจากจะมีกรดอะมิโนชนิดที่ทารก ต้องการเพื่อการเจริญเติบโตอยู่ มากแล้ว น้ำตาลในผลกล้วยยังมี คุณสมบัติพิเศษกว่าน้ำตาลที่ได้จาก พืชผลไม้ชนิดอื่น ๆ และยังช่วยให้ แคลเซียมถูกดูดซึมได้ง่ายและ สมบูรณ์ขึ้น

ตามจริงกล้วยนั้นไม่ได้มี ประโยชน์ต่อเฉพาะเด็กทารกเท่านั้น เพราะผู้ใหญ่สูงอายุเองหากได้กิน กล้วยแช่น้ำผึ้งเป็นประจำ ก็จะช่วยให้ มีสุขภาพแข็งแรงและยังถือเป็นยา อายุวัฒนะได้อีกด้วย คนไทยเรานิยม กินกล้วยมาก นอกจากกินได้ทั้งสดดิบ และสุกแล้ว ผลกล้วยยังสามารถนำ มาปรุงแต่งเป็นอาหารทั้งคาวหวานได้ มากกว่า ๔๐ ชนิดทีเดียว ไม่ว่าจะเป็น ขนมกล้วยห่อใบตอง หรือข้าวต้ม มัดร้อน ๆ ห่อใบตองภายในหนึ่งข้าว เหนียวไส้กล้วยแล้วโรยหน้าด้วยถั่วดำ กล้วยกวน กล้วยตากอบน้ำผึ้ง หรือ จะเป็นกล้วยทับ กล้วยฉาบ กล้วยหัก มุกเผาร้อน ๆ กินได้เลยก็อร่อย ไม่หยอก

ต้นกล้วยมักจะถูกปลูกไว้ตาม บ้านเรือนคนไทย เพราะนอกจากจะ นำผลของมันมากินและทำเป็นขนม ต่าง ๆ แล้ว ต้นกล้วยทั้งต้นก็มี ประโยชน์ใช้สอยตามแต่ว่าระมากมาย ขนมกล้วยมักจะเป็นขนมที่แม่บ้าน สมัยก่อนจะทำไว้ประจำบ้านเมื่อยาม ที่กล้วยออกผลออกเครือมาก ๆ



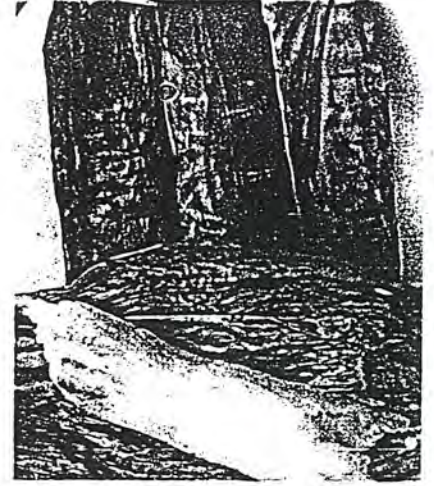
เอกสารนี้เป็นเอกสารทสวงนเวสสำหรับกรเชงงานเพอการศกษาเท่านั้น ไม่นอู...
กล้วยไซ้ สามารถนำไปทำข้าวเหนียวทอด และกล้วยเชื่อมได้แสนอร่อย...
...ถึงเจ้าของ...
...เอง



กล้วยฉาบอบน้ำผึ้ง หนึ่งในขนมที่ได้
จากกล้วย



กล้วยตาก ปัจจุบันนิยมทำเป็นรูปทรง
กล้วย ไม่ต้องทับให้แบนก่อน
แล้วนำมาชุบน้ำผึ้งตาก



ข้าวเหนียวบั้งไส้กล้วย
ห่อด้วยใบตอง หอมกรุ่น

เพราะขนมกล้วยมีกรรมวิธีไม่ซับซ้อน
และยังให้รสชาติที่หอมอร่อยน่าลิ้มลอง

เริ่มจากนำกล้วยน้ำว้าที่ได้มา
บดยีให้ละเอียด ผสมกับแป้งข้าวเจ้าที่
ผสมน้ำพอให้จับคลุกเคล้าให้เข้ากันดี
แล้วจึงนำ มะพร้าวขูดผสมลงไปอีก
เล็กน้อย จากนั้นก็นำใบตองกล้วยมา
ตัด เป็น ห่อ ไซ้ ไม้ กัด เป็น รูป
สามเหลี่ยมใส่ลั้งถึงนึ่งไฟให้สุก เราก็
จะได้ขนมกล้วยแสนอร่อยแจกจ่าย
กันกินได้ทั่วบ้านอีกทั้งยังเพื่อแม่ให้
บ้านใกล้เคียงได้อีกต่างหาก
ปัจจุบันนี้ไม่ค่อยมีบ้านไหนทำขนม
กล้วยเองแล้ว เพราะสังคมที่เปลี่ยนไป
ที่อยู่อาศัยก็ไม่เอื้อที่จะให้ปลูกต้น
กล้วยไว้ที่บ้านได้ ขนมกล้วยจึงกลายเป็น
หนึ่งในบรรดาขนมไทยที่วางขาย
อยู่ตามร้านขายขนมทั่วไป

