

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

เรื่อง

อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ (จังหวัดสงขลา)

INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN PROJECT FOR
HOTEL MANAGEMENT OF RAJAMANGALA INSTITUTE OF
TECHNOLOGY SOUTHERN CAMPUS



A024980

โดย

นางสาวจอมขวัญ สุวรรณรัตน์

รหัส 41030405

เลขหมู่ ๐๒๔๙๘๐
เลขทะเบียน 024980
วัน เดือน ปี 2 พ.ย 43

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2542

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยานิพนธ์เรื่อง

อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ (สงขลา)

INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN PROJECT FOR
HOTEL MANAGEMENT OF RAJAMANGALA INSTITUTE OF
TECHNOLOGY SOUTHERN CAMPUS

โดย

นางสาวจอมขวัญ สุวรรณรัตน์

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ทัศนีย์ งามวรรณธรรม

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาและเห็นชอบแล้ว
จึงอนุมัติเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต ประจำปีการ
ศึกษา 2542

รศ.ดร. รวีวรรณ ชินะตระกูล
คณบดีคณะครุศาสตรบัณฑิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเรื่อง	โครงการออกแบบตกแต่งภายใน อาคารเรียนและปฏิบัติการ สาขาการโรงแรม INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN PROJECT FOR HOTEL MANAGEMENT OF RAJAMANGALA INSTITUTE OF TECHNOLOGY SOUTHERN CAMPUS
โดย	นางสาวจอมขวัญ สุวรรณรัตน์
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
ภาควิชา	ครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะ	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ทัศนีย์ งามวรรณธรรม

บทคัดย่อ

ข้อปัญหา

วัตถุประสงค์ของโครงการนี้ เพื่อเป็นสถานที่ศึกษาและฝึกอบรมให้แก่บุคคลภายนอก ใน
อันที่จะช่วยเหลือและสร้างสรรค์สังคม เพื่อผลิตนักศึกษาที่มีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติ
งานการให้บริการด้านการโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ ตอบสนองความต้องการของตลาดแรง
งาน และนอกจากนี้ยังเป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาในส่วนภูมิภาคให้อยู่ในระดับที่สูงขึ้น
วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

1. เพื่อเสนอเป็นผลงานประกอบการศึกษาหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะครุศาสตร์
อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2. เพื่อศึกษาการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในได้ตรงตามความต้องการของพฤติกรรม
ผู้ใช้อาคารอย่างถูกต้องเหมาะสม
3. เพื่อศึกษาวิธีการรูปแบบการออกแบบตกแต่งภายในโรงเรียนการโรงแรมที่เหมาะสม
กับลักษณะสถาปัตยกรรมของโครงการ
4. เพื่อศึกษาถึงปัญหา แนวทางการแก้ปัญหา พร้อมทั้งแนวทางการออกแบบ
ตกแต่งภายในตามหลักวิชาการให้สอดคล้องกับประโยชน์ใช้สอยควบคู่กับคุณค่าทาง

ด้านความงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการดำเนินการวิจัย

เพื่อให้การออกแบบตกแต่งภายในอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม มีความสอดคล้องกับพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้อาคาร จึงจำเป็นต้องมีการวิจัยเพื่อการศึกษา ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาวัตถุประสงค์และแนวนโยบาย ข้อปัญหาตลอดจนแนวทางการแก้ปัญหาของโครงการ
2. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
3. ศึกษาโครงการเปรียบเทียบที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับโครงการ ซึ่งสามารถใช้เป็นข้อมูลประกอบการออกแบบตกแต่งภายใน
4. ศึกษารายละเอียดของโครงการ อัตราค่าจ้างการบริหารงาน ศึกษาประเภทและพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
5. นำข้อมูลที่ทำการศึกษามาวิเคราะห์หาแนวทางสู่การออกแบบ
6. สรุปผลงานการออกแบบตกแต่งภายใน

สรุปผลการวิจัย

1. อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม เป็นอาคารเรียนของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ ที่มีส่วนประกอบหลัก 2 ส่วน คือ ส่วนของสถานศึกษา (ด้านการโรงแรม) และส่วนของธุรกิจโรงแรม
 - ส่วนสถานศึกษา ประกอบด้วย ห้องเรียนบรรยาย ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า ห้องเรียนครัวสาธิต ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก ห้องอาหาร และห้องพักอาจารย์
 - ส่วนโรงแรม ประกอบด้วย ส่วนโถงต้อนรับ ส่วนลานเอนกประสงค์ คอฟฟี่ช็อป ห้องจัดเลี้ยง และห้องพักรูปแบบต่าง ๆ
2. ลักษณะพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึง เนื่องจากตัวโครงการมีลักษณะเป็นทั้งสถานศึกษาและสถานประกอบธุรกิจด้านโรงแรม
3. การออกแบบตกแต่งภายในเน้นความเหมาะสมของแต่ละส่วน ความสอดคล้องกับรูปแบบสถาปัตยกรรมของตัวอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ มีอาจสำเร็จลุล่วงได้ดีหากมิได้รับความอนุเคราะห์ให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนการชี้แจงและให้รายละเอียดต่าง ๆ ของโครงการ การให้ข้อมูล รวมถึงช่วย ชัดเกล้าข้อมูลให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้นจากบรรดาคณาจารย์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง และบุคคลต่าง ๆ ดังรายนามต่อไปนี้

นายชาญดำรง ณ นคร ผู้อำนวยการวิทยาเขตวังไกลกังวลซึ่งรักษาการใน ตำแหน่งผู้อำนวยการวิทยาเขตภาคใต้ ซึ่งได้ให้ข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับวิทยาเขตเป็นอย่างดี

คุณมานะ ยืนตระกูล สถาปนิกผู้ออกแบบ และให้ข้อมูลในการออกแบบ

อาจารย์ทัศนีย์ งามวรรณธรรม อาจารย์ที่ปรึกษาและคณาจารย์ทุก ๆ ท่าน

บิดา มารดา และญาติพี่น้อง ที่ให้กำลังใจ และกำลังทรัพย์ด้วยดีเสมอมา

ครอบครัวคุณสุรพล จัตววิชัย ให้ที่พัก ให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา ให้กำลังใจ และ

ให้สิ่งดี ๆ ตลอดมา

เพื่อน ๆ พระนครเหนือ ต้น ปู แหม่ม อ้อย อาย และเพื่อน ๆ ที่คอยให้

กำลังใจทุกคน

เพื่อน ๆ ชาวลาดกระบัง เป็ก กบ พีณิต เริง เค กาด เอฟ (ช่างศิลป์) และ

ทุก ๆ คนที่สละเวลาให้ความช่วยเหลือ

คุณนพดล ลือบัณฑิตกุล ให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านและให้กำลังใจด้วยดี

เสมอมา

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณบุคคลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่มีได้กล่าวถึงอีกหลายท่านและมีส่วนในการ ช่วยเหลือการทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้ให้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

นางสาวจอมขวัญ สุวรรณรัตน์

ผู้จัดทำวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญเรื่อง	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญแผนภูมิ	ฎ
สารบัญภาพ	ฏ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ประวัติความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเสนอวิทยานิพนธ์	3
1.3 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์	3
1.4 ที่มาของปัญหา	4
1.5 แนวทางการแก้ปัญหา	4
1.6 ขอบเขตของการศึกษา	4
1.7 ขอบเขตของโครงการ	5
1.8 ขอบเขตของงานออกแบบ	6
1.9 วิธีการดำเนินการวิจัย	7
1.10 แหล่งในการศึกษาข้อมูล	8
1.11 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ	
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	9
2.1.1 ประวัติความเป็นมา	9
2.1.2 บทบาทและหน้าที่ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	9
2.1.3 โครงสร้างการบริหารงานของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	10
2.2 ข้อมูลทั่วไปของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้	12
2.2.1 ประวัติความเป็นมา	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า	
2.2.2	วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งวิทยาเขตภาคใต้	12
2.2.3	การจัดการศึกษา	12
	- หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ	12
	- หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	14
	- หลักการของหลักสูตร	15
	- หลักเกณฑ์การศึกษา	18
	- วิชาและความหมายที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา	20
2.2.4	สรุปเวลาเรียนของนักศึกษา	23
2.3	ข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบ	25
2.3.1	แผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่ผลกระทบต่อโครงการ	25
2.3.2	ความหมายของการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	26
2.3.3	ประวัติความเป็นมาและการแบ่งหน่วยงานในระบบโรงแรม	28
2.3.4	หลักการออกแบบภายในโรงแรม	38
	- ลิโอบบี้และเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	38
	- คอฟฟี่ช็อป	45
	- ห้องจัดเลี้ยง	48
	- ห้องพักผ่อน	53
	- สำนักงานส่วนหน้า	57
2.3.5	หลักการออกแบบภายในส่วนปฏิบัติด้านการโรงแรม	58
	- ห้องเรียนครัวสาธิต	58
	- ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก	59
	- ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม	59
	- ห้องเรียนบรรยาย	59
	- ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	66
2.3.6	สิ่งที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม	67

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4 ข้อมูลพื้นฐานทางระบบเทคนิค	72
2.4.1 ระบบติดต่อสื่อสาร	72
2.4.2 ระบบปรับอากาศ	73
2.4.3 ระบบแสงสว่าง	77
2.4.4 ระบบป้องกันอัคคีภัยและป้องกันเพลิง	81
2.4.5 ระบบสุขาภิบาล	87
2.4.6 ระบบเสียง	87
2.5 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ	89
2.5.1 มหาวิทยาลัยมหิดล (สาขาการโรงแรม) ศูนย์ศาลายา หลักสูตร นานาชาติ	89
2.5.2 วิทยาลัยดุสิตธานี	96
2.5.3 โรงแรมพาวิลเลียน จ. สงขลา	101
2.5.4 จังหวัดสงขลาสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตวังไกลกังวล	104
บทที่ 3 การศึกษารายละเอียดของโครงการ	
3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมของโครงการ	109
3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสงขลา	109
3.1.2 ที่ตั้งและอาณาเขตติดต่อ	112
3.1.3 ลักษณะทางกายภาพ	115
3.1.4 การคมนาคม	117
3.1.5 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการของโครงการ	
3.2 การศึกษาลักษณะสถาปัตยกรรม	118
3.2.1 ที่ตั้งโครงการและอาณาเขตติดต่อ	118
3.2.2 สภาพแวดล้อมของโครงการ	119

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2.3 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรม	120
- แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม	120
- ลักษณะอาคาร	120
- การวิเคราะห์ Space ภายในอาคารที่มีผลกระทบในการ ออกแบบ	122
- ลักษณะโครงสร้างอาคาร	127
3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงาน	127
3.3.1 สายงานการบริหารโครงการ	127
3.3.2 อัตรากำลัง หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากร	131
3.3.3 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร	137
3.3.4 การศึกษาพฤติกรรมส่วนที่ทำการออกแบบ	143
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ	
4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อมโครงการ	149
4.1.1 ผลกระทบจากสภาพแวดล้อม	153
4.1.2 ผลกระทบจากลักษณะภูมิอากาศ	153
4.2 การวิเคราะห์รูปแบบสถาปัตยกรรม	162
4.3 การวิเคราะห์ประเภท และพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร	163
4.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ	176
4.5 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยอาคาร	203
4.6 การวิเคราะห์การจัดวางตำแหน่งและทางสัญจรภายในโครงการ	237
4.7 การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลสถาปัตยกรรมและศิลปวัฒนธรรมภาคใต้	245

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลงานการออกแบบตกแต่งภายใน	
5.1 แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในอาคารเรียนและปฏิบัติการ สาขาการโรงแรม	261
5.2 สรุปแนวทางในการออกแบบ อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม	261
บรรณานุกรม	293
ประวัติผู้แต่ง	294



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	แสดงโครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) บริหารธุรกิจ	14
2.2	แสดงโครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาการโรงแรม	19
2.3	แสดงขนาดของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม	41
2.4	แสดงเนื้อที่ใช้สอยของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	41
2.5	แสดงขนาดของโต๊ะเรียนในห้องเรียนบรรยาย	61
2.6	แสดงความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังไฟในห้องเรียนบรรยาย	77
3.1	แสดงอัตรากำลังของส่วนสถานศึกษาอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม	132
3.2	สรุปผลจำนวนบุคลากรของส่วนโรงแรม	133
3.3	แสดงอัตรากำลังของส่วนโรงแรม	136
3.4	สรุปตารางเวลาของผู้ใช้อาคาร	147
4.1	แสดงค่าความสัมพันธ์ของส่วนประกอบต่าง ๆ ของโครงการ	177
4.2	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนโถงต้อนรับ	182
4.3	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนคอฟฟี่ช็อป	185
4.4	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนจัดเลี้ยง	187
4.5	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องพักแบบธรรมดา	189
4.6	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องพักแบบพิเศษ	191
4.7	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องอาหาร	193
4.8	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	195
4.9	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องเรียนครุศาสตร์	197
4.10	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องเรียนผสมเครื่องเต็ม	199
4.11	แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องเรียนบรรยาย	201
4.12	แสดงมาตรฐานของขนาดเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	205
4.13	สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนโถงต้อนรับ	206
4.14	วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนโถงต้อนรับ	209

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.15 วิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วนโถงต้อนรับ	210
4.16 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช็อป	212
4.17 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช็อป	214
4.18 วิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วนคอฟฟี่ช็อป	215
4.19 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนจัดเลี้ยง	216
4.20 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนจัดเลี้ยง	217
4.21 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพัก	219
4.22 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพักรวมดา	221
4.23 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพักพิเศษ	222
4.24 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนครัวสาธิต	223
4.25 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนครัวสาธิต	225
4.26 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนบรรยาย	226
4.27 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนบรรยาย	227
4.28 วิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องเรียนบรรยาย	228
4.29 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม	229
4.30 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม	230
4.31 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	231
4.32 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	232
4.33 วิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	233
4.34 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนอาหาร	234
4.35 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องอาหาร	236
4.36 วิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องอาหาร	237

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่	หน้า	
2.1	แสดงโครงสร้างการบริหารสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	10
2.2	แสดงการบริหารสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	11
2.3	แสดงการศึกษาคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	27
2.4	แสดงการดำเนินงานฝ่ายจัดการและอำนวยการ	30
2.5	แสดงการดำเนินงานฝ่ายบริการส่วนหน้า	31
2.6	แสดงการดำเนินงานฝ่ายห้องโถงโรงแรม	32
2.7	แสดงการดำเนินงานฝ่ายแม่บ้าน	33
2.8	แสดงการดำเนินงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	35
2.9	แสดงการดำเนินงานฝ่ายครัว	37
3.1	แสดงโครงสร้างสายงานการบังคับบัญชา	128
3.2	แสดงการบริหารโครงการในส่วนการเรียนการสอน	129
3.3	แสดงการบริหารโครงการในส่วนโรงแรม	130

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
2.1	แสดงรูปด้านหน้าเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	43
2.2	แสดงส่วนภายในเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	43
2.3	แสดงการติดตั้งคอมพิวเตอร์ภายในเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	43
2.4	แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	44
2.5	แสดงการจัดชุดโต๊ะรับประทานอาหารส่วนคอฟฟี่ช็อป	47
2.6	แสดงขนาดสัดส่วนคน / พื้นที่ ใช้สอยส่วนโต๊ะอาหาร	48
2.7	แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารในส่วนจัดเลี้ยง	51
2.8	แสดงการจัดโต๊ะอาหารในงานที่เป็นพิธีการ	52
2.9	แสดงขนาดสัดส่วนเตียงนอนและโต๊ะข้างเตียงภายในห้องพัก	55
2.10	แสดงการจัดเตียงรูปแบบต่าง ๆ	56
2.11	แสดงส่วนเคาน์เตอร์สาธิตภายในห้องเรียนครัวสาธิต	58
2.12	แสดงส่วนที่นั่งภายในห้องเรียนครัวสาธิต	58
2.13	แสดงรูปแบบเก้าอี้ในห้องเรียนบรรยาย	62
2.14	แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนแบบดั้งเดิม	63
2.15	แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนและการสอนแบบใหม่	63
2.16	แสดงการจัดห้องเรียนที่มีทางเข้า – ออก 2 ทาง	64
2.17	แสดงการจัดห้องเรียนที่มีทางเข้า – ออก ทางเดียว	64
2.18	แสดงให้เห็นถึงการสะท้อนของแสงอาทิตย์ต่อกระดานดำ	65
2.19	แสดงการติดบอร์ดเพื่อลดการสะท้อนของแสงจากหน้าต่าง	65
2.20	แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	67
2.21	แสดงชนิดของระบบสปิงเกลอร์น้ำ	84
2.22	แสดงการเดินทางที่น้ำสปิงเกลอร์ไว้เหนือเพดาน	86
2.23	แสดงลักษณะการคลุมพื้นที่ของสปิงเกลอร์	86
2.24	แสดงลักษณะอาคาร International college ภายในมหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์ศาลายา หลักสูตรนานาชาติ	89
2.25	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในล็อบบี้โรงแรม Salaya Pavilion	91

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า	
2.26	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในคอฟฟี่ช็อปโรงแรม Salaya Pavilion	92
2.27	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องปฏิบัติการครัว	93
2.28	แสดงบรรยากาศภายในและโถงต้อนรับส่วนห้องจัดเลี้ยง	94
2.29	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพักแบบธรรมดาโรงแรม	94
2.30	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพักแบบพิเศษโรงแรม	95
2.31	แสดงลักษณะอาคารและโถงทางเข้าวิทยาลัยดุสิตธานี	96
2.32	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องเรียนบรรยายวิทยาลัยดุสิตธานี	97
2.33	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องเรียนครัวสาธิตวิทยาลัยดุสิตธานี	98
2.34	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องปฏิบัติงานแม่บ้านวิทยาลัยดุสิตธานี	99
2.35	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องเรียนดำเนินงานส่วนหน้าวิทยาลัยดุสิตธานี	100
2.36	แสดงลักษณะอาคารโรงแรมพาวิลเลียน จังหวัดสงขลา	101
2.37	แสดงบรรยากาศภายในล็อบบี้โรงแรมพาวิลเลียน	102
2.38	แสดงบรรยากาศภายในคอฟฟี่ช็อปโรงแรมพาวิลเลียน	102
2.39	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพักโรงแรมพาวิลเลียน	103
2.40	แสดงลักษณะอาคารบ้านชมคลื่น ราชมงค	104
2.41	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศส่วนล็อบบี้ (บ้านชมคลื่น ราชมงค)	105
2.42	แสดงบรรยากาศภายในห้องอาหาร	106
2.43	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในส่วนห้องพักพิเศษ	107
2.44	แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพักรธรรมดา	108
3.1	แสดงอาณาเขตติดต่อของจังหวัดสงขลา	113
3.2	แสดงแผนที่จังหวัดสงขลา	114
3.3	แสดงลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสงขลา	115
3.4	แสดงลมมรสุมที่พัดผ่านต่อฤดูกาลของภาคใต้	116
3.5	แสดงแบบแปลนชั้นล่างของโครงการ	122
3.6	แสดง Space ส่วนคอฟฟี่ช็อปของโครงการ	122

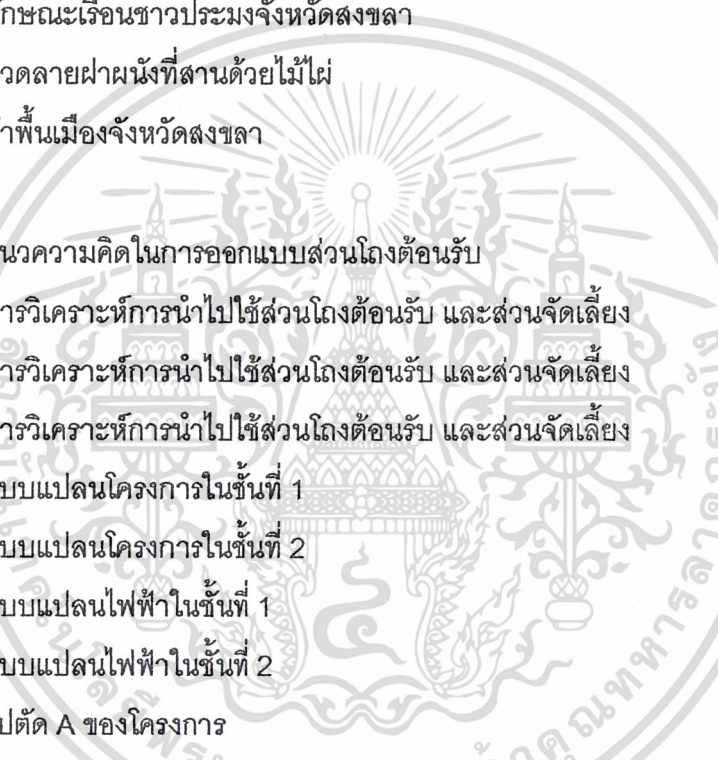
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
3.7 แสดง Space ส่วน Lobby Hall ของโครงการ	123
3.8 แสดง Space ส่วนจัดเลี้ยงของโครงการ	123
3.9 แสดง Space ส่วนทางเข้าห้องพัก	124
3.10 แสดง Space ภายในห้องพัก	124
3.11 แสดงแบบแปลนชั้นบนของโครงการ	125
3.12 แสดงส่วนโถงทางเข้าด้านหน้าโครงการ	125
3.13 แสดง Space ส่วนโถงทางเข้าด้านหน้า	125
3.14 แสดง Space ภายในห้องเรียนบรรยาย	126
3.15 แสดง Space ภายในห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม	126
4.1 แสดงที่ตั้งและอาณาเขตติดต่อของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้	149
4.2 แสดงที่ตั้งของวิทยาเขตภาคใต้	150
4.3 แสดงผลกระทบจากลักษณะภูมิอากาศ	155
4.4 แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อม	157
4.5 แสดงการวิเคราะห์ฝุ่นละอองและเสียงที่มีผลกระทบต่อโครงการ	157
4.6 แสดงผลกระทบต่อตัวโครงการด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ	158
4.7 แสดงผลกระทบต่อตัวโครงการด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้	159
4.8 แสดงผลกระทบต่อตัวโครงการด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้	160
4.9 แสดงผลกระทบต่อตัวโครงการด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือ	161
4.10 แสดงรูปแบบสถาปัตยกรรมของโครงการ	162
4.11 แสดงลักษณะหลังคาเรือนพักอาศัยภาคใต้	246
4.12 แสดงศาลาที่มีลักษณะคล้ายตามเรือนพักอาศัย	246
4.13 แสดงการประดับตกแต่งเรือนไทยมุสลิม	248
4.14 แสดงโครงสร้างเรือนไทยมุสลิม	249
4.15 แสดงลักษณะบ้านทรงจีน	250
4.16 แสดงรูปด้านหน้าอาคารพาณิชย์สถาปัตยกรรมชิโน – โปรตุเกส	252

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.17 แสดงลักษณะช่องแสงบนกรอบหน้าต่าง	253
4.18 แสดงลักษณะบานหน้าต่าง	254
4.19 แสดงลักษณะหั่วเสา	254
4.20 แสดงคติความเชื่อในการวางผังเรือนของชาวประมง	257
4.21 แสดงลักษณะเรือนชาวประมงจังหวัดสงขลา	257
4.22 แสดงลวดลายฝาผนังที่สานด้วยไม้ไผ่	258
4.23 แสดงผ้าพื้นเมืองจังหวัดสงขลา	259
	
5.1 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนโถงต้อนรับ	263
5.2 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนโถงต้อนรับ และส่วนจัดเลี้ยง	263
5.3 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนโถงต้อนรับ และส่วนจัดเลี้ยง	264
5.4 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนโถงต้อนรับ และส่วนจัดเลี้ยง	264
5.5 แสดงแบบแปลนโครงการในชั้นที่ 1	265
5.6 แสดงแบบแปลนโครงการในชั้นที่ 2	265
5.7 แสดงแบบแปลนไฟฟ้าในชั้นที่ 1	266
5.8 แสดงแบบแปลนไฟฟ้าในชั้นที่ 2	266
5.9 แสดงรูปตัด A ของโครงการ	267
5.10 แสดงรูปตัด B ของโครงการ	267
5.11 แสดงรูปด้านส่วนโถงต้อนรับ	268
5.12 แสดงวัสดุประกอบแบบส่วนโถงต้อนรับ ส่วนจัดเลี้ยง และส่วนคอฟฟี่ช็อป	268
5.13 แสดงทัศนียภาพส่วนโถงต้อนรับ	269
5.14 แสดงทัศนียภาพส่วนโถงต้อนรับ (เคา์นเตอร์บริการส่วนหน้า)	269
5.15 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนคอฟฟี่ช็อป	270
5.16 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนคอฟฟี่ช็อป	271
5.17 แสดงรูปด้านส่วนคอฟฟี่ช็อป	271
5.18 แสดงทัศนียภาพส่วนคอฟฟี่ช็อป	272

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5.19 แสดงทัศนียภาพส่วนคอฟฟี่ช็อป (ส่วนเฉลียงด้านนอก)	272
5.20 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนจัดเลี้ยง และส่วนห้องอาหาร	273
5.21 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนจัดเลี้ยง	274
5.22 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนจัดเลี้ยง และห้องอาหาร	274
5.23 แสดงรูปด้านส่วนจัดเลี้ยง	275
5.24 แสดงทัศนียภาพส่วนโถงจัดเลี้ยง	275
5.25 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องจัดเลี้ยง	276
5.26 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องพัก	277
5.27 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนห้องพัก	277
5.28 แสดงรูปด้านห้องพักธรรมดาแบบ Twin Bed	278
5.29 แสดงรูปด้านห้องพักธรรมดาแบบ Double Bed	278
5.30 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักธรรมดาแบบ Twin Bed	279
5.31 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักธรรมดาแบบ Double Bed	279
5.32 แสดงรูปด้านส่วนห้องพักแบบพิเศษ	280
5.33 แสดงวัสดุประกอบส่วนห้องพักธรรมดา	281
5.34 แสดงวัสดุประกอบส่วนห้องพักพิเศษ	281
5.35 แสดงแบบขยายในส่วนห้องพักพิเศษ	282
5.36 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักพิเศษ	283
5.37 แสดงวัสดุประกอบส่วนห้องอาหาร	284
5.38 แสดงรูปด้านส่วนห้องอาหาร	285
5.39 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องอาหาร	285
5.40 แสดงแนวความคิดโดยรวมของส่วนการเรียนการสอน	286
5.41 แสดงวัสดุประกอบในส่วนการเรียนการสอน	287
5.42 แสดงรูปด้านส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	288
5.43 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	288
5.44 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนผสมเครื่องเต็ม	289

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5.45 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนครีวสาธิต	290
5.46 แสดงการวิเคราะห์การจัดห้องเรียน	291
5.47 แสดงรูปด้านส่วนห้องเรียนบรรยาย	292
5.48 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนบรรยาย	292



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาของโครงการ

การพัฒนาการศึกษาในส่วนภูมิภาค มีนโยบายในการดำเนินการพัฒนาประชาชนในท้องถิ่นให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และผลิตบุคลากรให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานในส่วนภูมิภาค จากการศึกษาที่เศรษฐกิจในภาคอุตสาหกรรมและบริการขยายตัวอย่างรวดเร็ว ทำให้มีความต้องการกำลังคนที่มีการศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องเพิ่มมากขึ้น และในปัจจุบันภาคเอกชนมีความต้องการบุคลากรที่มีความรู้ และทักษะตรงตามลักษณะงานสามารถปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ แต่หาคนที่มีคุณภาพตามต้องการไม่ได้ ในขณะที่เดียวกันก็ยังมีปัญหาการว่างงานของผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับอาชีวศึกษา และการขาดแคลนในด้านปริมาณสำหรับกำลังคนในระดับกลาง โดยเฉพาะในด้านการบริการ การตลาด และการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยว

ในปัจจุบันจะมีความต้องการกำลังคนเหล่านี้เพิ่มมากขึ้น แต่ระบบการศึกษาผลิตออกมาไม่ทันกับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วของการพัฒนาประเทศ จากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในด้านเศรษฐกิจของไทย มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องส่งผลให้เกิดผลกระทบต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศทางด้านโครงสร้างการผลิตจากภาคเกษตรเป็นภาคอุตสาหกรรมและภาคบริการมีลักษณะโครงสร้างเป็นอุตสาหกรรมบริการ เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวการบริการต่าง ๆ เพิ่มขึ้น

ด้วยเหตุที่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทำรายได้ให้กับประเทศเป็นอันดับหนึ่งอยู่ในปัจจุบัน ความสำคัญของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จึงมีผลต่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจอันเป็นรากฐานของความเป็นปึกแผ่นทางการเมือง และสังคม ทำให้การส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมระดับชาติที่ต้องอาศัยความร่วมมือร่วมใจของทุกฝ่ายเร่งรัด ปรับปรุงให้พัฒนาขึ้น ๆ ขึ้นตามลำดับ โดยเฉพาะการผลิตบุคลากร และเจ้าหน้าที่ในวงธุรกิจการท่องเที่ยว ให้มีความรู้ความสามารถทั้งทางด้านปฏิบัติ และการจัดการในระดับต้น เพื่อออกไปทำงานในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รัฐบาลจึงควรมุ่งส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านนี้มากยิ่งขึ้น และอุตสาหกรรมการโรงแรมก็ได้รับการสนับสนุนควบคู่กันไปด้วย เพราะอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจะไม่ประสบผลสำเร็จถ้าไม่มีการพัฒนาอุตสาหกรรมการโรงแรมประเทศนั้น ๆ โดยมีหลักการและเหตุผล ดังนี้

- 1) เพื่อเป็นการพัฒนาบุคลากรให้สอดคล้องกับความต้องการของธุรกิจภาคใต้ ซึ่งผลสืบเนื่องมาจากธุรกิจได้มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมากในช่วงเวลาที่ผ่านมา และจากนโยบายสามเหลี่ยมเศรษฐกิจที่กำลังจะเกิดขึ้น ทำให้เกิดความต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากรที่มี ความรู้ความสามารถในการให้บริการสาขาการโรงแรมมากขึ้น ดังนั้น การเปิดสอนระดับประกาศนียบัตรในวิชาชีพชั้นสูง เป็นการผลิตบุคลากรระดับกลาง เพื่อสนองตอบความต้องการของหน่วยงานธุรกิจได้เป็นอย่างดี

- 2) เป็นการเปิดโอกาสทางการศึกษา ให้นักศึกษาที่จบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรในสาขาต่าง ๆ ของคณะวิชาบริหารธุรกิจได้ศึกษาต่อเนื่องในระดับที่สูงขึ้น เพื่อยกระดับความรู้ความสามารถที่จะนำไปใช้ปรับปรุงการทำงานให้ดีขึ้น
- 3) เป็นการลดการสูญเสียทางด้านเศรษฐกิจ ซึ่งผู้ที่ต้องการศึกษาในสาขาการโรงแรมไม่ต้องเดินทางไปศึกษาในส่วนกลาง เป็นการตอบสนองนโยบายของรัฐบาลในทางขยายการศึกษาไปสู่ภูมิภาค และยังทำให้ลดปัญหาความแออัดทางสภาพแวดล้อมอีกด้วย
- 4) เป็นการพัฒนาคุณภาพของสังคมในทางอ้อม เพราะเมื่อประชาชนมีการศึกษาสูงขึ้น เป็นการพัฒนาคุณภาพของบุคคล ซึ่งทำให้คุณภาพของสังคมย่อมดีขึ้นด้วย

ดังนั้นจึงเห็นว่่า เพื่อเป็นการสร้างบุคลากรที่มีคุณภาพได้มาตรฐานออกไปประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จะเป็นส่วนสำคัญในการดึงดูดให้กับนักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและเดินทางกลับมาอีกในอนาคต และเพิ่มจำนวนวันพักอยู่ในประเทศไทย ซึ่งทำรายได้และก่อให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจมากยิ่งขึ้น บุคลากรเหล่านี้จำเป็นต้องมีการเตรียมตัวศึกษาให้มีความรู้ ความเข้าใจทางระเบียบวัฒนธรรม มีทักษะในการใช้ภาษาและวิชาชีพที่มีทัศนคติที่ดี รู้จักแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ปรับปรุงบุคลิกภาพ และระวังรักษาสุขภาพให้แข็งแรงจับใจเสมอ การศึกษาอบรมเหล่านี้ จำเป็นต้องทำอย่างมีระเบียบ จึงควรจัดให้มีการเรียนการสอนในหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาการโรงแรมชั้น เพื่อผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานในด้านนี้ให้ทันต่อความต้องการของธุรกิจ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อเป็นสถานที่ศึกษาและฝึกอบรมให้แก่บุคคลภายนอกทั่วไป เป็นการช่วยเหลือและสร้างสรรค์สังคม
- 2) เพื่อผลิตนักศึกษาให้มีความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติการให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน
- 3) เป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาในส่วนภูมิภาคให้อยู่ในระดับที่สูงขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 เหตุผลในการเสนอวิทยานิพนธ์

- 1.2.1 เป็นโครงการจริงที่ยังไม่ได้มีการออกแบบตกแต่งภายใน ซึ่งจะทำให้เกิดการศึกษา ค้นคว้าข้อมูล เพื่อให้เข้าถึงปัญหาของโครงการได้อย่างชัดเจน ทำให้การออกแบบตกแต่งภายในมีความสมบูรณ์ และเป็นไปอย่างเหมาะสมตามสภาพความเป็นจริง
- 1.2.2 ลักษณะโครงการ (โรงเรียนการโรงแรม) มีผู้ศึกษาค้นคว้า และนำเสนอข้อมูลไม่มากนัก จึงต้องการทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลของโครงการประเภทนี้ เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ศึกษารุ่นต่อไปได้มีข้อมูลเปรียบเทียบ
- 1.2.3 ลักษณะของโครงการ มีความน่าสนใจต่อการออกแบบตกแต่งภายใน โดยตัวอาคารมีรูปแบบสถาปัตยกรรมทางภาคใต้ ผสมผสานระหว่างศิลปะของโปรตุเกส ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดแนวความคิดของการออกแบบ
- 1.2.4 เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนและส่งเสริม เพื่อรองรับการขยายตัวของธุรกิจภาคใต้ จากนโยบายสามเหลี่ยมเศรษฐกิจ ตามเป้าหมายของโครงการ
- 1.2.5 สามารถนำความรู้ที่ได้มาศึกษา วิเคราะห์ แก้ปัญหาในการออกแบบตกแต่ง

1.3 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

- 1.3.1 เพื่อศึกษาการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในได้ตรงตามความต้องการของพฤติกรรมผู้ใช้อาคารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม
- 1.3.2 เพื่อศึกษาวิธีการรูปแบบการตกแต่งภายในโรงเรียนการโรงแรม และหาแนวทางในการตกแต่งภายในที่เหมาะสม สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ และรูปแบบของตัวอาคาร
- 1.3.3 เพื่อศึกษาพฤติกรรมทางด้านการเรียนการสอนทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ในสาขาการโรงแรม เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายใน
- 1.3.4 เพื่อศึกษาถึงปัญหา แนวทางการแก้ปัญหา พร้อมแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในตามหลักวิชาการให้สอดคล้องกับประโยชน์ใช้สอยควบคู่กับคุณค่าทางด้านความงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 ที่มาของปัญหา

1.4.1 เป็นโครงการใหม่ที่ยังอยู่ในขั้นตอนการดำเนินการก่อสร้างทางสถาปัตยกรรม และยังไม่มีการออกแบบตกแต่งภายในใด ๆ

1.4.1 เนื่องจากตัวอาคารเป็นรูปแบบของสถาปัตยกรรมทางภาคใต้ การตกแต่งภายใน จึงต้องมีความสัมพันธ์กันกับตัวอาคาร

1.4.2 เป็นโครงการที่มีองค์ประกอบ 2 ส่วน คือ

- ส่วนพื้นที่ของการจัดการโรงแรม
- ส่วนพื้นที่ของการจัดการเรียนการสอน

ในส่วนของการจัดการเรียนการสอน แบ่งองค์ประกอบออกเป็น 2 ส่วน คือ

- ภาคทฤษฎี
- ภาคปฏิบัติ

จากองค์ประกอบดังกล่าว ทำให้ยากต่อการศึกษาข้อมูลของพฤติกรรม ตลอดจนความสัมพันธ์ในส่วนต่าง ๆ ของอาคาร

1.5 แนวทางการแก้ปัญหา

1.5.1 ศึกษาโครงการเปรียบเทียบจากโครงการประเภทโรงเรียนการโรงแรมอื่น ๆ เพื่อนำมาศึกษาค้นคว้าเป็นแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายใน

1.5.2 ศึกษาถึงรูปแบบของตัวสถาปัตยกรรมให้สอดคล้องกับการออกแบบตกแต่งภายใน

1.5.3 ศึกษาพฤติกรรมในส่วนของผู้ให้ และผู้ใช้บริการ และความสัมพันธ์ในส่วนต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบให้เกิดความเหมาะสม

1.5.4 ศึกษารายละเอียด และพื้นที่ใช้สอย ให้เกิดระบบการสัญจรที่เหมาะสมแก่ผู้ใช้โครงการ

1.6 ขอบเขตของการศึกษาข้อมูล

1.6.1 ศึกษาลักษณะโครงการ ที่ตั้ง สภาพแวดล้อมของอาคาร

1.6.2 ศึกษาด้านหลักสูตร รายวิชาต่าง ๆ ของการเรียนการสอนสาขาการโรงแรม

1.6.3 ศึกษาด้านการเรียนในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

1.6.4 ศึกษาการจัดห้องเรียนจำลองในรูปแบบต่าง ๆ จากห้องปฏิบัติงานจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.5 ศึกษาเปรียบเทียบโครงการชนิดเดียวกันหรือใกล้เคียงกัน

1.6.6 ศึกษาการวิเคราะห์เนื้อที่ที่ใช้สอย และพฤติกรรมการใช้อาคาร

1.7 ขอบเขตของโครงการ

ชั้นที่ 1 พื้นที่โดยรวมประมาณ 4,748 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- ลานเอนกประสงค์
- คอฟฟี่ช็อป
- ห้องครัวหลัก
- ห้องเรียนครัวสาธิต
- ห้องอาหาร
- ห้องเก็บอุปกรณ์ 2 ห้อง
- ห้องเรียนบรรยาย (สาขาการโรงแรม) 2 ห้อง
- ลานรับสินค้า
- ห้องแม่บ้าน
- GUARD & TIME KEEPER
- ห้องน้ำชาย - หญิง 2 ห้อง
- SWIMMING POOL & SPA
- ห้องพักอาจารย์ (สาขาการโรงแรม)
- ห้องพัก (SUITE ROOM) 2 ห้อง
- ห้องพัก (STANDARD ROOM) 15 ห้อง
- ห้องซักรีด
- ลานตากผ้า
- ห้องเก็บผ้า
- ห้องช่างเครื่อง
- GENERATOR
- BOILER
- TOMPING
- โถงทางเดินโดยรวม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่ 2 พื้นที่โดยรวมประมาณ 3,494 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- ลิโอบบี้
- สำนักงานส่วนหน้า
- ห้องจัดเลี้ยง
- ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม
- ห้องเรียนบรรยาย (สาขาการท่องเที่ยว) 2 ห้อง
- ห้องพักอาจารย์ (สาขาการท่องเที่ยว)
- ห้องพัก (SUITE ROOM) 2 ห้อง
- ห้องพัก (STANDARD ROOM) 15 ห้อง
- ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก 7 ห้อง
- ห้องพักบุคลากร 2 ห้อง
- โถงทางเดินโดยรอบ

1.8 ขอบเขตของงานออกแบบ

ชั้นที่ 1 ประกอบด้วย

- ลานเอนกประสงค์ 380 ตารางเมตร
- ห้องอาหาร 110 ตารางเมตร
- ห้องเรียนครัวสาธิต 110 ตารางเมตร
- ห้องเรียนบรรยาย (สาขาการโรงแรม) 88 ตารางเมตร
- ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า 88 ตารางเมตร
- คอฟฟี่ช็อป 512 ตารางเมตร
- ห้องพัก (STANDARD ROOM) 574 ตารางเมตร
- ห้องพัก (SUITE ROOM) 172 ตารางเมตร
- ห้องพักอาจารย์ 28 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ในการออกแบบชั้นที่ 1 2,062 ตารางเมตร

ชั้นที่ 2 ประกอบด้วย

- ลิโอบบี้ 400 ตารางเมตร
- สำนักงานส่วนหน้า 93 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องจัดเลี้ยง	656 ตารางเมตร
- ห้องเรียนผสมเครื่องเต็ม	88 ตารางเมตร
- ห้องเรียน บรรยาย (สาขาการท่องเที่ยว)	176 ตารางเมตร
- ห้องพักอาจารย์	34 ตารางเมตร
- ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก	210 ตารางเมตร
- ห้องพัก (STANDARD ROOM)	258 ตารางเมตร
- ห้องพัก (SUITE ROOM)	488 ตารางเมตร
รวมพื้นที่ในการออกแบบชั้นที่ 2	2,403 ตารางเมตร
รวมพื้นที่ในการออกแบบทั้งหมด	4,465 ตารางเมตร

1.9 วิธีการดำเนินการวิจัย

- 1.9.1 ศึกษารายละเอียดของโครงการ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของโครงการ ดังนี้
- ความเป็นมาของโครงการ
 - สถานที่ตั้งโครงการ
 - วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อโครงการ
 - สายงานการบริหารของหน่วยงานต่าง ๆ
- 1.9.2 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานในด้านการออกแบบ
- พฤติกรรมและสัดส่วนของผู้ใช้อาคาร
 - ระบบทางสัญจรภายในอาคาร
 - ขนาดสัดส่วนของเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ในโครงการ
 - ระบบเทคนิคต่างๆ วัสดุ อุปกรณ์ในการอำนวยความสะดวก
 - ตัวโครงการและผู้ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ
- 1.9.3 รวบรวมข้อมูลของโครงการและข้อมูลที่ได้จากแหล่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องมาศึกษาเปรียบเทียบ เพื่อนำไปสู่แนวทางในการออกแบบ
- 1.9.4 นำข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาถึงปัญหา วิเคราะห์และสังเคราะห์ เพื่อนำผลสรุปมาสู่แนวทางการออกแบบตกแต่ง
- 1.9.5 สรุป และนำเสนอผลงานการทำวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.10 แหล่งในการศึกษาข้อมูล

- 1.10.1 มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา ศูนย์นานาชาติ
เลขที่ 25 / 25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัด
นครปฐม
- 1.10.2 วิทยาลัยการโรงแรมดุสิตธานี
เลขที่ 902 หมู่ 6 ถนนศรีนครินทร์ หนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ ฯ
- 1.10.3 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ ฯ
เลขที่ 2 ถนนนางลิ้นจี่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ ฯ
- 1.10.4 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตวังไกลกังวล
ถนนเพชรเกษม อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- 1.10.5 โรงแรมพาวิลเลียน อ. เมือง จ. สงขลา
- 1.10.6 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)

1.11 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.11.1 เกิดความรู้ความเข้าใจในการจัดการระบบองค์กร และการบริหารงานทางด้าน
โรงเรียนการโรงแรม
- 1.11.2 ได้รู้ถึงหลักการออกแบบตกแต่งภายใน และนำไปใช้ในงานวิจัยได้อย่างมีระบบ
- 1.11.3 เป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้า เพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาเปรียบเทียบกับ
โครงการในลักษณะเดียวกัน
- 1.11.4 เข้าใจการทำงาน และพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโครงการ เป็นการศึกษาถึงองค์ประกอบเบื้องต้นของโครงการ และรายละเอียดต่างๆ ของโครงการ อันจะนำไปสู่การวิเคราะห์เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบ

2.1.1 ประวัติความเป็นมาของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เป็นชื่อใหม่ของเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาได้รับพระราชทานนามใหม่จากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เปลี่ยนชื่อจากวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา เป็น “ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ” ตามประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่ม 106 ตอนที่ 132 เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ. 2532 และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 19 สิงหาคม 2532 เป็นต้นมา

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลเป็นสถาบันการจัดการศึกษาและวิจัย มีฐานะเป็นกรม หนึ่ง ในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ มีอธิการบดีเป็นผู้บังคับบัญชาและรับผิดชอบ ในฐานะหัวหน้าส่วนราชการ เช่นเดียวกับอธิบดีของกรมต่างๆ การดำเนินงานของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อยู่ภายใต้การควบคุมของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ประกอบด้วยกระทรวงศึกษาธิการเป็นนายกสภาสถาบันฯ เป็นกรรมการโดยตำแหน่งจากการเลือกตั้ง กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ และมีหัวหน้าสำนักงานอธิการบดีเป็นเลขานุการ สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 330 ถนนสามเสน กรุงเทพฯ

2.1.2 บทบาทและหน้าที่ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

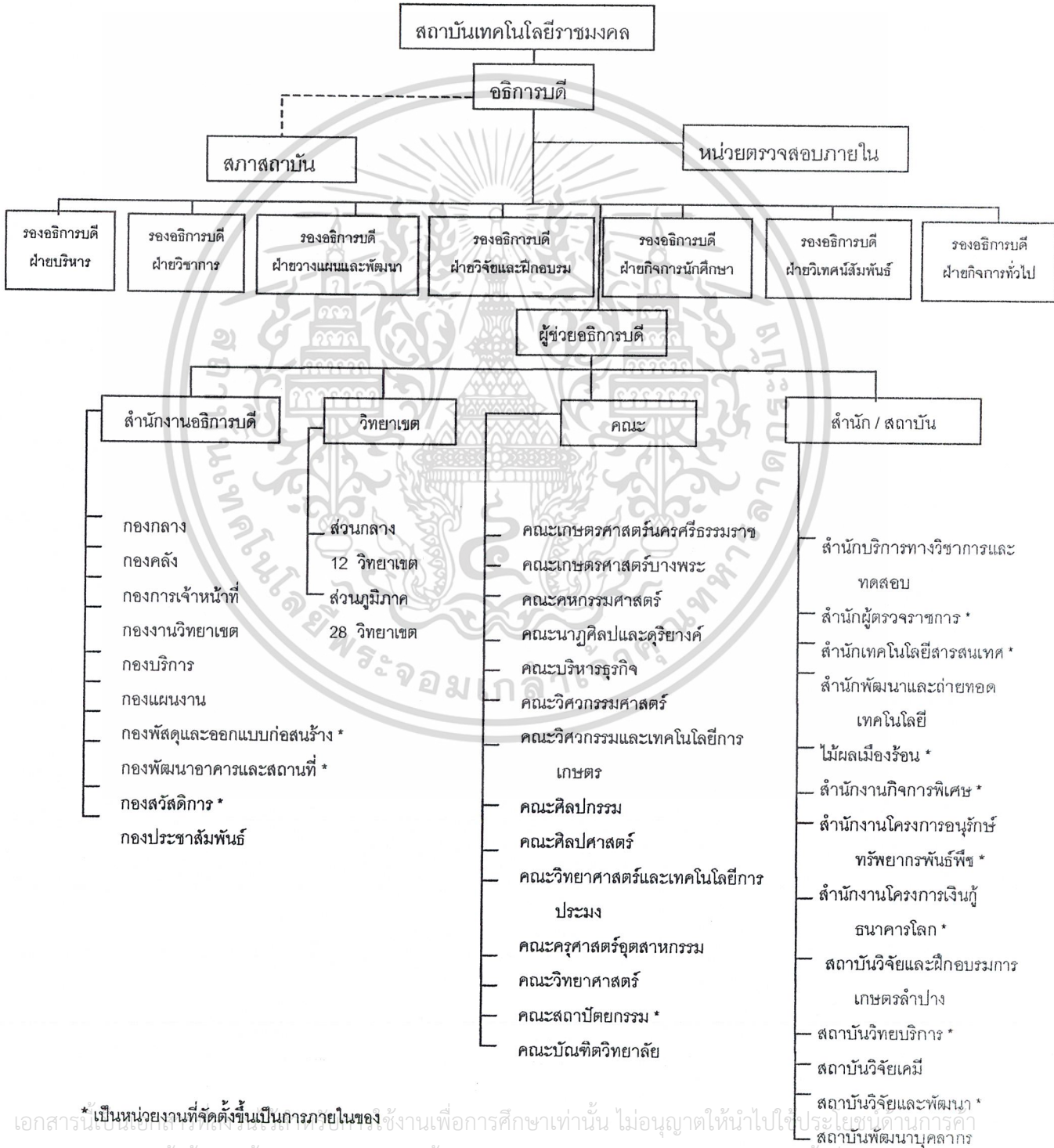
- 1) ผลิตครูอาชีวศึกษาระดับปริญญาตรี
- 2) จัดการศึกษาทางด้านวิชาชีพทั้งระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง และระดับปริญญาตรี
- 3) ทำการวิจัยเพื่อส่งเสริมการศึกษาทางด้านวิชาชีพ และการให้บริการทางการแก่สังคม ปัจจุบันสถาบันฯ มีศูนย์กลางการศึกษาระดับปริญญาตรีอยู่ที่ ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี เนื้อที่ประมาณ 740 ไร่ การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีประกอบด้วยคณะต่างๆ 11 คณะ โดยดำเนินการสอนทั้งในวิทยาเขตส่วนกลางและวิทยาเขตส่วนภูมิภาค มีการจัดการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรีในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ตามวิทยาเขตต่าง ๆ ทั้งในส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลางและส่วนภูมิภาคทั่วประเทศ โดยมีวิทยาเขตส่วนกลางในกรุงเทพฯ 12 วิทยาเขต และวิทยาเขตส่วนภูมิภาคตั้งกระจายตามจังหวัดต่าง ๆ รวม 28 วิทยาเขต

2.1.3 โครงสร้างการบริหารงานของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

แผนภูมิที่ 2.1 แสดงโครงสร้างการบริหารสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล



* เป็นหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นเป็นการภายในของสำนักงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 *ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 2.2 แสดงการบริหารสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

แผนภูมิการบริหารสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 ข้อมูลทั่วไปของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้

2.2.1 ประวัติความเป็นมาของวิทยาเขตภาคใต้

วิทยาเขตภาคใต้ ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เป็นสถาบันการศึกษาแห่งหนึ่งในจำนวนวิทยาเขต 40 แห่ง ที่สังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล เดิมเป็นวิทยาลัยเทคนิคภาคใต้สงขลา สังกัดกรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ จัดตั้งขึ้นตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ ลงวันที่ 29 เมษายน 2498 และเริ่มเรียนเมื่อวันที่ 5 มิถุนายน ในปีเดียวกัน

2.2.2 วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งวิทยาเขตภาคใต้

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ ในอันที่จะส่งเสริมการศึกษาวิชาชีพชั้นสูงในส่วนภูมิภาค 14 จังหวัดภาคใต้ นับเป็นวิทยาลัยเทคนิคที่จัดตั้งขึ้นเป็นแห่งแรกในในส่วนภูมิภาค ตั้งอยู่บริเวณชายทะเล มีเนื้อที่ประมาณ 260 ไร่ (ไม่รวมที่ดินในเขตอำเภอรัตนภูมิ 160 ไร่)

หลังจากจัดตั้งมาเป็นเวลา 20 ปี จึงโอนสังกัดวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา ตามพระราชบัญญัติที่จัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2518 และเปลี่ยนชื่อเป็นวิทยาเขตภาคใต้ สังกัดวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาในสมัยนั้นและในปี 2531 ได้รับพระราชทานเปลี่ยนชื่อเป็น สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ (สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ : รายงานประจำปี 2540)

2.2.3 การจัดการศึกษา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ฉบับปรับปรุง พุทธศักราช 2536 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ความมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) บริหารธุรกิจ มีวัตถุประสงค์ที่จะให้วิทยาเขตต่าง ๆ ที่จัดการศึกษาทางด้านบริหารธุรกิจในสังกัดสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ได้มีรูปแบบ และระบบการจัดการศึกษาไปในทิศทางเดียวกัน และมีนโยบายเดียวกัน โดยคำนึงถึงความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน นอกจากนี้ หลักสูตรนี้ยังมีวัตถุประสงค์ที่จะให้นักศึกษาได้มีการพัฒนาการเสริมสร้างความเจริญก้าวหน้าในด้านต่าง ๆ อันประกอบด้วย พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้มีความรู้และทักษะอันเป็นพื้นฐานในการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ
- 2) เพื่อให้มีระเบียบวินัย มีความรับผิดชอบต่องานตนเอง ครอบคลุม และสังคม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) เพื่อให้เป็นพลเมืองดี มีความเข้าใจ เลื่อมใส ศรัทธา ในการปกครองประเทศตามระบอบประชาธิปไตย อันมีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ถำรงไว้และยึดมั่นในสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์
- 4) เพื่อให้รู้จักคิด รู้จักทำ รู้จักตัดสินใจอย่างถูกต้อง มีเหตุผล เคารพในสิทธิและหน้าที่ของตนเองและของผู้อื่น รู้จักใช้สิทธิบัญญัติแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ด้วยสันติวิธีและเหตุผล รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ที่ดี
- 5) เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ และเห็นคุณค่าในวัฒนธรรมและทรัพยากรของชาติ
- 6) เพื่อให้มีบุคลิกภาพที่ดี มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ ตลอดจนให้รู้จักช่วยรักษาและส่งเสริมการสาธารณสุขของชุมชน
- 7) เพื่อให้มีพื้นฐานสำหรับการศึกษาระดับสูงต่อไป