เช่นเดียวกับกล้วยตาก ซึ่ง
ปัจจุบันเริ่มพัฒนาจากกล้วยตาก
ธรรมดา มาเป็นกล้วยตากอบน้ำผึ้ง
วางขายตามห้างร้านต่าง ๆ กล้วย
ฉาบก็เป็นขนมขบเคี้ยวอีกชนิดหนึ่งที่
นิยมรับประทานเล่นกัน ส่วนใหญ่จะ
วางขายคู่กับเผือกฉาบ มันฉาบ ขนม
ของว่างที่ได้จากกล้วยอีกชนิดหนึ่ง
ที่นิยมนิยมนกินกันอยู่ทุกวันนี้ก็คือ กล้วย
แชกทอด ส่วนผสมก็มีเพียงกล้วยฝาน
เป็นชิ้นพอสวย ผสมแป้งข้าวเจ้า
น้ำตาล งาและมะพร้าว แล้วนำลง

ทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อนจัด เมื่อ
สุกก็สามารถรับประทาน ได้ทันที
ส่วนใหญ่ถ้าจะกินกล้วยแชกให้อร่อย
มักจะกินพร้อมกับโอเลี้ยงยามบ่าย
เป็นอาหารว่างที่อร่อยไม่เบา ขนมอีก
ชนิดหนึ่งที่แม่ค้ากล้วยแชกมักจะทำคู่
กันไปคือ ข้าวเม่าทอด โดยใช้กล้วยไซ้
แก่จัดหุ้มหน้ากระฉีกคือมีส่วนผสม
ของมะพร้าวขูดฝอย ข้าวเม่ารวงและ
น้ำตาล นำไปชุบแป้งแล้วทอดใน
กระทะที่มีน้ำมันร้อนจัดเช่นเดียวกัน

ขนมที่ได้จากกล้วยนั้นยังมีอีก
มากมายไม่ว่าจะเป็นกล้วยเชื่อมที่
สามารถทำได้ทั้งกล้วยไซ้และกล้วย
น้ำว้า โดยจะให้สีที่ต่างกันเวลาเชื่อม
กล้วยไซ้ให้สีเหลืองสวย ส่วนกล้วย
น้ำว้ามันจะออกสีแดง ๆ นำกินไปอีก
แบบหนึ่ง ขนมอีกอย่างหนึ่งที่ยังเป็นที่
นิยมคือกล้วยบวชชี บางคนชอบกิน
กล้วยดิบเล็กน้อยบางคนชอบกิน
กล้วยสุกเพราะเวลาบวชชีไปแล้วจะ
ได้กล้วยที่นิ่ม ๆ ไปกับน้ำกะทิ แต่ถ้า
กล้วยยังไม่สุกดีเราก็จะได้กินกล้วย
บวชชีที่เคี้ยวหนุบหนับเป็นอีกรสชาติ
หนึ่ง

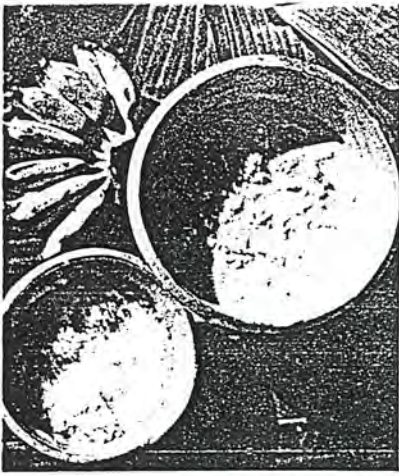
นอกจากเราสามารถนำผล
กล้วยมาดัดแปลงเป็นขนมไทยต่าง ๆ
ได้แล้วนั้น ปัจจุบันยังมีการนำกล้วย
ไปทำเป็นแยมกล้วย เช่นเดียวกับผล
ไม้ชนิดอื่น ๆ นอกจากนี้ยังมีไวน์กล้วย

และ แป้งกล้วยน้ำว้าที่ได้จากเนื้อกล้วย
เพื่อใช้ทำขนมกล้วย เค้ก หรือคุกกี้ก็ได้
พูดถึงสรรพคุณต่างๆของกล้วย
แล้ว ทราบกันไหมว่ากล้วยนั้นมี
ประวัติชีวิตที่น่าสนใจทีเดียว ชาว
มุสลิมถือว่ากล้วยเป็นผลไม้สวรรค์
ตามการบันทึกของท่านมหาศาสดา
มูฮัมหมัด Popenoe นักวิชาการผู้
เขียนถึงต้นกำเนิดของกล้วยเมื่อ พ.ศ.
๒๔๕๗ อ้างว่ากล้วยเป็นอาหารชนิด
แรกของมนุษย์และเป็นพืชชนิดแรก
ที่มีการปลูกไว้ตามบ้าน

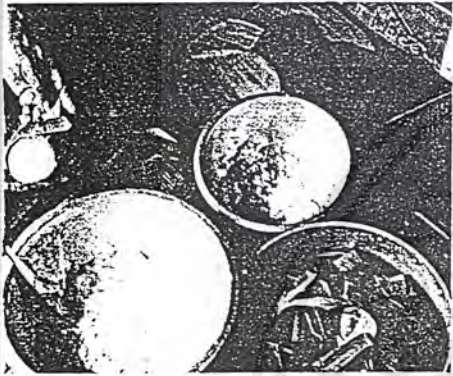
กล่าวกันว่ากล้วยนั้นมีต้นกำเนิด
อยู่ในเขตร้อนชื้นแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
และกล้วยถือเป็น
ไม้ล้มลุกขนาดใหญ่ มีอายุหลายปี อยู่
ในตระกูล Musaceae มีบางคนบอก
ว่าชื่อนี้มาจากชื่อของนายแพทย์ชาว
อาหรับชื่อ Antinius Musa ผู้ที่นำ



เจียนใบตองให้ได้รูปทรงสวยงาม
หนึ่งในขั้นตอนการทำขนมกล้วย



กล้วยน้ำว้าสุกผสมกับแป้งข้าวเจ้า
โรยด้วยมะพร้าวขูด คลุกเคล้าให้เข้ากัน



บรรจุจุกพอดีห่อด้วยใบตอง แล้วใช้
ไม้กลัดอีกทีหนึ่ง

กล้วยจากประเทศอินเดียมาปลูกไว้ที่
เมืองทางตอนเหนือของอียิปต์ จน
เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย

ประวัติความเป็นมาของกล้วย
จะไม่แพร่หลายนักในสมัยนั้น แต่ก็
เป็นที่รู้จักกันว่ากล้วยเป็นผลไม้ชนิด
แรกที่คุณปลูกเพื่อเป็นอาหาร
ประชาชนในแถบนี้ได้ใช้ประโยชน์
ของกล้วยกันมาเป็นเวลาช้านาน ใบ
ของกล้วยป่านำมาใช้ห่อของหรือสกัด
เอาเส้นใยที่เป็นประโยชน์และผลของ
กล้วยที่นำมารับประทานเป็นพันธุ์ที่
เกิดขึ้นจากการกลายพันธุ์มาจาก
กล้วยป่าซึ่งมีรสหวานเป็นเหตุให้คน
ได้นำกล้วยชนิดนี้มาปลูกในบริเวณ
ใกล้ ๆ บ้าน เพื่อจะได้ไม่ต้องไปเสาะ
หาในป่า

การแพร่กระจายพันธุ์ของกล้วย
มีการอ้างอิงถึงกล้วยในอินเดียตั้งแต่
๖๐๐ ปีก่อนคริสตกาล และกล่าว

ถึงการกลายพันธุ์ของกล้วยเมื่อ ๒,๐๐๐
ปีมาแล้ว แถบเมดิเตอร์เรเนียนไม่มี
การปลูกกล้วย จนกระทั่ง พ.ศ. ๑๐๙๓
ในระหว่างนี้ชาวอาหรับได้เดินทางค้า
ขายกับอาฟริกาได้นำกล้วยเข้าไปยัง
อาฟริกาด้วย ต่อมาในราวศตวรรษที่ ๑๕
ชาวยุโรปได้มาสำรวจแถบชายฝั่ง
อาฟริกาตะวันตกได้พบว่ามีการปลูก
กล้วยกันอย่างแพร่หลายแล้ว

ส่วนจีนเองได้มีการบันทึกไว้
ในสารานุกรม Great Chinese
Encyclopedia ฉบับที่ ๑๔๙ ที่
จักรพรรดิคังซีแห่งราชวงศ์แมนจูสั่ง
ให้ราชบัณฑิตช่วยกันทำและพิมพ์บน
แผ่นทองแดงเมื่อ พ.ศ. ๒๓๐๕ มี
บันทึกถึงเรื่องกล้วยว่า “มีกล้วยอยู่
๑๒ ชนิด ปลูกอยู่ในประเทศจีน มีชื่อ
ว่า ป่ารุ กั้นเซียว ยาเซียว ปาเซียว
นันเซียว เทียนเซียว ซีเซียว...กล้วย
เหล่านี้ส่วนใหญ่ปลูกอยู่ในจังหวัด
กวางตุ้ง ฟูเกียง.....”