โครงสร้างของหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) บริหารธุรกิจ

1) วิชาพื้นฐานทั่วไป	ต้องศึกษาทั้งหมด	38 หน่วยกิต
2) วิชาชีพพื้นฐาน	ต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	46 หน่วยกิต
- วิชาชีพพื้นฐาน บัณฑิตศึกษา		30 หน่วยกิต
- วิชาชีพพื้นฐาน เลือกศึกษาไม่น้อยกว่า		16 หน่วยกิต
3) วิชาชีพเฉพาะสาขา	ต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	18 หน่วยกิต
4) วิชาชีพเลือก	ต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	15 หน่วยกิต
5) วิชาเลือกเสรี	ต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
รวมทั้งหมดต้องศึกษาไม่น้อยกว่า	120 หน่วยกิต	ไม่เกิน 140 หน่วยกิต

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) บริหารธุรกิจ แยกออกเป็น 4 สาขาวิชา ดังนี้

- 1) สาขาวิชาการบัญชี
- 2) สาขาวิชาการเลขานุการ
- 3) สาขาวิชาการขาย
- 4) สาขาวิชาภาษาต่างประเทศ

สถาบัน ฯ อาจจัดเพิ่มเติมสาขาวิชาขึ้นอีก ทั้งนี้โดยพิจารณาตามความเหมาะสมของ

สภาพสังคมและเศรษฐกิจ และความเหมาะสมของตลาดแรงงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.1 แสดงโครงสร้างหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) บริหารธุรกิจ

วิชา	การบัญชี หน่วยกิต	การเลขานุการ หน่วยกิต	การขาย หน่วยกิต	ภาษาต่างประเทศ หน่วยกิต
วิชาพื้นฐานทั่วไป	38	38	38	38
วิชาชีพพื้นฐาน (บังคับ) (เลือก)	49	49	49	49
วิชาชีพเฉพาะสาขา	18	18	18	20
วิชาชีพเลือก	16	16	16	18
วิชาเลือกเสรี	6	6	6	6
รวม	127	127	127	131

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ พุทธศักราช 2536

1. เพื่อพัฒนากำลังคนระดับกลางด้านบริหารธุรกิจ ให้มีความรู้ความสามารถด้านวิชาชีพ เพื่อเป็นนักปฏิบัติการเชิงวิชาการในงานบริหารธุรกิจทั่วไป และให้ความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติงานเฉพาะสาขา ได้แก่ การตลาด การโฆษณา การเลขานุการ การจัดการ การบัญชี การเงิน คอมพิวเตอร์ธุรกิจ ภาษาธุรกิจ การโรงแรม การท่องเที่ยว และอื่น ๆ ผู้สำเร็จการศึกษามีชื่อเรียกตามความชำนาญเฉพาะสาขานั้น ๆ
2. เพื่อฝึกอบรมให้มีความคิดริเริ่ม มีกึ๋นนิสัยในการค้นคว้า ปรับปรุงตนเองให้ก้าวหน้า อยู่เสมอ สามารถแก้ปัญหาด้วยหลักการและเหตุผล ปฏิบัติงานด้วยหลักวิชาการที่มีการวางแผนและควบคุมอย่างรอบคอบ ที่ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายอย่าง ประหยัด รวดเร็ว ตรงต่อเวลา และมีคุณภาพ
3. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์สุจริต ความขยันหมั่นเพียร ความสำนึกในจรรยาอาชีพ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่และสังคม
4. เพื่อสามารถนำความรู้ความชำนาญที่ได้รับนำไปประกอบกิจการของตนเอง และประกอบสัมมาอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลักการของหลักสูตร

1. กล่าวนำ

การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ จำเป็นที่จะต้องให้ความสำคัญในการพัฒนา กำลังคนระดับกลางด้านบริหารธุรกิจ ทั้งนี้ ก็เพราะสภาพปัจจุบันกำลังคนระดับกลางด้านบริหาร ธุรกิจมีไม่เพียงพอ และยังไม่สนองตอบกับความต้องการของตลาดแรงงาน ฉะนั้นปัจจัยที่จะต้องนำมา พิจารณาก็คือ การให้การศึกษากับบุคลากรของประเทศให้ตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน องค์ประกอบที่สำคัญจะให้บรรลุเป้าหมายนั้นก็คือ การพัฒนาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้น สูงนั่นเอง เพื่อให้ได้หลักสูตรที่เหมาะสมในอันที่จะผลิตผู้สำเร็จการศึกษาที่มีความรู้ ความ สามารถ และมีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับความต้องการของกำลังคนในปัจจุบัน รวมทั้งคำนึงถึง หลักสูตรที่จะสามารถนำไปใช้ได้เป็นอย่างดีเหมาะสมกับสถานการณ์และสภาพของสถานศึกษาด้วย

2. โครงสร้างหลักสูตร

ความมุ่งหมายของหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ ได้ พัฒนาให้สอดคล้องกับปรัชญาการจัดการศึกษาของสถาบันฯ ในการที่จะพัฒนากำลังคนระดับ กลาง ด้านบริหารธุรกิจ โดยมุ่งที่จะให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความสามารถประกอบอาชีพทางบริหาร ธุรกิจ โดยแบ่งเป็นวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอกต่างๆ เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ความสามารถ ในวิชาเอกนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้หลักสูตรยังได้วางแนวทางของแต่ละวิชาชีพ / วิชาเอกไว้ 2 แนวทางคือ

- 1) แนวทางกว้าง เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาได้มีความรู้ความสามารถนำไปประกอบ อาชีพได้มากกว่าหนึ่งวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก โดยเลือกวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก อื่นเป็นวิชาโท หรืออาจจะเลือกรายวิชาต่างๆในลักษณะทั่วไปก็ได้
- 2) แนวทางเฉพาะงาน เพื่อให้ผู้สำเร็จการศึกษาได้มีความรู้ความสามารถเฉพาะ งาน เพื่อนำไปประกอบอาชีพได้อย่างดีในวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอกนั้น ๆ

หลักสูตรนี้เปิดโอกาสให้ผู้เข้าศึกษาได้เลือกแผนการเรียนต่างๆ ได้ 10 วิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก และอาจเลือกแนวทางกว้างหรือเฉพาะงาน ตามโครงสร้างหลักสูตรดังนี้

1) วิชาพื้นฐาน	ไม่น้อยกว่า	20 หน่วยกิต
2) วิชาชีพ	" "	63 หน่วยกิต
- วิชาชีพพื้นฐาน	" "	24 หน่วยกิต
- วิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก	" "	27 หน่วยกิต
- วิชาชีพเลือก	" "	12 หน่วยกิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้นไปอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) วิชาเลือกเสรี “ ” 3 หน่วยกิต

จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 86 หน่วยกิต

3. วิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอก

หลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ แบ่งออกเป็นวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอก 10 วิชา ดังนี้

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. วิชาการตลาด (กต) | 6. วิชาการเงิน (กง) |
| 2. วิชาการโฆษณา (กข) | 7. วิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ (คธ) |
| 3. วิชาการเลขานุการ (กค) | 8. วิชาภาษาธุรกิจ (ภธ) |
| 4. วิชาการจัดการ (กจ) | 9. วิชาการโรงแรม (จร) |
| 5. วิชาการบัญชี (กบ) | 10. วิชาการท่องเที่ยว (ทท) |

4. วิชาชีพเลือก

ผู้เข้าศึกษาสามารถเลือกวิชาชีพเลือกได้ 3 แนวทางคือ

- 1) ผู้ที่ศึกษาในวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกใด อาจเลือกวิชาชีพเลือกในวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต
- 2) ผู้ที่ศึกษาในวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกใด อาจเลือกรายวิชาในวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกอื่นเป็นวิชาโท ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต
- 3) ผู้ที่ศึกษาในวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกใด อาจเลือกวิชาชีพเลือกลักษณะทั่วไปในรายวิชาที่อยู่ในรายวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกใด ๆ ก็ได้ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

5. แผนการเรียน

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ ได้กำหนดแผนการเรียนในรูปแบบต่าง ๆ โดยมีชื่อเรียกแผนการเรียนตามวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอกที่เลือกศึกษา

6. คุณวุฒิการศึกษา

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ ใช้อักษรย่อ “ ปวส. ” และระบุวิชาชีพเฉพาะ/วิชาเอก ต่อท้าย ดังเช่น

- ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง - การโรงแรม
- ใช้อักษรย่อ ปวส. - การโรงแรม
- ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง - การท่องเที่ยว
- ใช้อักษรย่อ ปวส. - การท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. การจัดการศึกษา

ปีการศึกษาหนึ่งแบ่งเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และอาจจัดให้มีการศึกษาภาคฤดูร้อนได้ในภาคการศึกษาปกติ ภาคการศึกษาหนึ่งมีเวลาเรียน 18 สัปดาห์ สำหรับภาคฤดูร้อนให้จัด 6-9 สัปดาห์ โดยเพิ่มจำนวนคาบเรียนในแต่ละสัปดาห์ของแต่ละรายวิชาให้มีจำนวนคาบเรียนครบตามหลักสูตร และควรถือหลักการจัดแผนการเรียนในแต่ละภาคการศึกษา ดังนี้

- 1) จัดแบ่งรายวิชาแต่ละภาคการศึกษา โดยกระจายภาระของผู้สอน และผู้เรียนให้เหมาะสม
- 2) จัดตามลำดับรายวิชาก่อน-หลัง ตามเกณฑ์หลักสูตร
- 3) ภาคการศึกษาหนึ่ง ๆ ควรจัดดังนี้
 - 3.1 หน่วยกิต ไม่เกิน 25 หน่วยกิต
 - 3.2 จำนวนคาบเรียน ไม่เกิน 30 คาบ / สัปดาห์
- 4) วิทยาเขตหรือสถาบันการศึกษาหนึ่ง ๆ ไม่จำเป็นต้องใช้แผนการเรียนเหมือนกัน
- 5) การเปิดหลักสูตรวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก ต้องขออนุมัติสถาบัน ฯ
- 6) การเปิดวิชาชีพเลือกเป็นวิชาโทต้องขออนุมัติจากผู้อำนวยการวิทยาเขต พิจารณา
- 7) การเปิดรายวิชาที่ไม่ระบุไว้ในหนังสือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาบริหารธุรกิจ ต้องเสนอสถาบัน ฯ พิจารณา

8. การบริหารหลักสูตร

การบริหารหลักสูตรในแต่ละสถานศึกษา ให้มีคณะผู้ทำงานด้านบริหารหลักสูตร ประกอบด้วย

- 1) ให้ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ และ / หรือ หัวหน้าคณะวิชาเป็นประธาน หัวหน้าแผนกวิชาเป็นกรรมการมีหน้าที่ควบคุมการจัดโปรแกรมการเรียนในแต่ละวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก
- 2) แต่ละแผนกวิชาอาจมีสาขางานหลายสาขา หรืออาจแบ่งส่วนงานในแผนกวิชาเป็นหมวดวิชาตามสาขางานนั้น ๆ

9. หลักสูตรรายวิชา

การจัดหลักสูตรรายวิชา จะต้องประกอบด้วยเนื้อหาวิชานั้น ๆ จำนวนหน่วยเรียนระยะเวลาในการศึกษา และบทเรียน ซึ่งมุ่งถึงการฝึกทักษะในพฤติกรรม การเรียนรู้ ให้มีสมรรถฐาน (Competency) ครอบคลุม พุทธิพิสัย จิตพิสัย และทักษะพิสัย ตามหลักการศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสมรรถฐาน (Competency Based Education) และเน้นถึงคุณลักษณะที่จำเป็นทั้งในด้าน เจตคติหรือกิจนิสัย

10. การกำหนดเวลาเรียนของแต่ละรายวิชา

- 1) ชั่วโมงเรียนทฤษฎี 1 คาบเรียนต่อสัปดาห์ เท่ากับ 1 หน่วยกิต
- 2) ชั่วโมงปฏิบัติการในห้องเรียน หรือห้องทดลอง หรือห้องปฏิบัติการ 2 - 3 คาบเรียนต่อสัปดาห์ เท่ากับ 1 หน่วยกิต
- 3) ชั่วโมงฝึกงานในกิจการอุตสาหกรรมหรือธุรกิจ ณ แห่งประกอบการไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง ไม่มีหน่วยกิต
- 4) หน่วยกิตตลอดหลักสูตรต้องไม่ต่ำกว่า 80 หน่วยกิต และไม่เกิน 88 หน่วยกิต

หลักเกณฑ์การศึกษา

1. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาต่อ

- 1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาวิชาที่หลักสูตรกำหนด หรือเทียบเท่า
- 2) เป็นผู้ผ่านการสอบคัดเลือก และ / หรือ คัดเลือกตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด
- 3) เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติเฉพาะอื่น ๆ ที่กำหนดไว้ในระเบียบการสอบคัดเลือก และ / หรือ คัดเลือกตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

สถานศึกษาหรือวิทยาเขตอาจรับโอนนักศึกษา ปวส. ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาเข้าศึกษาต่อได้ แต่ทั้งนี้จะต้องเป็นไปตามระเบียบปฏิบัติว่าด้วยการรับโอนนักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2527 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

2. การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

ผู้ที่ได้ผ่านการสอบคัดเลือก และ / หรือ คัดเลือกแล้ว จะต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาในสังกัดสถานศึกษาหรือวิทยาเขตนั้น พร้อมทั้งชำระเงินค่าขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามระเบียบของสถานศึกษา

3. การลงทะเบียนเรียน

นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนในรายวิชาต่าง ๆ ตามแผนการเรียนของหลักสูตรที่สถานศึกษาหรือวิทยาเขตได้จัดไว้โดยได้รับความเห็นชอบของสถาบัน ฯ หรือสถานศึกษา

4. ระหว่างการศึกษา

นักศึกษาจะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่สถาบัน ฯ และสถานศึกษาหรือวิทยาเขตกำหนด ผู้ที่ขาดคุณสมบัติหรือปฏิบัติผิดระเบียบจะได้รับการลงโทษตามกรณีที่ได้ระบุไว้ในระเบียบข้อบังคับนั้น ๆ

5. การประเมินผลการศึกษา

การประเมินผลและการตัดสินผลสำเร็จการศึกษา ให้เป็นไปตามระเบียบสถาบัน ฯ ว่าด้วยการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

6. เกณฑ์หลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาบริหารธุรกิจ ประกอบด้วยวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอกต่าง ๆ ซึ่งนักศึกษาอาจเลือกศึกษาแผนการเรียนในแนวกว้าง หรือแนวเฉพาะงานได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับหลักสูตรที่จัดในแต่ละสถานศึกษาหรือวิทยาเขต นอกจากนี้ สถานศึกษาหรือวิทยาเขตยังสามารถจัดแผนการเรียนให้สนองความต้องการของท้องถิ่น หรือสอดคล้องกับสภาพและลักษณะความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบันได้ แต่ต้องเป็นตามเกณฑ์ของหลักสูตรที่ระบุไว้ในแต่ละวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก

ตารางที่ 2.2 แสดงโครงสร้างหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (วิชาการโรงแรม)

กลุ่มวิชา	หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. วิชาพื้นฐาน	20	17	6
2. วิชาชีพ			
● วิชาชีพพื้นฐาน	24	22	4
● วิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก	27	21	15
● วิชาชีพเลือก	12	12	0
3. วิชาเลือกเสรี	3	3	0
รวม	86	75	25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ชื่อหลักสูตร หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง - การโรงแรม
2. ชื่อย่อวุฒิ ปวส. การโรงแรม
3. ความมุ่งหมาย
 1. ผลิบุคคลากรด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีความรู้ ความสามารถที่จะปฏิบัติงานในหน้าที่ระดับผู้ปฏิบัติงาน ระดับหัวหน้างาน ระดับผู้ช่วยผู้บริหาร และ/หรือ ผู้บริหารงานในบางโอกาส
 2. ปฏิบัติงานในหน้าที่บุคลากรด้านการโรงแรม ได้แก่ พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานครัว พนักงานต้อนรับ พนักงานห้องผ้า พนักงานพัสดุ ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกต่าง ๆ ในโรงแรม เช่น ผู้ช่วยแม่บ้าน ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ผู้ประกอบการขนาดย่อมได้
 3. มีคุณธรรม มีระเบียบวินัย มีความคิดสร้างสรรค์ ขยันหมั่นเพียร มีจิตสำนึกในจรรยาบรรณทางวิชาชีพ และรู้จักรับผิดชอบต่อสังคม
4. วุฒิผู้เข้าศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการโรงแรม การท่องเที่ยว การบัญชี การตลาด การเลขานุการ ภาษาต่างประเทศ ม.6 หรือเทียบเท่า

วิชาและความหมายที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวิชาการโรงแรม

1. กล่าวนำ

โดยเหตุที่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทำรายได้ให้ประเทศเป็นอันดับหนึ่งอยู่ในปัจจุบัน รัฐบาลได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนากำลังคนที่มีคุณภาพในงานอุตสาหกรรม การโรงแรมไทยจึงได้กำหนดให้มีการเปิดสอนหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาการโรงแรมขึ้น

2. ลักษณะงาน

นักศึกษาที่เรียนสำเร็จหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิชาการโรงแรม สามารถปฏิบัติงานในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมในตำแหน่งผู้ปฏิบัติงาน ระดับหัวหน้างาน ระดับผู้ช่วยผู้บริหาร และ/หรือ ระดับผู้บริหารตามความสามารถ

งานธุรกิจการโรงแรม สามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- ให้บริการการติดต่อ สอบถามกับลูกค้าเกี่ยวกับงานโรงแรมทุกประเภท ได้ตอบ ให้ข้อมูล ข่าวสาร รายละเอียด และรับจองห้องพักทั้งในหรือระหว่างประเทศ
- เข้าใจ อธิบาย กรอกข้อความ ทำรายงานประจำวัน เก็บสถิติทุกประเภท ตามระบบด้านการโรงแรมให้เป็นไปตามกาล และสามารถคาดการณ์ล่วงหน้าได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วางแผนและจัดการให้บริการห้องพัก อาหารเครื่องดื่ม การใช้ห้องจัดเลี้ยง การประชุม สัมมนา และอื่น ๆ
- การจัดและให้บริการแก่กลุ่มนักท่องเที่ยว เช่น การไปรษณีย์ โทรเลข การแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ฯลฯ

งานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม สามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- เข้าใจ อธิบาย กรอกข้อความ ทำรายงานประจำวัน เก็บสถิติทุกประเภทเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นไปตามกาลและสามารถคาดการณ์ล่วงหน้าได้
- วางแผน ควบคุม และจัดการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ห้องอาหาร การจัดห้องประชุมสัมมนา และเนื้อที่ต่าง ๆ ของโรงแรม โอกาสจัดเลี้ยงแต่ละวัน เดือน ปี แก่บุคคลทั่วไป องค์การส่วนราชการ ทั้งในหรือระหว่างประเทศ

งานฝ่ายแม่บ้าน สามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานอื่นๆ ได้ตอบ ให้ข้อมูล ข่าวสาร รายละเอียดกับลูกค้าและผู้มาใช้บริการ
- เข้าใจ อธิบาย กรอกข้อความ ทำรายงานประจำวัน เก็บสถิติทุกประเภทตามระบบ ให้เป็นไปตามกาล และสามารถคาดการณ์ล่วงหน้าได้
- วางแผน ควบคุม การจัดทำตารางการทำงานของเจ้าหน้าที่ การบริการด้านสวัสดิการ การจัดการพัสดุ การจัดการบำรุงรักษา ซ่อมแซมเครื่องอำนวยความสะดวก

เกณฑ์หลักสูตรวิชาการโรงแรม

1. วิชาพื้นฐาน 20 หน่วยกิต ประกอบด้วย
 - มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
 - คณิตศาสตร์
 - ภาษาศาสตร์
 - กิจกรรม
2. วิชาชีพ 63 หน่วยกิต ประกอบด้วย
 - 2.1 วิชาชีพพื้นฐาน
 - หลักเศรษฐศาสตร์
 - สถิติธุรกิจ
 - หลักการตลาด
 - พิมพ์ดีดไทย - อังกฤษประยุกต์
 - กฎหมายธุรกิจ
 - การภาษีอากร
 - หลักการจัดการ
 - การบัญชีการเงิน
 - 2.2 วิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก ศึกษาไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ปฐมนิเทศอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว - ศิลปการต้อนรับและการบริการ
- การปฏิบัติการงานส่วนหน้า - ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม
- หลักการประกอบอาหาร - การปฏิบัติการห้องอาหาร
- การปฏิบัติงานแม่บ้าน

2.3 วิชาซีพีเลือก เลือกศึกษาในรายวิชาต่อไปนี้ หรือรายวิชาในวิชาซีพีเฉพาะ / วิชาเอกอื่น ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต ประกอบด้วย

- การเขียน - เทคนิคการเขียน
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ - ภาษาต่างประเทศเทคนิค
- การประกอบอาหารไทย - การประกอบอาหารนานาชาติ
- สุขภาพโภชนาการ - ศิลปการจัดดอกไม้
- การจัดซื้อและการเก็บรักษาอาหาร - การควบคุมบริภัณฑ์ในโรงแรม
- การใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจการโรงแรม
- กฎหมายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

สำหรับวิชาซีพีเฉพาะ / วิชาเอกอื่นที่มีความประสงค์เลือกวิชาการโรงแรมเป็นวิชาโท จะต้องศึกษาไม่น้อยกว่า 15 หน่วยกิต จากรายวิชาดังต่อไปนี้

กลุ่มบริหารธุรกิจ

- การใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจการโรงแรม
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานโรงแรม
- ปฐมนิเทศอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- กฎหมายเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- ศิลปการต้อนรับและการบริการ
- การปฏิบัติการงานส่วนหน้า
- ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม
- การควบคุมบริภัณฑ์ในโรงแรม

กลุ่มคหกรรม

- ศิลปการต้อนรับและการบริการ - การประกอบอาหารไทย
- การประกอบอาหารนานาชาติ - สุขภาพโภชนาการ
- หลักการประกอบอาหาร - การปฏิบัติห้องอาหาร
- การปฏิบัติงานแม่บ้าน - การควบคุมบริภัณฑ์ในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มภาษาธุรกิจ

- ภาษาอังกฤษพื้นฐาน
- เทคนิคการเขียน
- ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม
- การเขียน
- ภาษาต่างประเทศเทคนิค
- การใช้คอมพิวเตอร์ในงานธุรกิจการโรงแรม

3. วิชาเลือกเสรี 3 หน่วยกิต

เลือกศึกษาในวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอกกลุ่มใดก็ได้โดยคำแนะนำและความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา

หมายเหตุ นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาวชิการโรงแรม จะต้องมีการฝึกงาน ไม่น้อยกว่า 400 ชั่วโมง

2.2.4 สรุปเวลาเรียนของนักศึกษาในปีต่าง ๆ

แผนการศึกษา ระดับ ป.ว.ส. (รับจาก ป.ว.ช.) ในวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก

ปีการศึกษาที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

- ปฐมนิเทศน์อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานโรงแรม

ภาคเรียนที่ 2

- การปฏิบัติงานแม่บ้าน
- ศิลปการต้อนรับและการบริการ

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคเรียนที่ 1

- การปฏิบัติงานห้องอาหาร (เรียนในคอฟฟี่ช็อป)
- การปฏิบัติงานส่วนหน้า (เรียนในห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้าและในส่วนสำนักงานส่วนหน้าของโรงแรม)

- ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม 1

ภาคเรียนที่ 2

- ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม 2
- หลักการประกอบอาหาร (เรียนในส่วนของห้องครัวหลักและห้องเรียนครัวสาธิต)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ รับจากนักศึกษาที่จบระดับ ป.ว.ช. จำนวน 30 คน และสำเร็จการศึกษาภายใน 2 ปี

แผนการศึกษา ระดับ ป.ว.ส. (รับจาก ม.6) ในวิชาชีพเฉพาะ / วิชาเอก
ปีการศึกษาที่ 1

ภาคเรียนที่ 1

- ปฐมนิเทศน์อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานโรงแรม
- การปฏิบัติงานส่วนหน้า

ภาคเรียนที่ 2

- ศิลปการต้อนรับและการบริการ
- ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
- การปฏิบัติงานแม่บ้าน
- การปฏิบัติการห้องอาหาร

ปีการศึกษาที่ 2

ภาคเรียนที่ 1

- หลักการประกอบอาหารในโรงแรม
- ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม

ภาคเรียนที่ 2

- ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการโรงแรม 2
- การจัดซื้อและการเก็บรักษาอาหาร
- การประชาสัมพันธ์

ภาคเรียน Summer

- การประกอบอาหารไทย
- ศิลปการจัดดอกไม้

หมายเหตุ รับจากนักศึกษาที่จบระดับ ม.6 จำนวน 30 คน และสำเร็จการศึกษาภายใน 2 ปี 1 Summer

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ข้อมูลพื้นฐานของการออกแบบ

2.3.1 แผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่มีผลกระทบต่อโครงการ

รัฐมีเจตนารมณ์ที่จะส่งเสริม และพัฒนาอุตสาหกรรมด้านการท่องเที่ยวให้สามารถทำรายได้นำเข้าประเทศมากยิ่งขึ้น ควบคู่ไปกับการดำรงรักษาศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรธรรมชาติอันเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณค่าอย่างยิ่ง โดยการจัดการดำเนินการดังนี้

1. ส่งเสริมและสนับสนุนการลงทุนในอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะอุตสาหกรรมโรงแรม ให้มีการพัฒนาระบบการบริการให้มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน สามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้
2. พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้มีความสมดุลย์กับปริมาณนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งการจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการพื้นฐานต่าง ๆ อย่างทั่วถึง อนุรักษ์ฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรม โบราณสถาน และทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ ที่เป็นท่องเที่ยว ตลอดจนให้ความดูแลคุ้มครองนักท่องเที่ยว และผู้ประกอบการหรือผู้ที่เกี่ยวข้องไม่ให้เกิดการเอาเปรียบนักท่องเที่ยว
3. ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศในการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว มีการเชื่อมโยงในภูมิภาคโดยมีประเทศไทยเป็นศูนย์กลาง
4. ส่งเสริมค่านิยมให้ประชากรหันมาท่องเที่ยวภายในประเทศมากยิ่งขึ้น
5. ขยายการผลิตบุคลากรด้านการท่องเที่ยวให้มีปริมาณและคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของตลาดอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
6. พัฒนาและยกระดับคุณภาพกำลังคนด้านการท่องเที่ยว
 - 6.1 ขยายการผลิตกำลังคนในระดับอุดมศึกษาและวิชาชีพให้ได้ปริมาณและมีคุณภาพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดธุรกิจท่องเที่ยวในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค
 - 6.2 สนับสนุนภาคเอกชนเข้ามามีบทบาทในการลงทุนผลิต การฝึกอบรมกำลังคนด้านต่าง ๆ ให้มีคุณภาพมาตรฐานการบริการในระดับสูง พร้อมทั้งปรับปรุงกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การพัฒนากำลังคนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะแก้ไขพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2478 เพื่อเปิดโอกาสให้ใช้โรงแรมในมาตรฐานสูงเป็นสถานที่ผลิตและฝึกอบรมได้มากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2 ความหมายของการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้อธิบายศัพท์ “ การท่องเที่ยว “ (Tourism) ไว้ว่า เป็น คำที่มีได้หมายความแต่เฉพาะเพียงการเดินทางเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ หรือเพื่อความสนุกสนาน บันเทิงเท่านั้น การเดินทางเพื่อการประชุมสัมมนา เพื่อการศึกษาหาความรู้ เพื่อการกีฬา เพื่อ การติดต่อธุรกิจ ตลอดจนการเยี่ยมเยียนญาติพี่น้องนับว่าเป็นการท่องเที่ยวทั้งสิ้น จนกระทั่งเป็น ธุรกิจที่ใหญ่ที่สุดในโลก

ความหมายของการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวประกอบด้วยองค์ประกอบอย่างน้อย 3 ประการ

- 1) การเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังที่อื่นเป็นการชั่วคราว
- 2) การเดินทางด้วยความสมัครใจ
- 3) การเดินทางด้วยวัตถุประสงค์ใด ๆ ก็ตามที่ไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้

ผู้มาเยือน หมายถึง บุคคลที่เดินทางไปยังประเทศที่ตนมิได้พักอาศัยอยู่เป็นประจำด้วย เหตุผลใด ๆ ก็ตามที่ไม่ใช่ไปประกอบอาชีพเพื่อหารายได้

นักท่องเที่ยว หมายถึง ผู้มาเยือนใด ๆ ที่พำนักในประเทศที่เข้ามาเยือนนานมากกว่า 1 วัน และพักค้างคืนด้วย ถือได้ว่าเป็นนักท่องเที่ยว

ความหมายของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

เป็นอุตสาหกรรมบริการประเภทหนึ่ง ประกอบด้วยธุรกิจหลายประเภท ดังนี้

- 1) ธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยตรง ได้แก่ ธุรกิจด้านการขนส่ง ธุรกิจด้านการโรงแรมและที่พัก ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร ธุรกิจการจัดนำเที่ยว ซึ่งผลผลิตหลักโดยตรงคือการบริการต่าง ๆ รวมทั้งความสะดวกสบายตลอดการเดินทาง
- 2) ธุรกิจที่เกี่ยวข้องทางอ้อม ได้แก่ การผลิตสินค้าเกษตรกรรมและสินค้า หัตถกรรมต่าง ๆ เป็นต้น วัตถุประสงค์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวคือ ความงามตามธรรมชาติ ศิลปกรรม โบราณสถาน ขนบธรรมเนียมประเพณี ผลผลิตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวก็คือ บริการที่นักท่องเที่ยวได้รับในรูปแบบต่าง ๆ และก่อให้เกิดความพึงพอใจ

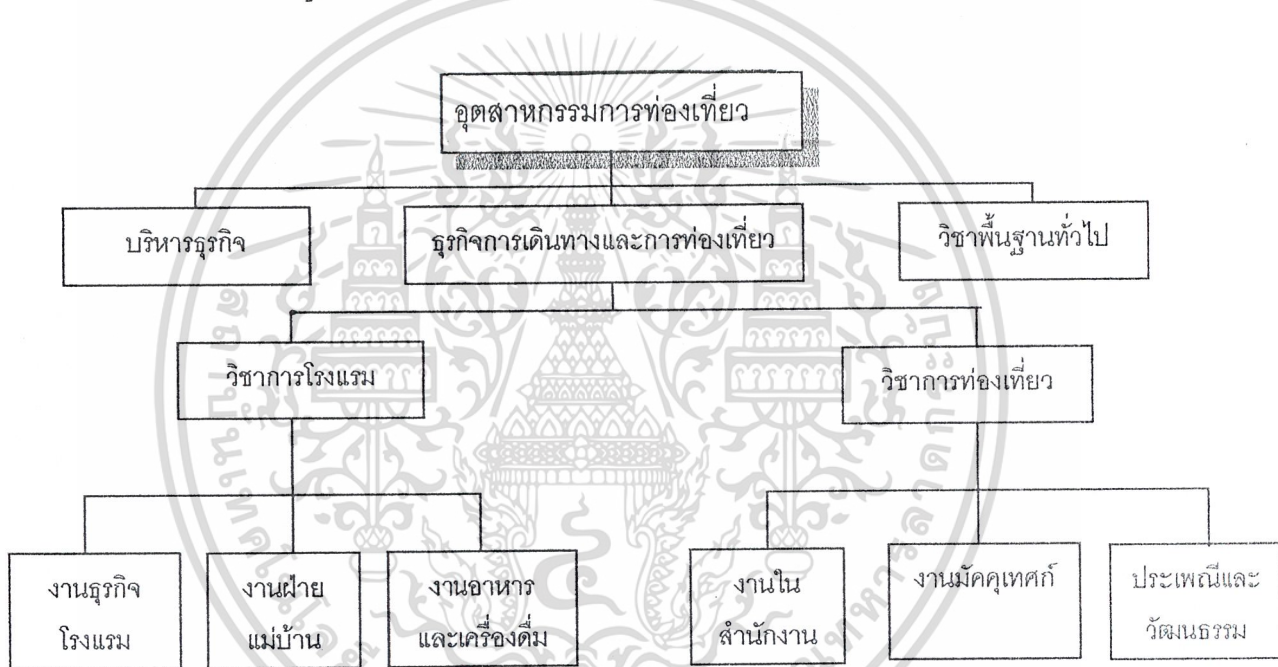
นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานหรือองค์กรต่าง ๆ ที่พัฒนาการท่องเที่ยวโดยทางตรงและทางอ้อม เช่น สถาบันการศึกษาที่ให้การศึกษและการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับวิชาการท่องเที่ยวและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง สถาบันการเงิน เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฉะนั้น คำว่า “อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว” ตามความหมายของคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว หมายถึงการศึกษาเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ ได้แก่ การศึกษาเกี่ยวกับการโรงแรม และการท่องเที่ยว ฯลฯ (นิคม จารุมณี : 2535)

ดังนั้น คณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจึงได้กำหนดหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส) แผนกวิชาการโรงแรม และแผนกวิชาการท่องเที่ยว ให้สอดคล้องกับความต้องการของคำว่า “ อุตสาหกรรมบริการ ” ดังแผนภูมิการศึกษาที่ได้แสดงดังนี้

แผนภูมิที่ 2.3 แสดงการศึกษาคณะวิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว



การจัดทำหลักสูตรมาตรฐานในสาขาการท่องเที่ยว

คณะอนุกรรมการพัฒนาบุคลากรสาขาการท่องเที่ยว ซึ่งมีผู้ว่าราชการ ททท. เป็นประธาน อนุกรรมการ ได้มีมติแต่งตั้งคณะทำงานขึ้น 2 คณะ คือ คณะทำงานพัฒนาบุคลากรสาขาธุรกิจโรงแรม และคณะทำงานพัฒนาบุคลากรสาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

หลักสูตรการศึกษาของสาขาวิชาการโรงแรม และการท่องเที่ยว แบ่งระยะเวลาการศึกษา / อบรมออกเป็น 3 ระยะ คือ

- หลักสูตรการศึกษา / อบรมระยะสั้นไม่เกิน 1 ปี
- หลักสูตรการศึกษา / อบรมระยะกลาง 1 – 2 ปี
- หลักสูตรการศึกษา / อบรมระยะยาว ตั้งแต่ 2 ปีขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับหลักสูตรระยะยาวมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

- เนื่องจากตลาดแรงงานด้านนี้ต้องการผู้มีความรู้ทักษะในการปฏิบัติงานโดยไม่ต้องฝึกฝนใหม่ ดังนั้นในระดับ ปวช. ปวส. ปวท. และอนุปริญญา ควรให้มีการเรียนภาคปฏิบัติและมากรฝึกงานให้มาก
- สถาบันที่เปิดสอนในสาขานี้ควรมีอุปกรณ์ และห้องฝึกปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่กระทรวงศึกษาธิการ / ทบวงมหาวิทยาลัยกำหนดไว้
- การกำหนดเนื้อหาวิชาต่าง ๆ ในแต่ละระดับควรให้มีความยากง่ายและต่อเนื่องกัน
- สมควรให้เน้นการเรียนทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ และภาษาประเทศที่สอง จนสามารถใช้ในการปฏิบัติงานได้ดี
- การกำหนดหลักเกณฑ์การอบรมและการเรียนการสอนวิชาชีพในสาขาการท่องเที่ยวที่ ททท. ร่วมออกประกาศนียบัตร
 - ก. การออกประกาศนียบัตรที่เกี่ยวข้องกับวิชาธุรกิจโรงแรมสมควรพิจารณาออกให้เฉพาะหลักสูตรการอบรมระยะสั้นที่ ททท. เห็นชอบโครงการ
 - ข. การออกประกาศนียบัตรที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจท่องเที่ยว สมควรพิจารณาออกให้เฉพาะประกาศนียบัตรมัคคุเทศก์ โดยเป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนวิชามัคคุเทศก์อยู่ในหลักสูตรปกติ โดยวิชาที่เรียนมีเนื้อหาครบถ้วนตามหลักสูตรมัคคุเทศก์ทั่วไปของ ททท.

2.3.3 ประวัติความเป็นมาและการแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรม ประวัติความเป็นมาของโรงแรม

การดำเนินธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร คือ การประกอบธุรกิจที่นำเอาหลักวิชาการปฏิบัติเพื่อการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม และที่พักให้แก่คนเดินทาง เป็นธุรกิจที่ต้องใช้หลักวิชาหลายสาขาเข้าช่วย เช่น หลักการบริหาร การประกอบอาหาร วิศวกรรม สถาปัตยกรรม และอื่น ๆ นำมาผสมผสานกัน และที่สำคัญต้องมีศิลปการสมาคมกับบุคคลหลายประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรม

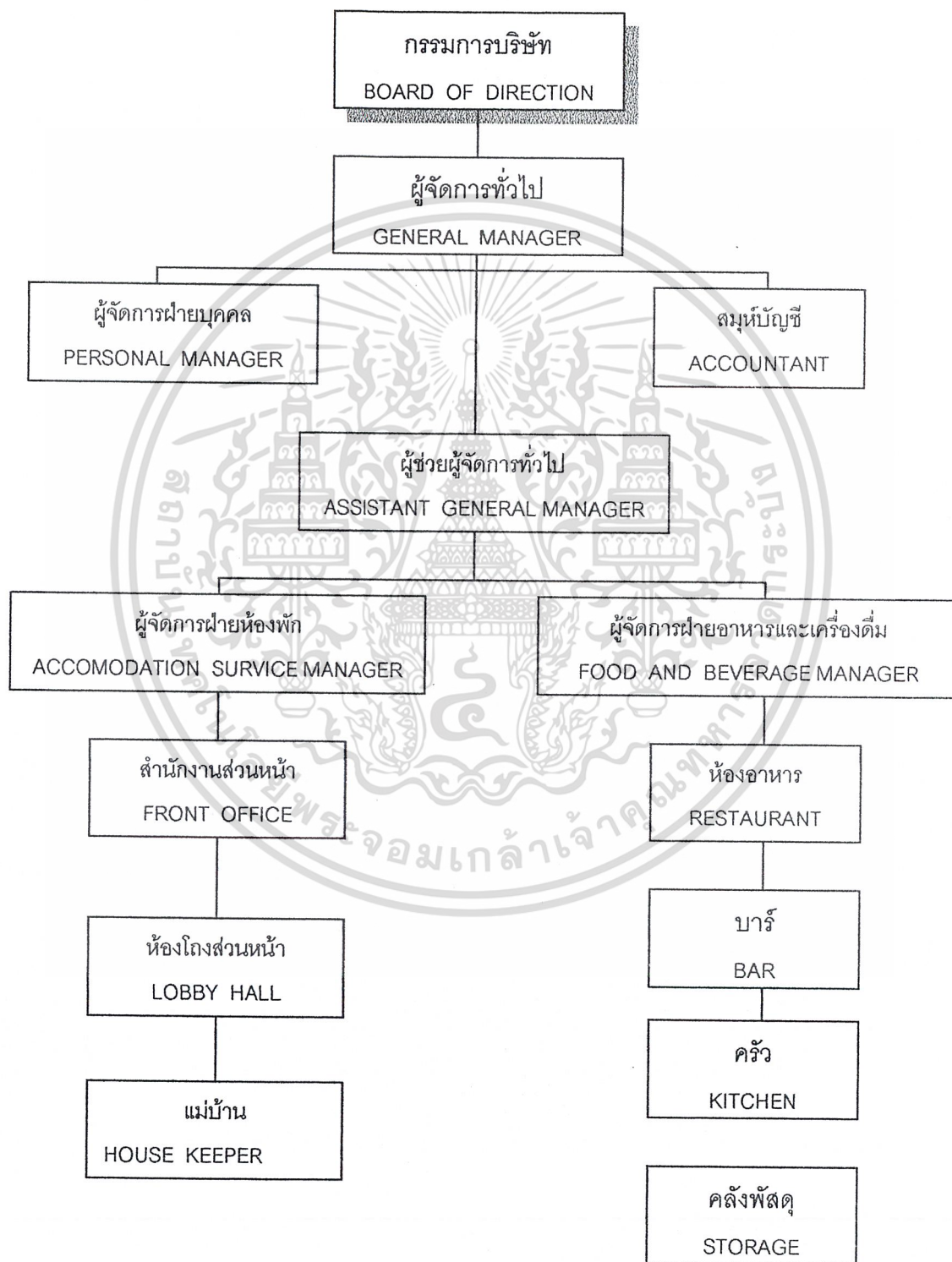
การแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรม ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม โรงแรมขนาดเล็กจะมีการแบ่งหน่วยงานที่ไม่ยุ่งยาก ถ้าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่การแบ่งหน่วยงานย่อมสลับซับซ้อน และมีหน่วยการบริการที่เพิ่มขึ้น แต่อย่างไรก็ตามจะมีหลักทั่วไปของโรงแรมที่เหมือนกันคือ

1. ฝ่ายจัดการและอำนวยการ (Management and Administration)
2. ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม (Front office / Front hall)
3. ฝ่ายแม่บ้าน (House keeper)
4. ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Restaurant and bar)
5. ฝ่ายครัว (Kitchen)
6. ฝ่ายช่างหรือแผนกซ่อมบำรุง (Maintenance and security)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 2.4 แสดงการดำเนินงานของฝ่ายจัดการและอำนวยการ
(Management and Administration)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากรในฝ่ายจัดการและอำนวยการ

- 1) เจ้าของโรงแรม เป็นผู้กำหนดเป้าหมายของธุรกิจให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติตาม
- 2) กรรมการบริษัท ประกอบด้วยหุ้นส่วนหรือผู้ตัดสินใจเกี่ยวกับนโยบายการบริหาร โดยไม่เกี่ยวข้องกับการจัดการงานประจำ
- 3) ผู้จัดการทั่วไป เป็นหัวหน้าบริหารงานของโรงแรม เป็นคนกลางในการประสานงานระหว่างเจ้าของโรงแรมกับการบริหารงานของโรงแรม เป็นผู้ตัดสินใจเด็ดขาดในการดำเนินการโดยอิสระ นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ ควบคุมและจัดการในด้านธุรกิจอีกด้วย
- 4) สมุหบัญชี มีหน้าที่จัดทำบัญชีโรงแรม ทำและเสนองานแผนกบัญชีอื่น ๆ ตามที่ผู้จัดการสั่งการ และควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้ปฏิบัติไปอย่างเรียบร้อย
- 5) ผู้จัดการฝ่ายบุคคล เป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับพนักงานทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งการจัดหาพนักงาน สวัสดิการและบันทึกหลักฐานต่าง ๆ เกี่ยวกับเวลาทำงาน

แผนภูมิที่ 2.5 แสดงการดำเนินงานฝ่ายบริการส่วนหน้า (Front office / Front hall)



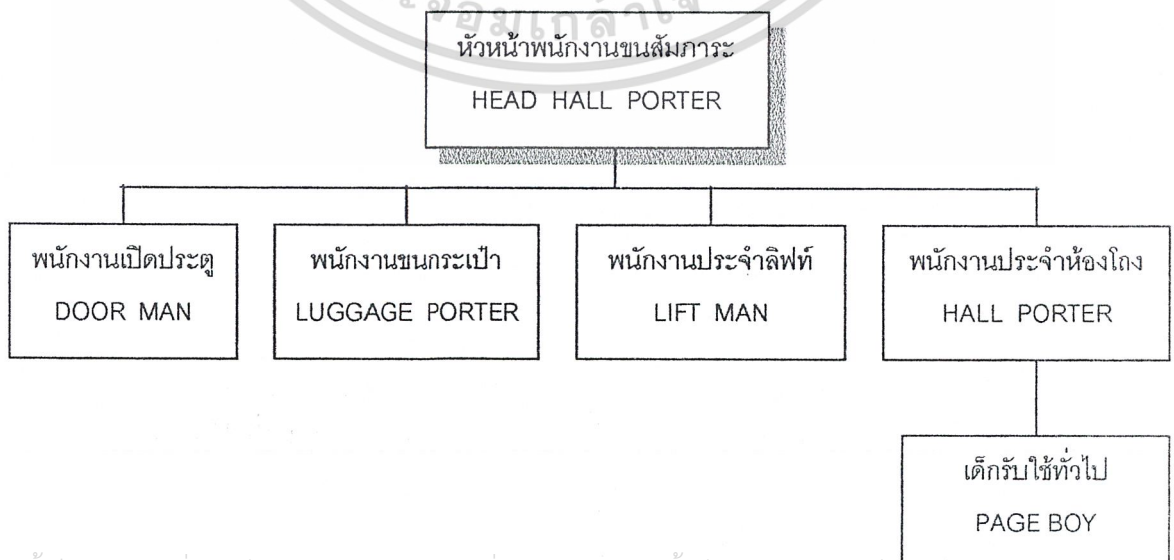
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากรในฝ่ายบริการส่วนหน้า

- 1) ผู้จัดการฝ่ายบริการส่วนหน้า รับผิดชอบในการดำเนินงานของฝ่ายต้อนรับทั้งหมด
ควบคุมดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงาน รวมทั้ง
ให้การฝึกงานและออกคำสั่งปฏิบัติงานแก่พนักงาน
ในฝ่าย
- 2) ผู้จัดการแผนกจองห้องพัก ดูแลงานในการจองห้องพักล่วงหน้าและบันทึกแผน
ภูมิการเข้าพัก
- 3) หัวหน้าแผนกต้อนรับ ทำหน้าที่อำนวยความสะดวกและรับผิดชอบในการ
ต้อนรับแขกที่เข้าพัก และดำเนินการลงทะเบียน
การเข้าพักของแขกให้ได้รับความสะดวก
- 4) หัวหน้าแผนกโทรศัพท์ รับผิดชอบเกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ทั้ง
ภายในและภายนอกโรงแรม
- 5) หัวหน้าแคชเชียร์ ดูแลเกี่ยวกับรายจ่ายของแขก และบัญชีการใช้จ่าย
ให้ถูกต้อง

นอกจากนี้ยังมีฝ่ายห้องโถงของโรงแรม (LOBBY HALL DEPARTMENT) มีหน้าที่
รับผิดชอบบริเวณทางเข้าของโรงแรม ลิฟท์ บริการขนสัมภาระแขกไปยังห้องพัก บริการตอบข้อ
สอบถาม และให้ข้อมูลข่าวสารแก่แขก โดยมีแผนภูมิดังนี้

แผนภูมิที่ 2.6 แสดงการดำเนินงานฝ่ายห้องโถง

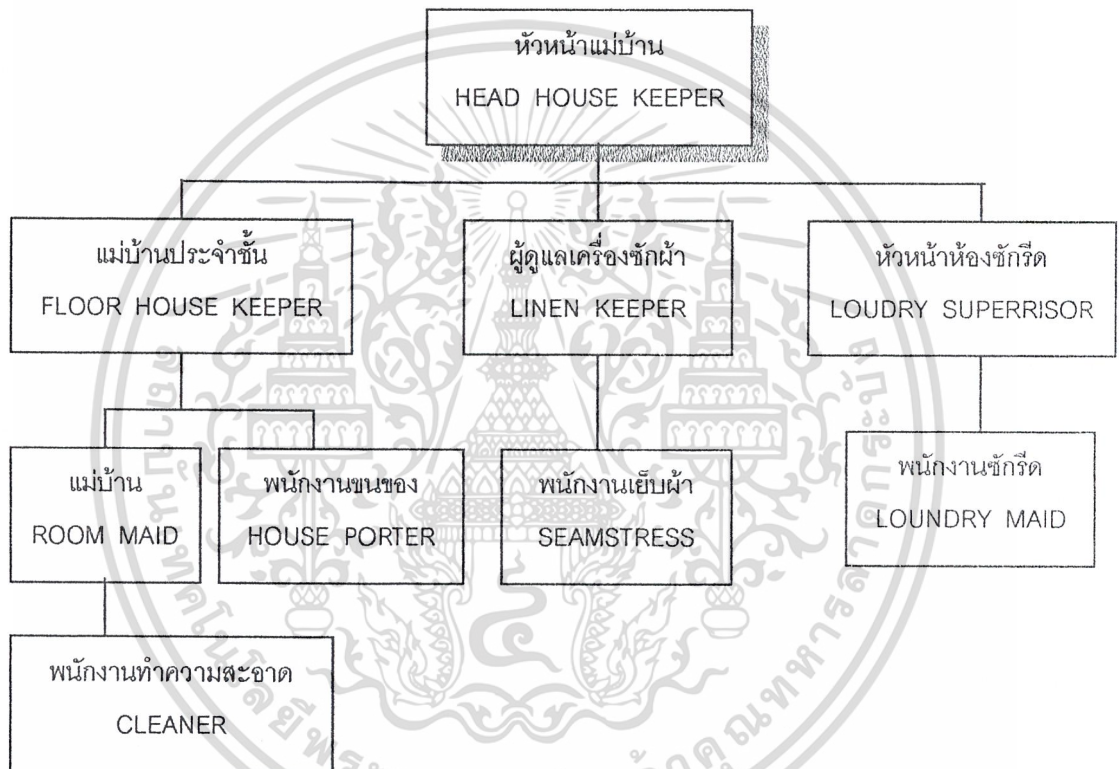


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายแม่บ้าน (House keeper)

ฝ่ายแม่บ้านเป็นผู้ดูแลเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักทั้งหมด ดูแลความสะอาดของห้องพักและความสะดวกเรียบร้อยบริเวณที่สาธารณะของโรงแรมทั้งหมด เช่น ทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร เป็นต้น โดยมีสายงานในฝ่ายแม่บ้านดังนี้