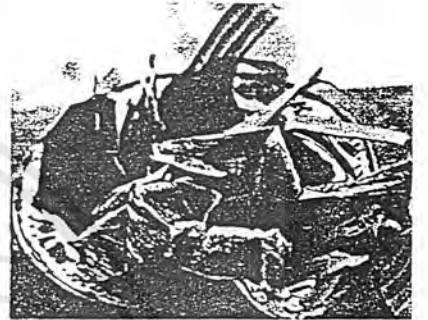
หมู่เกาะคานารี ถือได้ว่าเป็น
จุดเริ่มต้นของการนำกล้วยมา
เพาะปลูกเป็นอาชีพหลัก โดยในปี
พ.ศ. ๑๙๔๓ ชาวโปรตุเกสได้นำกล้วย
ไปยังหมู่เกาะคานารีซึ่งเป็นเมืองขึ้น
ในขณะนั้นโดยติดมากับทาสชาวกินี

ในเมืองไทยของเราเองมีการ
บันทึกจาก เดอ ลาลูแบร์ ราชทูต
ฝรั่งเศสที่บันทึกไว้ในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ว่า “กล้วยไทย
ชยัน มีผลเกิดให้คนไทยได้กินกัน
ตลอดปี” ดังนั้น จึงเป็นที่ยืนยันได้ว่า
กล้วยของไทยเรานั้นปลูกกันมาช้านานแล้ว ยิ่งไปกว่านั้นยังมีผู้กล่าวว่า
มีกล้วยมากกว่า ๑๓ พันธุ์ ที่มีถิ่น
กำเนิดอยู่ในเมืองไทย

สำหรับการปลูกกล้วยในเมือง
ไทยเรา เริ่มมีการตื่นตัวกันมากใน
ราวปี พ.ศ. ๒๕๐๗ หลังจากที่รัฐบาล
ญี่ปุ่นได้เปิดตลาดให้กับกล้วยหอม
ไทยซึ่งมีอยู่ ๓ พันธุ์คือ กล้วยหอมทอง
กล้วยหอมเขียว และกล้วยหอมค่อม



นำไปนึ่งในลังถึงด้วยเตาถ่านจนขนมสุก



ขนมกล้วยห่อใบตอง นึ่งจนสุกได้ที่
เป็นขนมประจำบ้านของคนไทย

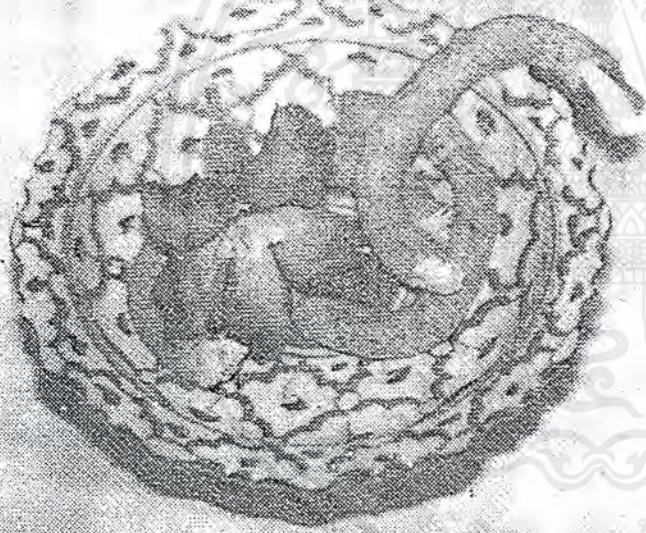
ซึ่งเป็นพันธุ์ที่มีปลูกกันมากบริเวณ
กระทุ่มแบน บางยาง บางช้าง และ
ราชบุรี

ปัจจุบันกล้วยมีการเพาะปลูกอยู่
ทั่วไปในแถบศูนย์สูตรขึ้นไปทางเหนือ
และลงมาทางใต้ ในประเทศที่มีดิน
ฟ้าอากาศเหมาะสมแก่การปลูกกล้วย
และมีผลผลิตของกล้วยเพื่อบริโภคใน
ท้องถิ่น มีทั้งประเทศในทวีปอาฟริกา
เอเชีย และหมู่เกาะในมหาสมุทร
แปซิฟิก

จะเห็นได้ว่าในโลกนี้มีกล้วยอยู่
มากมายหลายพันธุ์ ในเมืองไทยเรา
เองก็มีสายพันธุ์ของกล้วยอยู่ไม่ใช่น้อย
ดังนั้นจึงไม่น่าแปลกใจเลยว่า ทำไม
เราจึงสามารถหาประโยชน์จากต้น
กล้วยได้มากมาย และยังสามารถนำผลของ
มันมาดัดแปลงปรุงแต่งเป็นอาหาร
ทั้งคาวหวานได้หลากหลายชนิดอีกด้วย

อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
และทางอื่น ๆ ของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เทียนอบ อบธูปนมไทย



เทียนอบ...มรดกทางวัฒนธรรมไทย

นอกจากใช้อบธูปแล้วยังใช้อบเสื้อผ้าอาภรณ์ได้อีกด้วย

ขนมไทยเป็นหนึ่ง
ในเอกลักษณ์ประจำชาติไทยที่มีผู้
อนุรักษ์และสืบสานกรรมวิธีในการทำ
ไม่ได้ขาด แม้จะมีเพียงจำนวนไม่มาก
หรือถ้าเป็นขนมที่ทำยาก ต้องใช้
ศิลปะในการทำค่อนข้างสูง ก็ยังหา
ผู้สืบทอดได้น้อยเต็มที

เสน่ห์ของขนมไทยนั้นนอกจาก
จะอยู่ที่รสชาติอันกลมกล่อมอร่อยลิ้น
และรูปลักษณะที่งดงามอ่อนช้อยตาม

แบบไทย ที่เกิดขึ้นจากฝีมือประณีต
ของผู้ประดิษฐ์ประดอยแล้ว ยังมีกลิ่น
หอมรัญจวนจิต ซึ่งเป็นปัจจัยเชื่อเชิญ
ให้ลองลิ้มชิมรสอีกด้วย ดังนั้นจึง
สามารถกล่าวได้ว่าเสน่ห์อีกอย่างหนึ่ง
ของขนมไทยก็คือกลิ่นหอมมันเอง
หนึ่งในกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์
เฉพาะของขนมไทยก็คือเทียนอบ

คนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่อาจยังไม่
เคยเห็นรูปร่างหน้าตาของเทียนอบ

จะรู้อีกทีก็ตอนได้กลิ่นเทียนอบ
ติดขนมไปแล้ว หรือบางคนอาจไม่รู้
ด้วยซ้ำไปว่ากลิ่นที่ตัวเองบอกว่าหอม
หวานนั้นคือ กลิ่นของเทียนอบ ก็เลย
กินไปอย่างเอร็ดอร่อย ซึ่งในรสอัน
หอมหวาน โดยไม่รู้ที่มาของกลิ่นเอา
เสียเลย

การใช้เทียนอบที่มีมาตั้งแต่
สมัยก่อนนั้นไม่มีการบันทึกเป็น
ลายลักษณ์อักษรว่าเริ่มมาตั้งแต่
สมัยใด ทราบแต่เพียงว่าใช้กันมา
ตั้งนานแล้ว โดยใช้อบขนมไทยเป็น
หลัก เช่น ในการทำลูกชุบ เมื่อกว่นตัว
เรียบร้อยแล้วก็จะอบเทียนให้หอมก่อน
จึงนำมาปั้นเป็นรูป ในการทำขนม
หม้อตาลแบบโบราณ เมื่อหยอด
น้ำตาลลงในพิมพ์รูปหม้อแล้ว สักพัก
ก็เรียงขนมลงในโหล เพื่ออบควัน
เทียนให้หอม ฯลฯ และนอกจาก
คนสมัยก่อนจะใช้เทียนอบในการ
อบขนมให้มึกลิ่นหอมแล้วยังใช้อบ
แป้งร่ำดอกสารภี เพื่อใช้ประพาดตัว
หลังอาบน้ำอีกด้วย

ขนมที่ต้องผ่านกรรมวิธีการ
อบเทียนนั้นมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน
อาทิสำมันนี้ ทองเอก กลีบสำนวน
ปุยฝ้าย โสมนัส ข้าวตอก ฯลฯ อย่าง
น้ำกะทิที่นำมาราดซ่าหริ่ม ลอดช่อง
แดงไทย ฯลฯ ก็ล้วนต้องผ่านการ
อบร่ำด้วยเทียนอบทั้งสิ้น

คราวนี้ก็มาถึงกรรมวิธีในการทำ
เทียนที่เรียกว่าการพันเทียน การพัน
เทียนนับเป็นงานฝีมือสำคัญของหญิง
ไทยโบราณ แน่นนอนว่าขั้นตอนในการ
ทำย่อมแตกต่างกันไปตามยุคสมัย

ในสมัยก่อนเขานำรังผึ้งมา
กว่นด้วยพายไม้ในกระทะทองเหลือง
แล้วรองเอาเฉพาะขี้ผึ้งที่เป็นของ
เหลวสีเหลือง จากนั้นก็โรยก่ายานลงใน
ขี้ผึ้ง แล้วเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน
เสร็จแล้วก็นำไปตากแดด นำมาแผ่
เป็นแผ่น วางไว้ตรงกลาง แล้วขจัด
เทียนเป็นรูปก็ถือเป็นการนำไปใช้

ปัจจุบันการทำเทียนอบก็ยังคงใช้ขี้ผึ้งแท้เหมือนเดิม ถึงแม้จะหายากเต็มทีก็ตาม ส่วนใหญ่จะสั่งซื้อขี้ผึ้งจากทางภาคเหนือของประเทศไทย เมื่อได้ขี้ผึ้งแท้มาแล้วก็นำมาผสมกับพาราฟินหรือขี้ผึ้งเทียมเล็กน้อยเพื่อไม่ให้เหลวจนเกินไปรูปร่างของเทียนอบปัจจุบันไม่ได้ขาดเป็นรูปกึ่งก็อ เพียงแต่ตัดให้โค้งเข้าหากันเท่านั้น ส่วนเครื่องหอมที่ใช้คลุกเคล้ากับเนื้อเทียนนั้น นอกจากกำยานก็ยังมีการใช้เครื่องหอมแบบไทย ๆ อีกหลายชนิดด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็น น้ำตาลทรายแดง เปลือกชะลูดบด พิมเสน ผิวมะกรูดหั่นฝอย น้ำมันจันทน์ ฯลฯ