แผนภูมิที่ 2.7 แสดงการดำเนินงานฝ่ายแม่บ้าน

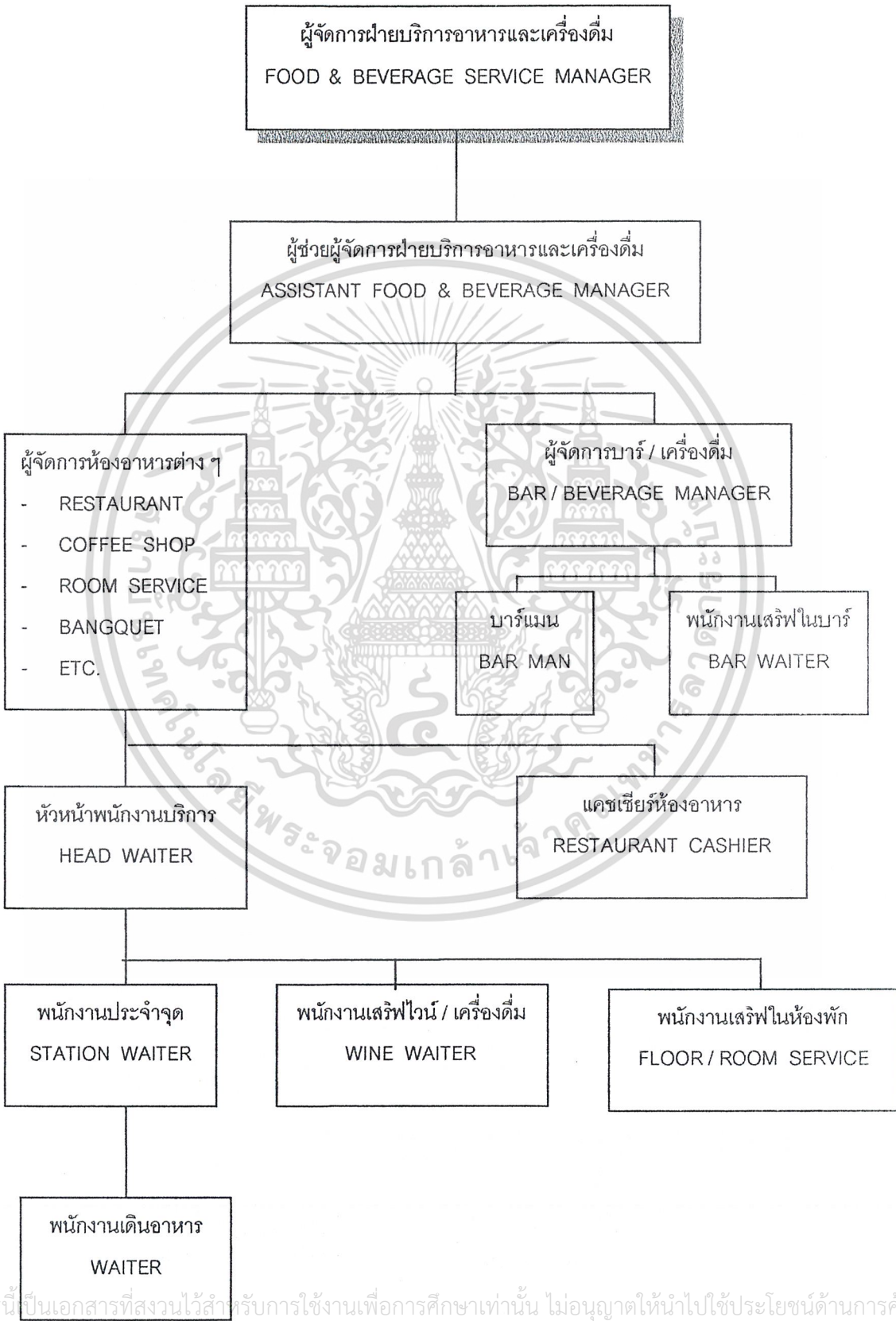


บุคลากรในฝ่ายแม่บ้าน

- 1) หัวหน้าแม่บ้าน
รับผิดชอบการดำเนินงานทั้งหมดด้านที่ทำให้โรงแรมเรียบร้อย สะอาด ถูกสุขลักษณะ ที่ฝ่ายบังคับบัญชามอบหมาย
- 2) แม่บ้านประจำชั้น
ดูแลรับผิดชอบงานประจำชั้นหรือส่วนที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบความสะอาดของห้องพักและรายงานหากต้องมีการซ่อมแซม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 2.8 แสดงการดำเนินงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากรในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- 1) ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม รับผิดชอบเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด
ในโรงแรม ควบคุมการทำงานของแผนกต่าง ๆ
ที่อยู่ในความรับผิดชอบและติดต่อประสานงาน
กับแผนกที่เกี่ยวข้อง
- 2) ผู้จัดการห้องอาหาร รับผิดชอบการควบคุมงานด้านการบริการควบคุม
การปฏิบัติงานของพนักงาน แก้ไขปัญหา
ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และติดต่อประสานงานกับ
หน่วยงานอื่น
- 3) หัวหน้าพนักงานบริการ ดูแลงานประจำห้องอาหาร ต้อนรับแขก มอบ
หมายงานให้กับพนักงานในบังคับบัญชา
- 4) พนักงานประจำจุด รับผิดชอบการต้อนรับแขก รับคำสั่งจากแขก
บริการอาหารและเครื่องดื่มในเขตที่ได้รับมอบ
หมาย
- 5) พนักงานเดินอาหาร เป็นผู้ช่วยพนักงานประจำจุด ทำหน้าที่ลำเลียง
อาหารจากครัว จัดเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ และจัด
โต๊ะทำความสะอาด
- 6) แคชเชียร์ห้องอาหาร ทำหน้าที่บันทึกเงินที่ได้จากการบริการอาหาร
และเครื่องดื่ม จัดทำบัญชีและรวบรวมยอดการ
จำหน่ายอาหาร
- 7) พนักงานเสิร์ฟไวน์และเครื่องดื่ม ทำหน้าที่เสิร์ฟเครื่องดื่มและไวน์ในห้องอาหาร
แนะนำเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับโอกาส
- 8) พนักงานเสิร์ฟในห้องพัก ทำหน้าที่เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกใน
ห้องพัก
- 9) ผู้จัดการบาร์ / เครื่องดื่ม ดูแลการจัดการบาร์และเครื่องดื่ม ตรวจสอบ
สต็อกเครื่องดื่ม และมอบหมายงานแก่พนักงาน
บาร์
- 10) พนักงานบาร์ ทำหน้าที่จัดเตรียมผสมเครื่องดื่มแก่แขกในห้อง
อาหารบาร์ต่าง ๆ

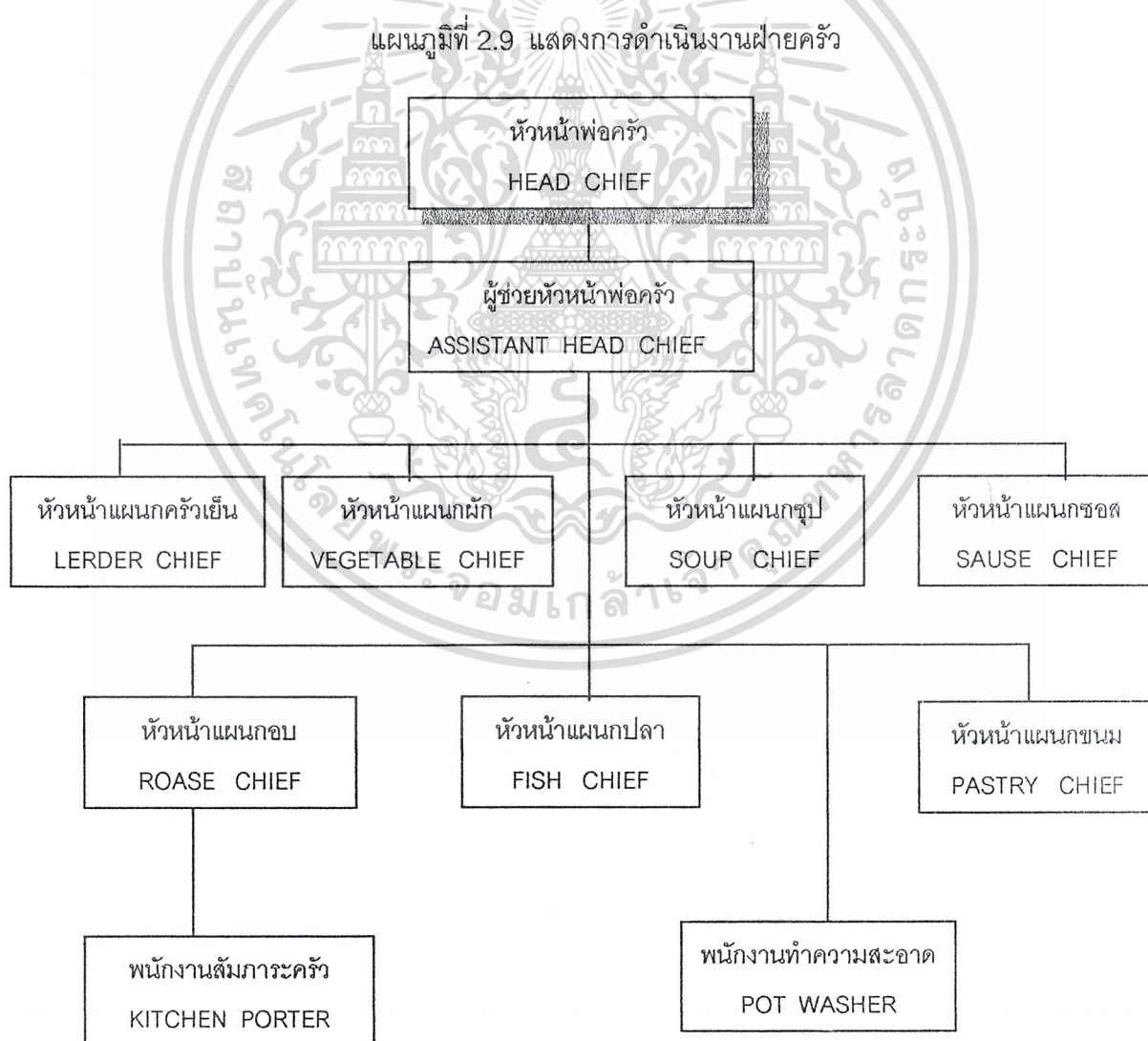
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11) พนักงานเสิร์ฟในบาร์ มีหน้าที่ต้อนรับแขก บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม
อำนวยความสะดวกและจัดเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ

นอกจากนี้ยังมีแผนกคลังพัสดุ ทำหน้าที่ดูแลรักษาปริมาณอาหาร เครื่องดื่ม อาหารแห้ง
อาหารสดที่จะส่งไปฝ่ายครัว ดูแลปริมาณสุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มให้เพียงพอที่ห้องอาหาร
ต้องการ นอกจากนี้ต้องรายงานข้อมูลแก่ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม

ฝ่ายครัว (Kitchen)

ฝ่ายครัวเป็นฝ่ายผลิตอาหารของโรงแรม บางแห่งรวมทั้งจัดอาหารให้พนักงานด้วยโดยมี
การแบ่งสายงานในฝ่ายครัวดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สามารถติดต่อกับได้สะดวก และเป็นจุดที่มีความพลุกพล่านควรมีเนื้อที่เพียงพอสำหรับแขก และผู้มาติดต่อเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า พร้อมทั้งจัดให้มีบริเวณส่วนพักผ่อนเป็นจุด ๆ ควรจัดให้มีจำนวนมากพอที่จะรองรับแขกจำนวนมากได้และไม่กีดขวางทางเดิน

ขนาดของห้องโถง (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้น ๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เข้าทำการบริการบริเวณนี้ด้วย ห้องโถงควรรวบรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนอื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่เกิดรายได้ลง การออกแบบห้องโถงควรให้ความรู้สึกและมีเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ ควรทำให้มีความรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่น ๆ อีกด้วย ในโรงแรมขนาดใหญ่ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวบรวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ

สำหรับในโรงแรมตากอากาศ ห้องโถงเป็นส่วนที่แขกจะใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่น ๆ เพื่อทำกิจกรรมต่าง ๆ ร่วมกัน โถงจึงควรมีขนาดใหญ่พอสมควรเพื่อความสะดวกและความเหมาะสมของโรงแรม

การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง การตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่นและสง่า มีการสร้างบรรยากาศ และกำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักผ่อนไม่ให้เป็นปัญหาในการสัญจร การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะตัวเดียวและอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาคนเดียวสามารถเข้าไปนั่งได้โดยไม่เคอะเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้หนึ่งสบายสำหรับ 1 คนแต่จัดให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งจะดูเหมาะสมที่สุด การตกแต่งบริเวณห้องโถงต้องมีการเลือกวัสดุต่าง ๆ ควรมีความแข็งแรงทนทานและมีความสวยงามอีกด้วย

การตกแต่งพื้น

- พื้นไม้ ให้ความรู้สึกอบอุ่น แต่ดูแลรักษายาก ต้องการการดูแลเอาใจใส่อย่างดี
- พื้นผิวหินชนิดต่าง ๆ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นทางการ

การตกแต่งเพดาน

ในบริเวณส่วนโถงและบริเวณที่สาธารณะ ส่วนมากจะมีการออกแบบของพื้นชั้นบนเป็นพิเศษ เพดานจึงควรมีความลึกพอที่จะซ่อนช่องแอร์ที่ร้อยสายและอุปกรณ์ต่าง ๆ และมีการปิดท่อนต่าง ๆ ด้วยเพดาน อาจตกแต่งได้หลายลักษณะ โรงแรมที่มีฝ้าเพดานสูงมากอาจจะตกแต่งด้วยไฟระย้า โครงสร้างควรเป็นชนิดที่เบาที่สุด และฝ้าเพดานควรมีความแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักการตกแต่งได้ฝ้าเพดาน นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงการป้องกันไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

สำนักงานส่วนหน้าแบ่งการทำงานออกเป็น 3 หน่วยงานหลัก ดังนี้

- ก. ส่วนบริการโดยตรง เป็นส่วนที่แรกที่แขกจะได้รับเมื่อเข้ามาถึง
- ข. ส่วนบริการด้านหลัง เป็นส่วนสำนักงาน ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานและประสานงานส่วนธุรกิจด้านหน้ากับแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม
- ค. เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

คือ หน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE มีความสัมพันธ์กับโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของโถง และพนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่ห้องทำงานของ FRONT OFFICE ซึ่งอยู่ด้านหลังได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว แผนกต้อนรับควรมีการติดต่อกับแขกได้โดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาในโถงของโรงแรมและตำแหน่ง FRONT DESK ควรอยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นหน้าลิฟท์และบันไดขึ้นลงอย่างชัดเจน ควรมีสวน BELL CAPTAIN หรือเคาน์เตอร์สำหรับ BELL CAPTAIN และมีส่วนกิจกรรมต่าง ๆ ดังนี้

- ส่วนสอบถาม - ประชาสัมพันธ์ (Information Inquiry)
- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียน (Guest Reception and Registration)
- ส่วนเก็บกุญแจห้อง (Key Board)
- ส่วนเก็บเงิน (Cashier)
- ส่วนสั่งจองห้องล่วงหน้า (Advance Reservation office)
- ส่วนไปรษณีย์ ข่าวสาร เอกสารแนะนำ (Post Office , Messages and Brochures Rack)
- ส่วนแลกเปลี่ยนตรา (Money Exchange)

การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไปจะเป็นเคาน์เตอร์ยาว ควรจัดให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ ควรโชว์ด้านหน้าของเคาน์เตอร์ที่ได้รับการออกแบบและควรมีการลดระดับของเพดานเพื่อเน้นความสำคัญของเคาน์เตอร์และขอบเขตบริเวณ ควรออกแบบให้เห็นได้อย่างชัดเจนด้วยการติดตั้งหนังสือขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตร ซึ่งสามารถมองเห็นได้จากทางเข้าและโถงพักคอย

สัดส่วนของเคาน์เตอร์

เคาน์เตอร์ควรแบ่งเป็น 2 ระดับ ส่วนหน้าสำหรับแขกยืนเขียนสูงประมาณ 1.00 เมตร และส่วนด้านในสำหรับพนักงานสูงประมาณ 80 เซนติเมตร สำหรับทำงาน ส่วนเก้าอี้สูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมาณ 43 เซนติเมตร ด้านในจะมีช่องให้พนักงานเดินอย่างน้อย 1.00 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อความสะดวกในกรณียื่นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60 – 0.65 เมตร ส่วนหลังของเคาน์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ กล่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ นอกจากนี้ไม่ควรให้แขกมองเห็นเคาน์เตอร์เก็บเงินได้

ตารางที่ 2.3 แสดงขนาดของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

จำนวนห้องพักของโรงแรม (จำนวนห้อง)	ขนาดเคาน์เตอร์ (เมตร)	เนื้อที่สำหรับ FRONT DESK (ตารางเมตร)
50	3.00	5.50
100	4.50	9.50
200	7.50	18.50
400	10.50	30.00

ตารางที่ 2.4 แสดงเนื้อที่ใช้สอยของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

เนื้อที่	ยาว (ซม.)	ลึก (ซม.)
สำหรับเขียนหนังสือ	75	60
สำหรับพนักงานพร้อมตู้เอกสารและอุปกรณ์	150	60
บริเวณหลังเคาน์เตอร์ของพนักงาน	-	150

อุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ ที่ติดตั้งของส่วนบริการส่วนหน้า

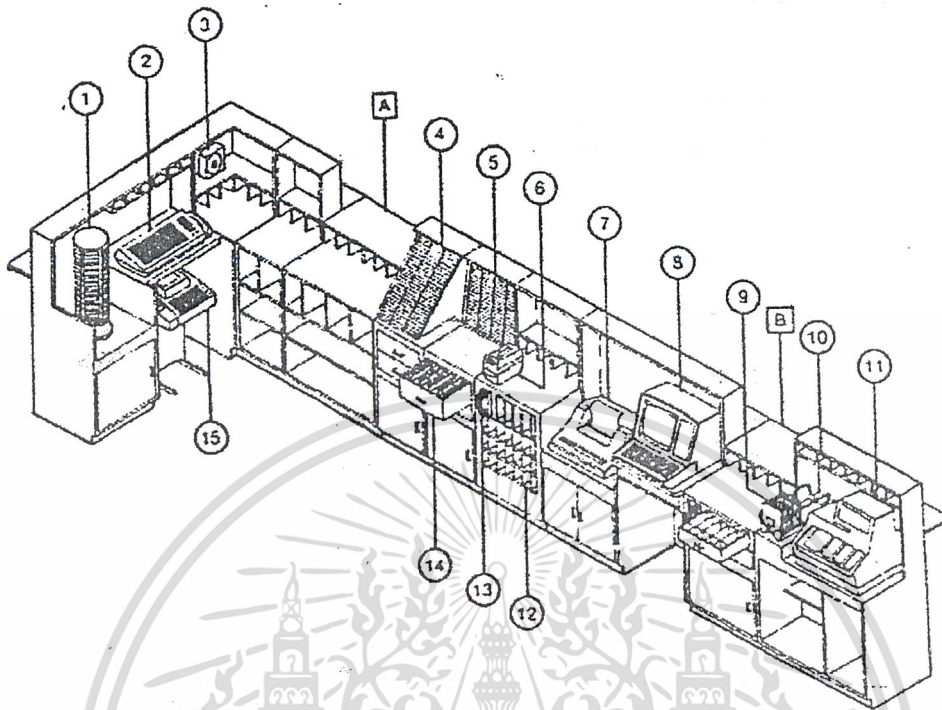
ส่วนธุรการ

- แผงแสดงห้องพัก (Room Rack)
 - ชั้นแสดงข้อมูลการประชาสัมพันธ์ (Information Rack)
- แสดงถึงห้องที่มีแขกพักหรือห้องที่จองเอาไว้ แล้วหรือห้องที่ยังว่างอยู่
จัดเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับอักษร เพื่อให้รู้ว่าแขกพักห้องไหนและสะดวกในการค้นหา หรือการลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ลิ้นชักเก็บแฟ้มการจอง (Reservation Rack Cabinet) ใช้เก็บเอกสารการจองห้องล่วงหน้า หรือการลงทะเบียน
 - ช่องจำหน่ายเอกสาร (Sale Ticker Boxes) กล่องใส่เอกสารแต่ละห้อง เพื่อให้ทราบว่ามีห้องไหนมีการจองหรือยังว่าง
 - ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ ช่องใส่จดหมายหรือเอกสารต่างๆ และกุญแจอย่างเป็นระเบียบตามหมายเลขห้อง
 - คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก เป็นที่เก็บกุญแจที่รับคืนจากแขกอยู่ภายใต้ระบบรักษาความปลอดภัย
 - กล่องรับกุญแจห้องพัก สำหรับมอบกุญแจที่แยกฝากหรือคืนทางโรงแรม
 - ตู้เก็บเอกสาร (Filling Cabinets) สำหรับเก็บแบบฟอร์มและอุปกรณ์ต่างๆ
 - ชั้นเก็บแฟ้ม (Brochures Rack) จัดตั้งไว้ในส่วนแขกลงทะเบียน โดยมากเป็นแคตตาล็อกแนะนำเรื่องต่างๆ เกี่ยวกับโรงแรม
- ส่วนติดต่อสื่อสาร
- เครื่องโทรพิมพ์ (Tele Writer X) ใช้รับส่งข้อมูล ข่าวสาร เก็บบันทึก โทรศัพท์ทางไกล นำเรื่องจากเคาน์เตอร์ส่วนหน้าส่งไปยังแผนกอื่นๆ เพื่อรวบรวมบัญชี
 - โทรศัพท์ (Telephone Operator) ใช้ติดต่อโดยตรงกับทุก ๆ ส่วนของโรงแรมรวมทั้งติดต่อกับภายนอก
- ส่วนแคชเชียร์
- เครื่องคิดเลข / คอมพิวเตอร์ เพื่อคิดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เกี่ยวกับแขก
 - ช่องเก็บบัญชี บันทึกใบสั่งต่าง ๆ แยกตามเลขที่ห้อง เพื่อสะดวกในการอ้างอิง
 - มาตรฐานวัดโทรศัพท์ (Telephone Meters) เป็นมิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้โทรศัพท์ของแขกเพื่อคิดลงในบัญชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.4 แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

A บริเวณสำหรับ CHECK - IN

1. แผงใส่รายชื่อแขก
2. สวิตช์บอร์ดอัตโนมัติ
3. เครื่องตั้งเวลา
4. รুমแร็ค
5. แผงใส่กุญแจ
6. เครื่องลงเวลา - วันที่
7. คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์
8. เครื่องคอมพิวเตอร์

B บริเวณสำหรับ CHECK - OUT

9. กล้องใส่บิลแขก
10. กล้องใส่เวลาเซอร์
11. เครื่องจักรลงบัญชี
12. ช่องใส่จดหมาย
13. โทรศัพท์
14. ลิ้นชักใส่กุญแจสำรอง
15. เครื่องโทรพิมพ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) คอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)

เป็นส่วนที่บริการอาหารและเครื่องดื่ม เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง การตกแต่งมีลักษณะเป็นกันเอง สนุกสนาน ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพื่อสะดวกในการนั่งรับประทานอาหาร อาหารจากส่วนนี้นับว่าถูกที่สุดในโรงแรม การตกแต่งจึงไม่หรูหรามากนัก โดยปกติจะมีครัวแยกออกต่างหากเป็นครัวขนาดย่อมที่ทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

สิ่งที่ควรคำนึงในการจัดคอฟฟี่ช็อป

1. ความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และเนื้อที่ส่วนอื่น ๆ
2. ตำแหน่งทางเข้าออกของลูกค้า และพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
3. การใช้วัสดุในการตกแต่ง การใช้สี วัสดุปูพื้นต่าง ๆ
4. การให้แสงสว่าง โดยเฉพาะส่วนของเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงที่ให้ความนุ่มนวล และรู้สึกอบอุ่น
5. การออกแบบ การจัดวางโต๊ะ เก้าอี้ และเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ
6. ระบบการถ่ายเทอากาศ

การออกแบบคอฟฟี่ช็อป

เน้นการบริการที่สะดวกสบาย แบ่งการบริการออกเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนนอกที่ไม่ใช่อาหารหนัก ใช้เวลาทานน้อย และส่วนในที่เป็นอาหารหลัก ใช้เวลานานกว่า นอกจากนี้ยังมี Counter Service อีกด้วย

วัสดุที่ใช้ในการออกแบบ

พื้น (Floor)

ควรเลือกใช้วัสดุที่แข็ง ทนทาน ง่ายในการดูแลรักษาและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

ผนัง (Wall)

อาจมีการทาสีหรือใช้ Wall Paper ที่เข้ากับบรรยากาศภายในได้ อาจมีการติดกระจกใส เพื่อต้องการมุมมอง และอาจใช้มันในการตกแต่งเพื่อเพิ่มบรรยากาศ

เพดาน (Ceiling)

ควรใช้วัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนักหรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ แต่ต้องคำนึงถึงปัญหาของงานระบบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฟอร์นิเจอร์ในส่วนของคอฟฟี่ช็อป

เคาน์เตอร์และสตูล (Counter and Stool)

สามารถจัดได้หลายแบบขึ้นอยู่กับขนาดและเนื้อที่ของห้อง ส่วนสตูลติดตายอาจมีพนักหรือไม่มีก็ได้ ควรมีระยะห่างจากทางเดิน 0.55 – 0.60 เมตร

โต๊ะติดตาย

อาจจัดเป็นแบบที่นั่งได้ 2 – 3 คน โต๊ะที่มีที่นั่งเป็นแถวประกอบเหมาะแก่ที่นั่งที่มีด้านหนึ่งอยู่ติดผนัง

ที่นั่งแบบติดตาย (Booth)

ตามปกติจะมีขนาดเล็กเพื่อเป็นการประหยัดเนื้อที่ ขนาดต้องไม่น้อยกว่า 0.60 เมตร โดยปกติจะมีขนาดกว้าง 0.75 เมตร ยาว 1.10 เมตร สำหรับ 2 ที่นั่ง ถ้าหากมีด้านหนึ่งติดผนังจะต้องคำนึงถึงช่วงแขนของบริการในการบริการด้วย ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

โต๊ะอาหาร (Dining Table)

ปกติจะเป็นโต๊ะขนาดใหญ่ 4 ขา มีขนาดต่าง ๆ กันออกไป ทำจากวัสดุได้หลายชนิด เช่น เหล็ก พลาสติก ไม้ โลหะ เป็นต้น ควรใช้วัสดุที่มีความทนทานและทำความสะอาดได้ง่าย โต๊ะอาหารมีความสูงประมาณ 0.70 เมตร

เก้าอี้ (Chair)

ขนาดที่นั่งมีความลึกประมาณ 0.43 – 0.45 เมตร ความเอียงของพนักพิงประมาณ 3 – 5 องศา และมีความสูงประมาณ 0.43 เมตร

ข้อควรคำนึงในการออกแบบ

แสงสว่าง (Lighting)

แสงสว่างมีความสำคัญในการออกแบบ เป็นการสร้างบรรยากาศ เพื่อดึงดูดความสนใจ ทำให้เกิดมุมมองที่ดี และอาจใช้แสงสว่างในการเน้นจุดสำคัญที่ต้องการ

ผนัง (Wall)

ผิวของผนังอาจใช้วัสดุได้หลายชนิด เช่น กรุทับด้วยพลาสติกหลอมใยพลาสติก เพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้ และยังมีวัสดุอื่น ๆ อีก เช่น ผนังกระจก โลหะ ผนังผิวพลาสติก ทาสี ผนังบุผ้าหรือหินอ่อนหรือผนังโชว์อิฐเปลือย

เพดาน (Ceiling)

เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร ต้องมีการดูดเสียงและเก็บเสียงได้พอสมควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้น (Floor)

การปูพรมจะให้ความรู้สึกอบอุ่น สวยงาม และยังช่วยลดเสียงรบกวนด้วย โดยอาจปูบนพื้นคอนกรีตเลยก็ได้ หรือปูบนพื้นไม้ พรมทอจะมีราคาสูงและคุณภาพดี มีความหนาพอประมาณที่จะสามารถขึ้นรถเข็นได้ ส่วนพื้นผิวหินชนิดต่าง ๆ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นทางการ

เฟอร์นิเจอร์ (Furniture)

การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ต้องไปด้วยกันได้กับการตกแต่ง โดยอาจเลือกใช้แบบที่เคลื่อนย้ายได้จนถึงแบบ Built in ซึ่งออกแบบได้เหมาะกับขนาดและลักษณะของห้อง

การเลือกเฟอร์นิเจอร์ต้องเลือกที่นั่งสบาย เพราะใช้เวลาในการรับประทานอาหารค่อนข้างนาน การจัดโต๊ะมักมีการปูผ้า 2 ชั้น พื้นล่างมักใช้ผ้าสีอ่อนคลุมยาวลงไป พื้นบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะโดยใช้ผ้าสีเข้มเพื่อป้องกันความสกปรกในการรับประทานอาหาร ซึ่งผ้าคลุมนี้ต้องมีการเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ

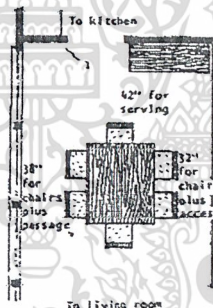


Fig. 1 Dining room for 6-person, 3-bedroom living unit.

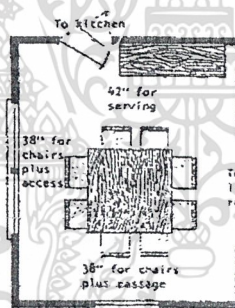


Fig. 2 Dining room for 8-person, 4-bedroom living unit.



Fig. 3 Table for 2, 2'6" x 2'6".

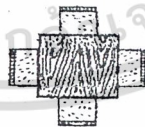


Fig. 4 Table for 4, 2'6" x 2'6".

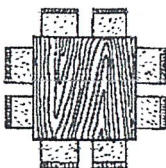


Fig. 5 Table for 6, 4'0" x 4'0".

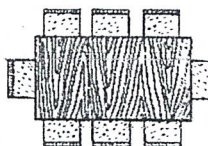
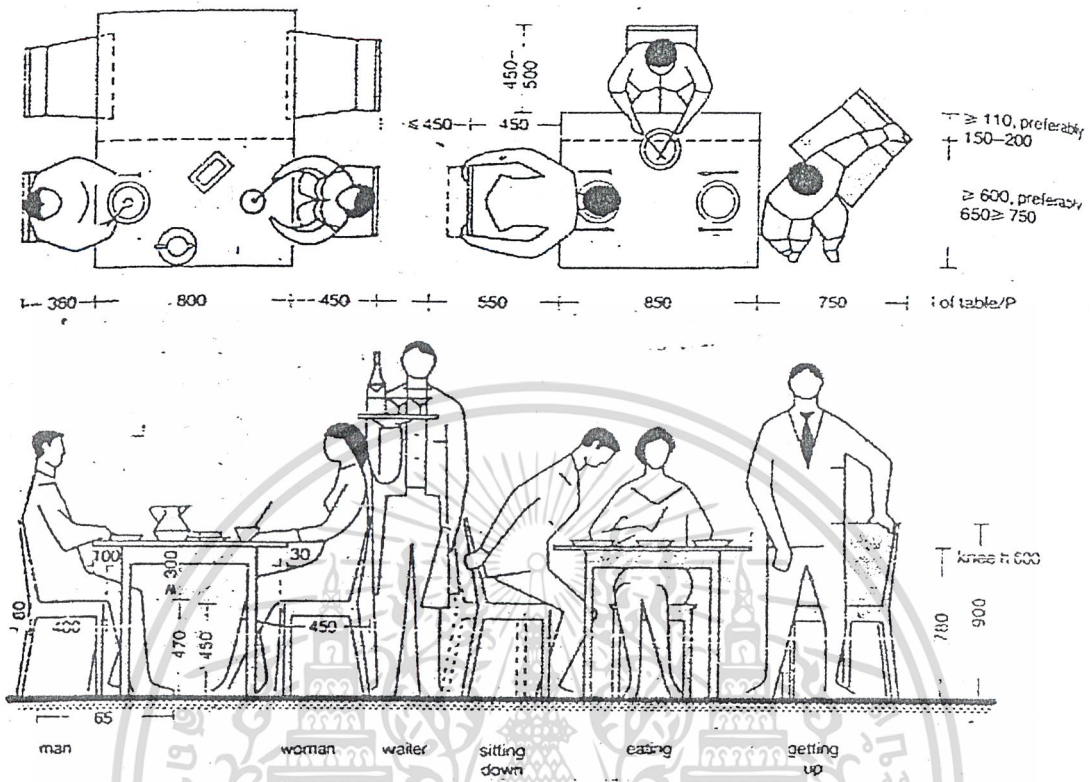


Fig. 6 Table for 8, 3'4" x 6'0".

ภาพที่ 2.5 แสดงการจัดชุดโต๊ะรับประทานอาหารส่วนคอฟฟี่ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.6 แสดงสัดส่วนและพื้นที่ใช้สอยส่วนโต๊ะอาหาร

3) ห้องจัดเลี้ยง (Banquet Hall)

เป็นสถานที่ที่ทางโรงแรมเปิดให้แขกและบุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการในการจัดเลี้ยงงานมงคล นิทรรศการ เป็นต้น มีลักษณะเป็นห้องโถงขนาดใหญ่ สามารถแบ่งซอยห้องให้เด็กลงได้ด้วย Partition เพื่อให้เหมาะสมกับขนาดของงาน และสามารถจัดงานแสดงบนเวทีได้ โดยจะมีส่วนโถงเป็นส่วนรองรับแขกก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง

การแบ่งห้องจัดเลี้ยงออกเป็นห้องย่อย โดยใช้ผนังกั้นห้องแบบลอยตัว (Movable Partition) ที่กันเสียงได้ดี ซึ่งผนังกั้นห้องแบบลอยตัวมีด้วยกันหลายแบบ เช่น แบบรางเลื่อนแบบเป็นแผ่นมาประกอบ การบังคับผนังนี้อาจใช้แรงคนหรือใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของผนัง

การจัดโต๊ะในห้องจัดเลี้ยงจะเป็นรูปแบบใดขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น

- วัตถุประสงค์ของการจัดงาน
- ลักษณะของงานประเภทต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ความต้องการของเจ้าภาพ
- ขนาดและรูปร่างของห้อง
- จำนวนแขก

การจัดโต๊ะในห้องจัดเลี้ยง แบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

1) งานที่เป็นพิธีการ (Formal Type)

เพื่อให้แขกนั่งโต๊ะเดียวกัน โดยอาจจัดให้นั่งด้านเดียวกันเพื่อให้มองเห็นกันหมดทุกคน หากสถานที่พอเพียง หรืออาจจัดให้นั่งสองด้านในกรณีที่สถานที่จำกัด เช่น การจัดเป็นสัญลักษณ์รูปตัวอักษร I ,T, U ,E เป็นต้น

2) งานที่ไม่เป็นทางการ (Informal Type)

การจัดโต๊ะอาจจัดได้หลายรูปแบบ อย่างไรก็ตามนิยมจัดให้มีโต๊ะสำคัญสำหรับเจ้าภาพ และแขกอาวุโส โดยจัดเป็นโต๊ะยาวเป็นประธานของงาน เรียกโต๊ะนี้ว่าโต๊ะหลัก

ประเภทของโต๊ะที่ใช้ในการจัดห้องจัดเลี้ยง

- โต๊ะกลม (Round Table)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส (Square Table)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า (Rectangular Table)

ข้อควรคำนึงในการจัดโต๊ะจัดเลี้ยง

การจัดโต๊ะที่ดีต้องมีเนื้อที่เพียงพอให้แขกได้รับความสะดวกสบาย และบริการสามารถบริการได้อย่างสะดวก จึงควรทราบความต้องการของเนื้อที่ใช้สอย เพื่อการบริการที่ดี ดังนี้

- ขนาดของโต๊ะปกติ กว้าง 0.75 ซม. ยาว 1.50 – 2.00 เมตร
- ความต้องการพื้นที่ต่อคน 0.50 – 0.60 ซม.
- ช่องทางเดินขนาดประมาณ 1 เมตร
- ความห่างระหว่างโต๊ะประมาณ 2 เมตร

การจัดงานเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ

งานเลี้ยงแบบค็อกเทล (Cocktail parties)

เป็นงานที่เหมาะสมสำหรับโอกาสพิเศษ เช่น งานเปิดบริษัท ร้านค้า งานแสดงความยินดีในโอกาสต่าง ๆ งานมงคลสมรส แนะนำสินค้าใหม่ งานต้อนรับผู้จัดการคนใหม่และอำลาคนเก่า งานเลี้ยงค็อกเทลส่วนใหญ่ใช้เวลาประมาณ 2 ชม. เนื่องจากมีเวลาน้อยและมีแขกหมุนเวียนเข้าออกมาก งานชนิดนี้จึงทำรายได้เฉลี่ยสูงกว่างานแบบอื่น ๆ บริการจะต้องเดินเสิร์ฟเครื่องดื่มอยู่ตลอดเวลา และต้องคอยดูแลเรื่องอาหารไม่ให้ขาดตกบกพร่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องดื่มที่นิยมจัดเสิร์ฟในงาน

- น้ำผลไม้
- เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย ได้แก่ Vermouth , Bitter , Anise
- สุรา ได้แก่ Whisky , Gin , Vodka , Rum , Brandy
- น้ำอัดลมต่าง ๆ
- เครื่องดื่มผสมต่าง ๆ เช่น Whisky soda , Gin , Tonic , Campari

อาหารที่เสิร์ฟในงานคือแตกต่างกันไปตามรสนิยม โดยการจัดวางแบบบุฟเฟ่ต์ เป็นอาหารที่รับประทานกันง่าย ๆ ส่วนใหญ่เป็นอาหารกับแกล้มจัดวางอย่างสวยงาม

งานเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์ (Buffets)

เป็นงานที่ไม่เป็นทางการมากนัก ราคาไม่แพงมาก และใช้เวลาในการรับประทานไม่นานนัก ต้องการบริการน้อย เพราะแขกจะต้องไปตักอาหารเอง ใช้เนื้อที่น้อยเนื่องจากอุปกรณ์บนโต๊ะแขกมีน้อยชิ้น

การจัดแบบบุฟเฟ่ต์ สามารถตกแต่งบรรยากาศได้ตามความต้องการ เช่น ต้องการบรรยากาศแบบไทย ๆ มีอาหารไทยไว้บริการ อาจตกแต่งตามประเภทของอาหารที่จัด การแต่งกายของพนักงานเป็นแบบประเพณีหรือแบบท้องถิ่น อาจมีดนตรีไทยประกอบเพื่อให้สอดคล้องกับบรรยากาศ

อุปกรณ์เครื่องมือบนโต๊ะอาหาร เช่น แก้ว มีด ช้อนส้อม ผ้าเช็ดมือ ควรจัดให้พร้อมบนโต๊ะบุฟเฟ่ต์อย่างพอเพียงและเป็นระเบียบ ส่วนเครื่องดื่มบริการจะนำมาเสิร์ฟหลังจากที่แขกนั่งเรียบร้อยแล้ว

ปัจจัยที่ควรคำนึงในการจัดแบบบุฟเฟ่ต์

- จำนวนอาหาร และปริมาณอาหารที่จัดควรมีพอเพียง อาหารร้อนควรใส่ในภาชนะที่อุ่นอยู่ตลอดเวลา โดยจัดวางอย่างสวยงาม และควรจัดอาหารออกเป็นหมวดหมู่
- การดูแลของพนักงาน
- ควรเป็นห้องที่มีการถ่ายเทอากาศที่ดี
- การตกแต่งที่ดึงดูดความสนใจ การใช้แสงไฟเพื่อเพิ่มบรรยากาศ
- ควรมีบริเวณตักอาหารที่กว้างเพียงพอและสะดวกแก่แขกในการตักอาหาร
- จำนวนแขกและราคา

รูปร่างและขนาดของโต๊ะบุฟเฟ่ต์ที่เหมาะสมต้องคำนึงถึง

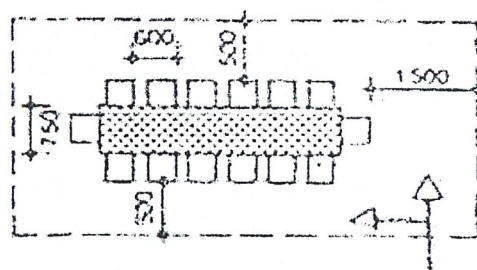
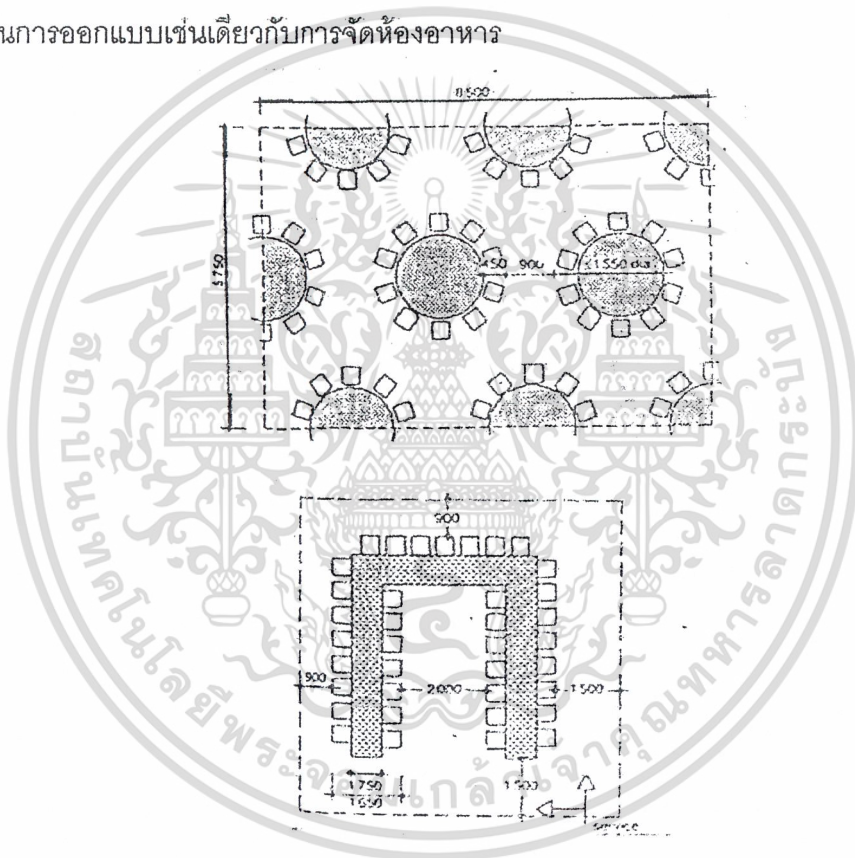
- รูปแบบการจัดโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รูปร่างและขนาดของห้อง
- โอกาสในการจัดงาน
- เนื้อที่สำหรับจัดกิจกรรมพิเศษของงาน เช่น การแสดง เวทีดนตรี ฟลอร์เต้นรำ และเนื้อที่ยืนดื่มเครื่องดื่มก่อนอาหาร
- บาร์เครื่องดื่มและอื่น ๆ ที่เจ้าภาพต้องการ

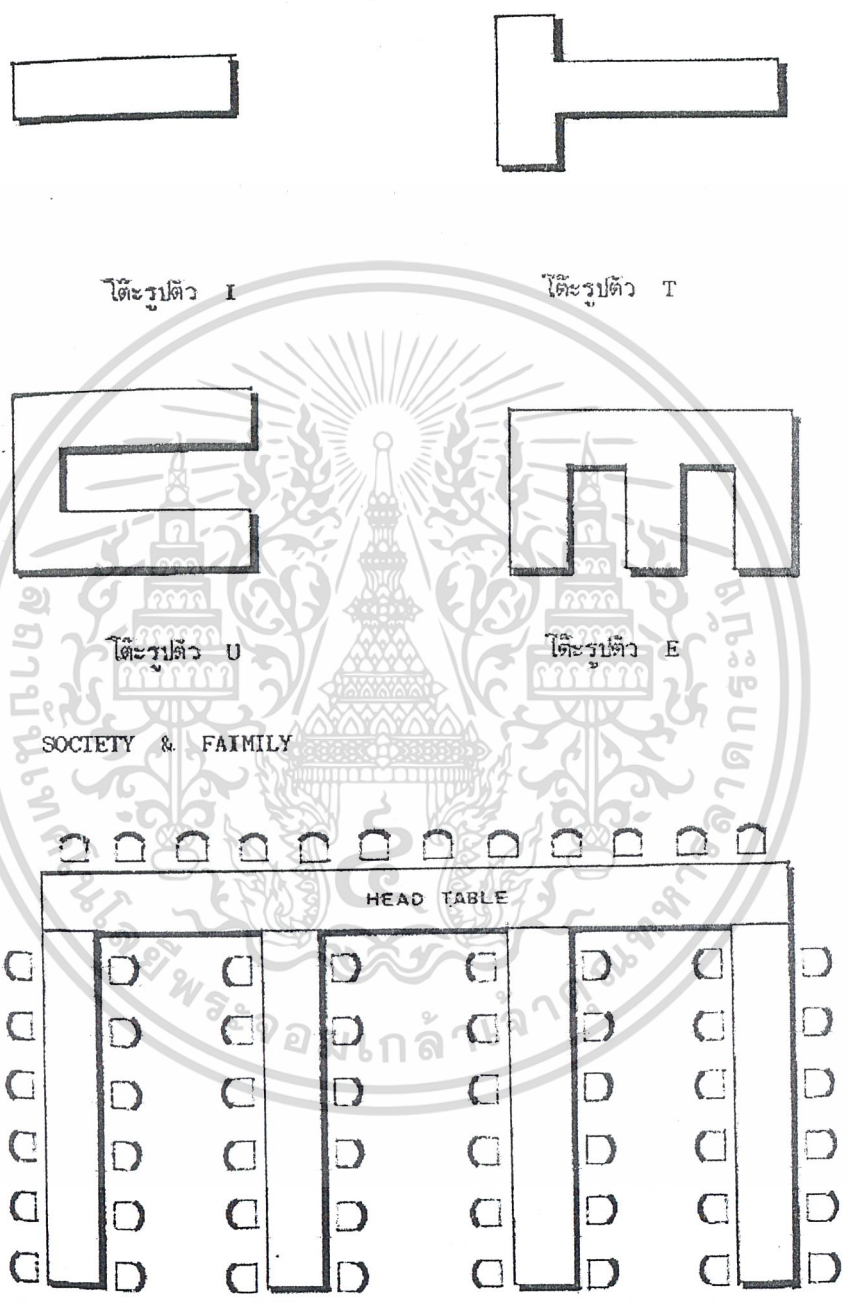
การออกแบบภายในห้องจัดเลี้ยง

ภายในห้องจัดเลี้ยงจะเป็นพื้นที่โล่ง ๆ มีเพียงจุดนั่งของแขก และจุดบริการ สามารถนำหลักในการออกแบบเช่นเดียวกับการจัดห้องอาหาร



ภาพที่ 2.7 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะอาหารในส่วนจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.8 แสดงการจัดโต๊ะอาหารในงานที่เป็นพิธีการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) ห้องพักแขก (Guest room)

เป็นส่วนสำคัญที่สุดของโรงแรม เป็นบริการแรกที่ทางโรงแรมขายให้กับแขก และสร้าง ความสุขสบายแก่แขกมากที่สุด แบ่งเป็น 4 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1) ห้องเดี่ยว (Single Room) หมายถึงห้องพักสำหรับแขกคนเดียว มีเตียงเดี่ยว

2) ห้องคู่ (Double or Twin Bed Room) หมายถึงห้องพักที่จัดไว้บริการแขก 2 คน โดยมีเตียงเดี่ยวขนาดที่สามารถนอนได้ 2 คน (Double Bed) หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง (Twin Bed) แยกออกจากกัน สำหรับแขกพัก 2 คน แต่ถ้าแขกมาคนเดียวก็คิดราคาเท่ากับ ห้องเดี่ยว

3) ห้องชุดมาตรฐาน (Standard Suite) เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว ประกอบด้วย ห้องนอน ห้องนั่งเล่น บริเวณนั่งเล่น ทานอาหาร ส่วนเตรียมอาหารและห้องน้ำ

4) ห้องชุดพิเศษ (Deluxe Suite) เป็นห้องชุดที่จัดขึ้นเป็นพิเศษ ทั้งด้านการออกแบบ มีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครัน มีความสวยงามและกว้างใหญ่

รายละเอียด , ชนิดและความสัมพันธ์ของเฟอร์นิเจอร์

1) เตียงนอน (Bed) มี 2 มาตรฐานคือ มาตรฐานอเมริกาและยุโรป ซึ่งมาตรฐานของ ยุโรปจะมีตัวเลขที่ลงตัวในมาตราแบบเมตริก

- เตียงเดี่ยว (Twin Bed)	กว้าง 1.00 เมตร	ยาว 2.00 เมตร
- เตียงคู่ (Double Bed)	กว้าง 1.50 เมตร	ยาว 2.00 เมตร
- เตียงคู่ขนาดใหญ่ (King Size)	กว้าง 2.00 เมตร	ยาว 2.00 เมตร

2) หัวเตียง (Head Boards) เป็นส่วนตกแต่งให้เตียงนอนมีบรรยากาศที่ดี ใช้เป็นที่ นั่งอ่านหนังสือ ความสูงโดยทั่วไปประมาณ 0.90 เมตร

3) ส่วนรางแขวน (Hanging Space in Closet) โดยปกติจะอยู่ในส่วนตู้เสื้อผ้า ใช้ เก็บสัมภาระของแขก ความกว้างของตู้ประมาณ 56 – 60 เซนติเมตร รางแขวนภายในตู้ควรมี ความสูงประมาณ 145.50 ซม. และรางควรอยู่ต่ำกว่าเพดานตู้ 5 – 7 ซม. เพื่อความสะดวกใน การแขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อนหรือบานพับม ส่วนด้านล่างของตู้จะเป็นที่วางรองเท้า และถ้าตู้มีเนื้อที่พอมักจะมีชั้นวางของอยู่ภายในด้วย

4) ลิ้นชัก ทางโรงแรมควรจัดให้มีลิ้นชักสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือ ลิ้น ชักมีความสำคัญต่อแขกมากเพื่อเก็บของจุจกเล็ก ๆ น้อย ๆ เครื่องสำอาง หรือเครื่องประดับ เป็นต้น

5) โต๊ะข้างเตียง (Beside Table / Nigh Table) ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด (Twin Bed) หรือสองข้างของเตียงใหญ่ ขนาดความสูงของโต๊ะไม่ควรแตกต่างจากความสูงของเตียงมากนัก ปกติจะไม่สูงกว่า 70 ซม. ควรเคลื่อนย้ายได้เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก โต๊ะขนาดข้างเตียงควรใช้ขนาด 37 – 45 ซม. ถ้าอยู่ระหว่างเตียง 2 เตียงควรใช้ขนาด 60 ซม.

6) ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (Luggage Rack) ควรมีความยาวประมาณ 75 – 90 ซม. อยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 ซม. สำหรับห้องนอนคู่ควรมีบริการไว้ 2 ที่

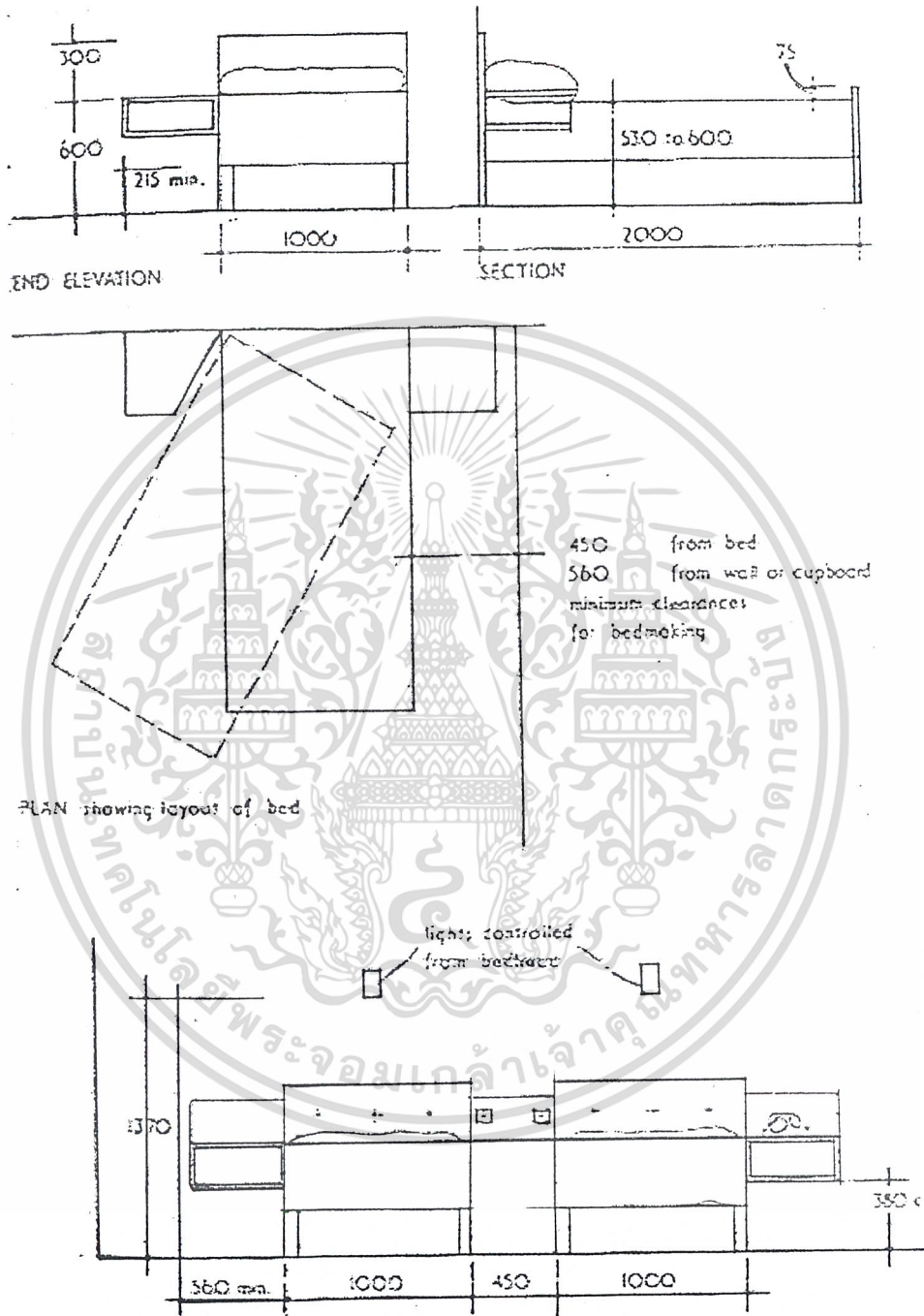
7) โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว (Writing Desk and Design Table) ควรมีความกว้างประมาณ 40 – 45 ซม. ควรเป็นโต๊ะติดตาย สูงประมาณ 37 – 45 ซม. ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43 – 45 ซม.