ในการอบควันเทียนขนมหน้านั้นค่อนข้างมีเคล็ดลับที่พิถีพิถันสักหน่อย ซึ่งเคล็ดลับที่ว่านี้ก็สืบทอดมาแต่โบราณ โบราณแล้ว คนโบราณจะวางเทียนอบลงบนตะคันหรือถ้วยดินเผาใบเล็ก ๆ แต่ปัจจุบันจะวางบนขันอะลูมิเนียมใบเล็ก ๆ แทน หรืออาจใช้จอกทองเหลืองก็ได้

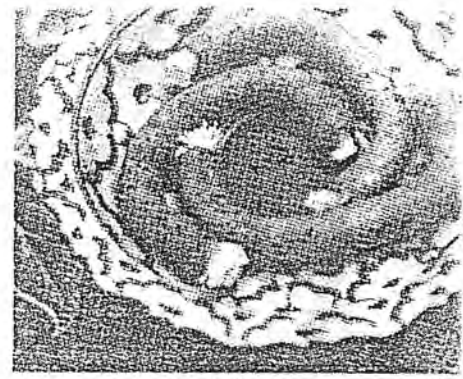
การอบควันเทียนเริ่มด้วยการจุดไฟที่เทียนอบแล้วนำไปวางระหว่างขนมที่อยู่ในขวดโหล เมื่อไฟลามไปถึงขี้ผึ้งแล้วก็ดับไฟให้เหลือแต่ควัน จากนั้นก็ปิดฝาขวดโหลทันที ทั้งไว้ค้างคืน ๑ คืน จะได้ขนมไทยกลิ่นหอมกรุ่นละมุนละไม ในขั้นตอนการอบควันเทียนนี้ต้องระมัดระวังไม่ให้เต้าดำ ๆ รอบเนื้อเทียนหล่นหรือปลิว

ไปถูกขนม ดังนั้นหากต้องการจะอบควันเทียนครั้งต่อ ๆ ไปก็ต้องดูแลเรื่องนี้เป็นพิเศษเสียหน่อย เพราะเทียนอบที่ผ่านการใช้งานไปครั้งหนึ่งแล้วจะมีเต้าดำ ๆ ติดอยู่เป็นจำนวนมาก เราควรเอาเต้าดำ ๆ รวมเนื้อเทียนนั้นออกไปเสียก่อน เรียกว่ากันไว้ดีกว่าแก้ จะได้ไม่ต้องมานั่งเสียใจทีหลังว่าขนมสวย ๆ กลิ่นหอม ๆ เปรอะเปื้อนไปหมด

ขนมไทยเรานั้นนอกจากจะหอมกลิ่นเทียนอบแล้วยังมีอีกหลายชนิดที่ส่งกลิ่นหอมที่มีเสน่ห์แตกต่างกันไป เจ้ากลิ่นหอมต่าง ๆ ที่ว่านี้ล้วนเป็นปัจจัยเสริมให้ขนมไทยหอมหวานชวนชิม ขนมบางชนิดอาจใช้กลิ่นหอมอื่นเสริมกลิ่นเทียนอบด้วยก็ได้เช่นกัน

การอบขนมด้วยดอกไม้และเทียนอบ นอกจากจะจุดเทียนอบด้วยวิธีการที่ได้บอกไปแล้ว อาจเสริมด้วยการนำดอกไม้หอมชนิดต่าง ๆ วางลงไปอบขนมด้วย ทั้งไว้ ๑ คืน ขนมที่ได้จะทั้งหอมกลิ่นเทียนอบและกลิ่นดอกไม้ไปพร้อม ๆ กัน

การอบขนมด้วยดอกกุหลาบ ดอกกุหลาบที่ใช้ต้องเป็นดอกกุหลาบมอญสีชมพูเพียงชนิดเดียวเท่านั้น เท่าที่ได้เดินดูตามตลาดค้าต้นไม้ปัจจุบันดูแล้วกุหลาบมอญพันธุ์นี้ค่อนข้างจะมีน้อย ทั้งยังมีราคาแพงอีกด้วย ดังนั้นขนมไทยที่อบด้วยกลิ่นรัฐจวนของดอกกุหลาบมอญสีชมพูนี้จึงหา



เทียนอบสมัยใหม่ไม่ได้มีรูปร่างเหมือนกึ่งก็ออย่างสมัยก่อน เพราะยึดความสะดวกสบายและง่ายเข้าว่ารูปร่างที่ออกมาจึงเป็นอย่างที่เห็น

ยากตามไปด้วย การอบขนมด้วยดอกกุหลาบทำได้โดยเด็ดกลิ่นดอกกุหลาบออกมาที่ละกลีบ ๆ ชนิดต้องระวังไม่ใช้กลีบดอกซ้ำแล้วนำไปโรยบนขนม จากนั้นก็ปิดฝาขนมไว้ ทั้งค้างคืน ๑ คืน รับรองได้เลยว่าหากดอกกุหลาบที่นำมาอบขนมเป็นดอกกุหลาบมอญสีชมพูของแท้ ขนมที่ผ่านการอบนั้นจะหอมหวานนำลิ้มรสจริง ๆ