8) เฟอร์นิเจอร์ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ประกอบด้วย

- เก้าอี้แต่งตัว (Chair Stool)
- เก้าอี้นั่งสบาย (Easy Chair)
- โต๊ะตั้งโคมไฟ (Side Table)
- โต๊ะกลาง (Coffee Table)

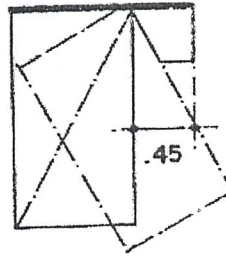
9) สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

- โทรทัศน์
- โทรศัพท์
- วิทยุ เป็นต้น



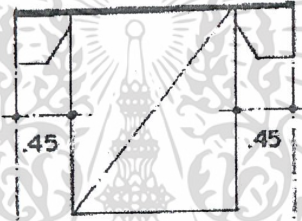
ภาพที่ 2.9 แสดงขนาดสัดส่วนของเตียงนอนและโต๊ะข้างเตียงภายในห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



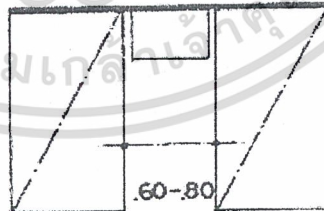
พื้นที่โต๊ะข้างเตียงแบบเตียงเดี่ยว

Single Bed



พื้นที่สำหรับโต๊ะข้างเตียงแบบเตียงคู่

Double Bed



พื้นที่สำหรับโต๊ะข้างเตียงแบบเตียงแฝด

Twin Bed

ภาพที่ 2.10 แสดงการจัดเตียงรูปแบบต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) สำนักงานส่วนหน้า (Front Office)

สำนักงานส่วนหน้า หรือส่วนธุรการด้านหน้า เป็นศูนย์กลางกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดที่แขกที่มาพักหรือผู้ที่มาติดต่อจะต้องมาที่ส่วนนี้ก่อน นอกจากนี้ยังเป็นส่วนควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย ส่วนสำนักงานด้านหน้าแบ่งหน่วยงานออกเป็น

- ก. ส่วนบริการโดยตรง (Direct Service)
- ข. เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (Front Desk)
- ค. ส่วนบริการด้านหลัง (Back – up Services)

ก. ส่วนบริการโดยตรง (Direct Service)

เป็นส่วนบริการที่แขกผู้มาพักจะได้รับเมื่อเข้ามาถึง ประกอบด้วย

- Bell Captain Station มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู จัดการเรื่องกระเป๋าเดินทางของแขก
- Baggage Handling เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขก อาจเป็นของที่เคลื่อนย้ายลำบาก สัมภาระขนาดใหญ่ หรือไม่จำเป็นต้องใช้ในระหว่างที่เข้าพัก จะถูกนำมาเก็บไว้ในห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง
- Public Telephone เป็นส่วนบริการแขกโดยเฉพาะ ควรอยู่ใกล้กับทางเข้าหลักเพื่อแขกจะมองเห็นได้ง่ายและใช้บริการได้สะดวก

ข. เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (Front Desk)

เป็นเคาน์เตอร์ที่อยู่ส่วนหน้าของส่วนบริการด้านหลัง กิจกรรมต่าง ๆ ในโรงแรมจะเกิดขึ้นโดยตรงที่จุดนี้ ดังนั้นจึงควรอยู่ในส่วนที่ควบคุมการเข้าออกของแขกได้ง่าย เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าประกอบด้วย

- ส่วนต้อนรับ (Reception) ทำหน้าที่ต้อนรับแขกและอำนวยความสะดวกด้านการติดต่อสอบถาม อาจอยู่ร่วมกับส่วนลงทะเบียนก็ได้
- ส่วนลงทะเบียน (Guest Registration) ควรอยู่ใกล้ทางเข้าเพื่อความสะดวกต่อแขกในการลงทะเบียนเข้าพัก ในส่วนนี้จะต้องมี Room Rack แสดงให้รู้ว่าห้องไหนมีการเข้าพัก ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนสำรองห้องพักและส่วนการเงินเพื่อความสะดวกในการติดต่อกัน
- ส่วนไปรษณีย์และกุญแจห้อง (Mails & Key) ทั้งสองส่วนนี้ควรอยู่ด้วยกัน ในกรณีที่มีไปรษณีย์มาถึงแขกพนักงานจะได้มอบให้แขกในทันทีเมื่อแขกจะเข้าห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนเก็บเงิน (Cashier) มีหน้าที่เก็บเงินค่าบริการต่างๆ จากแขกที่มาพักในโรงแรม และค่าใช้จ่ายของแขกจากทุก ๆ ส่วน
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (Money Changer Area) เป็นที่รับแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ประกอบด้วยบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา

2.3.5 หลักในการออกแบบภายในส่วนปฏิบัติการด้านการโรงแรม

1) ห้องเรียนครัวสาธิต (Demonstration Kitchen)

ใช้เป็นห้องสาธิตในการเรียนวิชาทางด้านครัว โดยกำหนดขนาดของห้องจากจำนวนที่มากที่สุดของนักศึกษา และที่ด้านหน้าของห้องเรียนจะมีเคาน์เตอร์ครัวจำลอง เพื่อให้ผู้สอนปฏิบัติและสาธิตให้ผู้เรียนได้เห็นสมจริงสมจัง ในส่วนด้านหน้าของห้องควรมีการติดตั้งกระจก โดยทั่วไปสำหรับส่องให้นักศึกษาสามารถมองเห็นได้จากทุกมุม นอกจากนี้ในส่วนที่นั่งของนักศึกษา ก็ควรจะเป็นทางลาด หรือที่นั่งต่างระดับ เพื่อให้สามารถมองเห็นส่วนที่ทำการสาธิตได้ง่าย และทั่วถึง



ภาพที่ 2.11 แสดงส่วนเคาน์เตอร์สาธิตภายในห้องเรียนครัวสาธิต



ภาพที่ 2.12 แสดงส่วนที่นั่งภายในห้องเรียนครัวสาธิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก

จะเป็นห้องที่จำลองขนาดและเฟอร์นิเจอร์ตลอดจนอุปกรณ์ต่างๆ ของห้องพักแขกมา เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานแม่บ้าน การทำความสะอาด ฝึกการปูเตียง การจัดข้าวของต่าง ๆ โดยทำตามมาตรฐานของโรงแรมชั้นหนึ่ง เพื่อเป็นการฝึกในภาคปฏิบัติให้เป็นการปฏิบัติอย่างสมจริงสมจัง (อาจารย์ขจิต กอบเดช : 2526)

ลักษณะโดยทั่วไปของห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพักและการออกแบบตกแต่งภายในจะมีคล้ายคลึงกันกับรูปแบบและการออกแบบตกแต่งภายในห้องพักแขกของโรงแรม เพียงแต่เป็นห้องที่ใช้ฝึกปฏิบัติเท่านั้น

3) ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม

ใช้เป็นห้องเรียนในการสาธิตการผสมเครื่องดื่ม การจัดดอกไม้ และการแกะสลักผัก - ผลไม้ โดยจะมีลักษณะเป็นห้องฝึกปฏิบัติการ ซึ่งด้านหน้าเป็นส่วนสาธิตสำหรับอาจารย์ผู้สอน ส่วนบริเวณที่นั่งสำหรับนักศึกษาจะมีลักษณะชุดที่นั่งที่สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก และนอกจากนี้ยังมีส่วนจำลองเคาน์เตอร์บาร์ ซึ่งมีลักษณะและอุปกรณ์คล้ายคลึงกับเคาน์เตอร์บาร์ในโรงแรมที่ได้มาตรฐาน เป็นส่วนสำหรับฝึกปฏิบัตินักศึกษาในเรื่องการผสมเครื่องดื่มเพื่อให้เป็นที่พอใจแก่แขกที่มาใช้บริการ

4) ห้องเรียนบรรยาย

เป็นห้องที่ใช้ให้ความรู้หรืออบรมคน โดยลักษณะทั่วไปของห้องเรียนบรรยายที่ดีจะมีรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความยาวของห้องเรียนควรจัดให้อยู่ตามยาวหรือขนานกับอาคารเรียนเสมอ ทั้งนี้เพื่อให้ได้รับแสงสว่าง และลมได้เพียงพอ ดังนั้นลักษณะทั่วไปของห้องเรียนจะเป็นดังนี้

- ควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบ ห่างจากที่มีเสียงรบกวน ห่างจากทางเข้าออก แต่สะดวกต่อการติดต่อกับห้องสมุดได้ และอื่น ๆ
- มีขนาดห้องเรียนที่เหมาะสมกับจำนวนนักเรียนในการเรียนการสอน
- มีส่วนประกอบของห้องเรียนที่ดี
- มีครุภัณฑ์เพียงพอ และเหมาะสมกับการเรียนการสอน
- มีการจัดครุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับหลักสูตรในการเรียนการสอน

ขนาดพื้นที่ห้องเรียนบรรยาย

การกำหนดขนาดของห้องให้เหมาะสมกับการเรียนการสอนแล้ว ตามกฎเกณฑ์ของการที่ออกแบบรูปร่างขนาดของห้อง จะขึ้นอยู่กับ

- ห้องเรียน ห้องบรรยายการศึกษา
- ประเภทของการศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จำนวนนักเรียนในแต่ละห้อง
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่นักเรียนในแต่ละคน
- ห้องเรียนห้องบรรยายในประเภทวิชาใด หมายถึง ขนาดของห้องเรียนจะใหญ่เล็กตามประเภทของวิธีการสอนในวิชานั้น ๆ เช่น วิชาที่ต้องการปฏิบัติงานจะต้องมีขนาดใหญ่กว่าวิชาที่ฟังคำบรรยาย เพราะเนื้อที่ใช้งานย่อมไม่เท่ากัน
- ประเภทของการศึกษา มีผลในการคิดขนาดของห้องเรียน เพราะในแต่ละระดับของการศึกษาย่อมมีระดับชั้นตอน และวิธีการสอน ตลอดจนแบ่งกลุ่มนักเรียนไม่เหมือนกัน
- จำนวนนักเรียนในแต่ละห้อง จะเป็นตัวกำหนดขนาดของห้อง
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ของนักเรียนแต่ละคน ซึ่งโดยอัตราเฉลี่ยพื้นที่ห้องน้อยที่สุดสำหรับนักเรียน 1 คน คือ 0.9 ตารางเมตร (กองแบบแผน กระทรวงสาธารณสุข) ลักษณะของห้องปกติแล้ว จะเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งเป็นลักษณะที่นิยมใช้เหมือนกันหมดในเอเชีย และปัจจุบันนี้ยังคงออกแบบในรูปของสี่เหลี่ยมผืนผ้าอย่างนี้ต่อเนื่องไป สำหรับในขนาดกว้างยาวของห้องเรียนที่นิยมทั่วไป (กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ)

- ห้องเรียนขนาดเล็ก 6 x 9 เมตร
- ห้องเรียนขนาดกลาง 6 x 10 เมตร
- ห้องเรียนขนาดใหญ่ 7 x 9 เมตร (ความสูงประมาณ 3.50 เมตร)

พื้นที่ของห้องเรียนบรรยาย

ในกรณีห้องบรรยายซึ่งมีขนาดใหญ่ต้องการที่จะแบ่งห้องออกเป็นส่วน ๆ เพื่อที่จะใช้เป็นกิจกรรมของกลุ่มย่อย ๆ เราสามารถใช้ฉากเลื่อนสำเร็จรูป ซึ่งได้รับการออกแบบให้มีคุณสมบัติสามารถใช้เป็นอะคูสติคที่ดี ทำความสะอาด ซ่อมแซม และตกแต่งผิวหน้าได้โดยง่าย วิธีใช้และติดตั้งก็ไม่ยุ่งยาก สามารถใช้ได้ทันทีที่ต้องการ สำหรับชนิดของฉากเลื่อนนี้ มีให้เลือกหลายชนิด แล้วแต่ความถี่ที่เหมาะสมกับความต้องการ กับขนาดของห้องที่จะแบ่งส่วน

ส่วนประกอบของห้องเรียนบรรยาย

- พื้นที่สำหรับห้องเรียน ควรเป็นพื้นที่ที่ทำความสะดวกได้ง่าย เรียบไม่มีลวดลาย หรือสีฉูดฉาด สำหรับวัสดุที่ทำพื้นนั้น ถ้าเป็นไม้ควรเป็นพื้นด้านใช้แปรงขัดได้ และควรเป็นแบบไม้อัดเข้าลิ้น นอกจากพื้นที่ไม้ก็มีพื้นคอนกรีต ควรเป็นพื้นคอนกรีตขัดหน้าเรียบ
- ฝ้าผนัง ควรมีลักษณะเกลี้ยง ไม่ควรมีลวดลายเพื่อป้องกันไม่ให้ฝุ่นละอองเกาะ และสะดวกต่อการทำความสะดวก ฝ้าผนังระหว่างห้องควรจะเป็นฝ้าทึบ เพื่อป้องกันเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รบกวนขณะเรียน ส่วนฝาผนังด้านอื่น ๆ ควรมีช่องระบายลมอยู่ระหว่างฝาผนัง และ เพดานด้วยวัสดุที่ทำด้วยไม้ ซีเมนต์ หรือวัสดุอื่นก็ได้

- เพดาน ควรเป็นเพดานที่สามารถป้องกันความร้อน และฝุ่นละอองได้
- ครูภัณฑ์เป็นส่วนประกอบสำคัญในการศึกษาเล่าเรียน เพราะถ้าหากว่าครูภัณฑ์ไม่ ถูกต้อง ไม่พอกับความต้องการจะเป็นอุปสรรคต่อการเรียนการสอน ครูภัณฑ์ และ เครื่องใช้ต่าง ๆ ภายในห้องบรรยาย มีดังนี้
- โต๊ะอาจารย์ และเก้าอี้ โดยมากเป็นโต๊ะยืนหรือโต๊ะวิทยากร ส่วนมากนิยมตั้งอยู่ทาง ด้านซ้ายหรือขวาของห้องเรียน ไม่ควรตั้งทิ้งไว้ตรงกลางหน้ากระดาน เพราะไม่สะดวก ต่อการใช้กระดานที่ใช้ในการมองของผู้เรียน
- โต๊ะผู้ฟัง หรือโต๊ะนักเรียน ไม่ควรเป็นลักษณะมากชั้นที่นำมาต่อกัน ก็จะทำให้ขาด ความเป็นระเบียบ โต๊ะผู้ฟังนี้เป็นครูภัณฑ์ที่มีความสำคัญในการเรียนการสอน

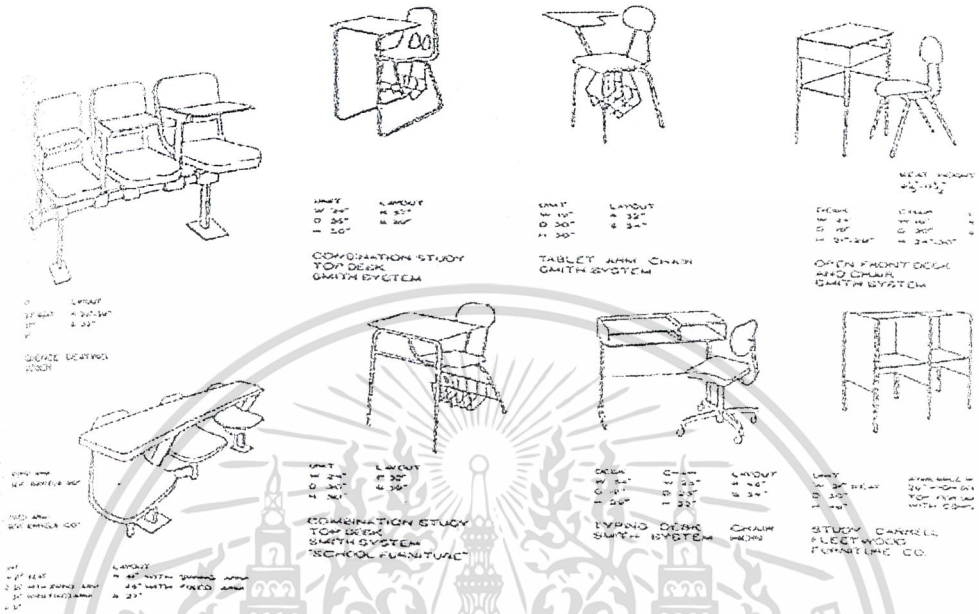
มหาวิทยาลัยอินเดียน่า ประเทศสหรัฐอเมริกา ทำการค้นคว้าวิจัยเรื่อง โต๊ะเรียนสำหรับ โรงเรียนในประเทศไทย เมื่อปี พ.ศ.2503 ได้ให้ข้อเสนอว่า ควรจะมี 6 แบบ คือ

ตารางที่ 2.5 แสดงขนาดของโต๊ะเรียนในห้องเรียนบรรยาย

รูปแบบ	วัดจากพื้นถึงขา (ซม.)	ความสูงของโต๊ะนักเรียน (ซม.)	ความสูงของม้านั่ง (ซม.)
แบบที่ 1	27.0 – 30.5	45	29
แบบที่ 2	30.5 – 33.5	56	32
แบบที่ 3	33.6 – 36.5	63	35
แบบที่ 4	36.6 – 39.5	67	38
แบบที่ 5	39.6 – 42.5	69 – 71	41
แบบที่ 6	42.2 – 46.5	72 – 75	43

ที่มา : Interior Graphic and Design Standard

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่มา : Henry Sanoff, School Design

ภาพที่ 2.13 แสดงรูปแบบเก้าอี้ในห้องเรียนบรรยาย

ลักษณะการจัดห้องเรียนบรรยาย

ควรจัดให้ผู้บรรยาย และผู้เข้าอบรมแถวหน้าอยู่ห่างจากจอประมาณ 2 เท่า และผู้บรรยายควรนั่งบนพื้นที่สูงพอควร (เวที)

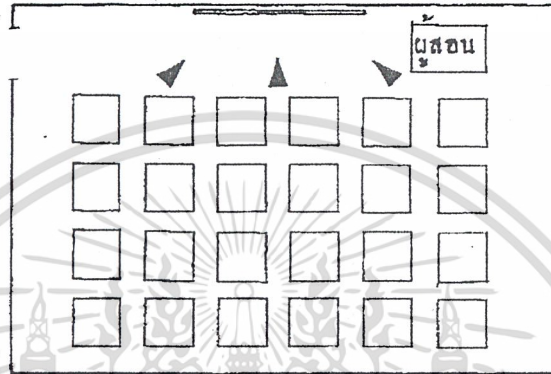
ควรจัดให้ผู้เข้าอบรมแถวหน้าอยู่ห่างประมาณ 6 เท่าของความกว้างที่ชัดเจนอีกด้วย การกำหนดมุมที่ชัดเจนนั้นขึ้นอยู่กับการสะท้อนแสง แสงของจุดแต่ละชนิดที่เลือกใช้ ตัวอย่างเช่น ห้องบรรยายที่ใช้จอแบบพื้นทรายแก้ว ซึ่งมีมุมสะท้อนเพียงประมาณ 25 องศา

นอกจากนั้น การจัดที่นั่งผู้เข้าอบรมควรให้มีระยะห่างระหว่างโต๊ะประมาณ 0.75 เมตร และพื้นที่ที่ใช้ต่อหนึ่งที่นั่งกว้างอย่างน้อย 0.75 เมตร สำหรับห้องบรรยายขนาดใหญ่ ควรจัดที่นั่งไม่ให้ที่บังคับ โดยจัดแต่ละหน่วยให้สูงต่ำลดหลั่นแต่จะต้องไม่ทำให้ชั้นเกินไปจนน่าจะเป็นอันตรายต่อผู้เข้าอบรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

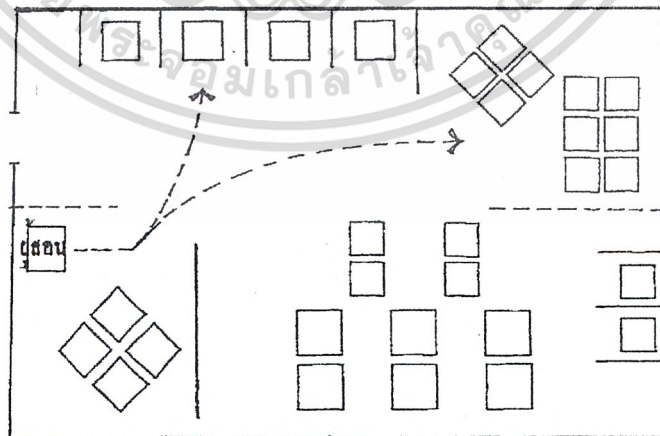
ลักษณะของการเรียนการสอนโดยทั่วไป แบ่งเป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

- ลักษณะการสอนแบบเดิม นักเรียนประมาณ 40 คน การเรียนการสอนเป็นกลุ่มเดียวกันในสถานที่เดียวกัน โดยมีครูผู้สอนเพียงคนเดียว



ภาพที่ 2.14 แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนแบบดั้งเดิม

- ลักษณะการสอนแบบใหม่ ลักษณะของการทำงาน มีผู้ให้คำแนะนำจากครู และสิ่งช่วยในการเรียนการสอนเป็นจากแบบเฉพาะ หรือกลุ่มเล็กแยกจากกัน



ภาพที่ 2.15 แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนและสอนแบบใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

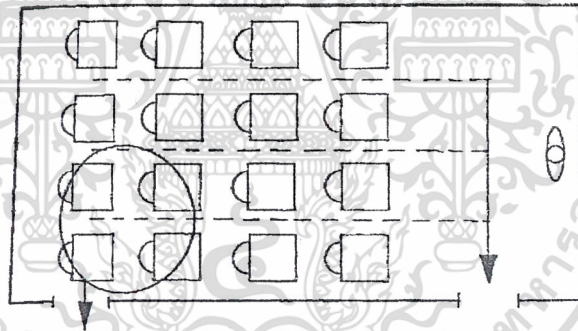
กระดานดำ มี 3 ชนิด คือ

- ชนิดติดตายกับผนัง
- ชนิดเลื่อนเข้า – ออกผนัง
- กระดานติดเอกสารประกอบ

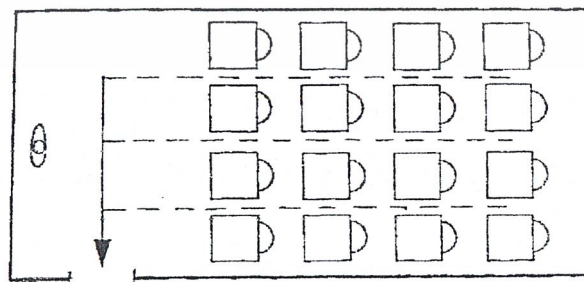
ลักษณะและขนาดของกระดานใช้ขนาดเดียวกับกระดานดำ การติดตั้งควรตั้งให้สูงจากพื้น 0.90 เมตร

การควบคุมความเป็นระเบียบของห้องเรียน

- มีประตูเข้า – ออกประตูเดียว ครูผู้สอนสามารถจะควบคุมดูแลนักเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีประตูเข้า – ออก 2 ประตู เหมาะสำหรับการเรียนการสอนที่มีความอิสระในการเข้าออกห้องเรียนมากกว่าพวกแรก อันจะไม่เป็นการรบกวนผู้อื่นในขณะศึกษา จะเห็นได้ว่าแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า และสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีความเหมาะสมมากที่สุด



ภาพที่ 2.16 แสดงการจัดห้องเรียนที่มีทางเข้า – ออก 2 ทาง



ภาพที่ 2.17 การจัดห้องเรียนที่มีทางเข้า - ออกทางเดียว

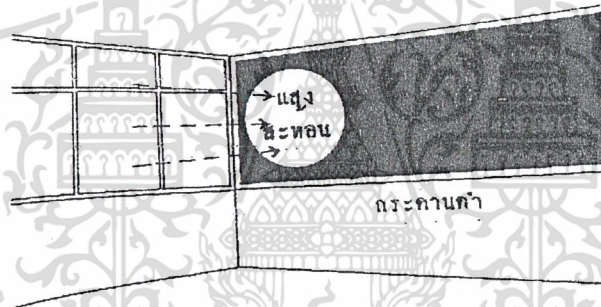
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบังคับแสง

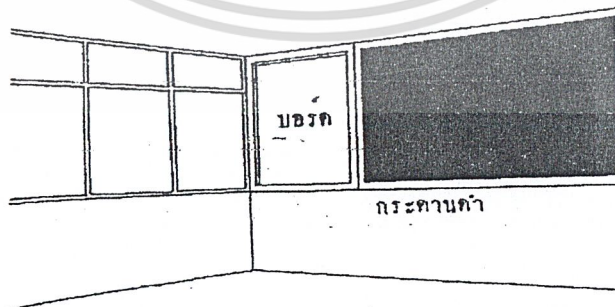
แสงธรรมชาติเป็นแสงที่สำคัญต่อห้องบรรยาย และเวลาเรียน เวลากลางวันแสงไฟไม่ สามารถช่วยได้ดีเท่าแสงธรรมชาติ แสงสว่างที่เหมาะสมจะได้สัดส่วน ความสัมพันธ์ของความสูง และความลึกของห้องเรียน เช่น ห้องลึก 6 – 8 เมตร ผนังจะสูงประมาณ 3.25 เมตร โดยให้แสงเข้า ทางซ้ายผ่านโหล่ของบุคคลที่ใช้ห้องบรรยายจะดีที่สุด ถ้าแสงจำเกินไปต้องใช้ Shutter ผู้สอนไม่ควรหันหน้าให้หน้าต่างโดยตรง เพราะทำให้เคืองตา ตาพร่าหรือหน้ามืดได้

แสงสว่างกับความสูง

แสงสว่างเข้าสู่ภายในด้านหน้าต่างที่สูงไปได้ไกลกว่าหน้าต่างที่กว้าง แต่จะทำให้เกิดแสง จำเข้าตาได้มาก (ความกว้างของห้องยิ่งมาก ความสว่างยิ่งลด ความสูงห้องยิ่งสูง ความสว่างยิ่ง เพิ่ม)



ภาพที่ 2.18 แสดงให้เห็นถึงการสะท้อนของแสงอาทิตย์ต่อกระดานดำ



ที่มา : Henry Sanoff. School Design

ภาพที่ 2.19 แสดงการติดบอร์ดเพื่อลดการสะท้อนของแสงจากหน้าต่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่องแสงมีไม่น้อยกว่า 20 % ของพื้นที่ห้อง แต่หากสีห้องสีอ่อน จะทำให้ห้องสว่างขึ้น

แสงไฟฟ้า โดยปกติไม่มีความสำคัญ แต่จำเป็นต้องมีแสงไฟฟ้า ห้องเรียนต้องการแสง 30 ฟุตกำลังเทียน และต้องใช้แสงมีความสม่ำเสมอต่อส่วนต่าง ๆ ของห้อง เพื่อมิให้เกิดเงาในมุมอับแสง

แสงประดิษฐ์ไม่ควรเป็นเส้นตรงจากแหล่งกำเนิด ควรเป็นแสงสะท้อน (Indirect) ไม่ควรจะทำให้เกิดแสงจ้า เหนือกระดานดำ จะมีแสงไฟส่องกระดานด้วยก็ได้

เฟอร์นิเจอร์ในห้องบรรยาย มี 2 ลักษณะ คือ

- เฟอร์นิเจอร์สามารถเคลื่อนย้ายได้
- เฟอร์นิเจอร์ไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้

โดยแบบแรกจะใช้กับห้องบรรยายขนาดใหญ่ ที่มีผู้ใช้มาก เพื่อความเป็นระเบียบ และประหยัดเนื้อที่ แบบหลังจะใช้กับห้องบรรยายขนาดเล็ก ที่มีใช้น้อย เพราะไม่สามารถจัดทำให้เป็นระเบียบที่แน่นอนได้

เก้าอี้ในห้องบรรยาย มี 2 แบบ คือ

- เก้าอี้ที่มีส่วนวางหนังสือ และเขียนได้
- เก้าอี้ธรรมดาที่ต้องใช้ร่วมกับโต๊ะ

การจัดแถวที่นั่ง (Seat Arrangement)

- แถวหน้า ควรห่างจากกระดานดำ 2.20 - 2.35 เมตร
- แถวหลัง ควรห่างจากผนังด้านหลัง 0.80 เมตร
- แถวหน้า ควรห่างจากผนังด้านข้าง 1.00 เมตร
- โดยเฉลี่ย 1 คน จะใช้พื้นที่ 1.50 เมตร

การจัดกลุ่มห้องเรียน เมื่อใช้ Movable Furniture

- แถวตรงหน้ากระดาน เน้นการจัดระยะเดียว เพื่อเน้นการฟังบรรยายอย่างเดียว ใช้สำหรับนักเรียนค่อนข้างมาก
- แถวโค้ง อาจมี 1 หรือ 2 แถวหรือมากกว่า เพื่อต้องการบรรยากาศที่ดีกว่าแบบแรก
- วงกลมหรือรูปไข่ เหมาะสำหรับการเรียนแบบสัมมนา และพูดคุยเป็นหลัก

5) ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

ใช้เป็นห้องเรียนสำหรับฟังบรรยายควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติงานส่วนหน้า โดยมีลักษณะเป็นห้องสำหรับฝึกปฏิบัติการ ซึ่งด้านหน้าห้องเรียนมีส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ที่มีลักษณะและอุปกรณ์ต่าง ๆ คล้ายคลึงกับเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าของโรงแรมที่ได้มาตรฐาน สำหรับเป็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่ในสื่อออนไลน์ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนสชาติและฝึกปฏิบัติงานการบริการส่วนหน้าของนักศึกษา ส่วนบริเวณที่นั่งสำหรับนักศึกษา จะมีลักษณะเป็นชุดที่นั่งที่สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก

ลักษณะและการจัดห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้ามีความใกล้เคียงกับการจัดห้องเรียนบรรยาย อาจจัดชุดที่นั่งแบบเป็นแถว เป็นกลุ่ม หรือการจัดที่นั่งแบบลดระดับก็ได้ ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมและพื้นที่ใช้สอยของห้องนั้น ๆ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นควรจัดให้สามารถมองเห็นได้โดยรอบ เพื่อให้นักศึกษาสามารถมองเห็นได้ทั่วถึงและสามารถมองเห็นการปฏิบัติงานได้อย่างสมจริง สมจั่ง



(วิทยาลัยดุสิตธานี)

(สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ)

ภาพที่ 2.20 แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

2.3.5 สิ่งที่มีผลต่อการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม จิตวิทยาในการใช้สี

สีทุกสีมีอิทธิพลต่อจิตใจมนุษย์เป็นอย่างมาก เพราะสามารถกระตุ้นให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้หลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น ชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า ซึ่งในการออกแบบตกแต่งภายในนั้นจำเป็นต้องใช้สีให้สัมพันธ์กันกับประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้น ๆ ทำให้สีมีประสิทธิภาพขึ้น และบางเวลาก็สามารถช่วยผ่อนคลายอารมณ์ได้ เช่น การใช้สีที่ให้ความรู้สึกสนุกสนาน ตื่นเต้น หรืออื่น ๆ ได้ตามความต้องการ

การเลือกผ้าม่านและสีในการตกแต่ง

การเลือกชนิดและลวดลายของผ้าม่านที่จะใช้ในการตกแต่งโรงแรมนั้น ควรคำนึงถึงความเหมาะสมกับบรรยากาศ และสภาพแวดล้อมในที่นั้น ๆ ด้วย ซึ่งการเลือกใช้วัสดุต่าง ๆ ที่ไม่คำนึงถึงความเหมาะสมนั้น อาจทำให้งานตกแต่งนั้นผิดเป้าหมายได้ ซึ่งสามารถแยกความรู้สึกที่ได้จากผ้าชนิดต่าง ๆ ในได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าไหม	ให้ความรู้สึกเป็นพิธีรีตอง เป็นระเบียบและให้ความสง่างามต่อสถานที่
ผ้ากำมะหยี่	ให้ความรู้สึกหรูหรา ฟุ่มเฟือย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
ผ้าฝ้าย	ให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเองสนุกสนาน
ผ้าป่าน	ให้ความรู้สึกโปร่งสบาย โรแมนติก
ผ้าลูกไม้	ให้ความรู้สึกน่ารัก โรแมนติก
วัสดุยาง	ให้ความรู้สึกแข็งแรง ชิงชัง เป็นทางการ น่าเชื่อถือ
ผ้าไหมไม้	ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ สบาย ๆ
<i>เนื้อผ้าที่มีอิทธิพลต่อความรู้สึก</i>	
ผ้าเนื้อหยาบ	ให้ความรู้สึกหนักแน่น มีพิธีรีตอง ถ้าใช้ในท้องถิ่นขนาดเล็กจะให้ความรู้สึกอึดอัด ควรใช้กับท้องถิ่นใหญ่
ผ้าเนื้อเรียบ	ให้ความรู้สึกเบา ผ่อนคลาย เหมาะกับท้องถิ่นเล็ก
<i>สีของผ้าและความรู้สึก</i>	
สีเหลือง	ให้ความรู้สึกแจ่มใส มั่นคงสมบูรณ์ ความสุข ความอบอุ่น
สีน้ำเงิน	ให้ความรู้สึกสงบ ขรึม สุภาพ เยือกเย็น หนักแน่น
สีเขียว	ให้ความรู้สึกว่าแจ่ม สดชื่น สดใส กระชุ่มกระชวย
สีแดง	ให้ความรู้สึกตื่นเต้น ใจสู้ สนุก อบอุ่น
สีน้ำตาล	ให้ความรู้สึกภูมิฐาน น่าเชื่อถือ
สีเทา	ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุภาพ เรียบร้อย เยียบสงัด
สีขาว	ให้ความรู้สึกอ่อนโยน สะอาด บริสุทธิ์
สีม่วง	ให้ความรู้สึกรู้สึกด้านความรัก มีฐานันดรศักดิ์
สีแดง	ให้ความรู้สึกมั่นคง สมบูรณ์ ความสวย ตี๋อรั้น ทำท่าย ร้อนแรง
	กระตุ้น ดุร้าย และการทำลาย
<i>ความรู้สึกต่อลวดลายของผ้า</i>	
เส้นตั้ง	ให้ความรู้สึกสูง แข็งแรง มั่นคง น่าเชื่อถือ
เส้นนอน	ให้ความรู้สึกกว้าง ผ่อนคลาย การพักผ่อน ความสงบ
เส้นเฉียง	ให้ความรู้สึกเคลื่อนไหวอยู่เสมอ ตื่นเต้น สืบสน
เส้นโค้ง	ให้ความรู้สึกอ่อนนุ่ม การเอาอกเอาใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จิตวิทยาสีและความรู้สึกของมนุษย์

- สีแดง** ให้ความรู้สึกมั่นคง สมบูรณ์ ขวนลุ่มหลง การใช้สีกลุ่มสีแดงเพียงเล็กน้อยจะทำให้เป็นจุดเด่น สำหรับภายในอาคารสีแดงไม่เพียงแต่ให้ความรู้สึกตื่นเต้นเท่านั้น แต่จะให้ความรู้สึกเร้าใจได้เหมือนกัน นอกจากนี้ยังสามารถเป็นภัยทางด้านจิตวิทยาได้ เช่น ดวงไฟสีแดงที่ใช้ในการจัดรูป จะให้ความรู้สึกปวดศีรษะและตาลายได้ เป็นต้น
- สีเหลือง** ให้ความรู้สึกว่าเรงสดใส สีเหลืองอ่อน ๆ จะให้ความรู้สึกถึงความสะอาด ความสว่าง สีเหลืองเข้มมากจะให้ความรู้สึกหงุดหงิดได้ ส่วนสีเหลืองที่ใกล้เคียงกับสีส้มจะมองดูคล้ายของเทียม อาจนำมาตกแต่งได้เพียงเล็กน้อย เช่น บานประตูเสื้อผ้าของเด็ก ส่วยผนังสีเหลืองน่ายจะช่วยให้ห้องดูสว่างขึ้น ส่วนสีเหลืองเขียวจะช่วยในด้านความเย็น
- สีเขียว** เป็นสีที่ไม่ทำให้ดวงตาเวลามอง ไม่ควรใช้ใกล้กับสีแดงในปริมาณที่เท่ากัน สีเขียวให้ความรู้สึกสดชื่น กระชุ่มกระชวย และเป็นการพักสายตาได้ โดยธรรมชาติจะใช้สีเหลืองเป็นการส่งเสริมสีทุก ๆ สีให้ดูสดใสขึ้น
- สีน้ำเงิน** สีน้ำเงินเข้มให้ความรู้สึกสงบ และลึกถ้ำ ส่วนสีน้ำเงินอ่อน เช่น สีน้ำเงินหรือสีฟ้าจะมีความสดใสของสีเขียวอยู่ด้วย หรือแม้ว่าจะปราศจากตัวสีเขียวก็ตาม การใช้สีน้ำเงินในปริมาณที่มากเกินไปจะทำให้ไม่เบิกบาน ส่วนสีน้ำเงินอมเขียว ให้ความรู้สึกตื่นเต้น เช่น สีของแสงโอบอด สีของแพนหางนกยูง เป็นสีที่มีเสน่ห์ดึงดูด
- กลุ่มสีดำ** สีเทา ขาว เรียกว่า สีเอกรงค์ ไม่ควรใช้รวมกันระหว่างแม่สี น้ำเงิน เหลือง แดง
- สีขาว** ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ เรียบร้อย
- สีดำ** การใช้สีดำสลับกับสีขาวในพื้นที่รวมกับสีอื่น ๆ จะทำให้เกิดความกระปรี้กระเปร่า มีชีวิตชีวา ำเรง เมื่อสีดำและสีขาวมีความตัดกัน นำมาใช้กับสีอื่น ๆ สีเทา สามารถใช้ในสถานที่พยาบาล เป็นต้น ดังนั้นการใช้สีจึงควรใช้ให้ควบคู่กันกับประโยชน์ใช้สอย

สำหรับในห้องที่มีดี การใช้สีใสสว่างจะทำให้ห้องดูสว่างขึ้น สำหรับห้องที่สว่างเกินไป อาจใช้สีให้หน่อย ช่วยให้ดูสลัวได้ ส่วนห้องที่แคบหรือกว้างเกินไป อาจแก้ไขให้แคบลงหรือกว้างขึ้นได้ ด้วยการใช้สีประเภท Receding ซึ่งเป็น Tint ส่วนสีที่เป็น Shade จะช่วยให้ดูกว้างขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อิทธิพลของสีต่อการตกแต่งภายใน

ปัจจุบันเรื่องสีเป็นสิ่งที่มียุทธศาสตร์และต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมาก ในการออกแบบตกแต่งภายในนั้น สีจะช่วยเพิ่มความงามให้กับส่วนต่าง ๆ ภายในอาคาร ในขณะที่เดียวกันถ้าใช้สีไม่เหมาะสมก็จะทำลายคุณค่าของตัวอาคารลงได้เช่นกัน สีจึงมียุทธศาสตร์ในการบันดลให้เกิดความรู้สึกต่อความเป็นอยู่อย่างมาก นับตั้งแต่เครื่องใช้ เครื่องประดับ ตลอดจนถึงที่อยู่อาศัย และอาคารสาธารณะขนาดใหญ่ ด้วยเหตุนี้ สีจึงนับว่าเป็นส่วนสำคัญที่จะขาดเสียมิได้

การใช้สีในการออกแบบตกแต่งภายในอาคารนั้น จะต้องมีการศึกษาค้นคว้าเสียก่อนว่ามีความเหมาะสมเพียงใด เพื่อให้ผลงานออกมาสวยงาม มีคุณค่า เหมาะสมกับอาคารและประโยชน์ใช้สอย

สีที่ใช้ในการออกแบบภายในส่วนต่าง ๆ ของอาคาร

- ลิโอบบี้** เนื่องจากเป็นที่ที่มีคนมาชุมนุมกันในบางโอกาส ดังนั้น Scheme สีจึงเป็นสีอบอุ่น เบิกบานใจ นอกจากนี้ควรมีการเพิ่มลวดลายลงไปบ้างเพื่อเพิ่มเสน่ห์ให้กับงาน
- ห้องอาหาร** เป็นห้องซึ่งต้องใช้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ต้องการบรรยากาศที่สะอาด สดใส สบายตา สีที่ใช้อาจเป็นสีเหลืองอ่อน หรือสีครีม สำหรับผนังไม่ควรใช้สีมืดครึ้ม เพราะจะทำให้เกิดความรู้สึกเศร้าซึม ไม่ชวนรับประทานอาหาร การใช้ผนังสีอ่อน สดใส จะทำให้น่ารับประทานอาหาร และอาจตกแต่งเพิ่มสีสันของผ้ารองจาน ก็ช่วยให้บรรยากาศดีคึกคักขึ้น
- ห้องครัว** เป็นห้องที่ต้องการสีที่สะอาดเช่นเดียวกัน เช่น สีขาวหรือสีครีมอ่อน ถ้าใช้สีที่ไม่เหมาะสม แม้อาหารจะสะอาดก็ยิ่งทำให้รู้สึกว่าการนั้นไม่สะอาดเท่าที่ควร อาจเป็นข้อแย้งว่า ครัวเป็นห้องที่สกปรกง่ายในเวลาปรุงอาหาร ข้อนี้เราจึงควรเลือกใช้วัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ หรืออาจเป็น Laminated Plastic อาจจะใช้ผนังส่วนหนึ่งด้านหลังของเตาแก๊สปิดด้วยกระเบื้องเคลือบสีเข้มแต่เบ้สีที่มีความสะอาด
- คอฟฟี่ช็อป** การใช้สีต้องคำนึงถึงความสะอาดสดใส เช่นเดียวกับห้องอาหาร ต่างกันแต่ว่า คอฟฟี่ช็อป ต้องตกแต่งให้ดูทันสมัย และแปลกตากว่าห้องอาหาร คอฟฟี่ช็อปมีทั้งคนที่เข้ามาใช้บริการเป็นประจำและคนที่เข้ามา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นครั้งคราว เพื่อเป็นการเปลี่ยนแปลงบรรยากาศและรสชาติของอาหาร ดังนั้น
คอฟฟี่ที่ออปจึงไม่ควรจำเจ ควรมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเมื่อเวลาสมควร
เพื่อเป็นการจูงใจลูกค้าให้เข้ามาอยู่เสมอ

ห้องนอน

สำหรับห้องนอนอาจเป็นสีต่าง ๆ แต่โดยทั่วไปจะต้องมีความเรียบ และ
ค่าของสีไม่เข้มจนเกินไป สีเอกรงค์ควรใช้อย่างยิ่ง เพราะเป็นการใช้สี
เดียวที่มีค่าของสีที่แตกต่างกัน และการเพิ่มเติมสีลงในให้กับของประดับ
ตกแต่ง สำหรับห้องนอนไม่ควรใช้สีที่เร้าอารมณ์ เพราะจะทำให้ผู้ที่เข้า
ไปไม่ได้รับการพักผ่อนอย่างเต็มที่

ห้องน้ำ

สีสำหรับห้องน้ำอันเป็นที่อาบน้ำและโถส้วม ควรใช้สีสดชื่นและมีวรรณะ
เย็น อย่าใช้สีอ่อนแก่ที่เป็นสีตามและการใช้สีที่เข้ม เพราะจะทำให้ห้อง
น้ำดูมืดดำ แต่อย่าใช้วรรณะสีอุ่น เพราะจะทำให้รู้สึกร้อนแม้จะอาบ
น้ำอยู่ก็ตาม อาจใช้สีอ่อนตกแต่งในส่วนของผ้าเช็ดตัว หรือพรมเช็ดเท้า
บ้างเล็กน้อย และเพิ่มความมีชีวิตชีวาที่กระเบื้องปูพื้น และสิ่งตกแต่ง
เล็กๆน้อยๆ

การใช้วัสดุตกแต่งภายในโรงแรม

วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทอิฐ กระจก และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้นและผนัง มีราคาถูกกว่าหิน
ทนต่อดินฟ้าอากาศ ทนต่อการสึกกร่อน และบำรุงรักษาง่าย

วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายในที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ และมีความกลม
กลืนกับสภาพแวดล้อมได้เป็นอย่างดี

วัสดุจำพวกหวายและไม้ไผ่

วัสดุประเภทหวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมา
ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศ และตกแต่งส่วนที่ต้องการพักผ่อนทั่วไป เพราะมี
ความกลมกลืนกับธรรมชาติและบรรยากาศของท้องถิ่น รวมทั้งราคาถูก สวยงาม น้ำหนักเบา
เคลื่อนย้ายได้สะดวก ส่วนไม้ไผ่ เป็นวัสดุที่หาได้ง่าย ราคาถูก สามารถตกแต่งสร้างบรรยากาศ
ธรรมชาติได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุประเภทโลหะ

เหล็ก	เหล็กที่ใช้ทำเครื่องเรือนมี 2 ชนิด คือเหล็กแผ่นและเหล็กท่อกลม มีหลายขนาด สามารถดัดแปลงรูปด้วยการหล่อได้ตามต้องการ
สแตนเลส	เป็นโลหะที่ดีพิเศษกว่าเหล็กธรรมดา คือไม่เป็นสนิมและมีความแข็งแรง
ทองเหลือง	เป็นโลหะผสมที่มีความแข็งแรง มีผิวสีทอง มีราคาแพง การบำรุงรักษาค่อนข้างยุ่งยาก
กระจก	ปัจจุบันกระจกเป็นวัสดุที่สำคัญในการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามเป็นตัวของมันเอง

2.4 ข้อมูลพื้นฐานทางระบบเทคนิค

2.4.1 ระบบติดต่อสื่อสาร

ระบบติดต่อสื่อสารในปัจจุบันของโรงแรม จะใช้ระบบโทรศัพท์ซึ่งแบ่งเป็น 4 ชนิด คือ

1) PRIVATE MANUAL BRANCH EXCHANGE

การใช้โทรศัพท์ กระทำได้โดยการเชื่อมระบบการติดต่อภายในเข้ากับระบบการติดต่อภายนอก โดยผ่านพนักงานต่อสาย โดยปกติจะติดต่อภายในได้มากกว่า 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้ 10 คู่สาย โดยใช้พนักงานต่อสาย 2 คน

2) PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGE

เป็นการติดต่อระหว่างภายนอกกับภายใน หรือภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติหรือพนักงานต่อสาย เหมาะกับการใช้ในธุรกิจ สำนักงาน ซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย

3) PRIVATE MANUAL EXCHANGE & PRIVATE AUTOMATIC BRANCH

เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณที่สาธารณะ โดยแยกเป็นระบบอิสระและมีการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น การเรียกพนักงาน การบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้ เป็นต้น

4) INTERROOM OR DIRECT SPEECH SYSTEM

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติสามารถรวมการติดต่อได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มได้ถึง 64 คู่สาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบโทรศัพท์ PABX

เป็นระบบที่นิยมใช้ในธุรกิจ เนื่องจากมีการเพิ่มหรือกระจายสายภายในได้มากกว่า ทั้งยังสามารถใช้สายได้ในขณะที่มีการติดต่อเข้ากับหน่วยงานอื่น ๆ

2.4.2 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่พบโดยทั่วไป มี 3 ระบบคือ

- 1) ระบบแอร์หน้าต่าง (Package air Condition)
- 2) ระบบแยกส่วน (Split System)
- 3) ระบบชิลเลอร์ (Chilled Water System)

หลักในการทำความเย็น

วงจรทำความเย็นโดยทั่วไปของเครื่องปรับอากาศไม่ว่าแบบใดก็ตาม จะมีหลักการในการทำ ความเย็นเหมือนกันทั้งสิ้น โดยมีอุปกรณ์หลัก 4 ส่วน คือ

- เครื่องความดัน
- ขดท่อระบายความร้อน
- วาล์วลดความดัน
- ขดท่อทำความเย็น

หลักในการทำความเย็นคือ วงจรของน้ำยามีอยู่ 2 ภาค ภาคหนึ่งมีความดันสูง อีกภาคหนึ่งมีความดันต่ำ ส่วนของขดท่อที่ระบายความร้อนจะอยู่ในภาคที่มีความดันสูง และส่วนที่ทำความเย็นจะอยู่ในภาคที่มีความดันต่ำ โดยมีคอมเพรสเซอร์คั่นอยู่ระหว่างทั้ง 2 ภาค

- 1) ระบบแอร์หน้าต่าง (Package air Condition)

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมดจะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน มีขนาดตั้งแต่ 0.5 – 5 ตัน เครื่องปรับอากาศชนิดนี้จะนิยมใช้กันมากในปัจจุบัน

ข้อดี

- มีขนาดเล็ก ติดตั้งง่าย
- ราคาถูก เหมาะที่จะนำไปใช้ในบ้าน หรือสำนักงานขนาดเล็ก
- การดูแลและบำรุงรักษาทำได้ง่าย

ข้อเสีย

- ถูกจำกัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
- การติดตั้งต้องทำการเจาะผนัง ทำให้เกิดความเสียหายกับตัวอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มีเสียงดังกว่าแบบอื่น ๆ เพราะอุปกรณ์ทุกอย่างรวมกันอยู่ในกล่องเดียว

2) ระบบแยกส่วน (Split System)

เป็นเครื่องปรับอากาศที่แยกหน่วยทำความเย็น และชุดท่อทำความเย็นไว้ในบริเวณปรับอากาศ กับหน่วยระบบความร้อน คือชุดท่อทำความร้อนและเครื่องอัดความดัน ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศเชื่อมต่อกันด้วยท่อ ใช้ได้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่นัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 – 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบคือ

- เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
- เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ตามต้องการ
- เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมจะสามารถจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ เครื่องส่งลมเย็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีที่ติดตั้ง หรือต้องการให้เครื่องอยู่สูง ระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2 – 3 เมตร ไม่ควรติดตั้งสูงจนเกินไปเพราะเครื่องจะเป่าลมร้อนระดับบน ๆ ลงมา แต่ถ้าติดตั้งต่ำเกินไปก็จะเป่าโดนคน

ข้อดี

- เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร
- มีขนาดต่าง ๆ ตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้มีความสวยงามได้

ข้อเสีย

- มีท่อน้ำยาต่อระหว่างหน่วยทำความเย็น กับหน่วยระบบความร้อน ทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
- ความร้อนสามารถแทรกซึมไปตามท่อต่าง ๆ ได้
- การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

สรุป โครงการที่ทำการออกแบบเหมาะที่จะใช้ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split System) เพราะตัวอาคารมีลักษณะโปร่ง โถง มีความสูงค่อนข้างมาก และติดกับชายทะเลซึ่งต้องการรับลมธรรมชาติ ในส่วนที่ต้องการการระบายอากาศด้วยเครื่องปรับอากาศซึ่งเป็นความต้องการเฉพาะส่วน เช่น ห้องจัดเลี้ยง คอฟฟี่ช็อป ห้องพัก ห้องเรียน ฯ การใช้เครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วนจึงมีความเหมาะสมเพราะสามารถควบคุมได้ง่าย และเป็นการควบคุมเฉพาะส่วนนั้น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ระบบชิลเลอร์ (Chilled Water System)

อุปกรณ์ประกอบมีดังนี้

เครื่องชิลเลอร์

คือ เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วยอุปกรณ์ 4 ส่วน

- คอมเพรสเซอร์ มี 2 แบบ คือแบบลูกสูบและแบบหอยโข่ง สำหรับเครื่องขนาด 120 ตันขึ้นไป จะใช้คอมเพรสเซอร์แบบหอยโข่ง ซึ่งมีราคาแพงกว่า แต่จะช่วยลดการสิ้นเปลือง และสามารถเก็บคอมเพรสเซอร์ไว้ในส่วนทำความเย็นและส่วนระบายความร้อนได้เลย ซึ่งจะเป็นการประหยัดเนื้อที่ได้มาก
- ส่วนระบายความร้อนซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง
- ถังลดความดัน
- ส่วนที่ทำความเย็นซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง ตัวเครื่องต้องตั้งในที่โล่งหรือที่เครื่องสามารถระบายความร้อนออกได้โดยสะดวก

เครื่องเป่าลมเย็น

ขนาดเล็กเรียกว่า "Fan Coil Unit " ขนาดใหญ่เรียกว่า " Air Handling Unit " มีหน้าที่ดูดลมภายในห้องเข้าไปในท่อโดยตรง หรือต่อกับท่อลม ซึ่งทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ลมให้ลมเย็นวิ่งจ่ายไปตามห้องอีกทีหนึ่ง

คูลลิ่งทาวเวอร์ (Cooling Tower)

ทำหน้าที่คล้ายหม้อน้ำในรถยนต์ คือระบายความร้อนจากน้ำที่ออกมาจากเครื่องเพื่อให้เย็นลง จะได้หมุนเวียนน้ำกลับไปใช้ระบายความร้อนออกจากเครื่องใหม่

ถังขยายน้ำ

ทำหน้าที่เป็นถังพักให้น้ำขยายตัว จากอุณหภูมิที่สูงขึ้นเวลาเครื่องหยุด และเป็นแหล่งเติมน้ำเข้าระบบเพื่อทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกจากปั๊มหรือวาล์วบางตัว ปกติถังขยายน้ำจะอยู่ในส่วนที่สูงที่สุดของระบบ โดยทั่วไปขนาดบรรจุประมาณ 1,000 ลิตร

ปั๊มน้ำ

มี 2 ชุด ชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำเย็น ทำหน้าที่หมุนเวียนน้ำเย็นระหว่างส่วนทำความเย็นเครื่องชิลเลอร์กับเครื่องเป่าลมเย็น อีกชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำร้อน เป็นตัวกลางระบายความร้อนระหว่างส่วนระบายความร้อนของเครื่องกับคูลลิ่งทาวเวอร์

เครื่องกรองน้ำ

ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนนำไปเติมเข้าในระบบ เป็นการช่วยชะลออัตราการเกิดตะไคร่ ตะกอนและการกัดกร่อน

ท่อน้ำ

เป็นท่อเหล็กขนวนยางหรือโฟมหุ้มกันไม่ให้ไอน้ำมาเกาะท่อ ควรทำรางน้ำไว้จับได้ท่อ เมื่อน้ำรั่วหรือเวลาซ่อมจะได้ไม่เกิดปัญหาเรื่องน้ำหยด ฉนวนที่หุ้มท่อโดยปกติจะมีอายุประมาณ 10 ปี แล้วจึงควรเปลี่ยนใหม่

สารเคมี

ใช้เติมเข้าระบบทั้งทางด้านน้ำเย็นและน้ำร้อน เพื่อฆ่าราและตะไคร่ ไม่ให้ไปเกาะตัวภายในเครื่อง

หน้ากากจ่ายลมและหน้ากากลมกลับ

ช่องทางออกของความเย็นจากระบบปรับอากาศ มีทั้งแบบติดฝ้าเพดาน ติดผนัง และแบบติดพื้น ชนิดที่มีอุปกรณ์ปรับควบคุมปริมาตรลมเรียกว่า “รีเลย์สเตอร์” ชนิดที่ไม่มีอุปกรณ์ปรับควบคุมปริมาตรลมเรียกว่า “กริล” (อัครเดช สีนฤภาค : 2535)

การปรับอากาศภายในโรงแรม

โรงแรมเป็นอาคารขนาดใหญ่ที่ประกอบด้วยอาคารปรับอากาศในหลาย ๆ ด้าน ซึ่งแต่ละส่วนจะมีเวลาและความต้องการใช้ที่แตกต่างกัน เช่น ในส่วนสาธารณะ ห้องอาหาร ห้องประชุม เป็นต้น

สำหรับห้องพักของแขกนั้น ระบบการปรับอากาศจะต้องเป็นแบบที่สามารถควบคุมภาวะอุณหภูมิและความชื้นตามความต้องการของแต่ละห้อง ดังนั้นในแต่ละห้องจะต้องมี Fan Coil Unit แยกเป็นอิสระของแต่ละห้อง ห้องพักของโรงแรมส่วนใหญ่จึงเป็นระบบ Chilled Water System ที่มีอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิหรือ Thermostat ติดตั้งไว้สำหรับปรับอุณหภูมิภายในห้อง มักจะต่อเชื่อมกับสวิทช์ของพัดลม Fan Coil Unit พัดลมที่ใช้โดยทั่วไปจะมีความเร็ว 3 จังหวะ

สำหรับเครื่องปรับอากาศแบบ “แอร์หน้าต่าง” ก็สามารถเข้ากับห้องพักแขกได้ เพราะสามารถเปิด - ปิด ควบคุมได้โดยอิสระในแต่ละห้อง แต่จะยุ่งยากในเรื่องการดูแลรักษา และเสียงรบกวนอันเกิดจากตัวเครื่อง ตลอดจนขีดความสามารถของเครื่อง

สำหรับบริเวณสาธารณะ เช่น โถง ล็อบบี้ ห้องอาหาร ห้องประชุม ที่มีพื้นที่ค่อนข้างมากและมีเวลาในการใช้งานที่แตกต่างกัน ควรแบ่งเขตตามความประสงค์ในการใช้ ซึ่งคงเป็น Chilled Water System โดยแต่ละเขตมีเครื่องเป่าลมเย็นขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.3 ระบบแสงสว่าง

ตารางที่ 2.6 แสดงความสัมพันธ์ของความสูงกับกำลังไฟ

ความสูงของการติดตั้ง (ห่างจากพื้น / ฟุต)	ขนาดของดวงไฟ (วัตต์)
7 – 10	40
8 – 12	60
10 – 14	75
12 – 16	100
17 – 20	160
17 – 27	250
25 – 35	400
30 – 40	500

แสงและการให้แสง

การให้แสงเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม นอกจากนี้จะช่วยเน้นให้เห็นถึงรูปทรงลักษณะของอาคารแล้ว ยังเป็นการช่วยสร้างบรรยากาศ ช่วยเน้นความรู้สึกและวัสดุต่างๆ ที่นำมาใช้ ตลอดจนประโยชน์และความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย และการควบคุมระบบต่างๆ ที่ใช้ภายในอาคาร

ชนิดของหลอดแสง

- หลอดที่มีไส้ Incandescent จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน ดีของแสงค่อนข้างไปในทางแดง – เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเก้าอี้ ห้องอาหาร และห้องนอน
- หลอด Fluorescent และหลอดที่ไม่ใช้ไส้อื่น ๆ จะมีอายุการใช้งานนานกว่า และให้แสงที่นุ่มนวลเหมือนแสงธรรมชาติ โดยมากใช้กับส่วนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะทำงาน ครุฑ เป็นต้น
- แสง Infra Race Heating ใช้ในส่วนบริการต่างๆ ส่วนบริการอาหาร บางครั้งอาจใช้ในห้องน้ำเพื่อสร้างความรู้สึกอบอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชนิดของโคมและการกระจายแสง

- Direct	แสงสว่างลงข้างล่าง	90 – 100 %	ส่องขึ้น 100%
- Indirect	แสงสว่างลงข้างล่าง	10 %	ส่องขึ้น 90 – 100%
- Semi Direct	แสงสว่างลงข้างล่าง	60 - 90 %	ส่องขึ้น 10 – 40%
- Semi Indirect	แสงสว่างลงข้างล่าง	10 - 40%	ส่องขึ้น 80 – 90%
- General Diffuse	แสงสว่างลงข้างล่าง	40 - 60 %	ส่องขึ้น 40 – 60%

หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

แสงควรจะใช้ในการเน้นทางเข้า เพื่อเป็นการนำเข้าสู่อาคาร และยังเป็นส่วนช่วยเสริมความปลอดภัย โดยกำหนดดังนี้

โถงทางเข้า (Entrance Foyer)

- ควรใช้ดวงไฟที่ให้ความสว่างสูง เพื่อให้เกิดความรู้สึกนุ่มนวล และไม่ขัดตาระหว่างแสงภายนอกกับแสงภายในอาคาร
 - ควรมีโคมไฟข้างถนนตลอดทางเข้าของโรงแรม
 - มีการซ่อนไฟบริเวณพนักงานต้อนรับ
- เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวระหว่างแสงภายนอกและแสงภายใน ความเข้มของแสงควรกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าจนถึงส่วนห้องโถง ซึ่งควรมีความเข้มของแสงประมาณ 200 Lux และเน้นบริเวณ Front Desk ที่ความเข้มแสงประมาณ 400 Lux สีของแสงที่ให้ควรมีความรู้สึกโล่ง กว้างขวาง ในส่วนทางเข้าเป็นหัวใจสำคัญของการออกแบบ

ส่วนทางเข้าหลัก (Main Entrance)

ทางเข้าหลักถือเป็นหัวใจสำคัญของการตกแต่งภายในโรงแรม ค่าความสว่างสำหรับทางเข้าหลักมีค่าประมาณ 30 กำลังเทียน อาจมากหรือน้อยกว่าได้บ้างทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกรอบแบบรูปทรงของโคมไฟ ลักษณะการส่องสว่างควรจะสอดส่องลงมาทางเดียว ตำแหน่งของดวงไฟควรอยู่เหนือศีรษะ ถ้าดวงไฟติดผนังหรือเสาควรให้มีการส่องสว่างกระจายโดยรอบและอยู่สูงพอสมควร ซึ่งการให้แสงในลักษณะนี้แสดงถึงความหรูหรา ความรู้สึกเชื่อเชียวอย่างเป็นทางการด้วย

การเลือกใช้โคมไฟในส่วนทางเข้าหลัก

- ไม่ควรใช้ไฟซ่อน เพราะดูแลรักษาได้ยาก
- ระวังแสงไฟเข้าตา ซึ่งจะไปรบกวนสมาธิของแขกได้
- สำหรับโรงแรมชั้นหนึ่ง ไม่ควรใช้แสงไฟสลัว ๆ เพราะจะไปบดบังความโอ่อ่า หรูหรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โถงต้อนรับ (Lobby)

เป็นศูนย์รวมของผู้มาใช้บริการ จึงมีความใหญ่โตและหรูหราทั้งรูปแบบและวัสดุ เป็นส่วนสำหรับพักผ่อนและเป็นจุดนัดพบ ดังนั้นการให้แสงไฟจึงควรมีความสว่างพอสมควร ไม่จ้าจนไปที่รบกวนแขกที่มาั่ง และถ้ามีติดเกินไปก็จะทำให้ไม่กล้านั่ง การใช้แสงบริเวณนี้ สามารถใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์และแสงธรรมชาติ เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าโรงแรมและเปิดบริการตลอดทั้งวัน

ข้อควรคำนึงในการใช้แสงธรรมชาติบริเวณโถงต้อนรับ

- แสงธรรมชาติจะมีรังสีอุลตราไวโอเล็ต ทำให้ของที่โชว์เปลี่ยนสีหรือซีดจางได้ และยังทำให้วัสดุบางชนิดเสื่อมสภาพเร็วขึ้น เช่น พลาสติกจะเหลืองลงและเปราะง่าย
- แสงธรรมชาติมีการแผ่ความร้อน ทำให้ต้องป้องกันความร้อนภายในอาคาร โดยการติดพัดลมหรือเครื่องปรับอากาศ ทำให้สิ้นเปลืองพลังงาน
- แสงธรรมชาติไม่สามารถควบคุมปริมาณของแสงได้

ส่วนประชาสัมพันธ์หรือแผนกทะเบียน

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็นเคาน์เตอร์สูง ด้านหลังสำหรับเก็บจดหมายและกุญแจห้องพัก ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดาน ให้ลำแสงสาดลงข้างล่างเพื่อให้เกิดความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งชนตาคน

ส่วนพักผ่อน

การตกแต่งและการใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อยเป็นช่อโคม ไฟตั้งโต๊ะ ไฟฝังเพดานและไฟติดผนัง ลักษณะโคมควรมีการกระจายทั้งแสงส่องขึ้นและลง และอาจกระจายออกรอบด้าน สำหรับโคมไฟตั้งโต๊ะควรระวังอย่าให้แสงกระจายเข้าในตาคนที่นั่งได้

ส่วนโทรศัพท์และทางเดิน

ควรใช้แสงไฟแต่น้อยเพื่อให้เห็นทางเดินเท่านั้น เพราะบริเวณที่โทรศัพท์ต้องการความเป็นส่วนตัว

สรุป บริเวณล็อบบี้ เป็นบริเวณที่มีขนาดใหญ่สามารถใช้ไฟได้หลายประเภท การใช้ไฟก็ควรคำนึงถึงความเหมาะสม ที่น่าสังเกตคือ ถ้าใช้ดวงไฟหลายดวงแต่มีกำลังส่องสว่างน้อยจะแลดูสวยงามมากกว่า ทั้งนี้อาจให้แสงสว่างพิเศษในบางจุดที่มีคสวามสำคัญหรือต้องการเน้นเป็นพิเศษ

โถงนั่งเล่น

ควรเป็นแสงไฟที่ให้ความอบอุ่น ความสว่างของดวงไฟค่อนข้างต่ำ มักจะใช้โคมไฟตั้งสำหรับอ่านหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนทางเดิน

ควรเป็นแสงไฟที่ให้ความรู้สึกให้บรรยากาศที่น่าประทับใจ และสงบเงียบ แสงสว่างจะต้องเพียงพอในการมองเห็นหมายเลขห้องและช่องสำหรับเสียบกุญแจ สำหรับระยะในการติดตั้งดวงไฟที่เหมาะสมควรมีระยะห่างเป็นสองเท่าของความสูงระหว่างเพดานถึงพื้น และสวิทช์ไฟควรอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉิน สำหรับทางเดินในแต่ละชั้น

ข้อควรคำนึงในการให้แสงสว่างของทางสัญจร

- ตามทางแยก หัวมุม หรือที่มีสิ่งกีดขวาง ต้องให้ความสว่างมากยิ่งขึ้น
- ทางเชื่อมระหว่างห้องพักไม่ควรจะสว่างมาก ควรให้แสงสว่างเพียงพอเพื่อสามารถมองเห็นเลขห้องและที่เสียบกุญแจ
- ส่วนที่เป็นสาธารณะและมีการใช้สอยร่วมกัน ควรให้แสงสว่างมากขึ้นกว่าส่วนอื่น
- ไม่ควรให้แสงสว่างของทางสัญจรทำลายความโดดเด่นของส่วนบริการอื่น ๆ เช่น ภัตตาคาร หรือคอฟฟี่ช็อป
- การให้แสงสว่างควรคำนึงถึงความต่อเนื่องในการปรับสายตา
- ส่วนที่ต้องการความปลอดภัยควรมีการเพิ่มแสงสว่าง เช่น หน้าบันได หน้าลิฟท์ ทางเดินลดระดับ หรือสระน้ำ เป็นต้น
- ควรให้แสงสว่างโดยเน้นจุดปลายทางเป็นสำคัญ
- สำหรับป้ายต่าง ๆ ควรมีแสงไฟบอกให้รายละเอียด และสามารถมองเห็นได้ไม่ต่ำกว่า 5 เมตร

ห้องพัก

การให้แสงบริเวณหัวเตียงของห้องพัก ควรมีสวิทช์ที่สามารถเอ้ามเปิดปิดได้โดยไม่ต้องลุกจากเตียง โดยมีความเข้มของแสงประมาณ 200 Lux และไฟกลางห้องประมาณ 800 Lux โดยมีสวิทช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง สำหรับโต๊ะแต่งตัวมักจะติดตั้งไฟเหนือกระจก

ไฟในห้องพักสามารถติดตั้งได้ 5 แบบ คือ ไฟช้อห้อยจากเพดาน ไฟฝังในเพดาน ไฟกิ่ง โคมไฟที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ตัวสวิทช์ควรอยู่ใกล้ประตูทางเข้า สำหรับในห้องน้ำควรใช้หลอดฟลูออโรเรสเซนต์เป็นหลัก

คอฟฟี่ช็อป

เนื่องจากแสงมีความสำคัญในการสร้างบรรยากาศอย่างยิ่ง ปกติคอฟฟี่ช็อปมักจะใช้แสงจากหลอด Incandescent และมักจะใช้สีที่มีโทนค่อนข้างไปทางแดง โดยเฉพาะบริเวณเคาน์เตอร์ภายใน ภายในคอฟฟี่ช็อปจะมีการใช้แสงหลายชนิดปะปนกัน ขึ้นอยู่กับลักษณะการ

ออกแบบและประโยชน์ใช้สอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปข้อควรคำนึงการให้แสงในคอฟฟี่ช็อป

- ควรมีการเลือกรูปแบบโคมไฟที่เหมาะสมกับตัวอาคาร
- การให้แสงสว่างควรพิจารณาจากแปลน เพื่อให้มีการจัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม
- การออกแบบไม่ควรให้แสงสลัวจนเกินไป ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยในการเดินเข้าห้องน้ำ และการอ่านเมนูอาหารต่าง ๆ ด้วย
- ควรมีการศึกษาเพดานและโครงสร้างของฝ้าเพดานให้ถ่องแท้
- การเลือกแสงไฟที่ห้อยจากเพดานต้องระวังไม่ให้แสงไฟส่องเข้าตาได้ และไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกศีรษะหรือสูงกว่าศีรษะมากนัก

ห้องจัดเลี้ยง

โดยปกติจะใช้หลอด Fluorescent หรือ Incandescent ที่สามารถปรับแสงให้สว่างหรือสลัวได้ รวมทั้งบริเวณเวทีด้วย แสงในส่วนห้องจัดเลี้ยงควรจะสามารถคุมได้ทุก ๆ ส่วน ในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น การจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม

สรุปการใช้แสงภายในโรงแรม

- ต้องเข้าใจพฤติกรรมผู้ใช้โครงการเป็นหลัก
- ต้องมีการศึกษากิจกรรมในแต่ละสถานที่นั้น ๆ
- ต้องมีความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟชนิดต่าง ๆ
- การใช้แสงไฟที่ดีต้องไม่ทำลายจุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นที่ต้องการ แต่ต้องช่วยหนุนให้เป็นที่น่าพอใจตามที่ตั้งใจไว้

2.4.4 ระบบป้องกันอัคคีภัยและป้องกันเพลิง

ระบบป้องกันอัคคีภัยใช้ระบบ Presignal non – code ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานของงานระบบ

1) แผงควบคุมจะมี Graphic Annunciator

เพื่อแสดงจุดต่าง ๆ ของโรงแรมที่มีสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ทำงาน จะถ่วงเวลาช่วงหนึ่งสำหรับผู้ควบคุมตรวจสอบให้แน่ใจว่าเกิดเหตุเพลิงไหม้หรือไม่ ถ้าเกิดเพลิงไหม้จริงก็สามารถกดสวิทช์ให้กระดิ่งเตือนไฟทำงาน โดยมี 2 จังหวะคือ

- ขั้นแรกกระดิ่งจะดังบริเวณใกล้เคียงที่เสี่ยงต่อการเกิดอันตราย เพื่อไม่ให้ผู้คนในบริเวณอื่นแตกตื่น
- ขั้นที่สอง เมื่อเกิดเพลิงไหม้รุนแรงยากต่อการควบคุม ก็สามารถให้กระดิ่งดังทั่วบริเวณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) แผงควบคุมที่ระบบสื่อสาร

เป็นการติดต่อด้วยวาระระหว่างผู้ควบคุมในห้องควบคุมกับพนักงานดับเพลิง โดยพนักงานดับเพลิงสามารถพบหาเครื่องรับโทรศัพท์ติดตัว และนำไปเสียบเข้ากับตัวรับโทรศัพท์ของระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ สามารถพูดติดต่อกับผู้ควบคุม เพื่อสั่งงานการดับเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ที่แผงควบคุมจะมีไฟสัญญาณแจ้งข้อขัดข้องของวงจร

แจ้งสัญญาณแต่ละวงจร เช่น สายบางช่วงของวงจรหลุดหรือชำรุด นอกจากนี้ยังมีสัญญาณแจ้งข้อขัดข้อง เนื่องจากกระแสสลับจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค หรือไฟฟ้ากระแสตรงจากแบตเตอรี่

4) มีตัวแจ้งสัญญาณ แบ่งเป็น 3 ชนิด

- Heat Detector จะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิในบริเวณนั้นสูงขึ้นอย่างรวดเร็วหรือสูงขึ้นถึงจุดกำหนด โดยจะติดตั้งในส่วนของห้องพักแวกและบริเวณทั่ว ๆ ไป
- Smoke Detector จะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเกิดควันในบริเวณนั้น โดยจะติดตั้งในห้องสำคัญ เช่น ห้องควบคุม เป็นต้น
- Manual Station ทำงานเมื่อคนที่เห็นเหตุเพลิงไหม้ กดหรือดึงเพื่อส่งสัญญาณไปสู่ห้องควบคุม ติดตั้งอยู่บริเวณหนีไฟหรือทางออก

ระบบป้องกันและควบคุมเพลิงอาจแบ่งออกเป็นระบบที่ทำงานสอดคล้องต่อเนื่องกัน 3

ระบบคือ

1. ระบบสัญญาณเตือนไฟไหม้
2. ระบบดับเพลิง
3. ระบบระบายควัน

ระบบสัญญาณเตือนไฟไหม้

เป็นระบบวิศวกรรมระบบแรกที่เกี่ยวข้องกับอัคคีภัย เพราะยังผู้ควบคุมอาคารได้ทราบถึงอุบัติเหตุจากไฟไหม้ได้เร็วเท่าไร โอกาสที่จะควบคุมและดับไฟก็มีมากขึ้นด้วย

ระบบสัญญาณเตือนไฟไหม้จะประกอบด้วย

- สัญญาณเตือนภัยด้วยมือ ติดตั้งตามจุดต่าง ๆ ที่เห็นได้ง่าย
- เครื่องตรวจจับสัญญาณแบบตรวจจับความร้อน
- เครื่องตรวจจับสัญญาณแบบตรวจจับควัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบดับเพลิง

เมื่อเกิดเหตุไฟไหม้ขึ้น จำเป็นที่จะต้องมียุทธศาสตร์สำหรับต่อสู้และดับเพลิง ยุทธศาสตร์เหล่านี้มีทั้งแบบไม่อัตโนมัติและแบบอัตโนมัติ

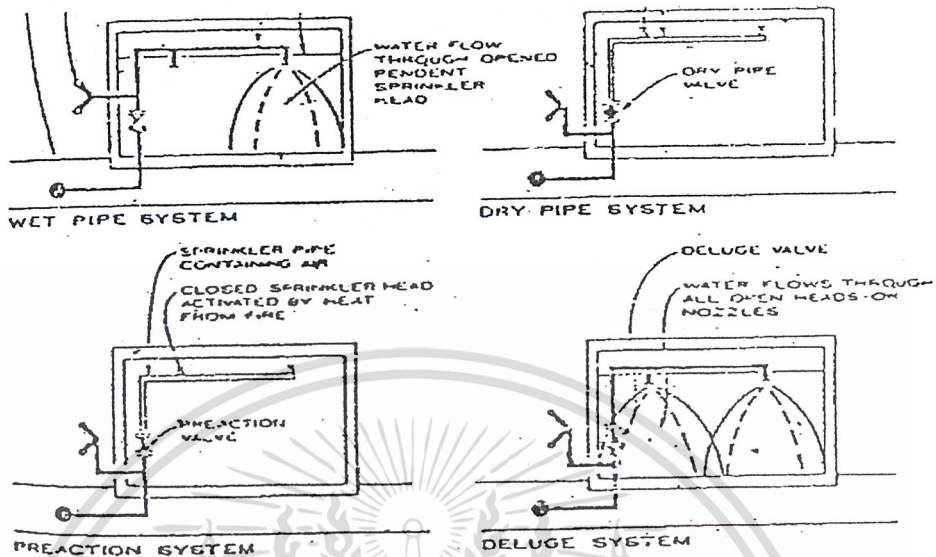
- ก) ระบบดับเพลิงแบบไม่อัตโนมัติ ผู้ใช้เครื่องมือจะต้องดับไฟเอง ได้แก่
- เครื่องดับเพลิงแบบหิ้ว เป็นเครื่องมือที่มีผงเคมีหรือก๊าซบรรจุอยู่ในถังเหล็กสามารถหิ้วไปยังจุดที่เกิดเหตุเพลิงไหม้ได้
 - ตู้ดับเพลิง ประกอบด้วยหัวฉีด และสายดับเพลิงซึ่งสามารถลากออกจากตู้ได้ ยาวประมาณ 100 ฟุต เพื่อฉีดน้ำไปยังบริเวณที่เกิดเหตุเพลิงไหม้
- ข) ระบบดับเพลิงแบบอัตโนมัติ คือระบบฉีดน้ำดับเพลิงที่มีหัวฉีดน้ำอัตโนมัติ เป็นกระเปาะบรรจุสารเหลว เพื่อให้แตกตามอุณหภูมิที่ต้องการ โดยระยะห่างระหว่างหัวฉีดประมาณ 3.6 – 4.3 เมตร และจะฉีดน้ำเป็นละอองครอบคลุมไปทั่วบริเวณที่เกิดเพลิงไหม้ โดยมีปั๊มสูบลดับเพลิงซึ่งเป็นเครื่องยนต์ไฟฟ้าหรือดีเซล จะทำงานส่งไปตามท่อดับเพลิง

ชนิดของระบบป้องกันเพลิงอัตโนมัติ แบ่งตามชนิดของสารดับเพลิงได้ 4 ชนิด

1. ระบบที่ใช้น้ำ (Water System or Sprinkler System)
2. ระบบที่ใช้ผงเคมี (Dry Chemical System)
3. ระบบที่ใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbon dioxide System)
4. ระบบใช้ก๊าซเฮลอน (Halon 1031 System)

เมื่อพิจารณาความเหมาะสมของสารดับเพลิงชนิดต่าง ๆ แล้วจึงเลือกใช้ 2 ชนิดคือ

- ระบบที่ใช้น้ำเหมาะสำหรับสถานที่ทำงาน ห้างสรรพสินค้า คุณสมบัติของน้ำคือช่วยลดความร้อนและไอน้ำ และยังทำหน้าที่คุมเพลิงอีกด้วย แต่ไม่เหมาะที่จะใช้ดับน้ำมันหรือไฟฟ้าช็อต
- ระบบก๊าซเฮลอน 1031 เหมาะกับห้องอุปกรณ์ไฟฟ้า ห้องเก็บทรัพย์สินที่มีราคาแพง และโดยเฉพาะอย่างยิ่งเหมาะสำหรับใช้ในห้องคอมพิวเตอร์ทั้งนี้เพราะเฮลอน 1031 เป็นก๊าซที่ไม่มีพิษ



ภาพที่ 2.21 แสดงชนิดของระบบสปริงเกลอร์น้ำ

ชนิดของระบบสปริงเกลอร์น้ำ

1. ชนิดท่อเปียก (Wet Pipe System)
2. ชนิดท่อแห้ง (Dry Pipe Sprinkler System)
3. ชนิดพีรีแอคชั่น (Pre-Action System)
4. ชนิดดีลัดจ์ (Limited Water Supply System)
5. ชนิดแหล่งน้ำจำกัด

ชนิดท่อเปียก

เป็นแบบที่นิยมมากที่สุด การติดตั้งง่ายที่สุด ได้ผลดี และมีราคาถูก เหตุที่เรียกว่าแบบเปียก เพราะในท่อน้ำที่วิ่งไปตามบริเวณต่าง ๆ นั้นจะมีน้ำอยู่ในท่อ และพร้อมที่จะฉีดได้ทันทีที่เกิดเพลิงไหม้

หัวฉีดแบบสปริงเกลอร์ทั่ว ๆ ไปมีชุดตะกั่วอุดรูของท่อน้ำอยู่ เมื่อตะกั่วโดยไฟเผา ก็จะละลายและดีดตัวเองออก น้ำก็จะพุ่งออกมาจากท่อน้ำ กระแทบแผ่นโลหะทิศทางน้ำและกระจายออกรอบๆตัวเป็นวงกว้าง สังเกตที่ท่อน้ำเมนจะมีวาล์วอยู่ 1 ตัว เรียกว่า "วาล์วเตือนภัย"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(Alarm Valve) เมื่อหัวฉีดทำงาน วาล์วนี้จะเปิดและมีน้ำส่วนหนึ่งวิ่งออกไปที่ระฆังน้ำ และส่งให้ระฆังน้ำส่งเสียงเตือนภัย

ชนิดของหัวสปริงเกอร์แบ่งตามลักษณะได้ 3 ลักษณะใหญ่ ๆ

1. ชนิดหัวทิ่ม (Pendent Type) เป็นชนิดที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป
2. ชนิดหัวหงาย (Upright Type) มักจะใช้ในบริเวณที่มีเครื่องหรือของวางอยู่สูง ๆ หากใช้หัวทิ่มอาจจะโดนกระแทกเสียหายได้ เช่น ในโรงงาน
3. ชนิดฝังในฝ้า (Plush Type) มักใช้ในอาคารที่ต้องการความสวยงาม

Sprinkler Coverage Area

ระบบ Sprinkler ได้จัดการเดินท่อไว้เหนือเพดานไปตามจุดต่าง ๆ ของอาคารที่อาจเกิดเพลิงไหม้ได้ตามท่อน้ำระยะต่าง ๆ จะมีหัวฉีกติดตั้งไว้โดยมีระยะห่างของหัวสปริงเกอร์จะขึ้นอยู่กับสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้

- วัสดุที่ใช้ในอาคาร สามารถทนไฟได้มากน้อยแค่ไหน
- โครงสร้างของอาคาร ซึ่งได้แก่ ระยะห่างของเสาและคาน
- ประเภทของการใช้อาคาร
- การใช้เนื้อที่และขนาดของห้อง

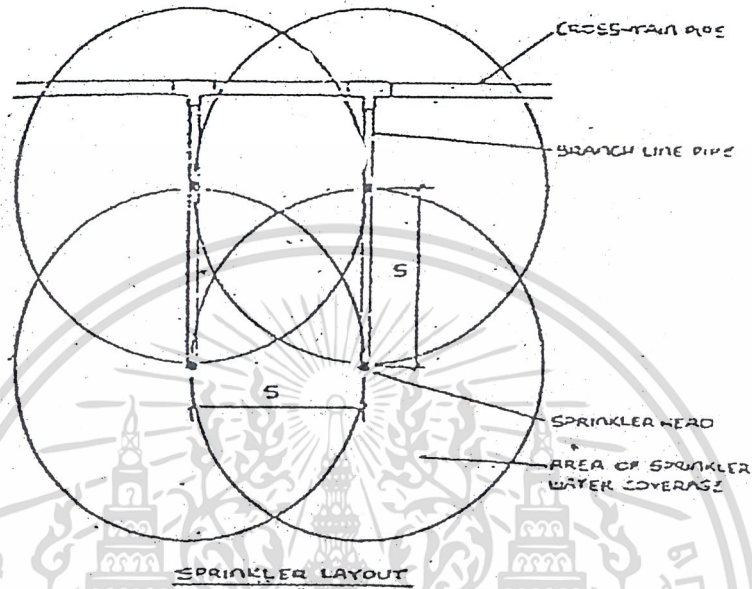
เมื่อหัวสปริงเกอร์ทำการฉีดน้ำ น้ำที่ถูกฉีดออกมาจะมีลักษณะเหมือนร่ม ดังที่แสดงไว้ในรูป ปริมาณของน้ำที่ฉีดขึ้นอยู่กับความดันของน้ำที่หัวสปริงเกอร์ หัวสปริงเกอร์ที่นิยมใช้กันมากที่สุด จะมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง $\frac{1}{2}$ นิ้ว ความดันของน้ำที่หัวฉีดประมาณ 1.5 ปอนด์ / ตารางนิ้ว และมีปริมาณของน้ำที่ฉีดประมาณ 22 แกลลอน / นาที

ลักษณะการคลุมพื้นที่ของสปริงเกอร์ กำหนดมาตรฐานไว้ดังนี้

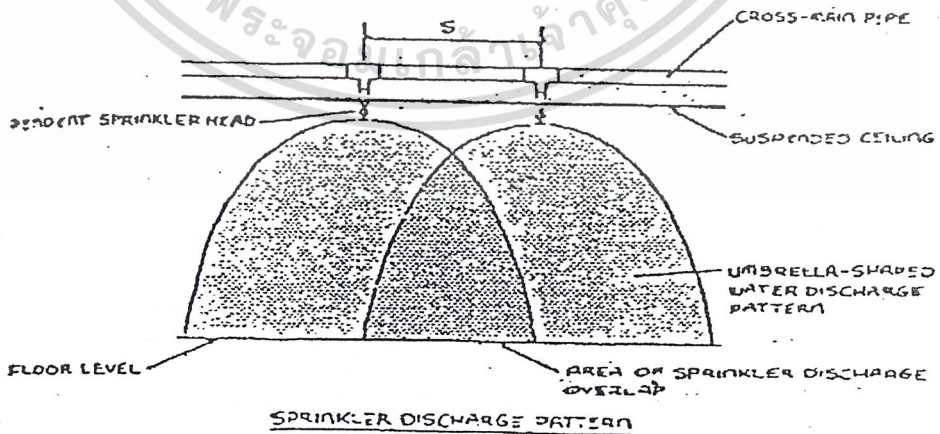
เพลิงประเภทเบา	สปริงเกอร์หัวหนึ่งจะพ่นน้ำออกมาเป็นบริเวณประมาณ 130 – 225 พ.
เพลิงประเภทกลาง	สปริงเกอร์หัวหนึ่งจะพ่นน้ำออกมาเป็นบริเวณประมาณ 100 -130 พ.
เพลิงประเภทรุนแรง	สปริงเกอร์หัวหนึ่งจะพ่นน้ำออกมาเป็นบริเวณประมาณ 90 พ.

อนึ่งในการป้องกันอัคคีภัยของโครงการนี้ จำเป็นต้องกล่าวถึงการป้องกันอัคคีภัยโดยทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.22 แสดงการเดินท่อน้ำสปริงเกอร์ไว้เหนือเพดาน



ภาพที่ 2.23 แสดงลักษณะการคลุมพื้นที่ของสปริงเกอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.5 ระบบสุขาภิบาล

ระบบการจ่ายน้ำ แบ่งเป็น 2 แบบ คือ

1. Up Feed Distribution System

ใช้หลักการนำแรงดันน้ำจากข้างล่างขึ้นสู่ข้างบน โดยอาศัยปั้มน้ำ มีข้อจำกัดในการใช้คือ เหมาะกับอาคารที่สูง 4 – 6 ชั้น และมีข้อเสียคือ เครื่องปั้มน้ำจะต้องทำงานตลอดเวลาที่มีการใช้น้ำ ทำให้สิ้นเปลืองพลังงาน

2. Down Feed Distribution System

เหมาะกับอาคารที่สูงเกิน 4 ชั้นขึ้นไป ทำงานโดยการสูบน้ำจากถังเก็บน้ำชั้นล่างไปเก็บไว้ในถังเก็บน้ำชั้นบน แล้วจ่ายน้ำโดยอาศัยแรงโน้มถ่วงของโลก ช่วงของการเก็บน้ำและจ่ายน้ำนิยมแบ่งเป็นช่วง ๆ ช่วงละประมาณ 7 ชั้น โดยในถังเก็บน้ำแต่ละถังจะมีการสำรองน้ำเอาไว้ใช้ในยามฉุกเฉิน เช่น ในการดับเพลิงอีกด้วย

ข้อดีของการจ่ายน้ำระบบนี้ก็คือ ทำให้ประหยัดพลังงานและปั้มน้ำจะทำงานเมื่อน้ำลดลงถึงระดับที่กำหนดและจะหยุดทำงานเมื่อถึงระดับที่กำหนดเช่นกัน

2.4.6 ระบบเสียง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

- การเลือกใช้วัสดุ
- การออกแบบภายในห้อง
- การจัดเฟอร์นิเจอร์

การใช้วัสดุในการดูดเสียง แบ่งเป็น 4 ประเภทคือ

1) เป็นแผ่นสำเร็จรูป ฐูพรุน หรือผิวขรุขระ แบ่งเป็น

- All Material Unit เป็นเม็ดเล็ก ๆ และใช้ Foreland cement เป็นตัวยึด
- All Material Unit เป็นเม็ดเล็ก ๆ และใช้ ยิบซั่มหรือ Limes เป็นตัวยึด
- Mineral หรือไส้ไม้อ่อน ๆ ผสมกับ Minaret Binder ซึ่งไม่ติดไฟ เช่น แผ่น Softions

2) เป็นแผ่นสำเร็จรูปที่เจาะรูพรุนด้วยเครื่องจักรและมีรูเป็น Pattern

- เป็นแผ่นที่มีผิวหนาแข็งและแกร่ง เจาะรูพรุน ใช้สำหรับเป็นแผ่นปิดหน้าหรือเป็นตัวยึดกับวัสดุดูดเสียงที่อ่อนนุ่ม
- เป็นแผ่นวัสดุที่มีผิวหน้าอ่อนนุ่มกว่าแบบแรก และเจาะรูพรุน สามารถทาสีได้ โดย

ไม่ทำให้คุณสมบัติในการดูดเสียงลดลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เป็นวัสดุแบบเดียวกับแบบที่ 2 แต่มีการเจาะให้ทะลุเป็นทางหรือทำเป็นร่องซึ่งสามารถดูดเสียงได้ดี
- 3) เป็นแผ่นที่ผิวหน้าเป็นใย Fissured Surface
อาจทำได้จากวัสดุหลายชนิด เช่น Mineral Unit เป็นเม็ด มีคุณสมบัติดูดเสียง วัสดุชนิดนี้มีผิวหน้าหยาบมากแต่สามารถทาสีได้
- 4) เป็นแผ่นที่ผิวหน้าเป็นใย Toted Fiber Surface แบ่งเป็น
 - เป็นแผ่นทำด้วยใยไม้บาง ๆ เช่น ชีบกผสมกับ Mineral Biner ผิวหน้ามีทั้งแบบเรียบปานกลางจนถึงหยาบ
 - ทำด้วยไส้ไม้ชนิดอ่อน เช่น ไส้ไม้สน หญ้าปล้อง ฯลฯ วัสดุประเภทนี้ติดตั้งได้ง่าย ราคาถูก ดูดเสียงได้ดี มักทำเป็นแผ่นสำเร็จรูป

การใช้ระบบกระจายเสียงในส่วนต่างๆ

ระบบกระจายเสียง การประชาสัมพันธ์ และเสียงเพลง ซึ่งเปิดจากสถานีวิทยุ เครื่องเล่น จานเสียงหรือเทป ไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม แยกระบบได้ดังนี้

- โดยทั่วไป ได้แก่ ส่วนสาธารณะ และส่วนเจ้าหน้าที่
- เฉพาะส่วน ได้แก่ บริเวณโถงทางเข้า ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง ฯลฯ
- ระบบการกระจายเสียงทั่วไป ใช้ระบบ Central Sound Transmission หรือ FM / AM ซึ่งควรแยกใช้เฉพาะห้องพักแขก

สรุประบบเสียงในโรงแรม

- ที่แผนกต้อนรับและประชาสัมพันธ์ จะมีเครื่องเสียงประกอบด้วย เครื่องขยายเสียง และเครื่องเทป 4 ช่องทาง
- บริเวณโถงโถงและทั่ว ๆ ไปจะมีลำโพงติดซ่อนในเพดาน
- ในห้องพักแขกจะมีลำโพงซ่อนในเพดาน ที่หัวเตียงจะมีสวิทช์ เสียงเพลงสามารถฟังจากช่องขยายเสียงหรือเครื่องเทป
- การเดินสายระบบเสียงแยกออกจากระบบอื่น ๆ ทั้งหมดโดยเดินในท่อร้อยสาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

กรณีศึกษาวิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจและสรุปหาแนวทางนำไปใช้ในงานออกแบบ และเนื่องจากโครงการเป็นอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม โดยตั้งอยู่ในจังหวัดสงขลา ซึ่งยังไม่มีโรงเรียนการโรงแรมที่มีมาตรฐานที่ดี จึงได้เลือกสรรโครงการที่มีการเปิดสอนสาขาการโรงแรมที่เหมาะสมแก่การศึกษา ดังต่อไปนี้

- 1.5.1 มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์ศาลายา หลักสูตรนานาชาติ (สาขาการโรงแรม)
- 1.5.2 วิทยาลัยดุสิตธานี
- 1.5.3 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตวังไกลกังวล (สาขาการโรงแรม)
- 1.5.4 โรงแรมพาววิลเลี่ยน จ. สงขลา

วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษาโรงเรียนการโรงแรมอื่น ๆ ทั้งทางด้านรูปแบบการดำเนินงานและการบริการ
2. เพื่อศึกษาที่มาของงานออกแบบของโรงเรียนการโรงแรมอื่น ๆ เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการออกแบบ
3. เพื่อศึกษาข้อดี – ข้อเสีย ตลอดจนวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแนวความคิดในการออกแบบตกแต่ง

2.5.1 มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์ศาลายา หลักสูตรนานาชาติ (สาขาการโรงแรม)



ภาพที่ 2.24 ลักษณะอาคาร International College มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์ศาลายา หลักสูตรนานาชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหตุผลในการเลือกศึกษา

- เป็นโครงการที่มี 2 รูปแบบ ทั้งการบริการ ด้านโรงแรมและเป็นสถานศึกษาสาขาการโรงแรม
- มีรูปแบบ การเรียนการสอน การดำเนินงาน และการออกแบบภายในที่ทันสมัย
- ให้เป็นสถานที่ในการฝึกงานของนักศึกษาซึ่งมีความใกล้เคียงกับตัวโครงการที่กำลังศึกษา

วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตบุคลากรด้านธุรกิจการโรงแรม ที่มีความรู้ความสามารถในระดับหัวหน้างาน ผู้ช่วยผู้บริหารและระดับผู้บริหาร ตลอดจนการติดต่อธุรกิจการโรงแรมกับต่างประเทศ

สถานที่ตั้ง

มหาวิทยาลัยมหิดล ศูนย์ศาลายา หลักสูตรนานาชาติ เลขที่ 25 / 25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม

ลักษณะอาคาร

เป็นอาคารสูง 6 ชั้น ในชั้นที่ 6 เป็นส่วนของโรงแรม Salaya Pavilion Hotel ส่วนชั้นอื่น ๆ เป็นส่วนห้องเรียน และส่วนการเรียนการสอน ชั้นล่างเป็นส่วนติดต่อและต้อนรับ ตัวอาคารมีลักษณะเป็นอาคารสี่เหลี่ยมผืนผ้า ตรงกลางเป็นโถงโค้ง ติด Sky light ทำให้สามารถรับแสงธรรมชาติได้โดยตรง

การออกแบบ

ลักษณะการออกแบบมีความใกล้เคียงกับการออกแบบโรงแรม โดยยึดหลักการของ โรงแรม การติดต่อ การผสมงาน การให้บริการต่าง ๆ เพื่อให้การเรียนการสอนด้านการโรงแรมมีความใกล้เคียงกันกับธุรกิจการโรงแรมมากที่สุด ซึ่งจะแตกต่างจากโรงแรมโดยทั่วไปในเรื่องของเวลาในการให้บริการ

ข้อดี

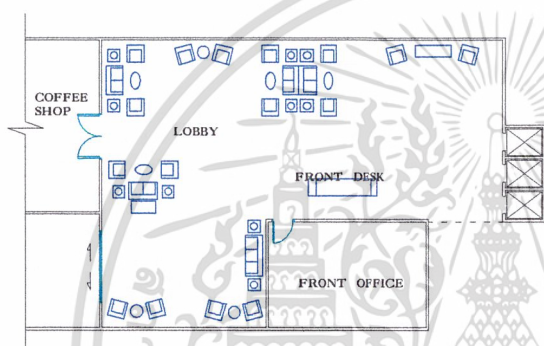
1. การออกแบบตกแต่งและการบริการมีความใกล้เคียงกับโรงแรมจริง
2. มีบริการ 2 รูปแบบทั้งธุรกิจการโรงแรมและด้านการเรียนการสอน ทำให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้และสามารถปฏิบัติงานโดยแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้
3. อุปกรณ์ต่าง ๆ มีความทันสมัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสีย

1. ตัวอาคารเป็นอาคารเรียนตั้งอยู่ภายในมหาวิทยาลัย ดังนั้นการบริการด้านธุรกิจ โรงแรมจึงไม่สมบูรณ์
2. ผู้มาใช้บริการอยู่ในวงจำกัด คือ แขกของทางมหาวิทยาลัย หรือบุคคลที่ทางมหาวิทยาลัยแนะนำมาเท่านั้น

LOBBY



Lobby เป็นส่วนแรกที่จะสัมผัสได้ จัดเป็นชุดรับแขกให้สามารถนั่งได้อย่างสบาย

Lobby เป็นส่วนต้อนรับส่วนแรกของทางโรงแรม
การออกแบบ มีลักษณะหรูหรา เน้นความเรียบง่าย เป็นโถงที่เชื่อมไปส่วน Office ของสาขาการโรงแรมด้านหลัง และส่วนต่างๆ

เฟอร์นิเจอร์ ใช้ไม้และสีธรรมชาติของไม้ช่วยในการสร้างบรรยากาศ

ระบบแสงสว่าง ใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์ในส่วนทางสัญจรหลัก และ Down Light ช่วยสร้างบรรยากาศ ส่วน Spot Light ช่วยเน้นความสำคัญและรายละเอียด

พื้น ปูพรมโดยตลอด มีการเล่นลวดลายของพรม

ระบบปรับอากาศ Split Type



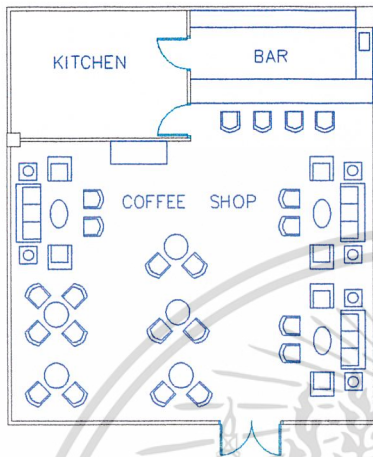
Front desk มีลักษณะเยือกเย็นและมีการเล่นลวดลายพื้นเพื่อช่วยเน้นความสวยงาม



การออกแบบตกแต่งโถงหน้าลิฟท์

ภาพที่ 2.38 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายใน Lobby โรงแรม Salaya Pavilion เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Coffee Shop



Coffee Shop จะเปิดบริการถึง 21.00 น.