คราวนี้ก็มาถึงการอบขนมด้วยดอกกระดังงาที่หายากมาก ก่อนอื่นต้องลนกลีบดอกกระดังงาด้วยไฟที่จุดจากเทียนอบเพื่อให้กลีบดอกซ้ำเสียก่อน จากนั้นก็ต้องบีบกระเปาะดอกให้แตก กลิ่นหอมจะออกมาค่อนข้างจุนเจือทีเดียว เมื่อทำขั้นตอนเตรียมดอกกระดังงานี้เรียบร้อยแล้วก็นำไปใส่ลงในขนมที่ต้องการอบแล้วปิดฝาให้มิดชิดทิ้งไว้ค้างคืน การนำไฟมาลนกลีบดอกกระดังงานี้ยังเป็นที่มาของสำนวนที่ว่า “กระดังงาลนไฟ” อีกด้วย

จะเห็นได้ว่าการอบกลิ่นขนมไทยนั้นมีหลายวิธีด้วยกัน ซึ่งบางวิธีนั้นก็ยังมีคนใช้น้อยเต็มที กลิ่นหอมยอดนิยมที่ยังคงมีบทบาทอยู่ในขนมไทยชนิดที่ไม่มีวันจางหายจึงน่าจะเป็นกลิ่นเทียนอบ ที่หอมจรุงใจชวนให้หลงใหลในเสน่ห์ขนมไทยไม่รู้ลืม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ลวดของน้ำกะทิที่มีกลิ่นหอม **ขนมถั่วหวาน ขนมชนิดหนึ่งที่ต้องผ่าน**
 เมื่อก่อนเคยใช้ขี้ผึ้งแท้ทุกที แต่ตอนนี้ให้ตัดแบ่งลงเนื้อเทียนและต้องอ้างอิง... จากของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
เชื้อขานให้ลิ้มรสหวานมัน **การอบเทียนเพิ่มความน่ากินยิ่งขึ้น**

ขอความร่วมมือในการกรอกแบบสอบถาม เพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ วิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาค
วิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพศ ชาย อายุ 23 ปี

๑. เมื่อเอ่ยถึง "ขนมไทย" คุณนึกถึงอะไรเป็นอันดับแรก (ความหอม/ความหวาน/ความสวยงาม/อื่นๆ ระบุ.....)

๒. เมื่อเอ่ยถึง "ขนมไทย" คุณนึกถึงขนมชนิดใด หิโด้แพ้ง

๓. คุณชอบทานขนมไทยหรือไม่ (ชอบ / ไม่ชอบ เพราะ อร่อย พังง่าย)

๔. ถ้าชอบ..คุณชอบทานขนมไทยชนิดใดบ้าง หิโด้แพ้ง ไข่คุกกี้

๕. คุณซื้อขนมไทยบ้างหรือไม่ (ซื้อ / ไม่ซื้อ)

๖. ถ้าซื้อ..คุณนิยมซื้อขนมไทยประเภทใด คุกกี้ ทำเองที่บ้าน นมอเนก

๗. วัตถุประสงค์ในการซื้อขนมไทยของคุณ (บริโภคเอง / เป็นของฝาก)

๘. ค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยของคุณต่อการซื้อ ๑ ครั้ง 100 บาท

๙. คุณอยากเรียนทำขนมไทยหรือไม่ อยาก

๑๐. ขนมไทยชนิดใดที่คุณอยากเรียน คุกกี้ นมอเนก

๑๑. ถ้ามีคอร์สสอนทำขนมไทย ครั้งวันจบ คุณสนใจเรียนหรือไม่ สนใจ

๑๒. หากในอนาคต มีโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย เกิดขึ้น โดยในโครงการประกอบด้วย

การรวบรวมข้อมูลความรู้และบริการสินค้าที่เกี่ยวกับขนมไทย อาทิ ส่วนจัดนิทรรศการ ส่วนสอนทำขนมไทย
ร้านขนมไทย ส่วนนั่งทานขนมไทย ร้านขายอุปกรณ์ทำขนมไทย ร้านขายตำราทำขนมไทย ร้านของที่ระลึกขนมไทย
และส่วนลานกลางสำหรับสาธิตการทำขนมไทย คุณสนใจจะไปเยี่ยมชมโครงการนี้หรือไม่ .

(สนใจมาก /สนใจ/ ไม่สนใจ)

๑๓. คุณให้ความสนใจกับส่วนใดของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยมากที่สุด ส่วนของทำขนมไทย

๑๔. คุณอยากจะมีอะไรเพิ่มในโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยบ้าง WEB ขนมไทย

๑๕. ความคิดเห็นของคุณต่อขนมไทย อร่อย ทำเองที่บ้าน ทำขนมเองได้ ทำขนมไทย และ ส่งขายได้
ขนมไทยในอวกาศ