การออกแบบ มีลักษณะคลาสสิก

เฟอร์นิเจอร์ เป็นเก้าอี้หุ้มนวม ใช้สีสลับกัน

พื้น ปูพรม

ผนัง กรุ Wall Paper มีกาาร Paint

ส่วนที่ต้องการเน้นความสวยงาม

ระบบแสงสว่างใช้ไฟ Down Light ในการ

สร้างบรรยากาศ และ Sport Light ช่วยเน้น

ส่วนต่างๆ ที่ต้องการ

ระบบปรับอากาศ Split Type

บรรยากาศภายใน Coffee Shop

มีลักษณะคลาสสิก เน้น

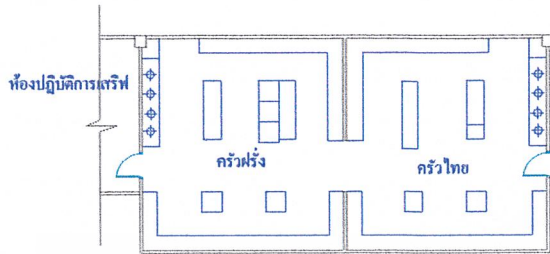
บรรยากาศด้วยแสงไฟ Down

Light

ภาพที่ 2.26 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายใน Coffee Shop โรงแรม Salaya Pavilion

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องปฏิบัติการครัว



ห้องปฏิบัติการครัว มีลักษณะใกล้เคียงกับห้องครัวหลักของโรงแรมจริง เพื่อให้ให้นักศึกษาใช้ปฏิบัติการครัว แบ่งเป็นครัวไทย และครัวฝรั่ง ส่วนด้านหลังจะเป็นห้องปฏิบัติการเสิร์ฟ ใช้ฝึกการเสิร์ฟของนักศึกษา

เฟอร์นิเจอร์ ส่วนใหญ่เป็นสแตนเลส ซึ่งมีความทนทาน ทนน้ำ และทำความสะอาดง่าย

พื้น กระเบื้อง ทนทาน สามารถโดนน้ำได้

ผนัง กระเบื้องเซรามิค สามารถทำความสะอาดง่าย ไม่เก็บสะสมเชื้อโรค

ระบบแสงสว่าง ใช้ไฟฟลูออเรสเซนต์

ระบบปรับอากาศ Split Type

ครัวอาหารฝรั่ง เน้นการปรุงอาหารด้วยเนื้อสัตว์ การอบ การย่าง เป็นหลัก



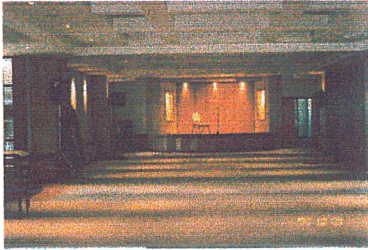
ครัวไทย เน้นการปรุงอาหารแบบหุงต้ม เป็นหลัก ซึ่งมีอุปกรณ์ต่างๆ มากกว่าครัวฝรั่ง



ห้องปฏิบัติการเสิร์ฟ มีการจัดบรรยากาศคล้ายกับ Coffee Shop ของโรงแรม มีการจำลองการจัดอาหารแบบต่างๆ เช่น การจัดแบบบุฟเฟต์ เป็นต้น เพื่อให้มีความใกล้เคียงกับโรงแรมมากที่สุด

ภาพที่ 2.40 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องปฏิบัติการครัวของสาขาการโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



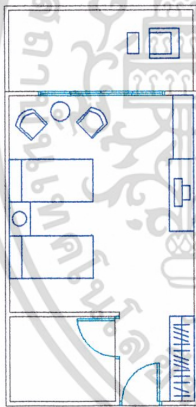
ภายในห้องจัดเลี้ยงที่ยังไม่ได้จัดตกแต่ง



โถงต้อนรับหน้าห้องจัดเลี้ยง

ภาพที่ 2.28 แสดงบรรยากาศภายในและโถงต้อนรับส่วนห้องจัดเลี้ยง โรงแรม Salaya Pavilion

ห้องพักรรรมดา



ห้องพักแบบ Twin Bed การตกแต่งใช้ไม้เป็นหลัก เฟอร์นิเจอร์สามารถเคลื่อนที่ได้

ห้องพักรรรมดา ภายในมีเครื่องอำนวยความสะดวก

สะดวกครบครัน

พื้น กระเบื้อง

ผนัง กรุ Wall paper

เฟอร์นิเจอร์ ใช้ไม้เป็นส่วนใหญ่

เป็นลักษณะเคลื่อนที่ได้

ระบบแสงสว่าง จะใช้เฉพาะจุดเท่านั้น

เช่น หัวเตียง ชุดเก้าอี้ หน้าห้องน้ำ เป็นต้น

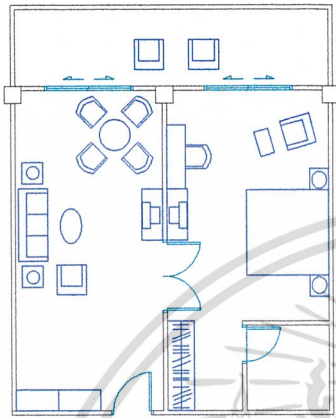
ระบบปรับอากาศ Split Type



การตกแต่งเน้นไฟเฉพาะจุด เช่น ที่ชุดเก้าอี้ หัวเตียง เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ภาพที่ 2.29 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพักรรรมดา โรงแรม Salaya Pavilion

ห้องพักพิเศษ



การตกแต่งบริเวณมุมโต๊ะทำงาน



การออกแบบบริเวณมุมรับ
ประทานอาหาร

ห้องพักพิเศษ ภายในมีเครื่องอำนวยความสะดวกครบครัน

พื้น กระเบื้อง

ผนัง กาว Wall Paper

เฟอร์นิเจอร์ ใช้ไม้เป็นหลัก

การตกแต่ง ใช้สีธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ มีความเรียบง่าย สวยงาม เน้นลดทอนของพื้นเฉพาะจุด

ระบบแสงสว่าง มีการใช้ไฟเฉพาะจุด เช่น หัวเตียง หน้าห้องน้ำ ชุดรับแขก เป็นต้น

ระบบปรับอากาศ Split Type

ห้องน้ำ มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน



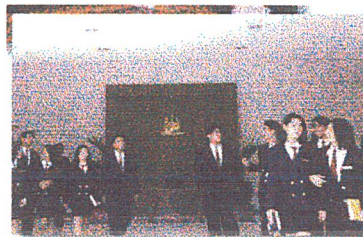
มุมรับแขก



ภายในห้องน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ขึ้นด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.2 วิทยาลัยดุสิตธานี



ภาพที่ 2.31 แสดงลักษณะอาคารและโถงทางเข้าวิทยาลัยดุสิตธานี

เหตุผลในการเลือกศึกษา

เป็นวิทยาลัยที่มีการเปิดสอนด้านการโรงแรมที่ทันสมัยที่สุดในปัจจุบัน การเรียนการสอนมีความใกล้เคียงกับธุรกิจการโรงแรมจริงมาก อุปกรณ์ในการเรียนการสอนและห้องปฏิบัติการมีความทันสมัยและมีรูปแบบเหมือนการปฏิบัติงานในโรงแรมที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนการออกแบบตกแต่งภายในมีความเหมาะสมกับการเรียนการสอนโดยตรง

วัตถุประสงค์

วิทยาลัยดุสิตธานี เป็นสถาบันอุดมศึกษาที่สร้างขึ้นเพื่อผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพ ให้มีทักษะการปฏิบัติงาน เพื่อรองรับธุรกิจด้านอุตสาหกรรมบริการโดยตรง

สถานที่ตั้ง

เลขที่ 902 หมู่ 6 ถนนศรีนครินทร์ ซีคอนสแควร์ หนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ ฯ

ลักษณะอาคาร

อาคารหลักเป็นอาคารสูง 5 ชั้น ส่วนตรงกลางออกแบบเป็นโถงโล่ง ติด sky light เพื่อรับแสงธรรมชาติ ซึ่งเป็นการประหยัดพลังงาน เป็นอาคารในส่วนการเรียนการสอน ส่วนอาคารอื่น ๆ มีการเชื่อมต่อกันโดยตลอด เป็นส่วนห้องอาหารในชั้นล่าง และชั้นบนเป็นห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก

การออกแบบ

เป็นการจำลองรูปแบบของโรงแรมในส่วนที่มีการเรียนการสอนที่เกี่ยวกับธุรกิจการโรงแรม เช่น ห้องเรียนการบริการส่วนหน้า ห้องปฏิบัติการครัว ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม เป็นต้น การออกแบบโดยทั่วไปมีความทันสมัย การใช้วัสดุที่มีความใกล้เคียงกับโรงแรมจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

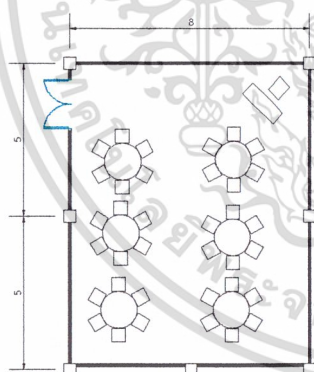
ข้อดี

1. เป็นวิทยาลัยด้านการโรงแรมที่มีความสมบูรณ์ที่สุดทั้งด้านการออกแบบตกแต่ง และการให้บริการด้านการศึกษา
2. มีอุปกรณ์และห้องปฏิบัติการที่ทันสมัยและใกล้เคียงกับอุปกรณ์ของโรงแรมที่ได้มาตรฐาน
3. ลักษณะการจัดเฟอร์นิเจอร์และการออกแบบมีความเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอยโดยตรง
4. เป็นวิทยาลัยที่ใช้เป็นส่วนศึกษา ส่วนการฝึกปฏิบัติงานจริงต้องออกไปประจำยังโรงแรมต่าง ๆ ซึ่งต้องเจอสถานการณ์จริงในรูปแบบต่าง

ข้อเสีย

1. เนื่องจากเป็นวิทยาลัยที่ใช้เป็นส่วนศึกษาเท่านั้น ส่วนการออกฝึกปฏิบัติงานจริงจะต้องไปประจำในโรงแรมต่าง ๆ ซึ่งอาจารย์ไม่สามารถให้คำแนะนำและดูแลได้อย่างทั่วถึง

ห้องเรียนบรรยาย



ห้องเรียนบรรยาย สามารถจัดที่นั่งได้หลายรูปแบบ การจัดแบบเป็นกลุ่ม ทำให้อาจารย์ผู้สอนสามารถใกล้ชิดนักศึกษาได้มาก และให้บรรยากาศที่เป็นกันเอง

พื้นที่ กระจ่างอย่าง ทนต่อการขีดขูด และทำความสะอาดได้ง่าย

ผนัง คอนกรีตฉาบปูนทาสี

เพดาน โคร่งที่บาร์กรุปซี่ม

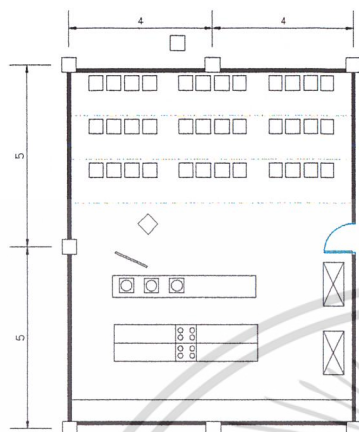


การจัดห้องเรียนแบบเป็นกลุ่ม ทำให้เกิดความใกล้ชิดระหว่างอาจารย์และนักศึกษา และบรรยากาศแบบเป็นกันเอง

ภาพที่ 2.32 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องเรียนบรรยายวิทยาลัยดุสิตธานี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องเรียนครัวสาธิต



ลักษณะการจัดที่นั่งแบบ Slop ทำให้นักศึกษาสามารถมองเห็น การสอนและการสาธิตได้อย่างทั่วถึง

ห้องเรียนครัวสาธิต แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วน ผู้เรียนและส่วนผู้สอน ในส่วนที่นั่งจัดเป็นที่นั่งแบบ Slop ส่วนของผู้สอนจะมีเคาน์เตอร์สาธิตและกระดาน ด้านหน้าของห้อง พื้น เป็นกระเบื้องยาง ซึ่งง่ายต่อการทำความสะอาด

เพดาน โครงอลูมิเนียม ทึบวาร์ ติดกล่องไฟ แสตนด์เลสเปลือย

เฟอร์นิเจอร์ เก้าอี้ Lecture สำเร็จรูปสามารถพับเก็บได้ ส่วนเคาน์เตอร์สาธิตการทำอาหาร และส่วนฝึกทำอาหารเป็นเคาน์เตอร์แอสแตนเลส ซึ่งง่ายในการทำ ความสะอาดและทนทานต่อกรด และความชื้น

ระบบแสงสว่าง โดยทั่วไปใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์ ส่วนเคาน์เตอร์สาธิตใช้หลอดที่แอลดี ครอบโลหะ ติดกับ Hood โดยมีสวิทช์ปิด - เปิด ที่เคาน์เตอร์

ระบบปรับอากาศ ใช้ระบบเซ็นทรัลแอร์

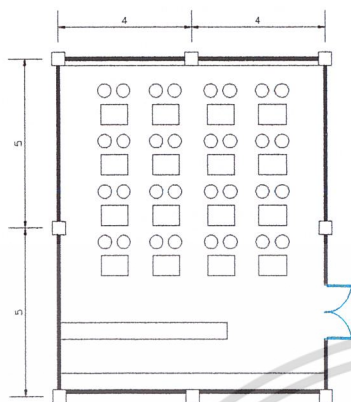


เคาน์เตอร์สาธิตการทำอาหารของอาจารย์ผู้สอน มีอุปกรณ์ครบครันและลักษณะใกล้เคียงกับส่วนครัวประกอบอาหารในโรงแรม ซึ่งนักศึกษาสามารถเข้ามาดูการสาธิตได้

ภาพที่ 2.33 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องเรียนครัวสาธิตวิทยาลัยดุสิตธานี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม

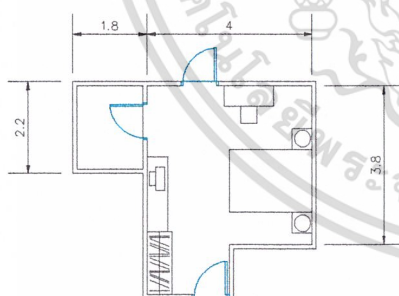


ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม จัดดอกไม้ และสลักผลไม้ เป็นห้องเรียนที่ใช้ทำการสาธิต
พื้น กระเบื้องยาง สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

เฟอร์นิเจอร์ เป็นโต๊ะแอสแตนเดด 1 ตัว ต่อที่นั่ง 2 ที่นั่ง เก้าอี้เป็นแบบ Stool ซึ่งสามารถ
เคลื่อนย้ายได้สะดวกเมื่อปฏิบัติงาน

เคาน์เตอร์บาร์ เป็นลักษณะเคาน์เตอร์ที่ใช้ในโรงแรม มีอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใกล้เคียงกับการปฏิบัติ
งานในโรงแรมจริง

ห้องปฏิบัติงานแม่บ้าน



ภาพที่ 2.34 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องปฏิบัติงานแม่บ้านวิทยาลัยดุสิตธานี
ห้องปฏิบัติงานแม่บ้าน เป็นห้องที่ใช้ฝึกการปฏิบัติงานในห้องพัก การจัดห้องพัก การปู
เตียง เป็นต้น

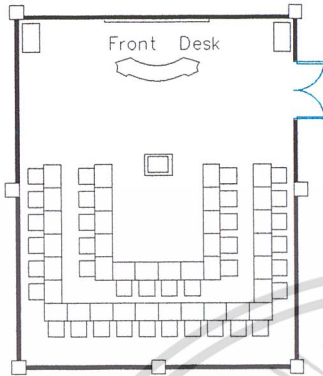
การออกแบบ ใกล้เคียงกับโรงแรมมาตรฐานทั่วไป ทั้งการออกแบบและอุปกรณ์ต่าง ๆ

พื้น ปูพรม ส่วนห้องน้ำเป็นพื้นกระเบื้อง

ผนัง กว Wall Paper ส่วนห้องน้ำใช้กระเบื้องขนาด 8 x 8

ระบบแสงสว่างเน้นการให้แสงจากโคมไฟมากกว่าจากเพดาน และการเน้นแสงเฉพาะที่
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า



ภาพที่ 2.35 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า เป็นห้องเรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ด้านหน้าของห้องมีเคาน์เตอร์ Front Desk ที่มีอุปกรณ์ต่าง ๆ ใกล้เคียงกับโรงแรมมาตรฐาน การออกแบบ ลักษณะการจัดที่นั่งเป็นแบบตัว U 2 ชั้น เพื่อให้นักศึกษาสามารถมองเห็นได้จากทุกมุมห้อง ออกแบบให้บริเวณเคาน์เตอร์มีพื้นที่ใช้สอยมาก เหมือนลักษณะการทำงานจริง

พื้น	กระเบื้องยาง
ผนัง	คอนกรีตฉาบปูนเรียบ ทาสี
เพดาน	โครงทีบาร์ กรูยิปซั่ม
ระบบแสงสว่าง	ใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์
ระบบปรับอากาศ	Central Air

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.4 โรงแรมพาวิลเลียน จ. สงขลา



ภาพที่ 2.36 แสดงลักษณะอาคารโรงแรมพาวิลเลียน จ. สงขลา

เหตุผลในการเลือกศึกษา

เป็นโรงแรมที่อยู่ท่ามกลางธรรมชาติอันงดงามของจังหวัดสงขลา อยู่ในทำเลที่สามารถชมความงดงามของหาดสมิหลาได้อย่างชัดเจน ซึ่งจากทำเลที่ตั้งของโรงแรมมีความใกล้เคียงกับตัวโครงการอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม ที่ตั้งอยู่ริมหาดสมิหลา ในจังหวัดสงขลา วัตถุประสงค์

สถานที่ตั้ง

เลขที่ 17 ถนนปละท่า อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000

ลักษณะอาคาร

เป็นสถาปัตยกรรมแบบไทนิส โปรตุกิส และการตกแต่งภายในตามแบบโคโลเนียล

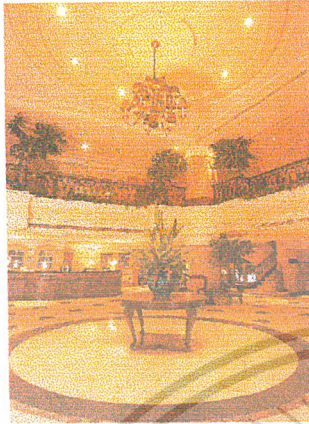
ประยุกต์

ข้อดี

1. เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในบริเวณหาดสมิหลา ในจังหวัดสงขลา ซึ่งมีความใกล้เคียงกับตัวโครงการที่ทำการศึกษา
2. เป็นโรงแรมที่นำเอาการศิลปะชานิส - โปรตุกิส ซึ่งเป็นศิลปะที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบสถาปัตยกรรมของภาคใต้ในอดีต มาใช้ในการออกแบบตกแต่ง
3. เป็นโรงแรมชั้นนำ ที่มีอุปกรณ์ในการอำนวยความสะดวกครบครันและมีความทันสมัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

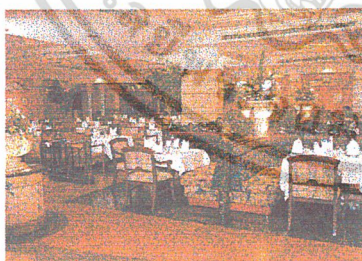
LOBBY



Front Desk มีการออกแบบให้
รับกับส่วนโถงต้อนรับ ด้วยลวด
ลายของพื้น

ภาพที่ 2.37 แสดงบรรยากาศภายใน Lobby โรงแรมพาวิลเลียน
Lobby เป็นส่วนต้อนรับส่วนแรก ซึ่งตกแต่งแบบโคโลเนียลประยุกต์
การออกแบบ เน้นสีธรรมชาติของไม้ และมีการเน้นลวดลายที่พื้นและผ้าเพดาน
ระบบแสงสว่าง ใช้ไฟ Down Light เพื่อเป็นการเพิ่มบรรยากาศ และส่วนโถงมีการตกแต่งด้วยไฟระย้าขนาดใหญ่ เป็นการเน้นความสวยงาม โถงโถงของโถงต้อนรับ
ระบบปรับอากาศ แบบ เซ็นทรัลแอร์

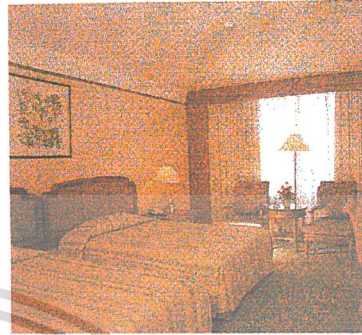
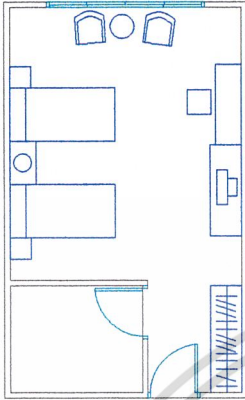
COFFEE SHOP



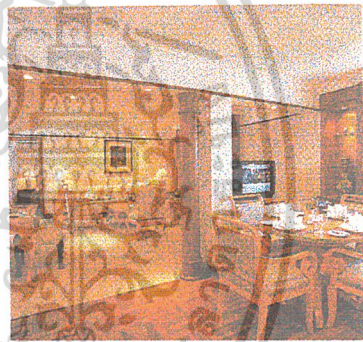
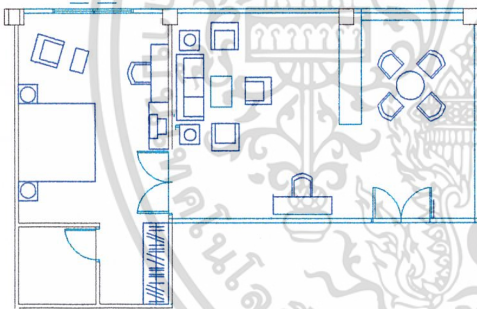
ภาพที่ 2.38 แสดงบรรยากาศภายใน Coffee Shop โรงแรมพาวิลเลียน
Coffee Shop เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง
เฟอร์นิเจอร์ เป็นแบบ Boot แบบติดตาย และชุดโต๊ะเก้าอี้ที่สามารถเคลื่อนที่ได้
ระบบแสงสว่าง ใช้ไฟ Down Light ช่วยเพิ่มบรรยากาศ และใช้ Sport Light เพื่อเน้นเฉพาะจุด
ระบบปรับอากาศ แบบ เซ็นทรัลแอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องพัก Standard Room



ห้องพัก Suite Room



ภาพที่ 2.39 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพัก

ห้องพัก	แบบ Twin Bed และห้องพักพิเศษที่มีเครื่องอำนวยความสะดวกครบ
พื้น	ปูพรม ส่วนห้องพักพิเศษมีการปูพาร์เก้ในบางส่วน
ผนัง	กรุ Wall Paper
เฟอร์นิเจอร์	ใช้ไม้และทำสีธรรมชาติเป็นหลัก
ระบบแสงสว่าง	ใช้ไฟ Down Light และมีการเน้นไฟเฉพาะจุด เช่นที่หัวเตียง พักผ่อน รับแขก หน้าห้องน้ำ เป็นต้น
ระบบปรับอากาศ	Split Type

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.3 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตวังไกลกังวล สาขาการโรงแรม (บ้านชมคลีน ราชมงคล) จ. ประจวบคีรีขันธ์



ภาพที่ 2.40 แสดงลักษณะอาคารบ้านชมคลีน ราชมงคล

เหตุผลในการเลือกศึกษา

- เป็นโครงการที่มี 2 รูปแบบ ทั้งการบริการด้านโรงแรม และเป็นสถานศึกษาสาขาการโรงแรม
- มีที่ตั้งอยู่ติดทะเล ทำให้สามารถนำแนวทางการแก้ปัญหามาใช้ได้
- เนื่องจากบ้านชมคลีนเป็นโรงเรียนการโรงแรมของรัฐบาลในเครือราชมงคล และตัวโครงการที่กำลังศึกษาเป็นโครงการของราชมงคลเช่นเดียวกัน ทำให้สามารถนำระบบการดำเนินงาน และแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในมาใช้ได้

วัตถุประสงค์

1. ผลิตบุคลากรด้านธุรกิจโรงแรม ในระดับผู้ปฏิบัติงาน หัวหน้างาน ผู้ช่วยผู้บริหาร และระดับผู้บริหาร
2. สามารถปฏิบัติหน้าที่บุคลากรด้านโรงแรม เช่น พนักงานต้อนรับ พนักงานบริการอาหารเครื่องดื่ม พนักงานครัว พนักงานห้องพัก เป็นต้น

สถานที่ตั้ง

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตวังไกลกังวล เขาพิทักษ์ ถ. เพชรเกษม

อ. หัวหิน จ. ประจวบคีรีขันธ์ 77110

ลักษณะอาคาร

อาคารส่วนโรงแรมจะแยกออกเป็นหลังเล็ก ๆ หลาย ๆ หลัง อยู่บนพื้นที่เดียวกัน ส่วน

อาคารที่ใช้เรียนสาขาการโรงแรมแยกออกไปต่างหาก ซึ่งห่างกันมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบ

ลักษณะการออกแบบคล้ายกับการออกแบบรีสอร์ทที่อยู่ตามชายทะเล มีการใช้วัสดุธรรมชาติที่สามารถทนต่อไอทะเลเป็นหลัก

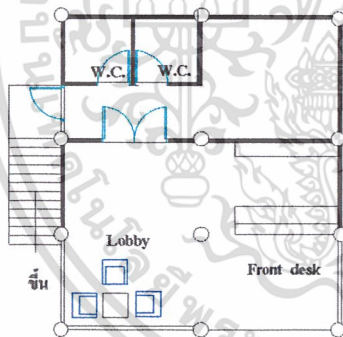
ข้อดี

1. การออกแบบภายในกับลักษณะตัวอาคารมีความสัมพันธ์กัน และสามารถนำเป็นแนวทางในการออกแบบได้
2. มีการใช้วัสดุธรรมชาติที่มีความทนทาน และสามารถทนต่อไอทะเล
3. เป็นสถานที่สำหรับให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานจริง

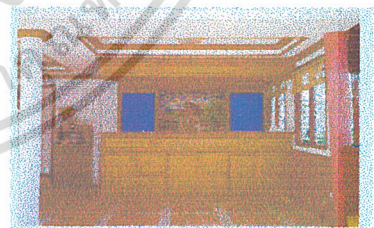
ข้อเสีย

1. ลักษณะของตัวอาคารที่แยกออกเป็นหลัง ๆ และสถานที่เรียนกับตัวโรงแรมแยกออกจากกัน ทำให้เกิดความไม่ต่อเนื่องกันในการเรียนการสอน

ลโอบบปี



อาคารส่วนสำนักงานส่วนหน้า



การออกแบบ โปร่งโล่ง เรียบง่าย เน้นการสัมผัสกับธรรมชาติ

เฟอร์นิเจอร์ ใช้ไม้และสีธรรมชาติของไม้ในการช่วยสร้างบรรยากาศ

ระบบแสงสว่าง ใช้ไฟ Down Light โดยตลอด (Lobby มีขนาดเล็กมาก)

พื้น กระเบื้อง สามารถทนต่อไอทะเล และเข้ากับบรรยากาศ

ระบบปรับอากาศ เน้นการรับลมธรรมชาติ



บรรยากาศภายในส่วนลโอบบปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณภาพที่ 2.41 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศส่วนลโอบบปี บ้านชมคีลีนี้ ราชชมคคสาร์ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องอาหาร

ห้องอาหาร เปิดบริการช่วงเดือน
ธันวาคม - มกราคม เพื่อให้นักศึกษาฝึก
ปฏิบัติการการให้บริการ

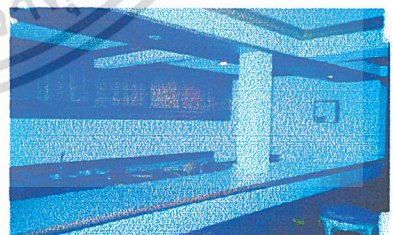
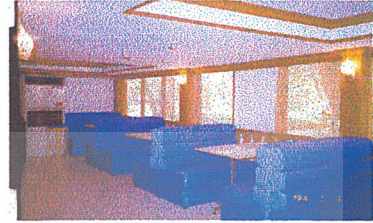
การออกแบบ เป็นการออกแบบให้
เข้ากับบรรยากาศของชายทะเล การใช้
วัสดุที่ทนต่อภูมิอากาศ

เฟอร์นิเจอร์ ส่วนใหญ่เป็น
เฟอร์นิเจอร์แบบลอยตัว สามารถเคลื่อน
ย้ายได้สะดวก

พื้น กระเบื้อง
ผนัง ส่วนใหญ่เป็นกระจก
ใส ซึ่งสามารถมองเห็นบรรยากาศชาย
ทะเล

ระบบแสงสว่าง ใช้ไฟ Down Light
ในการสร้างบรรยากาศ และ ไฟกิ่งเน้น
บริเวณหัวเสา

ระบบปรับอากาศ Split Type

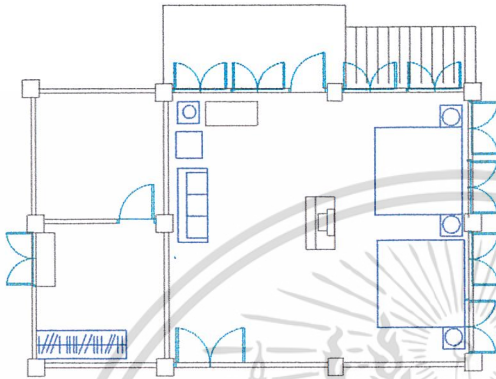


ภายในห้องอาหาร ติดกระจกใสทั้ง 3 ด้าน สามารถมองเห็นบรรยากาศของชายทะเล การออกแบบลักษณะเรียบง่าย ใช้วัสดุที่สามารถทนต่อไอทะเล

ภาพที่ 2.42 แสดงบรรยากาศภายในห้องอาหาร บ้านชมคลื่น ราชมงคล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องพักพิเศษ (บ้านพักจอมพลประพาส)



อาคารบ้านพักจอมพลประพาส



ส่วนนอน



ส่วนรับแขก

Suite Room ลักษณะเป็นเรือนไทยแยกออกเป็นหลัง ๆ เดิมเคยเป็นบ้านพักของจอมพลประพาส และเป็นห้องที่ประทับของสมเด็จพระเทพ ปัจจุบันให้เป็นห้องต้อนรับบุคคลสำคัญเท่านั้น

การออกแบบ ลักษณะไทยสไตล์
พื้น เป็นพื้นไม้ปาร์เก้โดยตลอด ส่วนพื้นห้องน้ำเป็นพื้นกระเบื้อง

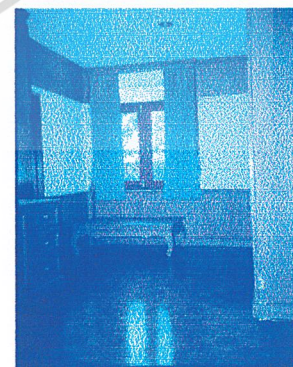
ผนัง เป็นผนังไม้ประทุน และผนังก่ออิฐฉาบ

ปูนเรียบ

เฟอร์นิเจอร์ ใช้เฟอร์นิเจอร์ไม้เป็นหลัก ลักษณะเป็นเฟอร์นิเจอร์ไทยสไตล์

ระบบแสงสว่าง จะเน้นแสงสว่างเฉพาะจุดเท่านั้น เช่น หัวเตียง ชุดเก้าอี้ หน้าห้องน้ำ เป็นต้น

ระบบปรับอากาศ Split Type

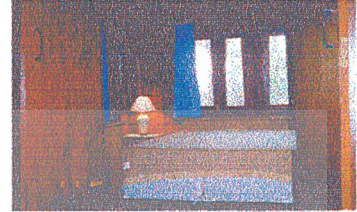
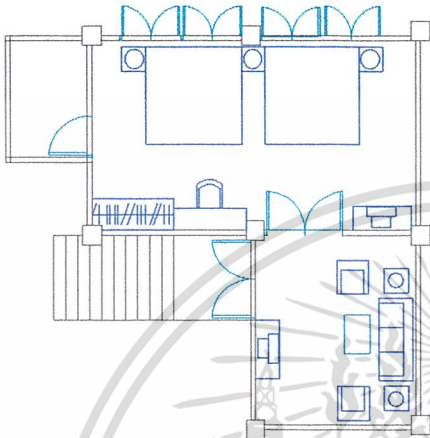


ส่วนแต่งตัวบริเวณ

ภาพที่ 2.43 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องพักพิเศษ (บ้านพักจอมพลประพาส)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องพักรธรรมดา

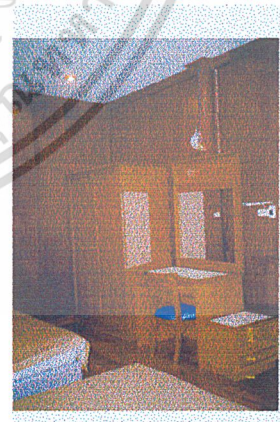


บรรยากาศภายในส่วนนอน



บรรยากาศภายในส่วนรับแขก
พักผ่อน

Standard Room แยกออกเป็นหลังๆ ใน
ลักษณะบ้านพักตากอากาศ
การออกแบบ ไทยสไตล์
พื้น ไม้ปาร์เก้โดยตลอด ส่วนห้อง
น้ำเป็นกระเบื้อง
ผนัง เป็นผนังไม้และผนังไม้ประทุน
เฟอร์นิเจอร์ ใช้เฟอร์นิเจอร์ไม้เป็นหลัก
ลักษณะเป็นเฟอร์นิเจอร์แบบไทยสไตล์
ระบบแสงสว่าง จะเน้นแสงสว่างเฉพาะจุดเท่า
นั้น เช่น หัวเตียง ชุดเก้าอี้ หน้าห้องน้ำ เป็นต้น
ระบบปรับอากาศ Split Type



ส่วนแต่งตัว

ภาพที่ 2.44 แสดงแบบแปลนและบรรยากาศภายในห้องธรรมดา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษารายละเอียดของโครงการ

3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมของโครงการ

3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสงขลา

เมืองสงขลาที่มีชื่อเดิมว่า “ เมืองสทิง ” ตั้งอยู่ที่อำเภอสทิงพระในปัจจุบัน ส่วนพ่อค้าชาวอินเดีย เปอร์เซียและอาหรับที่เดินทางเข้ามาค้าขายที่เมืองสทิงพระเรียกเมืองนี้ว่า “ เมืองสิงหลา ”

เพราะตอนที่แล่นเรือเข้าปากทะเลสาบสงขลานั้น เห็นเกาะสองเกาะซึ่งมองจากด้านนอกคล้ายสิงห์หมอบอยู่ 2 ตัว จึงเรียกชื่อเมืองตามสัญลักษณ์ที่เห็นครั้งแรก เกาะสองเกาะนี้คือ เกาะหนู เกาะแมวในปัจจุบันนั่นเอง

ในบันทึกของพ่อค้าชาวฮอลันดาที่เข้ามาติดต่อค้าขายในสมัยกรุงศรีอยุธยา เรียกเมืองสงขลาว่า “ แซงกอร่า ” แต่ในหนังสือประวัติศาสตร์ธรรมชาติและการเมืองแห่งราชอาณาจักรสยามเรียกเมืองสงขลาว่า “ เมืองสิงขร ” จึงทำให้สันนิษฐานว่าชื่อเมืองสงขลาคงเพี้ยนมาจากชื่อ “ สิงหลา ” หรือ “ สิงขร ” ซึ่งแปลว่า “ ภูเขา ” ซึ่งก็คือเกาะหนูเกาะแมวนั่นเอง

สงขลาจังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย ติดต่อกับรัฐเคดาห์ (ไทรบุรี) ของประเทศมาเลเซีย เป็นเมืองท่าและเมืองชายทะเลที่สำคัญแห่งหนึ่งของภาคใต้มาตั้งแต่ครั้งสมัยโบราณ มีโบราณสถานและโบราณวัตถุมากมาย อีกทั้งมีขนบธรรมเนียมประเพณี ภาษาและการละเล่นพื้นเมืองที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของบรรพบุรุษตกทอดให้คนรุ่นหลังได้ศึกษามากมาย

อำเภอหาดใหญ่เป็นศูนย์กลางทางด้านการค้า การคมนาคม เป็นเมืองชุมทางของภาคใต้ มีความเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วทางด้านธุรกิจ ขณะเดียวกันอำเภอเมืองสงขลายังคงมีสภาพบ้านเมืองที่เก่าแก่อันเป็นเอกลักษณ์ สงขลาจึงเป็นสถานที่เหมาะแก่การท่องเที่ยวเพราะมีลักษณะที่แตกต่างกันในตัว 2 ลักษณะคือ สภาพเก่าแก่ของบ้านเมืองสงขลาและความเจริญของเมืองหาดใหญ่ ด้วยระยะทางห่างกันประมาณ 30 กิโลเมตร

การปกครอง

จังหวัดสงขลา มีพื้นที่ 7,3930.9 ตารางกิโลเมตร (4,621,181 ไร่) แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 16 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอหาดใหญ่ อำเภอจะนะ อำเภอระโนด อำเภอสทิงพระ อำเภอนาทวี อำเภอบางกล่ำ อำเภอนาหม่อม อำเภอคลองหอยโข่ง อำเภอเทพา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อำเภอสะบ้าย้อย อำเภอสะเดา อำเภอรัษฎา อำเภอสิงหนคร อำเภอกวนเนียง อำเภอกระแสดินธุ์ จังหวัดสงขลามีจำนวนประชากร 1,159,672 คน

สถานที่น่าสนใจของจังหวัดสงขลา

ศาลหลักเมืองสงขลา อยู่ที่ถนนนางงาม ชาวสงขลาเรียกว่า ศาลเจ้าพ่อหลักเมืองสงขลา เป็นที่เคารพสักการะของชาวจังหวัดสงขลา ตัวอาคารเป็นสถาปัตยกรรมแบบจีน สร้างขึ้นมาพร้อมกับการสร้างเมืองสงขลา ซึ่งเป็นผลทำให้บ้านเมืองในระแวกใกล้เคียงมีรูปทรงทางสถาปัตยกรรมแบบจีน

ป้อมปืนปากน้ำแหลมทราย เป็นป้อมปืนที่สร้างในสมัยรัชกาลที่ 3 พร้อมกับการสร้างเมืองใหม่ที่สงขลาในปัจจุบัน ปัจจุบันอยู่หลังกองบังคับการตำรวจภูธร อ. เมือง จ. สงขลา

วัดมณีมาวาส (วัดกลาง) อยู่ที่ ถ. ไทรบุรี อ. เมือง จ. สงขลา เป็นวัดใหญ่ที่สำคัญที่สุดในจังหวัดสงขลา มีอายุประมาณ 400 ปี เดิมเรียกว่า วัดยายศรีจันทร์ เพราะกล่าวกันว่ายายศรีจันทร์ คหบดีผู้มั่งคั่งได้อุทิศเงินสร้างขึ้น ต่อมามีการสร้างวัดเรียงขึ้นทางทิศเหนือและวัดโพธิ์ทางทิศใต้ จึงเรียกวัดยายศรีจันทร์ว่า "วัดกลาง" และได้เปลี่ยนมาเป็นวัดมณีมาวาสในปัจจุบัน

เจดีย์บรมธาตุวัดชัยมงคล อยู่ภายในวัดชัยมงคล ถ. เพชรมงคล - ชัยมงคล พระบรมธาตุที่บรรจุในเจดีย์นี้ไดมาจากลังกา ประมาณปี พ. ศ. 2435 โดยอาจารย์สอนภาษาบาลีที่ได้เดินทางไปลังกาและได้รู้จักกับเศรษฐีลังกา ซึ่งเศรษฐีผู้นี้ยินดีถวายพระธาตุให้พุทธศาสนิกชนได้สักการะ

พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจังหวัดสงขลา ตั้งอยู่ที่ ถ. จะนะ เดิมเป็นบ้านพักส่วนตัวของพระยาสุนทรารักษ์ (เนตร ณ. สงขลา) สร้างเมื่อ พ.ศ. 2421 พระวิจิตรวรศาสตร์ (เจ้าพระยาอมราช) ใช้เป็นจวนพักข้าหลวงพิเศษตรวจราชการเมืองสงขลา และเมื่อองนครศรีธรรมราชเมื่อ พ.ศ. 2437 และใช้เป็นศาลว่าการมณฑลนครศรีธรรมราช ปัจจุบันเป็นพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจังหวัดสงขลา เก็บรวบรวมโบราณวัตถุตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์จากบ้านเข็ญ และสมัยหินกลางหินใหม่จากกาญจนบุรี ตลอดจนสมัยก่อนประวัติศาสตร์ศรีวิชัย ที่พบในภาคใต้ด้วย

พิพิธภัณฑท์พะตำมะรง ตั้งอยู่ใกล้กับพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติจังหวัดสงขลา เป็นสถาปัตยกรรมแบบเรือนไทยที่สร้างขึ้นเพื่อจำลองสถานที่เกิดของ ฯพณฯ พลเอกเปรม ติณสูลานนท์ รัฐบุรุษของชาวสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศูนย์วิจัยการยาง ตั้งอยู่สามแยกคอกหงษ์ เป็นศูนย์ศึกษาวิเคราะห์เกี่ยวกับพันธุ์ยางภาคใต้ มีห้องแสดงเกี่ยวกับชนิดของยาง ขั้นตอนการผลิต อุปกรณ์ในการกรีดยาง ฯลฯ

แหลมสมิหลา อยู่ในเขตเทศบาลเมือง มีหาดทรายขาวสะอาดและทิวสนอันร่มรื่น มีรูปปั้นนางเงือกอันเป็นสัญลักษณ์ของสงขลา

แหลมสนอ่อน อยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของแหลมสมิหลา ร่มรื่นไปด้วยทิวสนร่มทะเล เป็นที่ประดิษฐานอนุสาวรีย์กรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ เป็นที่ที่สามารถชมธรรมชาติของทะเลสาบสงขลา

เขาเก้าเส้ง อยู่ทางทิศใต้ของหาดสมิหลา เป็นหาดที่เรียงรายไปด้วยก้อนหิน มีก้อนหินที่ตั้งเด่นอยู่เหนือหาดหิน ชาวบ้านเรียกว่า หัวนายแรง

ทะเลสาบสงขลา เป็นทะเลสาบธรรมชาติแห่งเดียวในประเทศไทย มีความยาวประมาณ 80 กม. และกว้างที่สุด 20 - 25 กม. เป็นทะเลสาบน้ำจืดแต่จะกร่อยในช่วงที่ติดกับทะเล ตรงปากอ่าวเป็นที่ตั้งของเกาะที่สำคัญ ได้แก่ เกาะใหญ่ เกาะห้า เกาะหนู เกาะแมว เป็นต้น

สะพานติณสูลานนท์ เป็นสะพานข้ามทะเลสาบสงขลาและเป็นส่วนหนึ่งของทางหลวงหมายเลข 4146 สะพานแบ่งเป็น 2 ช่วง ช่วงแรกมีความยาวรวมประมาณ 1,140 เมตร ช่วงหลังมีความยาวประมาณ 1,800 เมตร

เกาะยอ เป็นเกาะเล็กๆในทะเลสาบสงขลา พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นไร่เขาและที่ราบเชิงเขา เหมาะแก่การเกษตรกรรม ผลไม้ที่ขึ้นชื่อคือ จำปาตะ ลินค้ำที่ขึ้นชื่อของชาวเกาะยอคือ ผ้าทอพื้นเมืองเกาะยอ

สถาบันทักษิณคดีศึกษา พื้นที่ส่วนหนึ่งอยู่บริเวณเชิงเขาและอีกส่วนอยู่บนยอดเขา เป็นสถาบันที่ตั้งขึ้นเพื่อศึกษาเกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมของภาคใต้ เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้านจิตรกรรมฝาผนัง เครื่องดนตรีพื้นบ้านตลอดจนผลิตภัณฑ์งานฝีมือต่าง ๆ

เมืองหาดใหญ่ อยู่ห่างจากอำเภอเมืองประมาณ 28 กม. เป็นศูนย์กลางการค้าและธุรกิจของภาคใต้ เป็นประตูผ่านไปสู่ประเทศเพื่อนบ้าน คือ มาเลเซีย และสิงคโปร์ เป็นตัวเมืองที่ทันสมัย

กีฬาพื้นเมือง

กีฬาชนโค เป็นกีฬาพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมมานาน หลังการเก็บเกี่ยวแต่ละหมู่บ้านจะนำโคมาชนกันเพื่อสومانสามัคคีและเป็นงานรื่นเริง โดยการนำโค 2 ตัวมาชนกันในแต่ละรอบ การต่อสู้กันประมาณ 15 - 30 นาที ขึ้นอยู่ที่ความอดทนของโค

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับกิจกรรมเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นกเขาชวา เป็นสัตว์ที่นิยมเลี้ยงกันมากทางภาคใต้ ซึ่งเกือบทุกบ้านจะมีกรงนกพร้อมคั้นซั๊ก การแข่งขันนกเขากรรการจะวัดจากเสียงของนกเขาโดยดูจากโทนเสียง น้ำเสียง จังหวะการขัน ความดัง และความต่อเนื่องในการขัน

งานประเพณีของชาวสงขลา

งานประเพณีสงกรานต์ จัดขึ้นในวันที่ 13 เมษายน ของทุกปี อำเภอหาดใหญ่มีการจัดงานขึ้นที่บริเวณถนนนิพัทธ์อุทิศ 1,2,3 ซึ่งชาวมาเลเซียและสิงคโปร์เดินทางมาร่วมสนุกกับชาวไทยในเทศกาลนี้อย่างสนุกสนาน

งานเทศกาลโคมไฟไหว้พระจันทร์ จัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำเดือนสิบ บริเวณศาลเจ้าชาเจียงกูล วัดหงษ์ประดิษฐ์ อำเภอหาดใหญ่ ภายในงานมีขบวนแห่โคมไฟและมหรสพจีน ขบวนมังกร เติดสิงหิตโต ชมโคมไฟยักษ์ และการประกวดโคมไฟตามบ้านเรือนราษฎร

งานเทศกาลทำบุญเดือนสิบ เป็นงานประเพณีของชาวไทยภาคใต้ ซึ่งเกิดจากความเชื่อที่ว่าช่วงแรม 1-15 ค่ำเดือนสิบ วิญญาณของญาติพี่น้องผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยเฉพาะผู้ที่ไม่ได้ไปเกิดจะได้รับการปลดปล่อยให้มาพบ

สินค้าพื้นเมืองและของที่ระลึก

ข้าวเกรียบกุ้ง-ปลาของสงขลา เป็นผลิตภัณฑ์พื้นเมืองที่มีชื่อเสียงในภาคใต้ นอกจากนี้ยังมีน้ำบูดู เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กุ้งแก้ว ฯลฯ

รูปหนังตะลุง หนังตะลุงเป็นสินค้าพื้นเมืองของชาวภาคใต้ มีการแสดงทั่วไปในจังหวัด นครศรีธรรมราช พัทลุง ตรัง สงขลา การแสดงจะปลุกโรงและใช้ตัวหนังตะลุงที่แกะจากหนังสัตว์ เวลาเชิดหนังจะอาศัยแสงจากหลอดไฟฟ้าเพื่อสะท้อนให้เห็นเงาหนัง และใช้คนพากย์เป็นเรื่องราว

ผ้าทอเกาะยอ เป็นผ้าทอพื้นเมืองของจังหวัดสงขลา แหล่งทอผ้าชนิดนี้อยู่ที่หมู่บ้านเกาะยอ อำเภอเมือง ผ้าทอเกาะยอมีลวดลายสวยงามหลากหลาย ลายเส้นละเอียดและมีความทนทาน เป็นที่นิยมของสุภาพสตรีโดยทั่วไป

3.1.2 ที่ตั้งและอาณาเขตติดต่อ

จังหวัดสงขลา เป็นจังหวัดใหญ่ที่มีความสำคัญของภาคใต้ ตั้งอยู่ เส้นรุ้ง 6 องศา 17 ลิปดา 7 องศา 56 ลิปดาเหนือ เส้นแวงที่ 100 องศา 01 -101 ลิปดาตะวันออก สูงจากระดับน้ำทะเลโดยเฉลี่ย 4 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

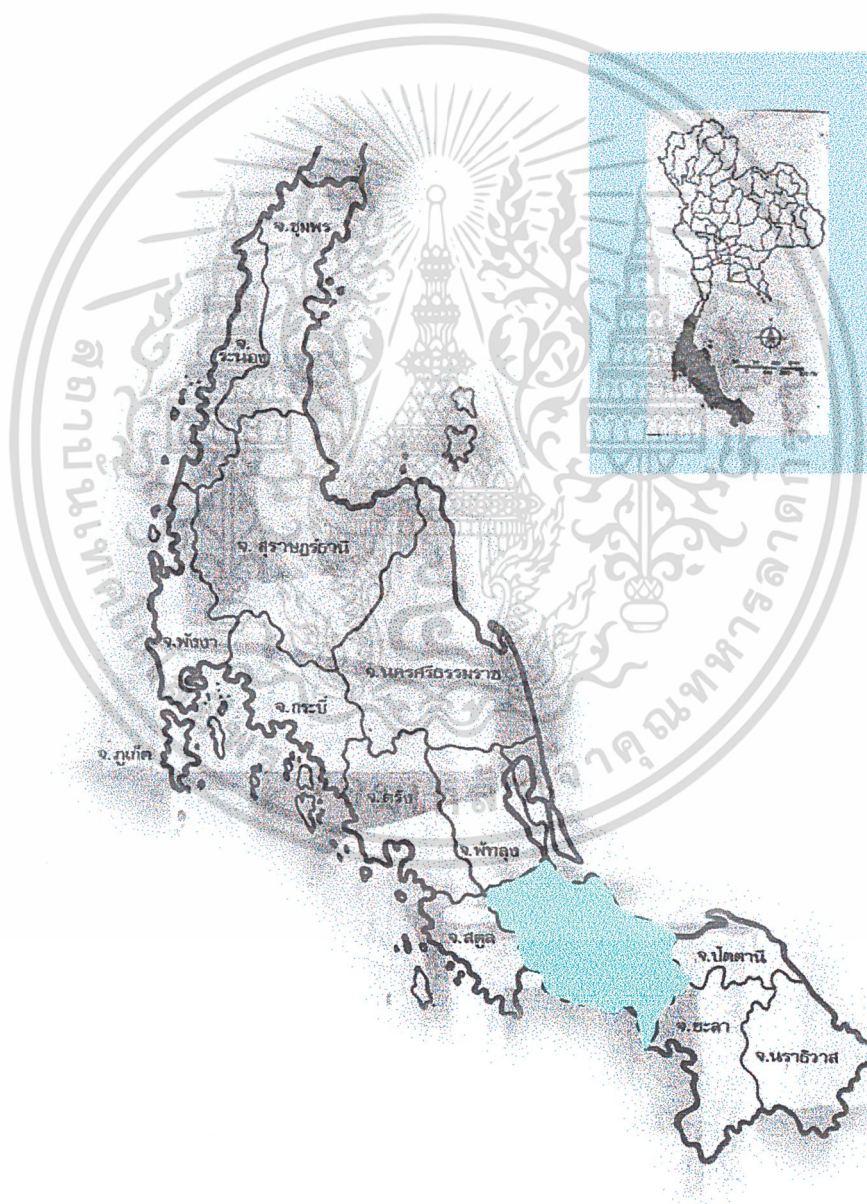
อาณาเขตติดต่อของจังหวัดสงขลา

ทิศเหนือ ติดจังหวัดนครศรีธรรมราช – จังหวัดพัทลุง

ทิศใต้ ติดจังหวัดยะลา – จังหวัดปัตตานี – รัฐเคดาห์และรัฐเปอรลิส
(ประเทศมาเลเซีย)

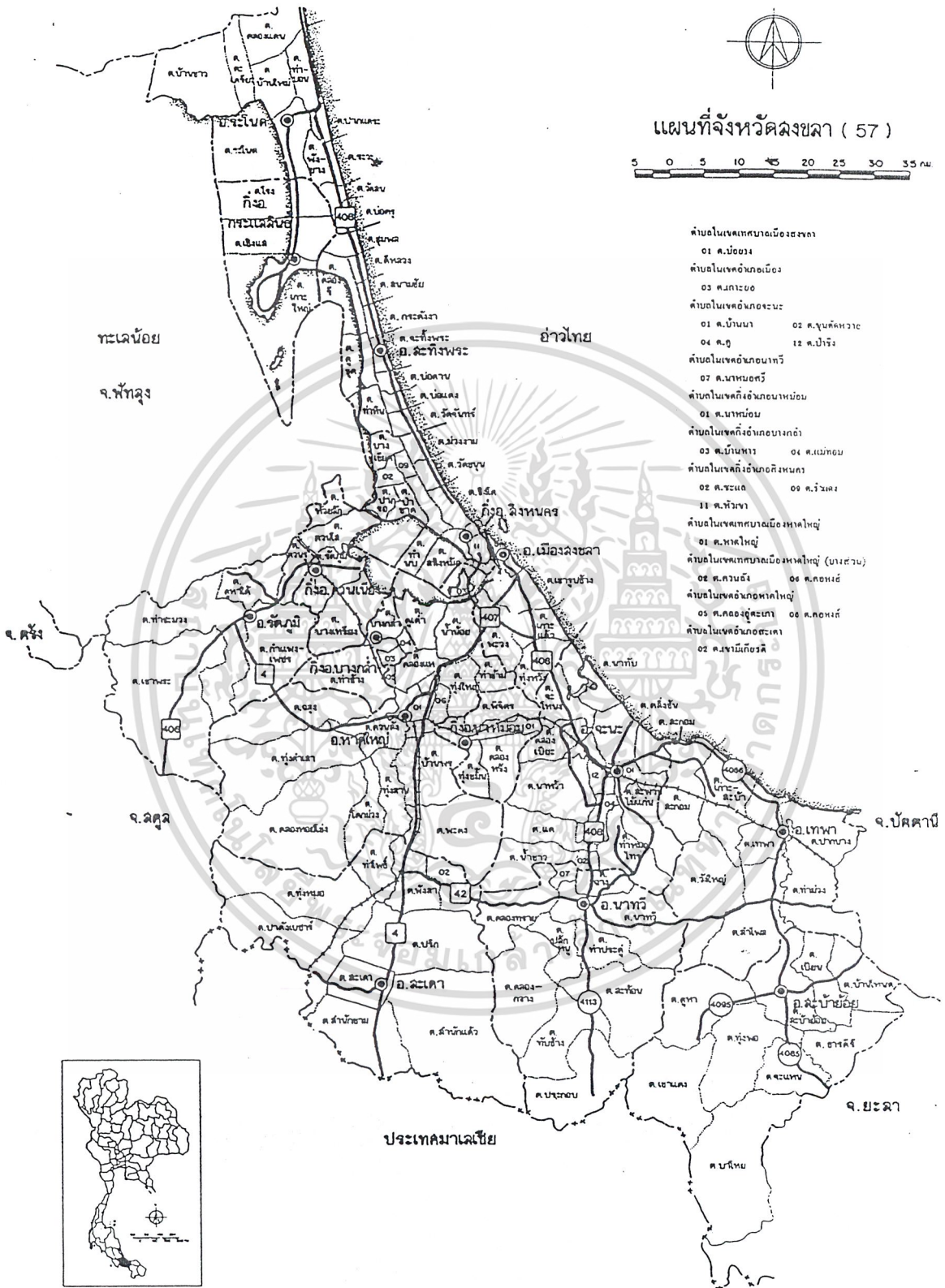
ทิศตะวันออก ติดอ่าวไทย

ทิศตะวันตก ติดจังหวัดพัทลุง – จังหวัดสตูล



ภาพที่ 3.1 แสดงอาณาเขตติดต่อของจังหวัดสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



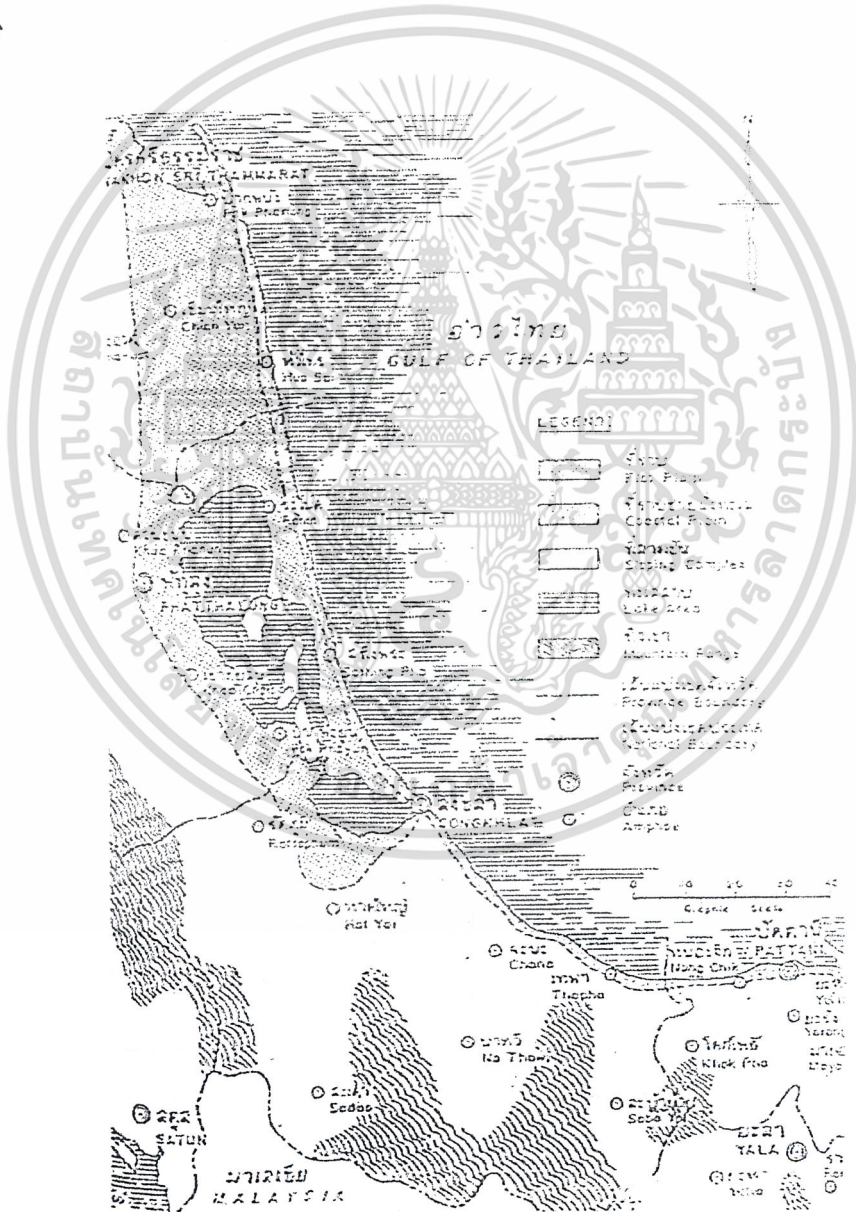
ภาพที่ 3.2 แสดงแผนที่จังหวัดสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 ลักษณะทางกายภาพ

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ทางทิศเหนือของจังหวัดสงขลาส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม ส่วนทางทิศตะวันออกเป็นที่ราบริมทะเล ทางใต้เป็นที่ราบสูงค่อย ๆ ลาดไปยังทะเลสาบสงขลา ทะเลสาบสงขลาเป็นทะเลสาบเปิดที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียง มีเนื้อที่ประมาณ 616.750 ไร่ ความกว้างจากทิศตะวันตกไปยังทิศตะวันออกประมาณ 20 กิโลเมตร ความยาวจากทิศเหนือไปยังทิศใต้ประมาณ 75 กิโลเมตร ที่ตั้งของเมืองสงขลามีพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลเฉลี่ยประมาณ 4 เมตร



ภาพที่ 3.3 แสดงลักษณะภูมิประเทศจังหวัดสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

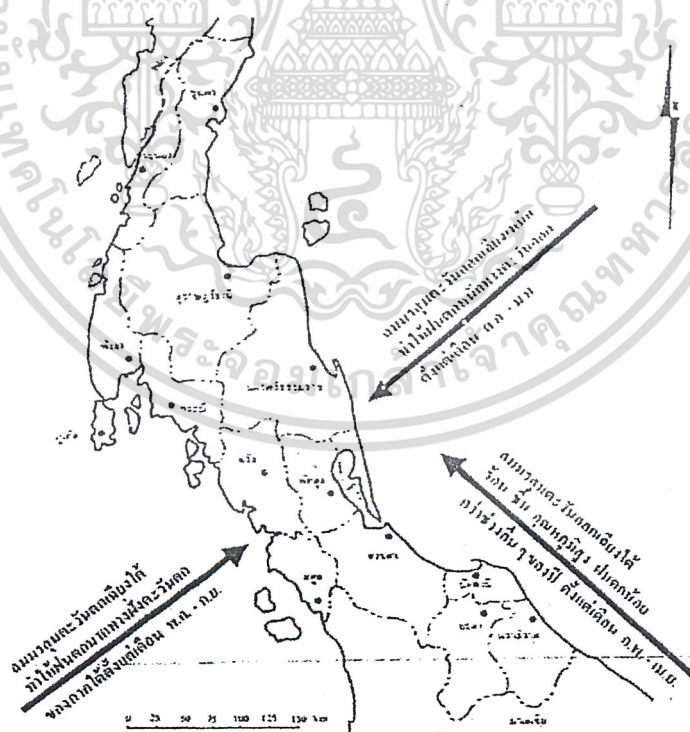
ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดสงขลาตั้งอยู่ในเขตภาคใต้ตอนล่าง ซึ่งมีลักษณะเป็นคาบสมุทร ทำให้ฤดูกาลแบ่งตามกระแสลมที่พัดผ่านพื้นที่ประจำมี 3 ฤดูกาล โดยทั่วไปจะมีอากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกชุกตลอดปี โดยเรียกชื่อตามอิทธิพลของลมที่พัดผ่านดังนี้

ฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จะพัดผ่านมหาสมุทรอินเดียเข้าสู่ฝั่งตะวันตกของประเทศไทย ผ่านภูเขาสูงก่อนพัดเข้าภาคใต้ จึงทำให้ฝนตกไม่มากนักในช่วงเดือนพฤษภาคม - เดือนกันยายน

ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ระหว่างเดือนตุลาคม - เดือนมกราคม ในขณะที่ภาคอื่นกำลังอยู่ในช่วงฤดูหนาว ซึ่งพัดพาความหนาวแห้งมาจากทะเลทรายในประเทศจีนผ่านมา แต่เมื่อพัดมาทางภาคใต้ ลมจะพัดผ่านอ่าวไทย ซึ่งเมื่อพัดผ่านทะเลก็จะรับเอาไอน้ำมาด้วย ทำให้เกิดความชื้นสูง จึงเกิดฝนตกชุก

ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลมประจำตลอด 3 เดือน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน เป็นลมที่พัดมาแทนลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งอ่อนกำลังลงเป็นลมแห้งและชื้น



ภาพที่ 3.4 แสดงลมมรสุมที่พัดผ่านต่อฤดูกาลของภาคใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุณหภูมิ

อุณหภูมิของบริเวณแถบนี้คล้ายกับบริเวณด้านฝั่งตะวันตก กล่าวคือ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนักในรอบปีอุณหภูมิโดยเฉลี่ยประมาณ 23 – 32 องศาเซลเซียส ซึ่งจัดเป็นอุณหภูมิที่กำลังสบาย ในบางปีลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือมีกำลังแรงทำให้อุณหภูมิทางฝั่งตะวันออกลดลงมากกว่าปกติ

อุณหภูมิสูงที่สุดเฉลี่ยในเดือนที่ร้อนที่สุดคือเดือนเมษายนประมาณ 33.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำที่สุดเฉลี่ยในเดือนที่เย็นที่สุดคือเดือนมกราคมประมาณ 21.5 องศาเซลเซียส

ความชื้นสัมพัทธ์

ภาคใต้ชายฝั่งตะวันออก ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยมีค่าสูงประมาณร้อยละ 80 เนื่องจากได้รับมวลอากาศที่มีความชื้นจากทะเลเข้าสู่ชายฝั่งเป็นปริมาณมากในระหว่างมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนในมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ได้รับมวลอากาศที่มีความชื้นสูงเช่นกัน ภาคใต้ชายฝั่งตะวันตก ความชื้นสัมพัทธ์ในบริเวณนี้มีค่าสูงเกือบตลอดทั้งปี ค่าเฉลี่ยประมาณร้อยละ 80 เนื่องจากได้รับมวลอากาศที่มีความชื้นสูงในฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และได้รับอิทธิพลของลมทะเล

ปริมาณแสงสว่าง

ภาคใต้เป็นพื้นที่ในเส้นศูนย์สูตร การรับแสงของภาคใต้ในด้านความยาวของแสงในแต่ละวันและความเข้มของแสงจะแตกต่างไปจากภาคอื่น ๆ ปริมาณของแสงจะได้รับมากในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน และจะเหลือน้อยที่สุดในเดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม โดยจังหวัดสงขลาจะมีค่าเฉลี่ย 384 แคลอรี่ / ลูกบาศก์เซนติเมตร / วัน จำนวนชั่วโมงที่ได้รับแสงต่อปีในจังหวัดสงขลาประมาณ 2,600 ชั่วโมงต่อปี

3.1.4 การคมนาคม

การเดินทางเข้าสู่โครงการ สามารถเดินทางได้หลายทางดังนี้

ทางรถยนต์ ระยะทาง 950 กิโลเมตร จากกรุงเทพฯ ตามทางหลวงหมายเลข 4 ผ่านจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา รวมระยะทาง 1,014 กิโลเมตร

ทางรถไฟ การรถไฟแห่งประเทศไทย เปิดบริการเดินรถไฟระหว่างกรุงเทพฯ – หาดใหญ่ ทุกวันทั้งรถด่วนและรถเร็ว

ทางอากาศ การบินไทย บริการเครื่องบินโดยสาร กรุงเทพฯ – หาดใหญ่ ทุกวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถโดยสารประจำทาง มีรถโดยสารประจำทางระหว่างกรุงเทพ ฯ - หาดใหญ่ และ กรุงเทพ ฯ - สงขลาบริการทุกวัน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 13 ชั่วโมงนอกจากนี้ยังสามารถขึ้นรถที่สถานีเดินรถ อำเภอหาดใหญ่ บริษัท โฟร์ทองขนส่ง (เดินรถระหว่างสงขลา-หาดใหญ่) บริษัท ระโนด (เดินรถระหว่างสงขลา-นครศรีธรรมราช)

การเดินทางเข้าสู่โครงการ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ จะมีรถโดยสารประจำทางจากสงขลา-หาดใหญ่ ระยะทางประมาณ 30 กิโลเมตรบริการตลอดทั้งวัน

3.1.5 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการของโครงการ

จังหวัดสงขลาจัดว่าเป็นศูนย์กลางการคมนาคมทั้งทางบกทางรถไฟและทางอากาศ มีเส้นทางถนนสายหลักที่ผ่านทุกสาย และติดต่อกับพื้นที่ชายแดนภาคใต้ ซึ่งต้องผ่านจังหวัดสงขลาทั้งสิ้น

การคมนาคมทางอากาศมีสนามบินนานาชาติที่อำเภอหาดใหญ่ มีเส้นทางภายในประเทศและเส้นทางการบินระหว่างประเทศสู่ประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และอินโดนีเซีย

การคมนาคมทางน้ำ มีท่าเรือน้ำลึกตั้งอยู่ที่อำเภอสิงหนคร สามารถรองรับเรือขนาด 12,000 DWT.

การสื่อสารคมนาคม ภายใต้ระบบโครงข่ายสื่อสารคมนาคมที่จังหวัดสงขลา สามารถเชื่อมโยงได้ทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยผ่านระบบเคเบิลใยแก้วนำแสง และระบบสื่อสารผ่านดาวเทียม และมีโครงการก่อสร้างชุมสายโทรศัพท์ระหว่างประเทศ ITSC

การไฟฟ้า จากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคของจังหวัดสงขลา และการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย

ประปา ได้จากประปาส่วนภูมิภาค มีทั้งหมด 3 แห่ง ให้บริการในเขตอำเภอเมือง อำเภอหาดใหญ่ และอำเภอระโนด

3.2 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรม

3.2.1 ที่ตั้งโครงการและอาณาเขตติดต่อ

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ สงขลา ตั้งอยู่บนถนนราชดำเนินนอก ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา บนเนื้อที่ทั้งหมด 262 ไร่เศษ และมีที่ดินอยู่ที่อำเภอรัตนภูมิ จังหวัดสงขลาอีกประมาณ 160 ไร่ สำหรับใช้เป็นสถานที่เรียนและสถานที่ฝึกงานของแผนกวิชาช่างกลเกษตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาณาเขตติดต่อข้างเคียง

N ทิศเหนือ	ติดกับ	ศาลจังหวัดสงขลา
S ทิศใต้	ติดกับ	ศาลคดีเด็กและเยาวชน
E ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนชลาทัศน์ และชายหาดสมิหลา
W ทิศตะวันตก	ติดกับ	ศาลแขวงและชุมชนที่อยู่อาศัย

3.2.2 สภาพแวดล้อมของโครงการ

สภาพแวดล้อมของโครงการ ด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือติดกับทะเลสาปสงขลา (หาดชลาทัศน์) ทำให้มีมุมมองที่ดี มีทัศนียภาพที่สวยงาม มีบรรยากาศที่สดชื่นของกลิ่นอายธรรมชาติอย่างแท้จริง และไม่มีผลกระทบในเรื่องของการระบายอากาศ เพราะตัวอาคารสามารถรับลมได้เต็มที่ ตลอดจนสามารถรับแสงธรรมชาติได้โดยตรง นอกจากนี้สภาพแวดล้อมโดยรอบของโครงการมีความสงบเพราะบริเวณข้างเคียงของโครงการยังใกล้กับสถานที่ราชการที่สำคัญของจังหวัดอีกด้วย

สรุปสภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อโครงการ

เสียง และฝุ่นละออง

เนื่องจากตัวอาคารมีลักษณะเป็นอาคารในแนวราบ ทำให้ได้รับผลกระทบในเรื่องเสียงและฝุ่นละอองพอสมควร โดยเฉพาะด้านหน้าโครงการทิศตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งอยู่ติดกับถนนชลาทัศน์ ซึ่งถือเป็นถนนสายหลักในการขั้บรถชมธรรมชาติริมหาดสมิหลา แต่ริมถนนและบริเวณชายหาดโดยรอบมีการปลูกต้นไม้ตลอดทางทำให้ช่วยลดเสียงรบกวนจากภายนอกและฝุ่นละอองได้

ลม

เนื่องจากตัวอาคารอยู่ติดริมทะเล ทำให้ได้รับอิทธิพลจากลมทะเลนอกเหนือจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งจะช่วยในการระบายอากาศภายในโครงการ ทำให้อากาศเย็นสบาย ให้ความรู้สึกสดชื่น แต่ในฤดูมรสุมจะมีปัญหาเรื่องลมค่อนข้างมาก

แสงแดด

ตัวโครงการหันหน้าไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้ด้านหน้าของอาคารได้รับแสงโดยตรงในตอนเช้า และด้านหลังในทิศตะวันตกเฉียงใต้จะได้รับผลกระทบเรื่องแสงในตอนบ่าย แต่เนื่องจากบริเวณโดยรอบของโครงการมีธรรมชาติและบรรยากาศที่ดี มีการปลูกต้นไม้โดยตลอด ทำให้ช่วยลดปัญหาเรื่องแสงได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝน

ตัวโครงการจะได้รับผลกระทบเรื่องฝนมากที่สุด เพราะในภาคใต้จะมีฝนตกตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในเดือนพฤศจิกายน – เดือนธันวาคม ซึ่งจะเกิดพายุไซร่อนขึ้น หากปีใดที่พายุรุนแรงมากจะเกิดเป็นวาตภัยและอุทกภัยขึ้น

3.2.3 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรม

แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

การออกแบบอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม มี FUNCTION การทำงานใน 2 ส่วนหลัก ๆ คือ ส่วนการเรียนการสอนและส่วนของการประกอบธุรกิจการโรงแรม ซึ่งมีแนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม โดยการจัดในส่วนของโรงแรมให้เกิดมุมมองที่ดี มีทัศนียภาพที่สวยงาม ซึ่งตัวอาคารหันหน้าออกสู่ทะเล และคำนึงถึงการประหยัดพลังงานในส่วนต่าง ๆ เพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่ายของวิทยาเขต ฯ ส่วนรูปแบบตัวอาคาร เป็นการออกแบบโดยนำเอาศิลปะและสถาปัตยกรรมของภาคใต้มาผสมผสานกับศิลปะและสถาปัตยกรรมของโปรตุเกส (ซึ่งเข้ามามีบทบาทต่อสถาปัตยกรรมทางภาคใต้ของไทย)

ลักษณะอาคาร

อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม เป็นอาคารที่นอกจากสนองความต้องการด้านการเรียนการสอนวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว การอบรมพิเศษอันเกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยวแล้ว ยังสนองความต้องการด้านที่พัก ที่พักผ่อน การขายสินค้าที่ระลึก การจัดบริการด้านการประชุม จัดเลี้ยง ให้แก่แขกที่มาพักโดยเฉพาะนักท่องเที่ยว ดังนั้น โครงการนี้จึงออกแบบในลักษณะผสมผสานระหว่างสถาบันการศึกษาและโรงแรม ซึ่งต้องมีส่วนที่สัมพันธ์กัน และส่วนที่แยกออกจากกัน โดยตัวอาคารมีลักษณะเป็นอาคารแยกออกเป็นหลัง ๆ จำนวน 5 หลัง เป็นอาคารสูง 2 ชั้น และมีพื้นที่เชื่อมต่อกันโดยตลอดดังนี้คือ

อาคาร A เป็นอาคารหลักในส่วนทางเข้า

ชั้นที่ 1 ประกอบด้วย

- ลานเอนกประสงค์
- ห้องอาหาร
- ห้องเรียนครีวสาธิต

ชั้นที่ 2 ประกอบด้วย

- ลิอบบี้
- สำนักงานส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาคาร B เป็นอาคารของส่วนโรงแรม

ชั้นที่ 1 ประกอบด้วย

- คอฟฟี่ช็อป
- ห้องครัวหลัก
- โถงพักผ่อน
- ห้องน้ำชาย - หญิง

ชั้นที่ 2 ประกอบด้วย

- ห้องจัดเลี้ยง
- ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม
- ห้องน้ำชาย - หญิง

อาคาร C เป็นอาคารเกี่ยวกับการเรียนการสอน

ชั้นที่ 1 ประกอบด้วย

- ห้องเรียนบรรยาย (สาขาการโรงแรม)
- ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

ชั้นที่ 2 ประกอบด้วย

- ห้องเรียนบรรยาย (สาขาการท่องเที่ยว)

อาคาร D เป็นอาคารในส่วนของห้องพักแขกทั้งหมด

อาคาร E เป็นอาคารในส่วนด้านหลังโครงการ

ชั้นที่ 1 เป็นอาคารของฝ่ายแม่บ้าน

ชั้นที่ 2 ประกอบด้วย

- ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก
- ห้องพักบุคลากร

รูปแบบของอาคารเป็นการขยายในแนวราบ จุดเด่นของตัวอาคารคือหลังคาทรงปั้นหย่าที่ซ้อนชั้นกันอย่างสวยงาม นอกจากนี้ตัวอาคารยังถูกออกแบบให้มีค้ำยันโดยรอบ และพื้นที่ส่วนสาธารณะส่วนใหญ่จะเป็น Space แบบเปิดโล่ง เพื่อให้สามารถรับลมทะเลและสามารถมองเห็นบรรยากาศภายนอกได้อย่างสะดวก ส่วนโถงทางเข้าด้านหน้ามีการยกระดับพื้นดินโดยรอบ และมีหลังคาจั่วยื่นออกมาคลุมเพื่อเป็นการเน้นส่วนทางเข้าและเกิดมุมมองที่สวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ SPACE ภายในอาคารที่มีผลกระทบในการออกแบบ

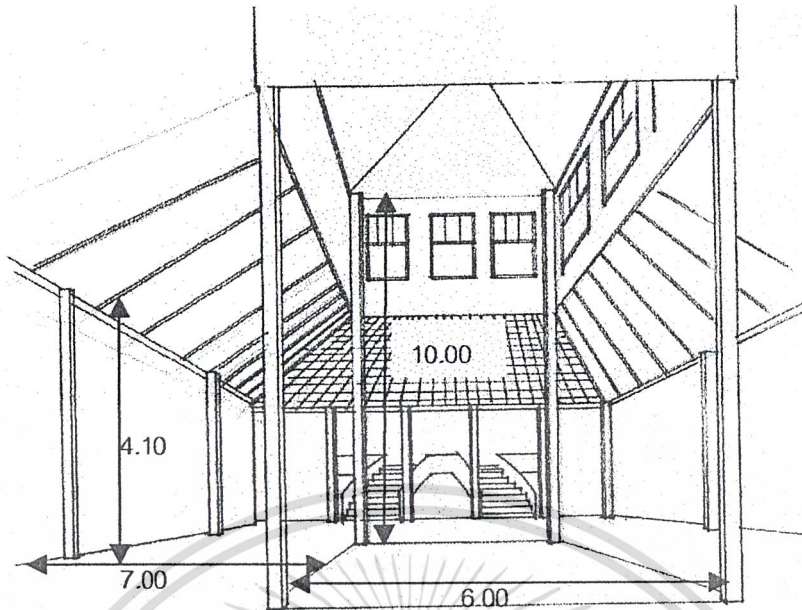


ภาพที่ 3.5 แสดงแบบแปลนพื้นที่ชั้นล่างของโครงการ

ภาพที่ 3.6 แสดง Space ส่วน Coffee Shop ของโครงการ

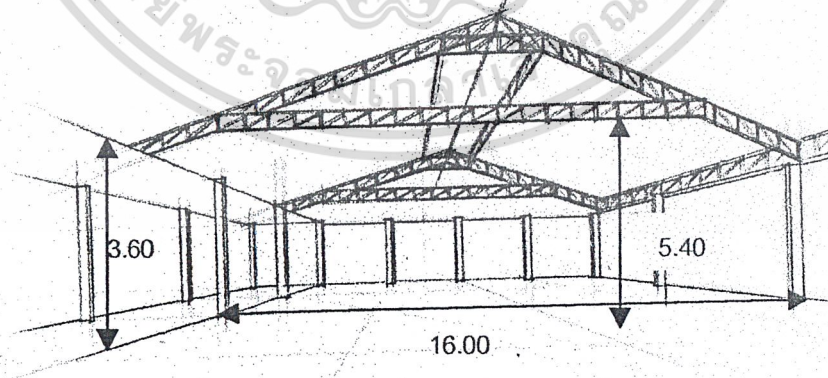
Coffee Shop มีลักษณะเป็น 2 ส่วนคือ ภายในจะมีลักษณะเป็นห้องปิดทึบ มีหน้าต่างโดยรอบ ส่วนภายนอกเป็นแบบเปิดโล่ง ซึ่งอาจมีปัญหาเรื่องฝน แต่การแก้ปัญหาเรื่องนี้สถาปนิกมีการออกแบบตัวอาคารที่มีพินยื่นออกมาค่อนข้างมาก เพื่อลดปัญหาเรื่องฝนสาดเข้ามา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



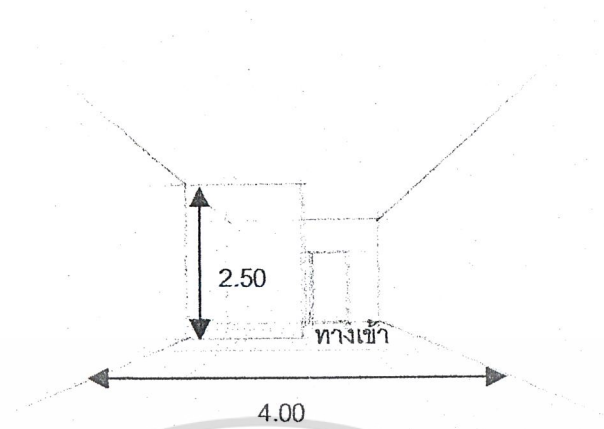
ภาพที่ 3.7 แสดง Space ส่วน Lobby Hall ของโครงการ

Lobby Hall มีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีขนาดของช่วงเสา 4.00 เมตร และบริเวณส่วนกลาง จะมี Space สูงขึ้นไปจากส่วนด้านล่างที่มีโครงสร้างเป็นหลังคาบ้านหมา ส่วนตรงกลางที่สูงขึ้นไปนั้นเป็นหลังคาบ้านหมาเช่นเดียวกันแต่มีการติดกระจกใส เพื่อให้แสงสามารถส่องเข้ามาได้ ทำให้รู้สึกโปร่งโล่งขึ้น



ภาพที่ 3.8 แสดง Space ส่วนจัดเลี้ยง ของโครงการ

เนื่องจากส่วนจัดเลี้ยงมีความกว้างค่อนข้างมาก ซึ่งสถาปนิกไม่ต้องการให้เกิดช่วงเสายภายในห้อง จึงใช้โครงเหล็กมาช่วยรับน้ำหนักของหลังคา จึงไม่จำเป็นต้องมีเสารองรับส่วนตรงกลางของห้อง ทำให้สามารถใช้พื้นที่ได้อย่างคุ้มค่าไม่มีปัญหาในการออกแบบ และการกำหนดมุมมองเอกสารเป็นเอกสารที่ส่งงานไว้สำหรับการเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



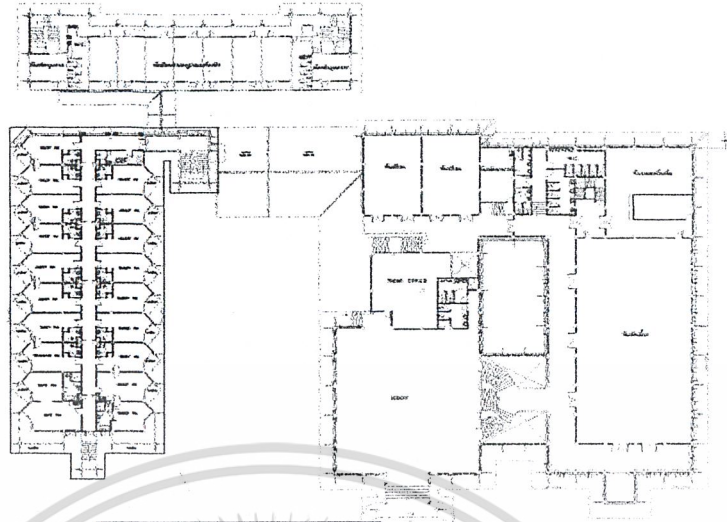
ภาพที่ 3.9 แสดง Space ส่วนทางเข้าห้องพัก



ภาพที่ 3.10 แสดง Space ภายในห้องพัก

ลักษณะภายในห้องพัก ส่วนทางเข้าด้านหน้าจะเป็นห้องน้ำ และส่วนด้านหลังเป็น ระเบียง ซึ่งมีลักษณะตัดเป็นมุมเฉียง ทำให้เกิดชอกของมุม ดังนั้นจึงจัดเป็นส่วนที่นั่งพักผ่อนให้ สามารถมองเห็นทะเลได้ ส่วนผนังเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กทาสี ประบานเปิดออกสู่ระเบียง

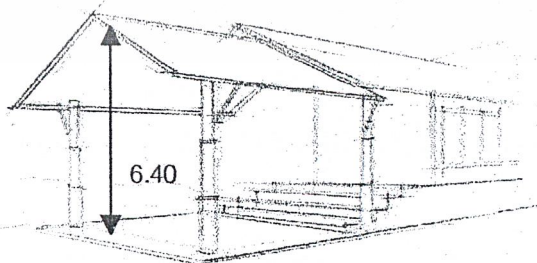
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.11 แสดงแบบแปลนพื้นที่บนของโครงการ



ภาพที่ 3.12 แสดงรูปด้านส่วนโถงทางเข้าด้านหน้า



ภาพที่ 3.13 แสดง Space โถงทางเข้าด้านหน้า

ทางเข้าด้านหน้า มีการออกแบบโดยให้หลังคาจั่วซ้อนชั้นยื่นออกมาคลุมอย่างต่อเนื่องกัน และมีการยกกระดานในส่วนต่าง ๆ เพื่อเป็นการเน้นบริเวณทางเข้าและส่วนโถงต้อนรับให้เด่นชัด ซึ่งหลังคาที่ยื่นออกมามีลักษณะ Open Space โดยตลอดรวมทั้ง

บริเวณลิโอบบี้ของโรงแรมด้วย ทำให้สามารถรับลมธรรมชาติได้อย่างทั่วถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น ๆ ได้โดยเด็ดขาด
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้องเรียนบรรยาย มีขนาดประมาณ 8 x 12 เมตร มีลักษณะเป็นห้องสี่เหลี่ยม
 พื้นผ้า เป็นผนังทึบโดยรอบ ส่วนด้านหลังจะมีหน้าต่างระบายอากาศ

ภาพที่ 3.14 แสดง Space ภายในห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม

ห้องเรียนผสมเครื่องดื่มมีขนาดประมาณ 12 x 12 เมตร ซึ่งมีการแบ่งส่วนหนึ่ง
 เป็นห้องผสมเครื่องดื่มของฝ่ายจัดเลี้ยงของโรงแรม ลักษณะของห้องเป็นผนังทึบ 2 ด้าน ส่วนอีก
 2 ด้านเป็นหน้าต่าง และบานเกล็ดระบายอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ใช้สอยของโครงการ

พื้นที่ใช้สอยทั้งหมดของโครงการประมาณ 8,243 ตารางเมตร แบ่งเป็นห้องพักทั้งหมด 36 ห้อง ห้องจัดเลี้ยงที่สามารถแบ่งได้เป็น 2 ห้อง ส่วนคอฟฟี่ช็อปทั้งแบบปิดทึบและแบบเปิดโล่ง สระว่ายน้ำและลานเอนกประสงค์สำหรับออกกำลังกายที่ต่อเนื่องกันกับสระว่ายน้ำ

ลักษณะโครงสร้างอาคาร

โครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กใช้ระบบ คานและพื้นสำเร็จรูป ผนังก่ออิฐฉาบปูนเรียบ มีการเชื่อมต่อ SPACE ภายในด้วยทางเดินระหว่างตัวอาคารโดยตลอดทั้งโครงการ ระบบปรับอากาศ เน้นการรับลมธรรมชาติเป็นหลักเนื่องจากที่ตั้งของโครงการอยู่ติดทะเล แต่ในส่วนเฉพาะต่างๆ เช่น ห้องพักแขก คอฟฟี่ช็อป ห้องจัดเลี้ยง จะใช้ระบบปรับอากาศแบบ Split System ซึ่งเป็นเครื่องปรับอากาศในระบบแยกส่วนที่แยกหน่วยทำความเย็น ไว้ในบริเวณปรับอากาศ กับหน่วยระบบความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ เชื่อมต่อกันด้วยท่อสารทำความเย็นอุปกรณ์ต่างๆ และสามารถทำงานได้สูง 100 – 120 ตัน

ข้อดี

- เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร
- มีขนาดต่าง ๆ ตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้มีความสวยงามได้

ข้อเสีย

- มีท่อน้ำยาต่อระหว่างหน่วยทำความเย็น กับหน่วยระบบความร้อน ทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
- ความร้อนสามารถแทรกซึมไปตามท่อต่าง ๆ ได้
- การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงาน

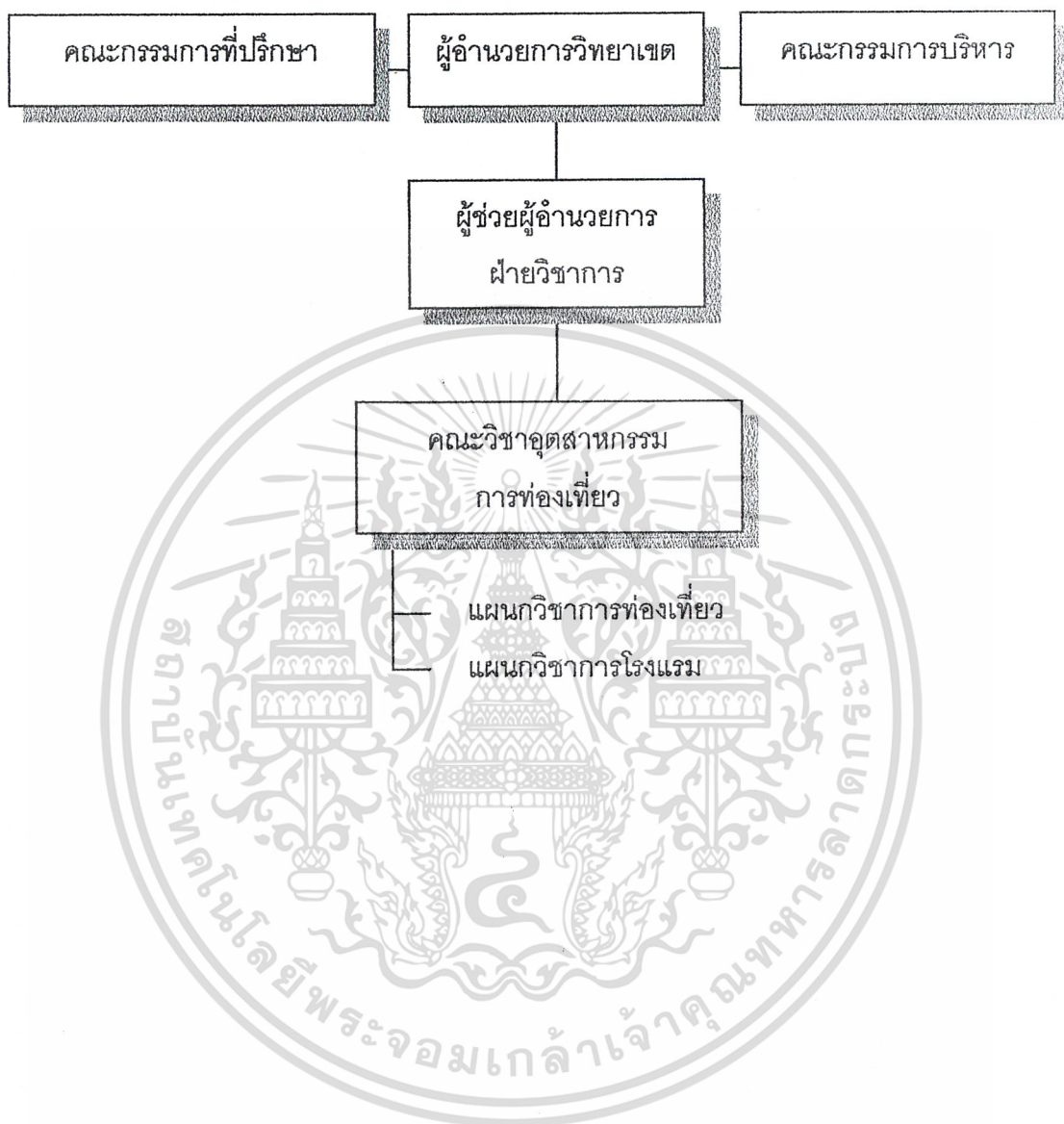
3.3.1 สายงานการบริหารโครงการ

สายงานการบริหารของโครงการจะแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- ส่วนการเรียนการสอนของคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- ส่วนของโรงแรม

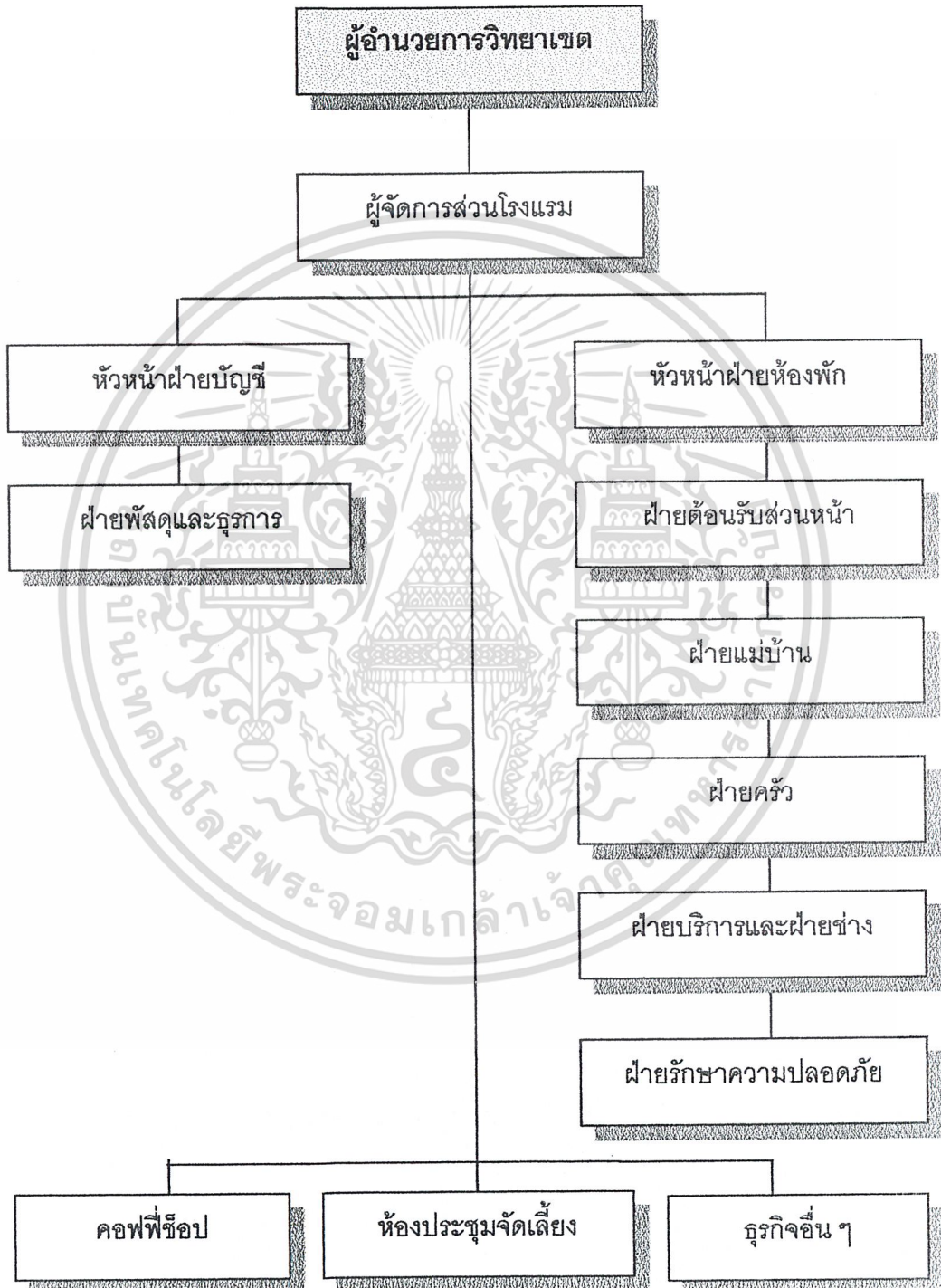
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 3.2 แสดงการบริหารโครงการในส่วนของการเรียนการสอน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 3.3 แสดงการบริหารโครงการในสวนโรงแรม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 อัตรากำลัง หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากร

อัตรากำลัง หน้าที่และความรับผิดชอบของบุคลากรในโครงการ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

- ส่วนของคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- ส่วนของโรงแรม

จำนวนบุคลากรของคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ประกอบด้วย

- หัวหน้าคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	1	คน
- หัวหน้าแผนกวิชาการท่องเที่ยว	1	คน
- อาจารย์แผนกวิชาการท่องเที่ยว	2	คน
- หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรม	1	คน
- อาจารย์แผนกวิชาการโรงแรม	2	คน
- เจ้าหน้าที่คณะ	4	คน
- เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด	2	คน
รวมบุคลากรคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	13	คน

หมายเหตุ ในบางวิชาจะเชิญอาจารย์พิเศษมาสอน และมีการเชิญวิทยากร

จากภายนอกมาให้ความรู้แก่นักศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 แสดงอัตรากำลังของส่วนสถานศึกษาอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม

ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน	หมายเหตุ
1. หัวหน้าคณะวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	ทำหน้าที่บังคับบัญชาเจ้าหน้าที่อาจารย์ บุคลากรทั้งหมด และทำหน้าที่บริหารกิจการของคณะ	1	คณะวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จะแยกการดำเนินงาน
2. หัวหน้าแผนกวิชาการท่องเที่ยว	ให้ความรู้ทางด้านวิชาการท่องเที่ยว และควบคุมดูแลภายในแผนก ตลอดจนให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา	1	ออกต่างหากใน ส่วนการเรียนการสอนชั้น และ ส่วนโรงแรม
3. อาจารย์แผนกวิชาการท่องเที่ยว	ให้ความรู้ทางด้านวิชาการท่องเที่ยว และให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา	2	
4. หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรม	ให้ความรู้ทางด้านวิชาการโรงแรม และควบคุมดูแลภายในแผนก ตลอดจนให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา	1	
5. อาจารย์แผนกวิชาการโรงแรม	ให้ความรู้ทางด้านวิชาการโรงแรม และให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา	2	
6. เจ้าหน้าที่คณะ	รับผิดชอบงานต่าง ๆ ที่ได้รับมอบหมาย	4	
7. เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด	ทำความสะอาดในส่วนของโรงเรียน ก่อนและหลังการใช้ห้อง	2	
รวมบุคลากร		13	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัตรากำลังของส่วนโรงแรม

การประมาณจำนวนบุคลากรในกิจการโรงแรม สามารถคำนวณจากมาตรฐานสถิติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้ว่า จำนวนพนักงานเฉลี่ยต่อห้องพัก (ทั่วประเทศ) คือ 1.098 คน และสำหรับโรงแรมในต่างจังหวัดเฉลี่ยตั้งแต่ 0.509 – 1.5 คน ต่อห้องพัก

แต่เนื่องจากโครงการเป็นลักษณะของโรงเรียนการโรงแรมที่มีการประกอบธุรกิจโรงแรมด้วย ดังนั้นจึงได้นำการประมาณจำนวนบุคลากรของกิจการโรงแรมมาประยุกต์ให้เข้ากับตัวโครงการซึ่งสามารถแบ่งระดับพนักงานโรงแรมเป็น 4 ระดับ ดังนี้

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. ระดับบริหาร | ได้แก่ ผู้จัดการโรงแรม |
| 2. ระดับงานเหนือเทคนิค | ได้แก่ หัวหน้าฝ่ายห้องพัก หัวหน้าฝ่ายบัญชี ผู้จัดการส่วนประชุมและจัดเลี้ยง |
| 3. ระดับใช้เทคนิคปานกลาง | ได้แก่ เจ้าหน้าที่ธุรการ พนักงานจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ พนักงานลงทะเบียนห้องพักและจองห้องพัก พนักงานแคชเชียร์ หัวหน้าแม่บ้าน หัวหน้าแม่ครัว เป็นต้น |
| 4. ระดับไม่ใช่เทคนิค | ได้แก่ พนักงานต้อนรับ แม่บ้าน แม่ครัว พนักงานกระเป่า พนักงานรักษาความปลอดภัย พนักงานความสะอาด เป็นต้น |

ดังนั้นในส่วนของโรงแรม	มีจำนวนห้องพัก 34 ห้อง
จำนวนพนักงานเท่ากับ	1.5 คน / ห้อง
จำนวนพนักงานทั้งหมด	$34 \times 1.5 = 51$ คน

ตารางที่ 3.2 สรุปผลจำนวนบุคลากรของส่วนโรงแรม

พนักงาน	อัตราส่วน (ร้อยละ)	จำนวนพนักงานในโครงการ
พนักงานระดับบริหาร	3	$1.53 = 2$
พนักงานระดับงานเหนือเทคนิค	6	$3.06 = 3$
พนักงานระดับใช้เทคนิคปานกลาง	16	$8.16 = 8$
พนักงานระดับไม่ใช่เทคนิค	75	$38.25 = 38$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ เนื่องจากตัวโครงการเป็นอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม ไม่ใช่โรงแรมโดยตรง ดังนั้นจำนวนบุคลากร และหน้าที่ของบุคลากร จึงมีความแตกต่างจากบุคลากรของโรงแรม

จำนวนบุคลากรของส่วนโรงแรม

ผู้จัดการโรงแรม	1	คน
หัวหน้าฝ่ายห้องพัก	1	คน
หัวหน้าฝ่ายบัญชี	1	คน
ฝ่ายพัสดุและธุรการ		
- เจ้าหน้าที่ธุรการ	1	คน
- พนักงานจัดซื้อวัสดุและเครื่องอุปโภค	1	คน
รวมพนักงานฝ่ายพัสดุและธุรการ	2	คน
ฝ่ายต้อนรับส่วนหน้า		
- พนักงานทะเบียนห้องพักและจองห้องพัก	3	คน***
- พนักงานต้อนรับ	2	คน**
- พนักงานติดต่อสอบถามและรับโทรศัพท์	3	คน***
- พนักงานแคชเชียร์	2	คน**
รวมพนักงานฝ่ายต้อนรับส่วนหน้า	10	คน
หมายเหตุ	**	แบ่งการทำงานออกเป็น 2 ผลัด
	***	แบ่งการทำงานเป็น 3 ผลัด
ฝ่ายแม่บ้าน		
- หัวหน้าแม่บ้าน	1	คน
- แม่บ้านส่วนห้องพัก	2	คน
- แม่บ้านทั่วไป	1	คน
- แม่บ้านซักกรีด	2	คน
รวมพนักงานฝ่ายแม่บ้าน	6	คน
ฝ่ายครัว		
- หัวหน้าแม่ครัว	1	คน
- แม่ครัว	3	คน
- ผู้ช่วยแม่ครัวประจำส่วน	2	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานล้างจานและเก็บอุปกรณ์	2	คน
รวมพนักงานฝ่ายครัว	8	คน
ฝ่ายบริการและฝ่ายช่าง		
- พนักงานยกกระเป๋า	2	คน
- พนักงานช่างซ่อมบำรุงและควบคุมไฟฟ้า	2	คน
- พนักงานทั่วไปและดูแลสวน	1	คน
- ช่างจัดประดับเวที	1	คน
รวมพนักงานฝ่ายบริการและฝ่ายช่าง	6	คน
ฝ่ายรักษาความปลอดภัย		
- พนักงานรักษาความปลอดภัย	6	คน***
- พนักงานขับรถ	1	คน
รวมพนักงานฝ่ายรักษาความปลอดภัย	7	คน
หมายเหตุ *** แบ่งออกเป็น 3 ผลัด		
ส่วนห้องประชุมจัดเลี้ยง		
- ผู้จัดการส่วนประชุมและจัดเลี้ยง	1	คน
- พนักงานบริการราย – หญิง	6	คน
- พนักงานต้อนรับ	2	คน
- พนักงานทำความสะอาด	3	คน
รวมพนักงานห้องประชุมและจัดเลี้ยง	12	คน
รวมบุคลากรในส่วนโรงแรม	54	คน

สำหรับส่วนคอฟฟี่ช็อปจะให้นักศึกษาเป็นผู้ปฏิบัติงานทั้งหมด ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนคอฟฟี่ช็อปจะไม่เปิดให้บริการตลอด แต่จะเปิดให้บริการเฉพาะในช่วงเทศกาลอาหารที่ทางสถาบัน ฯ กำหนด ในช่วงเดือนธันวาคม - เดือนกุมภาพันธ์ โดยจะแบ่งนักศึกษาออกเป็นกลุ่มและเป็นผู้ปฏิบัติหน้าที่ทั้งหมดในคอฟฟี่ช็อป ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอนโดยการให้นักศึกษาปฏิบัติงานจริง นอกจากนี้จะมีอาจารย์และวิทยากรผู้ที่มีประสบการณ์เฉพาะด้านเป็นผู้ให้คำแนะนำ

ในส่วนห้องครัวหลัก จะเปิดบริการสำหรับห้องจัดเลี้ยง ซึ่งต้องมีการสั่งจองล่วงหน้า และทางโรงแรมจะเป็นผู้จัดที่นั่ง จัดโต๊ะ และดูแลความเรียบร้อยก่อนและหลังเลิกงาน นอกจากนี้ใน

ช่วงเทศกาลอาหารจะแบ่งนักศึกษาออกเป็นกลุ่ม เข้าไปเรียนในห้องนี้โดยการหมุนเวียนกันเรียน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์ การนำไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นส่วน ๆ ครอบคลุมทุกส่วน เช่น ส่วนครัวร้อน ส่วนครัวเย็น ส่วนครัวเบเกอรี่ ส่วนล้าง ส่วน
อบอาหาร เป็นต้น ซึ่งเป็นการปฏิบัติงานจริงจากอุปกรณ์และสถานที่จริง โดยมีอาจารย์และ
วิทยากรผู้ที่มีประสบการณ์เฉพาะด้านเป็นผู้ให้คำแนะนำ

ตารางที่ 3.3 แสดงอัตรากำลังของส่วนโรงแรม

ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน	หมายเหตุ
1. ผู้จัดการโรงแรม	รับผิดชอบการจัดการในด้านธุรกิจ การบัญชีงานในฝ่ายต่าง ๆ และ ควบคุมดูแลความเรียบร้อยของโรง แรม	1	ส่วนคอฟฟี่ช็อป จะเปิดให้บริการ เฉพาะช่วงเทศกาล อาหารที่ทาง สถาบัน ฯ จัดขึ้น
2. หัวหน้าฝ่ายบัญชี	ควบคุมและจัดทำบัญชีเกี่ยวกับราย รับ - รายจ่ายทั้งหมดภายในโรงแรม	1	ในช่วง เดือน ธันวาคม ถึง เดือนกุมภาพันธ์
3. หัวหน้าฝ่ายห้องพัก	ดูแลความเรียบร้อยภายในส่วนห้อง พักรทั้งหมด	1	และให้บริการ โดยนักศึกษา
4. ฝ่ายพัสดุและธุรการ	รับผิดชอบด้านการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ต่างๆ และงานที่ได้รับมอบหมาย	2	
5. ฝ่ายต้อนรับส่วนหน้า	รับผิดชอบงานบริเวณส่วนหน้า การ ต้อนรับ ให้คำแนะนำ ให้ข้อมูลข่าว สาร การลงทะเบียนการเข้าพักของ แขก และเก็บค่าบริการต่าง ๆ	10	
6. ฝ่ายแม่บ้าน	ดูแลความเรียบร้อยในแผนกแม่บ้าน ภายในห้องพัก ดูแลอุปกรณ์ต่าง ๆ และดูแลงานผ้าทั้งหมด	6	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ฝ่ายครัว	มีหน้าที่บริการอาหารต่าง ๆ ภายในโรงแรม การเก็บรักษาวัตถุดิบ ตลอดจนงานเตรียมรายการในการสั่งซื้อ	8	
8. ฝ่ายบริการและฝ่ายช่าง	ให้บริการและอำนวยความสะดวกสบายต่าง ๆ เช่น บริการขนกระเป๋าเดินทาง การดูแลควบคุมอุปกรณ์ การควบคุมไฟ การดูแลสวนและบริเวณของโรงแรม	6	
9. ฝ่ายรักษาความปลอดภัย	รับผิดชอบการรักษาความปลอดภัยทรัพย์สินของโรงแรมและของแขกที่มาพัก	7	
10. ส่วนห้องประชุมจัดเลี้ยง	รับผิดชอบในส่วนจัดเลี้ยงทั้งหมด การตรวจเช็ครายการ จัดที่นั่ง การต้อนรับ และการทำความสะอาดก่อนและหลังจัดงาน	12	
รวมบุคลากรในส่วนของโรงแรม		54	

3.3.3 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม เป็นอาคารที่สนองความต้องการของผู้ใช้โครงการทั้งทางด้านการเรียนการสอนในวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว และสนองความต้องการด้านที่พัก การบริการสถานที่สำหรับการจัดเลี้ยง การประชุม ให้แก่แขกที่มาพัก ซึ่งอาจเป็นแขกของทางวิทยาเขตฯ และแขกบุคคลภายนอก การออกแบบจึงมีลักษณะผสมผสานระหว่างสถาบันการศึกษาและโรงแรม ดังนั้นจึงต้องมีการจัดการบริหารเป็นอย่างดี เพื่อให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การดำเนินงานเป็นไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ สามารถแบ่งผู้ใช้บริการออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้

- 1) ผู้ให้บริการ
- 2) ผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการ คือผู้ที่ทำงานให้บริการโดยทั่วไปแก่นักศึกษาที่ศึกษาในคณะวิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และผู้ที่ทำงานบริการทั่วโดยทั่วไปแก่นักท่องเที่ยว นักธุรกิจที่มาใช้บริการในส่วนของโรงแรม ได้แก่เจ้าหน้าที่พนักงานของโครงการทุกประเภท ตั้งแต่ระดับผู้บริหาร จนถึงพนักงานทำความสะอาด ภารโรง ผู้ให้บริการสามารถแยกออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

- เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย วางแผนการบริหารงาน ในโครงการ พิจารณาเรื่องราวที่มีการนำเสนอ
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการ คือ บุคคลที่ทำหน้าที่ให้บริการด้านต่าง ๆ ตามแต่ละประเภท ของหน่วยงาน
- ผู้สอนในคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว คือบุคลากรที่รับผิดชอบด้านการสอน แก่นักศึกษา

ผู้ให้บริการ คือ ผู้ที่มาใช้บริการต่างๆ แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

- นักศึกษาที่เรียนคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว จะมาใช้บริการในส่วนห้องเรียน และส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน ทำหน้าที่เสมือนบุคลากรผู้ให้บริการ และต้องมีการปฏิบัติงานบริการจริงในภาคปฏิบัติของการเรียนการสอน โดยมี อาจารย์ผู้สอนและบุคลากรทางโรงแรมมาเป็นผู้ควบคุมให้คำแนะนำ
- ผู้มาพักในโรงแรม คือผู้ที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมเพื่อพักค้างคืน
- ผู้มาใช้บริการอื่น ๆ โดยมากจะเป็นลูกค้าภายในจังหวัดเป็นหลัก ซึ่งในปัจจุบันนิยม มาใช้บริการของโรงแรมในด้านอาคารสถาน และคอฟฟี่ที่ช้อปปิ้งมากขึ้น

ประเภทผู้ใช้อาคาร

- ก) ผู้ใช้อาคารส่วนสถานศึกษา
 - 1) ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ และบุคลากรของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขต ภาคใต้
 - 2) อาจารย์ผู้สอน
 - 3) นักศึกษาคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
 - 4) บุคคลภายนอก หรือผู้มาติดต่อกับสถานศึกษาและหน่วยงานต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข) ผู้ใช้อาคารส่วนโรงแรม
- 5) ผู้มาใช้บริการของโรงแรมในส่วนต่าง ๆ
 - 6) ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง
 - 7) เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการ

พฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร

ก) ผู้ใช้อาคารส่วนสถานศึกษา

- 1) ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ และบุคลากรของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้

เวลา	พฤติกรรม
ก่อน 08.00 น.	เดินทางมาถึงวิทยาเขต ซึ่งอาจเดินทางมาโดยพาหนะส่วนตัว รถโดยสาร หรืออาจเดินมา และลงเวลาทำงาน
08.00 – 12.00 น.	ปฏิบัติงานประจำตำแหน่งหน้าที่
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวันและพักผ่อน
13.00 – 17.00 น.	ปฏิบัติงานประจำตำแหน่งหน้าที่ต่อในช่วงบ่าย
หลัง 17.00 น..	ลงเวลาเลิกงาน เดินทางกลับบ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) อาจารย์ผู้สอน

เวลา	กิจกรรม
ก่อน 08.00 น.	เดินทางมาถึงโรงเรียน ซึ่งอาจเดินทางมาโดยพาหนะส่วนตัว รถโดยสาร หรืออาจเดินมา แล้วลงชื่อที่ฝ่ายธุรการ หลังจากนั้นบางท่านอาจรับประทานอาหารเช้า หรือไปห้องพักอาจารย์เพื่อเตรียมตัวสอน
08.00 – 11.25 น.	ทำการสอน ในกรณีที่ไม่มีการสอนอาจพักผ่อนหรือทำกิจกรรมต่าง ๆ
11.30 – 12.10 น.	พักรับประทานอาหาร
12.15 – 14.50 น.	ทำการสอนในภาคบ่าย ในกรณีที่ไม่มีการสอนอาจพักผ่อนหรือทำกิจกรรมต่าง ๆ
หลัง 16.30 น.	สำหรับอาจารย์ที่ไม่มีสอนในภาคสมทบเดินทางกลับบ้าน
14.50 – 17.20 น.	สำหรับบางท่านที่มีสอนในภาคสมทบทำการสอนต่อ
17.25 – 19.55 น.	สำหรับบางท่านที่มีสอนในภาคสมทบทำการสอนต่อ
หลัง 19.55 น.	เดินทางกลับบ้าน

3) นักศึกษาคณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

- นักศึกษาภาคปกติ

เวลา	พฤติกรรม
ก่อน 08.00 น.	เดินทางมาถึงโรงเรียน ส่วนมากจะรับประทานอาหารเช้าที่โรงอาหาร และรถเข้าห้องเรียน
08.00 – 11.25 น.	เข้าเรียนตามตารางสอน
11.30 – 12.10 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน นั่งเล่น พักผ่อน ใช้บริการห้องสมุด และรถเข้าเรียนในภาคบ่าย
12.15 – 14.50 น.	เข้าเรียนในภาคบ่าย
หลัง 14.55 น.	เดินทางกลับบ้าน ใช้บริการห้องสมุด เล่นกีฬา หรือทำกิจกรรมต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- นักศึกษาภาคสมทบ

เวลา	กิจกรรม
ก่อน 14.50 น.	บางส่วนเดินทางมาถึงโรงเรียน บางส่วนมาจากการทำกิจกรรมต่างๆ และรอเข้าห้องเรียน
14.50 – 17.20 น.	เข้าเรียนตามตารางสอน
17.25 – 19.55 น.	เข้าเรียนในคาบต่อไป
หลัง 19.55 น.	เดินทางกลับบ้าน

4) บุคคลภายนอก หรือผู้มาติดต่อกับสถานศึกษาและหน่วยงานต่างๆ

เวลา	พฤติกรรม
08.30 – 16.30 น.	เข้ามาติดต่อกับสถานศึกษาและหน่วยงานของสถานศึกษา ในเรื่องต่างๆ ได้แก่ ผู้ปกครอง ประชาชนทั่วไป ผู้มาติดต่อราชการ ผู้ส่งพัสดุ และสิ่งของต่าง ๆ สำหรับนักวิชาการและแขกพิเศษจะมีการต้อนรับในห้องรับรองเป็นสัดส่วน

ข) ผู้ใช้อาคารส่วนโรงแรม

5) ผู้มาใช้บริการของโรงแรมในส่วนต่างๆ

พฤติกรรมของผู้มาใช้บริการส่วนโรงแรมนั้นจะมีความแตกต่างกันตามประเภทและวัตถุประสงค์ของการใช้อาคาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ก) แขกผู้มาพักในโรงแรม

เวลา	พฤติกรรม
ตลอดทั้งวัน	เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม จะเข้าสู่บริเวณล็อบบี้ เพื่อติดต่อเรื่องห้องพัก หลังจากนั้นจะเข้าสู่ห้องพักหรืออาจจะนั่งเล่น และทำกิจกรรมต่าง ๆ ก่อนเข้าห้องพัก และจะออกไปทำธุระในตอนกลางวันกลับมาในตอนเย็น ซึ่งไม่สามารถกำหนดเวลาที่แน่นอนได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข) ผู้มาใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยง

เวลา	พฤติกรรม
11.00 – 21.00 น.	ต้องมีการติดต่อของสถานที่ล่วงหน้า และแจ้งความประสงค์แก่ทางโรงแรมก่อน เมื่อถึงเวลาที่กำหนด ทางโรงแรมจะเตรียมสถานที่ อาหาร เครื่องดื่ม ตามที่สั่งเอาไว้ เมื่อผู้ให้บริการเดินทางมาถึงสามารถเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง และเริ่มงานตามกำหนดเวลาได้เลย เมื่อเสร็จสิ้นการจัดเลี้ยงก็จะเดินทางกลับ หรือผู้ให้บริการบางส่วนจะจองห้องพักของโรงแรม

ค) ผู้ใช้บริการส่วนคอฟฟี่ช็อป

เวลา	พฤติกรรม
11.00 – 18.00 น.	เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมแล้ว (สำหรับแขกบุคคลภายนอก) จะเข้าสู่ส่วนบริการต่าง ๆ เช่น คอฟฟี่ช็อป เป็นต้น เมื่อเสร็จภารกิจแล้วก็จะเดินทางกลับ หรือไปพักผ่อนในห้องพัก

หมายเหตุ ส่วนคอฟฟี่ช็อปให้บริการเฉพาะช่วงเทศกาลอาหารที่ทางสถาบัน ฯ จัดขึ้นในช่วงเดือนธันวาคม - เดือนกุมภาพันธ์

6) ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง

เวลา	พฤติกรรม
ก่อน 08.30 น.	เดินทางมาถึง ซึ่งส่วนใหญ่จะมาโดยพาหนะส่วนตัว ตอกบัตรลงเวลาทำงาน
08.30 – 12.00 น.	เวลาทำงาน
12.00 – 13.00 น.	พักกลางวัน
13.00 – 17.30 น.	เวลาทำงาน
หลัง 17.30 น.	เลิกงานและลงเวลาเลิกงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7) เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการ

เวลา	พฤติกรรม
06.00 – 14.00 น.	ทำงานในผลัดที่ 1
14.00 – 22.00 น.	ทำงานในผลัดที่ 2
22.00 – 06.00 น.	ทำงานในผลัดที่ 3

3.3.4 การศึกษาพฤติกรรมในส่วนที่ทำการออกแบบ

การศึกษาพฤติกรรมในส่วนการเรียนการสอน

การศึกษาพฤติกรรมในส่วน ห้องเรียนครุศาสตร์ ห้องเรียนบรรยาย ห้องเรียนบริการส่วนหน้า ห้องผสมเครื่องดื่ม ห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก

อาจารย์ผู้สอน

หน้าที่ : ให้ความรู้ทางวิชาการแก่นักศึกษา

บทบาท : ให้ความรู้ ให้คำแนะนำ ให้คำปรึกษา และดูแลความเรียบร้อยของ

นักศึกษา

นักศึกษา

หน้าที่ : เรียนรู้วิชาการต่าง ๆ จากอาจารย์ผู้สอน

การศึกษาพฤติกรรมในส่วนโรงแรม

1) การศึกษาพฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนล็อบบี้

ผู้ให้บริการบริเวณ Front Desk มีการทำงานใน 3 ผลัด ดังนี้

- ผลัดที่ 1 ตั้งแต่เวลา 06.00 – 14.00 น.
- ผลัดที่ 2 ตั้งแต่เวลา 14.00 – 22.00 น.
- ผลัดที่ 3 ตั้งแต่เวลา 22.00 – 06.00 น.