ตัวอย่างรายชื่อขนมไทย

" ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้ ข้าวเหนียวสังขยา ลอดช่อง บัวลอย ปลากัดไข่เต่า
กล้วยบัวตี่ พักทองแกงบวด ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย ส้มปั้นนี้ อาลัว ข้าวเหนียวเปียก มะพร้าวแก้ว สาลี่
ครองแครง ขนมครก ขนมเบื้อง วุ้น จ่ามงกุฎ ทองเอก ถั่วฝู กล้วยแขก ข้าวเม่าทอด แป้งจี๋ ทับทิมกรอบ ลูกตาลลอยแก้ว
ข้าวตอก กระจ่างสารท กาละแม ลูกชุบ ถั่วกวน น้ำดอกไม้ ไร่ไร ถั่วแปบ ขนมต้มแดง-ขาว หม้อตาล วุ้นกรอบ หม้อแกง ขนม
จาก ข้าวหลาม ขนมไข่ ขนมไข่แมงดา ถั่วเขียวต้มน้ำตาล"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับคณะทำงานเพื่อการจัดทำวิทยานิพนธ์ โดยเอกสารนี้ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ขอพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์อย่างสูงในการทำวิทยานิพนธ์
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอความร่วมมือในการกรอกแบบสอบถาม เพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลในการทำวิทยานิพนธ์ วิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาค
 วิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพศ... หญิง ...อายุ... 15 ...ปี

๑. เมื่อเอ่ยถึง "ขนมไทย" คุณนึกถึงอะไรเป็นอันดับแรก (ความหอม/ความหวาน/ความสวยงาม/อื่นๆ ระบุ.....)

๒. เมื่อเอ่ยถึง "ขนมไทย" คุณนึกถึงขนมชนิดใด ทอณยัณ ทอณยอล

๓. คุณชอบทานขนมไทยหรือไม่ (ชอบ) ไม่ชอบ เพราะ อร่อย ก็ชวนกิน

๔. ถ้าชอบ..คุณชอบทานขนมไทยชนิดใดบ้าง ขนมชั้น ทอณยอล ขนมครก

๕. คุณซื้อขนมไทยบ้างหรือไม่ (ซื้อ) / ไม่ซื้อ)

๖. ถ้าซื้อ..คุณนิยมซื้อขนมไทยประเภทใด ทอณยาน

๗. วัตถุประสงค์ในการซื้อขนมไทยของคุณ (บริโภคเอง) / เป็นของฝาก)

๘. ค่าใช้จ่ายในการซื้อขนมไทยของคุณต่อการซื้อ ๑ ครั้ง

๙. คุณอยากเรียนทำขนมไทยหรือไม่ อยากแล้วกัน

๑๐. ขนมไทยชนิดใดที่คุณอยากเรียน. ขนมชั้น

๑๑. ถ้ามีคอร์สสอนทำขนมไทย ครั้งวันจบ คุณสนใจเรียนหรือไม่ สนใจ

๑๒. หากในอนาคต มีโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทย เกิดขึ้น โดยในโครงการประกอบด้วย
 การรวบรวมข้อมูลความรู้และบริการสินค้าเกี่ยวกับขนมไทย อาทิ ส่วนจัดนิทรรศการ ส่วนสอนทำขนมไทย
 ร้านขนมไทย ส่วนนั่งทานขนมไทย ร้านขายอุปกรณ์ทำขนมไทย ร้านขายตำราทำขนมไทย ร้านของที่ระลึกขนมไทย
 และส่วนลานกลางสำหรับสาธิตการทำขนมไทย คุณสนใจจะไปเยี่ยมชมโครงการนี้หรือไม่ .

(สนใจมาก) /สนใจ/ ไม่สนใจ)

๑๓. คุณให้ความสนใจกับส่วนใดของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยมากที่สุด สอนทำขนมไทย

๑๔. คุณอยากจะมีอะไรเพิ่มในโครงการศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยบ้าง แบ่งปันทำขนม

๑๕. ความคิดเห็นของคุณต่อขนมไทย เป็นวัฒนธรรมของชาวไทยที่ดี

ตัวอย่างรายชื่อขนมไทย

" ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้ ข้าวเหนียวสังขยา ลอดช่อง บัวลอย ปลาก림ไข่เต่า
 กล้วยบวดชี พักทองแกงบวด ขนมตาล ขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย ส้มปັນนี อาลัว ข้าวเหนียวเปียก มะพร้าวแก้ว สาลี่
 ครองแครง ขนมครก ขนมเบื้อง วุ้น จ่ามงกุฎ ทองเอก ถ้วยฟู กล้วยแขก ข้าวเม่าทอด แป้งจี๊ ทับทิมกรอบ ลูกตาลลอยแก้ว
 ข้าวตอก กระจ่างสารท กาละแม ลูกชุบ ถั่วทวน น้ำดอกไม้ ไร่ไร ถั่วแปบ ขนมต้มแดง-ขาว หม้อตาล วุ้นกรอบ หม้อแกง ขนม
 จาก ข้าวหลาม ขนมไข่ ขนมไข่แมงดา ถั่วเขียวต้มน้ำตาล"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภายในงานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ ข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์อย่างสูงในการทำวิทยานิพนธ์
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้