หมายเหตุ ในบางหน้าที่อาจมีเพียง 2 ผลัดและบุคลากรคนหนึ่งสามารถรับผิดชอบงานในหลายหน้าที่

พนักงานทะเบียนห้องพักและจองห้องพัก

หน้าที่ : ลงทะเบียนเข้าออกของแขก และรับจองห้องพักต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทบาท : ยื่นอยู่ส่วนของเคาน์เตอร์ บริการลงทะเบียนเข้าพักของแขก ทำสถิติการเข้าพัก เก็บกุญแจห้องพัก และรับจองห้องพักตลอดจนรับโทรศัพท์การจองห้องพัก

พนักงานต้อนรับ

หน้าที่ : คอยต้อนรับแขกและแนะนำการใช้บริการ

บทบาท : กล่าวต้อนรับแขก และปฏิบัติงานตามคำสั่งอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย

พนักงานติดต่อสอบถามและรับโทรศัพท์

หน้าที่ : ให้ข่าวสารและให้คำตอบข้อซักถาม ให้คำแนะนำแก่แขกที่มาพัก บริการด้านไปรษณีย์ และทำหน้าที่คอยรับโทรศัพท์

บทบาท : คอยให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำแก่แขกที่มาพัก และคอยรับโทรศัพท์ที่เข้ามายังโรงแรมและต่อไปยังส่วนที่ต้องการ

พนักงานแคชเชียร์

หน้าที่ : เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่พักมาในโรงแรม

บทบาท : รับบิล และคิดเงินค่าใช้จ่ายของแขกทุก ๆ วัน ในขณะที่แขกยังพักอยู่ที่โรงแรม และเช็คการใช้บริการของแขกในส่วนต่าง ๆ

2) การศึกษาพฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนคอฟฟี่ช็อป

เปิดบริการในช่วงเทศกาลอาหารที่ทางวิทยาเขต ฯ จัดขึ้นในช่วงเดือนธันวาคม – กุมภาพันธ์ ในเวลา 11.00 – 18.00 น.

บริการ อาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด

บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ : ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

บทบาท : คอยรับรายการจากพนักงานบริการ ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง เพื่อรพพนักงานบริการนำไปเสิร์ฟให้แก่แขก

พนักงานประจำบาร์

หน้าที่ : คอยแนะนำเครื่องดื่มให้แก่แขกในส่วนเคาน์เตอร์บาร์

บทบาท : อยู่บริเวณส่วนเคาน์เตอร์ คอยต้อนรับแขกและพูดคุยกับแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แคชเชียร์

หน้าที่ : ดูแลเกี่ยวกับการเงินในคอฟฟี่ช้อป

บทบาท : เช็คยอดเงินในแต่ละโต๊ะ คอยรับเงิน เข้าบัญชี ทอนเงิน และทำยอดบัญชีในแต่ละวัน

พนักงานบริการชาย – หญิง

หน้าที่ : บริการเสิร์ฟอาหารให้แก่แขกที่มาใช้บริการ

บทบาท : ต้องเตรียมตัวทำงานก่อนเวลา 30 นาที เปลี่ยนแบบฟอร์ม และคอยตรวจดูอุปกรณ์ให้เรียบร้อย

พนักงานต้อนรับ

หน้าที่ : กล่าวคำต้อนรับและแนะนำแขกในการใช้บริการ

บทบาท : คอยทักทายแขกและบริการพาแขกไปนั่ง

- 3) การศึกษาพฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนประชุมและจัดเลี้ยง
บริการ จัดเลี้ยงในงานต่าง ๆ แบบบุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล และอื่น ๆ
ให้บริการ 11.00 – 21.00 น.

ผู้จัดการส่วนประชุมและจัดเลี้ยง

หน้าที่ : ตรวจเช็ครายการจัดงานตามวันเวลาและสถานที่ จำนวนผู้ร่วมงานที่แน่นอน

บทบาท : ออกคำสั่งการปฏิบัติงานกับพนักงานตามวัตถุประสงค์ของงาน รับคำแนะนำการบริการของแต่ละครั้ง ให้บริการอาหารตามรายการ

พนักงานบริการชาย – หญิง

หน้าที่ : จัดที่นั่งและโต๊ะให้เรียบร้อย ก่อนและหลังเลิกงาน

บทบาท : รับคำสั่งจากหัวหน้า คอยบริการแก่แขก คอยเติมอาหารที่พ่วงตามโต๊ะต่าง ๆ และปฏิบัติตามระเบียบ

พนักงานต้อนรับ

หน้าที่ : กล่าวคำต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ

บทบาท : ทักทายแขกที่มาใช้บริการ กล่าวต้อนรับ – ขอขอบคุณ และรับคำสั่งจากหัวหน้า ตลอดจนปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานทำความสะอาด

หน้าที่ : ทำความสะอาดก่อนจัดและหลังจัดงานทุกครั้ง

บทบาท : รักษาความสะอาดในทุก ๆ ส่วน และปฏิบัติตามคำสั่งของหัวหน้า

4) การศึกษาพฤติกรรมในสวนห้องพัก

- ผู้ให้บริการ

หัวหน้าฝ่ายห้องพัก

หน้าที่ : ดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพัก

บทบาท : คอยแนะนำ สั่งงาน ให้คำปรึกษาแก่พนักงาน และประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ

หัวหน้าแม่บ้าน

หน้าที่ : ดูแลความเรียบร้อยในแผนกแม่บ้านทั้งหมด

บทบาท : ดูแลควบคุมการปฏิบัติงาน คอยให้คำแนะนำ ดูแลความเรียบร้อย ของแม่บ้านสวนห้องพักและแม่บ้านทั่วไป

แม่บ้านสวนห้องพัก

หน้าที่ : บริการดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพัก

บทบาท : ดูแลความสะอาด ความเรียบร้อย ตรวจสอบอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในห้องพัก

แม่บ้านทั่วไป

หน้าที่ : คอยช่วยแม่บ้านสวนห้องพักในการทำความสะอาด

บทบาท : จัดเตรียมผ้าคลุมเตียง เปลี่ยนผ้า จัดแจกัน และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย จากหัวหน้าหัวหน้าแม่บ้าน และคอยตรวจสอบดูแลความเรียบร้อย

แม่บ้านซักรีด

หน้าที่ : ดูแลงานผ้าทั้งหมด

บทบาท : ดูแล ทำความสะอาดผ้าทั้งหมด และตรวจสอบสภาพผ้าให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์อยู่เสมอ

- ผู้ใช้บริการ

ในส่วนห้องพัก คือแขกที่มาพักในโรงแรม โดยส่วนใหญ่จะเป็นผู้ที่มาติดต่อกับสถานศึกษาและนักท่องเที่ยว

หน้าที่ : เป็นแขกของทางโรงแรม

บทบาท : ปฏิบัติตามกฎหมายที่โรงแรมวางไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.4 สรุปตารางเวลาผู้ใช้อาคาร

ประเภทผู้ใช้อาคาร	00.01 - 01.00	01.01 - 02.00	02.01 - 03.00	03.01 - 04.00	04.01 - 05.00	05.01 - 06.00	06.01 - 07.00	07.01 - 08.00	08.01 - 09.00	09.01 - 10.00	10.01 - 11.00	11.01 - 12.00	12.01 - 13.00	13.01 - 14.00	14.01 - 15.00	15.01 - 16.00	16.01 - 17.00	17.01 - 18.00	18.01 - 19.00	19.01 - 20.00	20.01 - 21.00	21.01 - 22.00	22.01 - 23.00	23.01 - 24.00	
ก.) ผู้ใช้อาคารส่วนสถานศึกษา																									
1. ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ และบุคลากรของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้																									
2. อาจารย์ผู้สอน																									
3. นักศึกษาคณะวิทยาศาสตร์สุขภาพการท่องเที่ยว และกีฬา โรงแรม																									
- นักศึกษาคณะกปท																									
- นักศึกษาคณะสมทบ																									
4. บุคคลภายนอก ผู้มาติดต่อสถานศึกษา																									
ข.) ผู้ใช้อาคารส่วนโรงแรม																									
5. ผู้มาใช้บริการของโรงแรมในส่วนต่าง ๆ																									
- แขกผู้มาพัก																									
- ผู้มาใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยง																									
- ผู้มาใช้บริการส่วนคอนเฟอที่ซ์ท็อป																									
6. ฝ่ายบริหาร และเจ้าหน้าที่ระดับสูง																									
7. เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการ																									

หมายเหตุ ส่วนคอนเฟอที่ซ์ท็อปเปิดเฉพาะช่วงเทศกาลอาหารที่ทาง

หมายเหตุ

ทำงานใน棟แรก

.....

ทำงานใน棟ที่ 2

ทำงานใน棟ที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

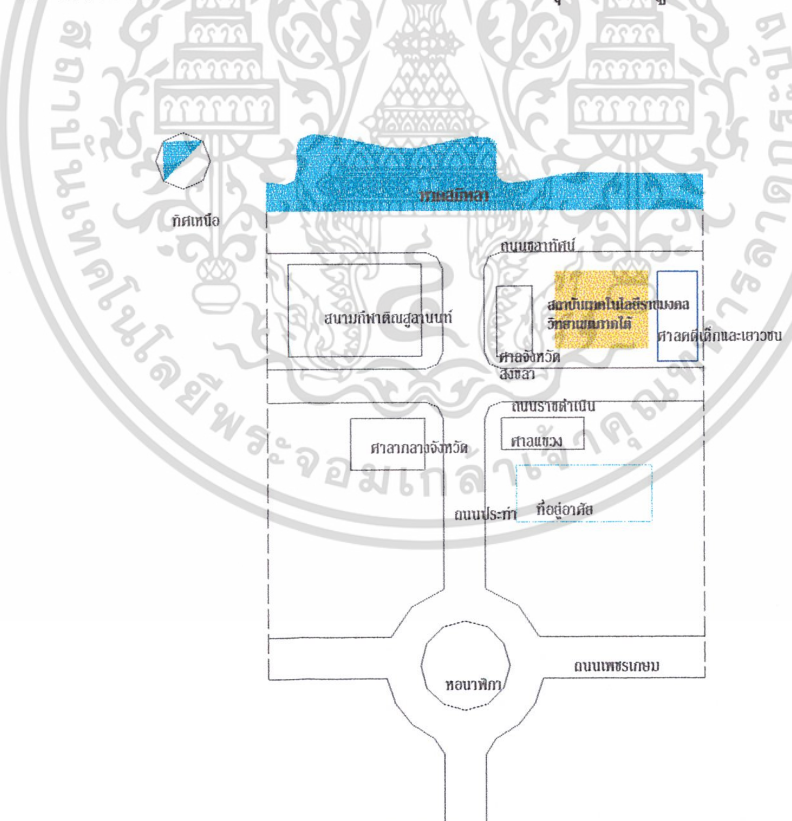
การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

4.1 วิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อมโครงการ

โครงการอาคารเรียน และปฏิบัติงานสาขาการโรงแรม สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ (สงขลา) ตั้งอยู่ภายในเนื้อที่ของวิทยาเขตภาคใต้ จังหวัดสงขลา บนถนนราชดำเนินนอก อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000

อาณาเขตติดต่อของวิทยาเขตภาคใต้

N ทิศเหนือ	ติดกับ ศาลจังหวัดสงขลา
S ทิศใต้	ติดกับ ศาลคดีเด็กและเยาวชน
E ทิศตะวันออก	ติดกับ ถนนรลทพีสน์ และชายหาดสมิหลา
W ทิศตะวันตก	ติดกับ ศาลแขวงและชุมชนที่อยู่อาศัย

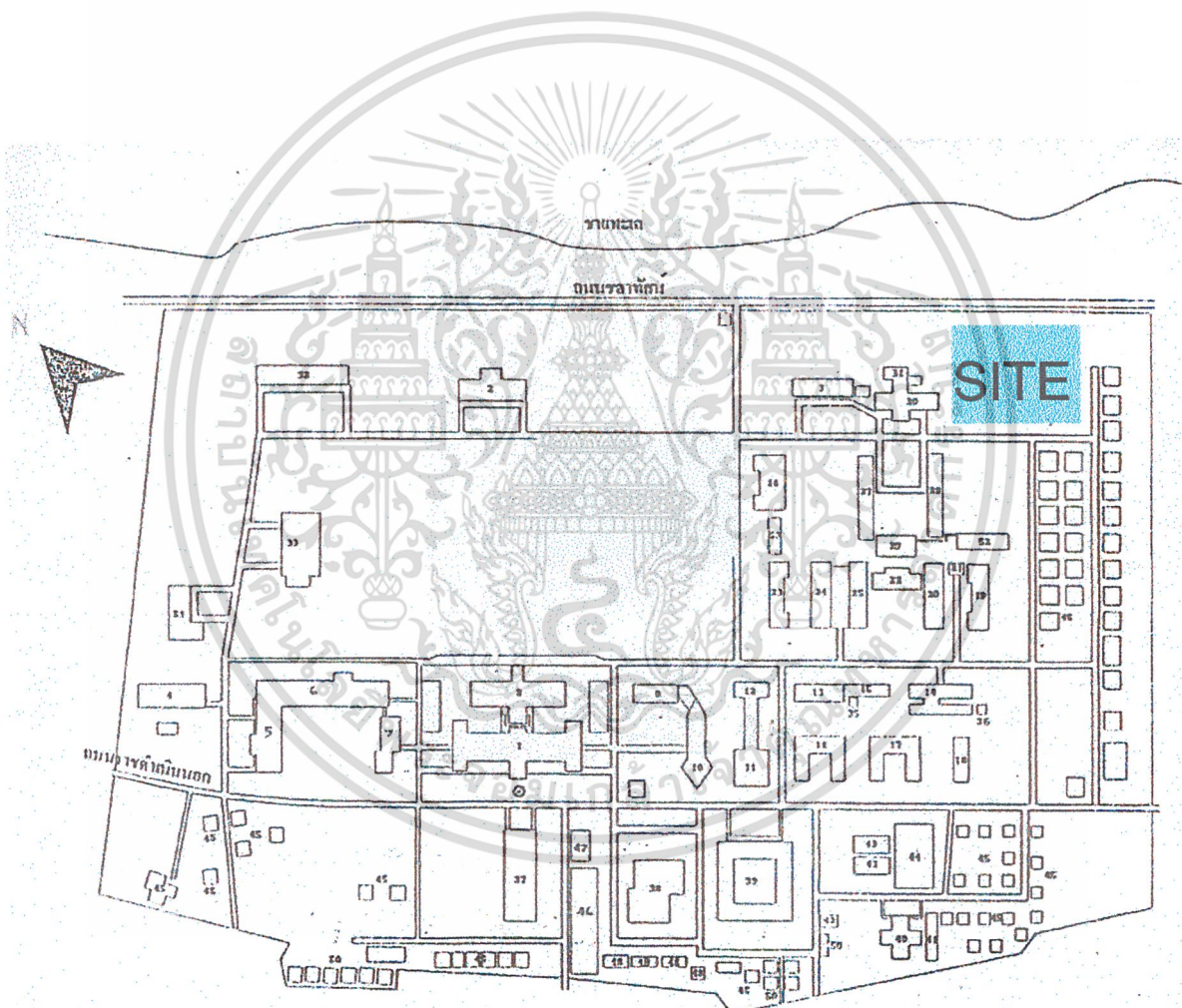


ภาพที่ 4.1 แสดงที่ตั้งและอาณาเขตติดต่อของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตภาคใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาณาเขตติดต่อของตัวโครงการ

- N ทิศเหนือ ติดกับ อาคารเรียนแผนกวิชาช่างเทคนิคสถาปัตยกรรม
- S ทิศใต้ ติดกับ บ้านพักอาจารย์
- E ทิศตะวันออก ติดกับ ถนนชลศาสตร์ และชายหาดสมิหลา
- W ทิศตะวันตก ติดกับ โรงฝึกงานแผนกช่างก่อสร้าง



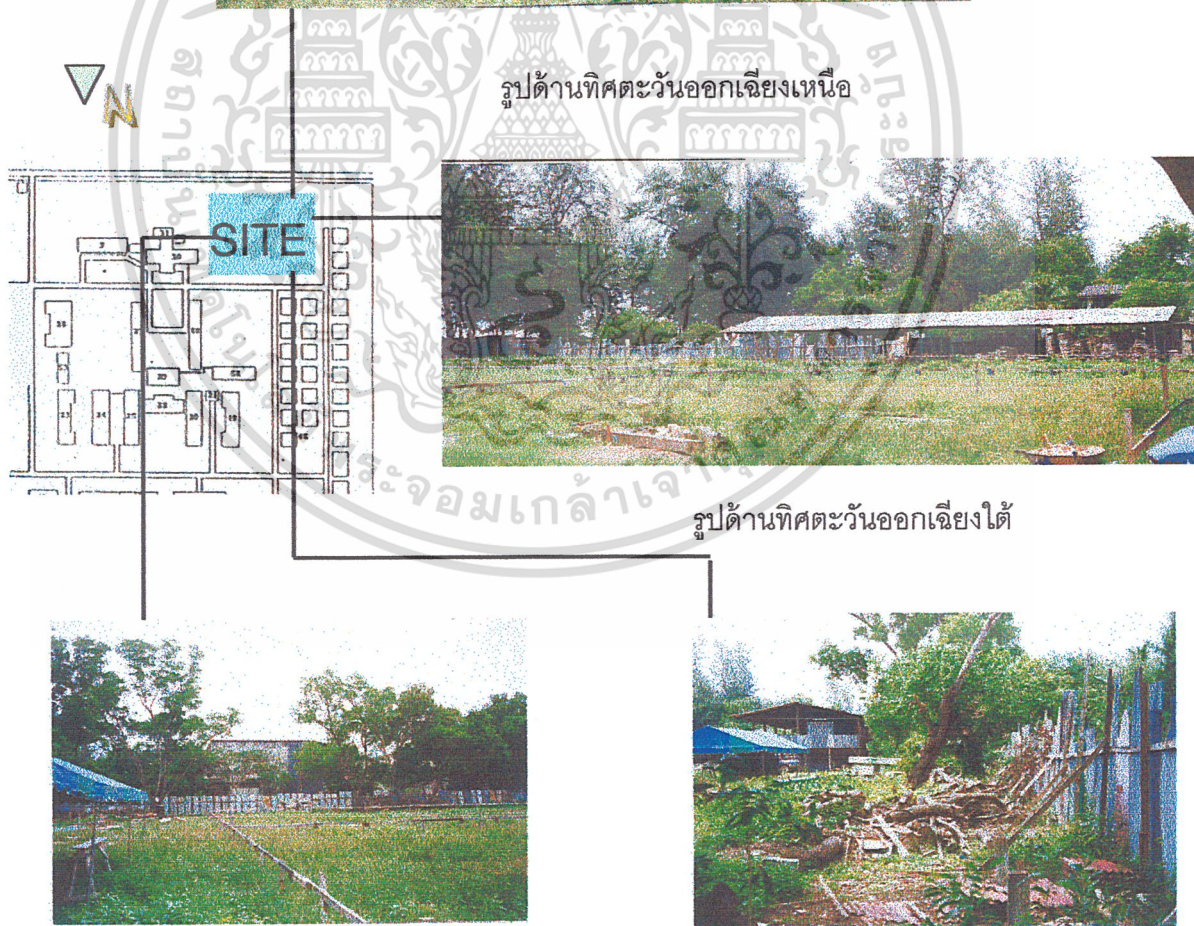
ผังแสดงที่ตั้งวิทยาเขตภาคใต้ อุมเมือง จ.สงขลา

ภาพที่ 4.2 แสดงที่ตั้งของวิทยาเขตภาคใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปด้านและอาณาเขตติดต่อของตัวโครงการ

N ทิศเหนือ	ติดกับ อาคารเรียนแผนกวิชาช่างเทคนิคสถาปัตยกรรม
S ทิศใต้	ติดกับ บ้านพักอาจารย์
E ทิศตะวันออก	ติดกับ ถนนชลประทาน และชายหาดสมิหลา
W ทิศตะวันตก	ติดกับ โรงฝึกงานแผนกช่างก่อสร้าง



รูปด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

รูปด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้

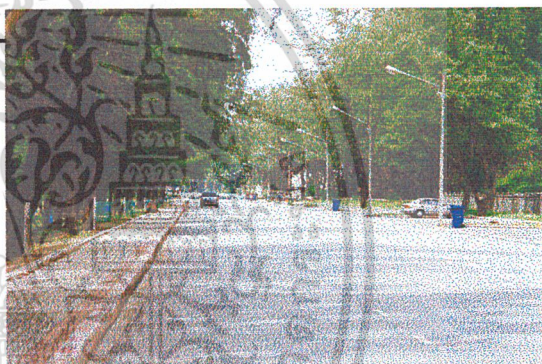
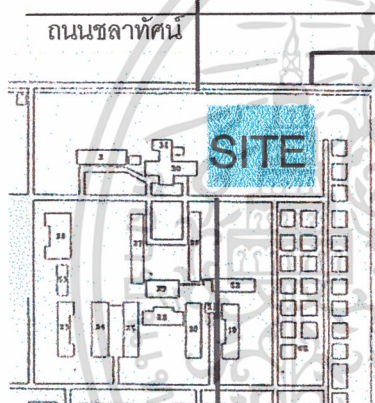
รูปด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือเหนือ

รูปด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทางเข้าด้านหลังของวิทยาเขตภาคใต้ รีมถนนชลลัทศน์



ถนนชลลัทศน์เป็นถนนสายหลักในการขับรถ
ชมวิวยายหาคดลมิหลา ร่มรื่นด้วยทิวต้นสน
ตลอดทั้งแนว



ถนนภายในสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

วิทยาเขตภาคใต้ (สงขลา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.1 ผลกระทบจากสภาพแวดล้อม

สภาพแวดล้อมรอบ ๆ ของโครงการมีอาณาเขตติดกับทะเลสาบสงขลา (หาดชลาทัศน์) ซึ่งมีหาดทรายที่ขาวสะอาด และมีต้นไม้ให้ความร่มรื่นตลอดทั้งสองข้างทาง ทำให้มีบรรยากาศของธรรมชาติที่สวยงาม และในตัวโครงการด้านหน้าติดกับถนนชลาทัศน์ ซึ่งถนนชลาทัศน์จัดเป็นถนนเลียบริมฝั่งสำคัญของจังหวัดสงขลา ที่มีนักท่องเที่ยว นักทัศนาจร และผู้มาเยือนทั้งชาวไทยและต่างประเทศนิยมมาขับรถกินลมและชมบรรยากาศ เพราะเป็นถนนที่สามารถมองเห็นชายหาดได้ตลอดแนว นอกจากนี้ถนนชลาทัศน์ยังเป็นเส้นทางที่สามารถผ่านสถานที่ท่องเที่ยวและสถานที่ราชการอีกมากมาย จึงทำให้ถนนสายนี้มีความสำคัญอย่างยิ่ง สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างมาก ดังนั้นการออกแบบโรงแรมจึงควรมีลักษณะเชิงเชิญ สามารถชมบรรยากาศที่สวยงามได้อย่างเต็มที่

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของโครงการ จากข้อมูลที่ได้ศึกษา สามารถสรุปผลกระทบที่มีต่อโครงการได้ดังนี้

4.1.2 ผลกระทบจากลักษณะภูมิอากาศ

ผลกระทบจากแสงแดด

ดวงอาทิตย์จะเคลื่อนจากทิศตะวันออกไปทางทิศตะวันตก ส่วนมุมของแสงแดดในแต่ละวันจะแตกต่างกันออกไป ดังนั้นการวางตัวอาคารต้องคำนึงผลกระทบจากแสงแดดด้วยการศึกษาสภาพแวดล้อมและที่ตั้งของอาคาร พบว่า อาคารหันหน้าไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ดังนั้นตัวอาคารด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือและด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้ จะได้รับแสงแดดในตอนเช้าจนถึงก่อนเที่ยง โดยสรุปการวิเคราะห์เป็นดังนี้

- ด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือและด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นด้านหน้าและด้านข้างของโครงการ จะได้รับแสงแดดในตอนเช้าจนถึงก่อนเที่ยง โดยเฉพาะในฤดูร้อน ระหว่างกลางเดือนกุมภาพันธ์ – เดือนพฤษภาคม และเนื่องจากดวงอาทิตย์อ้อมไปทางทิศใต้ ทำให้ได้รับแสงแดดโดยตรงในตอนเช้า โดยเฉพาะส่วนด้านหน้าอาคารที่เป็นส่วนล็อบบี้ ห้องจัดเลี้ยง และอาคารที่เป็นห้องพักแขก ซึ่งส่วนของอาคารห้องพักแขกนี้ตัวอาคารจะตั้งในแนวเฉียง ทำให้ได้รับแสงแดดเกือบตลอดทั้งวัน แต่เนื่องจากสภาพแวดล้อมของโครงการมีต้นไม้ตลอดทั้งแนวถนน ซึ่งจะทำให้เกิดร่มเงาและความชุ่มชื้น ช่วยลดปริมาณแสงจากดวงอาทิตย์ และรังสีความร้อนที่จะเข้าสู่ตัวอาคาร และลักษณะสถาปัตยกรรมที่มีการออกแบบให้มีชายคายื่นออกมาค่อนข้างมาก ประกอบกับมีกันสาดปกคลุม ดังนั้นผลกระทบในเรื่องแสงแดดจึงมีน้อยมาก การออกแบบตกแต่งภายในสามารถทำได้เต็มที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

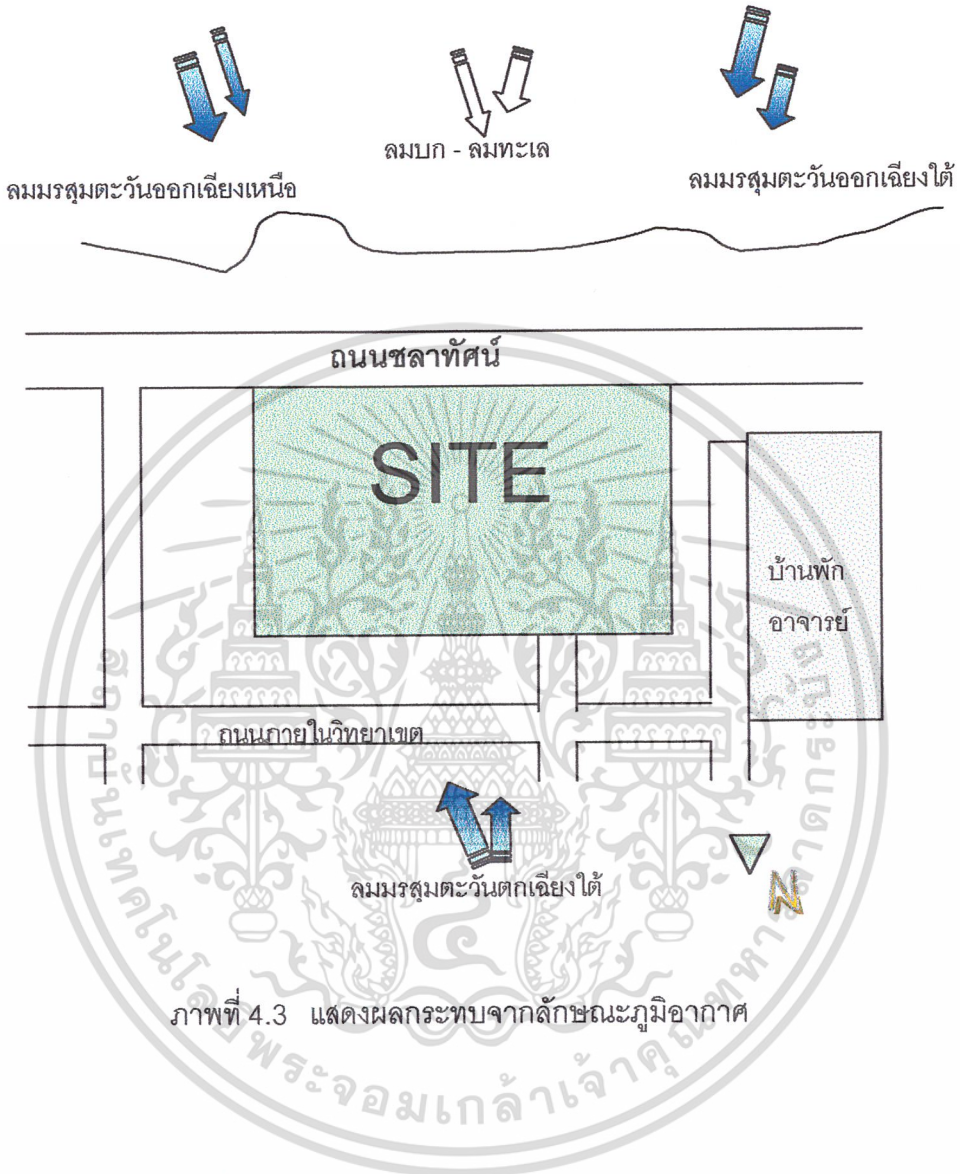
- ด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือและด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นด้านข้างและด้านหลังของโครงการ จะได้รับแสงแดดมากในช่วงบ่าย โดยเฉพาะช่วงที่มีอุณหภูมิสูงที่สุด เวลา 14.00 – 16.00 น. จากการที่ตึกวางอาทิตย์อ่อนไปทางใต้ ทำให้ด้านหลังของอาคารจะได้รับผลกระทบจากแสงแดดโดยตรง ดังนั้นจึงมีการออกแบบให้ด้านหลังของอาคารเป็นส่วนจอดรถ และอาคารสำหรับการเรียนการสอน และมีการปลูกต้นไม้สำหรับเป็นแนวบังตาเพื่อแยกส่วนจอดรถออกเป็นสัดส่วน ดังนั้นจึงช่วยลดปัญหาในเรื่องของแสงแดดได้

ผลกระทบจากลม

เนื่องจากตัวอาคารหันหน้าไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นด้านที่รับลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือโดยตรง โดยเฉพาะในช่วงเดือนตุลาคม - มกราคม และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และนอกจากนี้ยังได้รับลมประจำถิ่น คือลมบกและลมทะเลพัดหนุนมาอีกด้วย ทำให้มีการระบายอากาศของตัวอาคารเป็นอย่างดี และมีแนวต้นไม้ช่วยป้องกันการกระแทกของกระแสลมโดยตรง ทำให้อากาศเย็นสบาย สดชื่น การออกแบบตัวอาคารจึงมีลักษณะกึ่งเปิดโล่ง เพื่อสามารถรับลมธรรมชาติได้โดยตรง แต่อาจจะรู้สึกเหนียวตัว เพราะลมบกลมทะเลที่พัดเข้ามาจะพัดพาความเค็มมาด้วย นอกจากนี้ในตัวโครงการเองยังมีสระว่ายน้ำอยู่ตรงกลาง ซึ่งลมจะพัดพาความเย็นของน้ำ ทำให้บริเวณห้องพักแขกมีอากาศเย็นสบายตลอดทั้งวัน ทิศทางของลมในช่วงฤดูกาลต่าง ๆ เป็นดังนี้

- ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จะพัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย มาทางฝั่งตะวันตกของภาคใต้ เริ่มพัดตั้งแต่เดือนพฤษภาคมจนถึงประมาณเดือนกันยายน จะทำให้มีฝนตก
- ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ระหว่างเดือนตุลาคม - มกราคม พัดพาความหนาวมาจากทะเลทรายในประเทศจีน แต่เมื่อผ่านทะเลจะคลี่คลายและรับเอาไอน้ำจากทะเลมาด้วย ทำให้มีความชื้นสูง และมีฝนตกชุก
- ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลมที่พัดประจำตลอด 3 เดือน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน เป็นลมที่พัดมาแทนที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นลมร้อนและชื้น

นอกจากนี้ ยังมีลมประจำถิ่น คือ ลมบก - ลมทะเล ซึ่งมีอิทธิพลค่อนข้างมากต่อตัวโครงการ เป็นลมที่พัดประจำวัน โดยกลางวันจะพัดออกจากฝั่ง และกลางคืนจะพัดเข้าหาฝั่ง



ภาพที่ 4.3 แสดงผลกระทบจากลักษณะภูมิอากาศ

ผลกระทบจากฝน

ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดพาความหนาวเย็นมาจากประเทศจีน แต่การพัดผ่านทะเลทำให้เกิดการคลี่คลายความเย็นลงกลายเป็นฝน ซึ่งมีผลกระทบต่อตัวโครงการค่อนข้างมาก โดยเฉพาะในภาคใต้ที่มีฝนตกตลอดทั้งปี ดังนั้นการออกแบบจึงต้องคำนึงถึงความชื้นที่มีผลต่อวัสดุในนำมาใช้อีกด้วย การออกแบบตัวอาคารโครงการมีลักษณะการแก้ปัญหาในเรื่องนี้อยู่แล้ว คือ การทำชายคายื่นออกมาค่อนข้างมากและการออกแบบกันสาดของตัวอาคารเพื่อป้องกันฝนโดยตรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลกระทบจากอุณหภูมิ

อุณหภูมิของภาคใต้ในรอบปีไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 27.2 องศาเซลเซียส (810 องศาฟาเรนไฮต์) แต่ในบางปีที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือมีกำลังแรง ทำให้อุณหภูมิลดลงมากกว่าปกติ อุณหภูมิสูงสุดในเดือนเมษายน ประมาณ 33.4 องศาเซลเซียส และต่ำที่สุดในเดือนมกราคม ประมาณ 21.5 องศาเซลเซียส

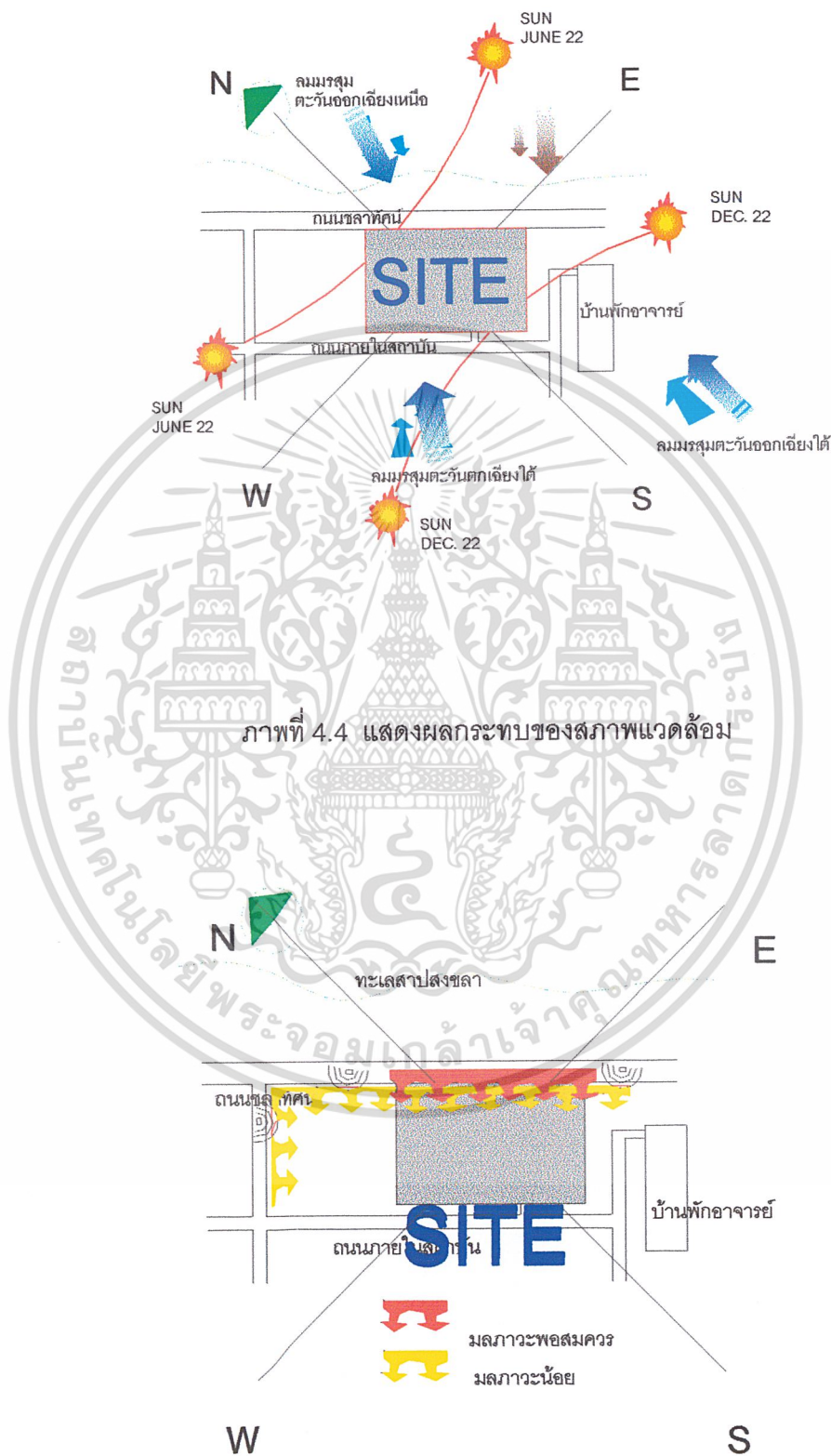
ผลกระทบจากเสียง

จากสภาพแวดล้อมและสถานที่ตั้งโครงการ เรื่องเสียงจะมีผลกระทบต่อโครงการน้อยมาก เพราะตัวโครงการตั้งอยู่ภายในเขตสถานศึกษา และแวดล้อมด้วยสถานที่ราชการที่สำคัญ ซึ่งต้องการความสงบ และถึงแม้ว่าตัวโครงการจะตั้งอยู่ติดกับถนนก็ตาม แต่เป็นถนนเลี้ยงเมืองที่มีการควบคุมเสียง ดังนั้นเรื่องเสียงจึงไม่ใช่ปัญหาต่อตัวโครงการ

ผลกระทบจากฝุ่นละออง

ตัวโครงการเป็นอาคารในแนวราบ และมีขนาด 2 ชั้น ทำให้การกระจายของฝุ่นละอองสามารถเข้าถึงตัวโครงการได้แต่จะมีปริมาณน้อยมาก เพราะบริเวณแนวถนนมีการปลูกต้นไม้โดยตลอด ทำให้ช่วยลดปัญหาจากฝุ่นละอองได้

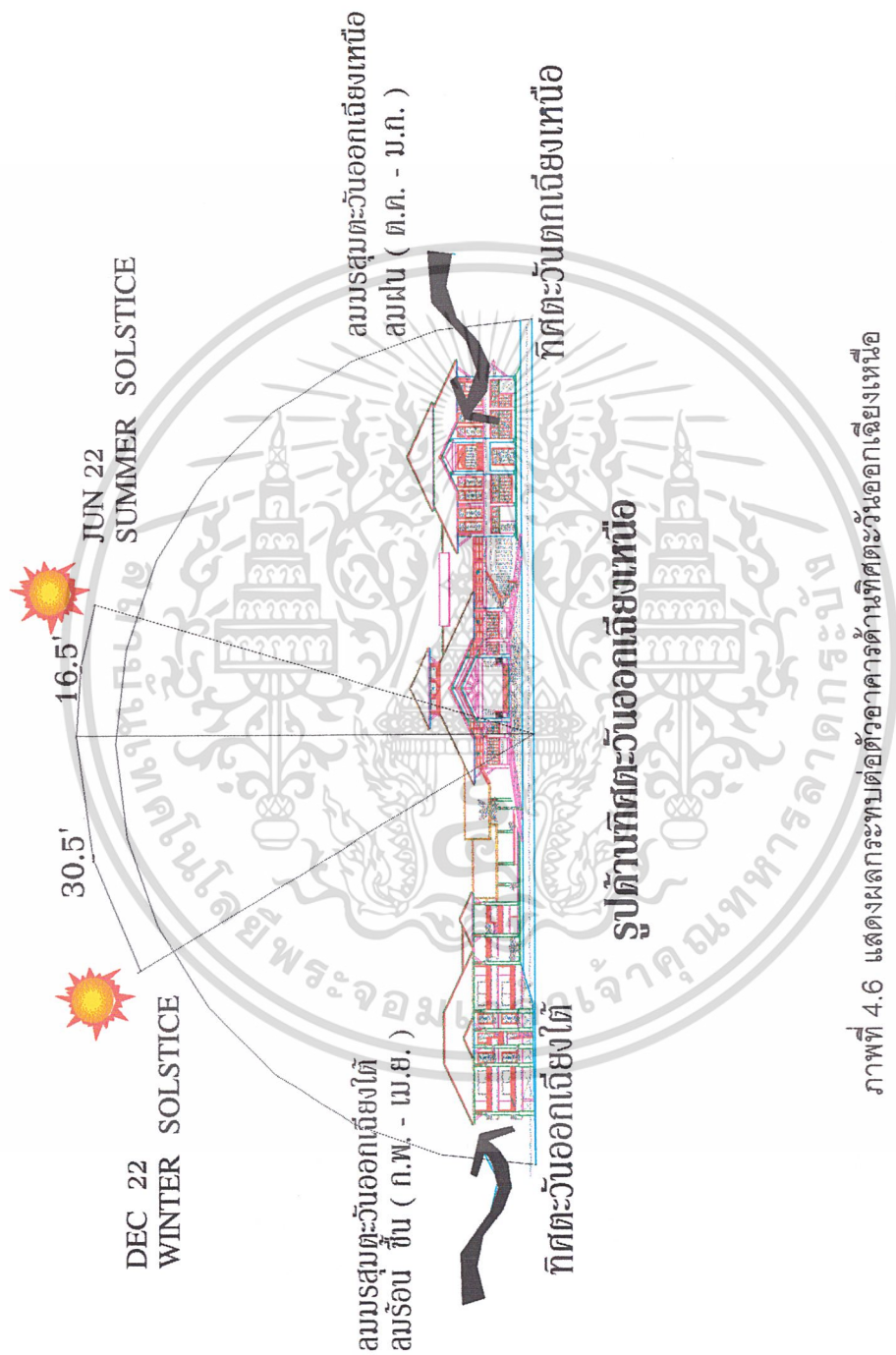
หมายเหตุ เนื่องจากตัวอาคารอยู่ติดกับทะเล ดังนั้นการเลือกใช้วัสดุในการออกแบบ จึงต้องคำนึงถึงผลกระทบจากไอทะเล ซึ่งจะมีความเค็มและสามารถกัดกร่อนวัสดุได้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เหล็กในการออกแบบ โดยเฉพาะการออกแบบภายนอกอาคาร



ภาพที่ 4.4 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อม

ภาพที่ 4.5 การวิเคราะห์ฝุ่นละออง และเสียงที่มีผลกระทบต่อโครงการ

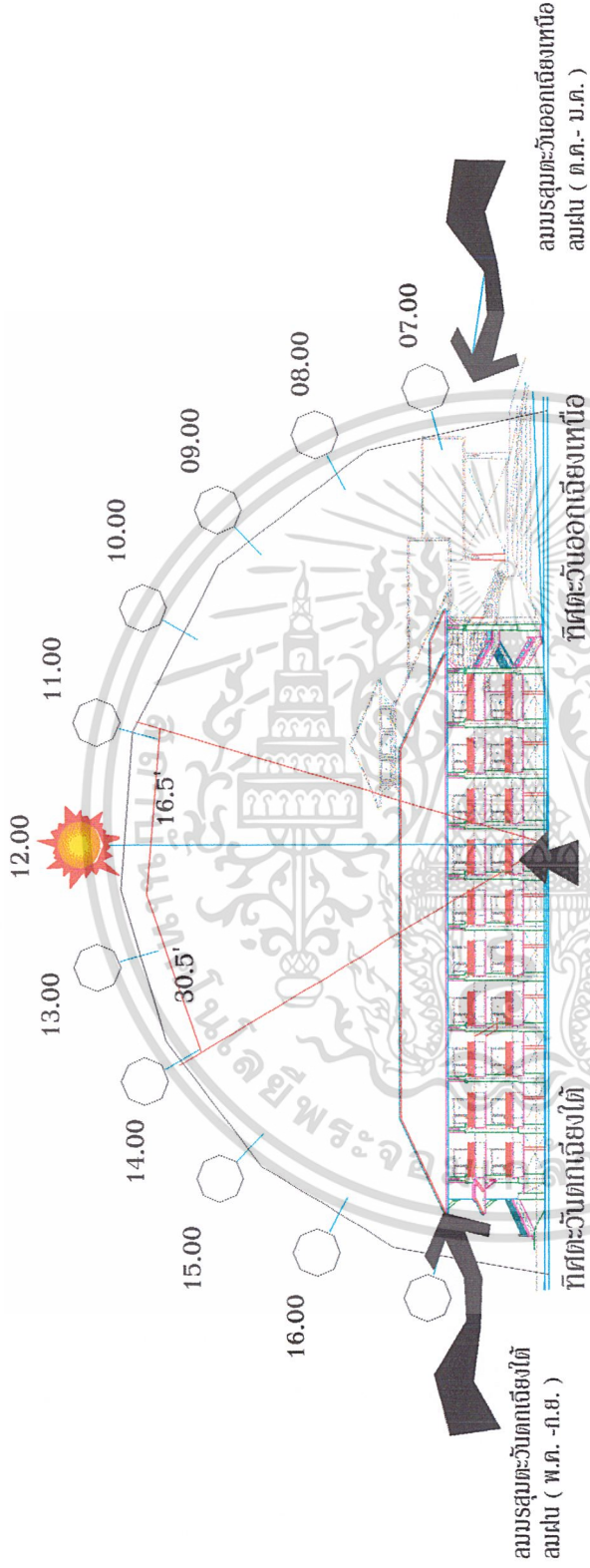
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 แสดงผลกระทบทบต่อตัวอาคารด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

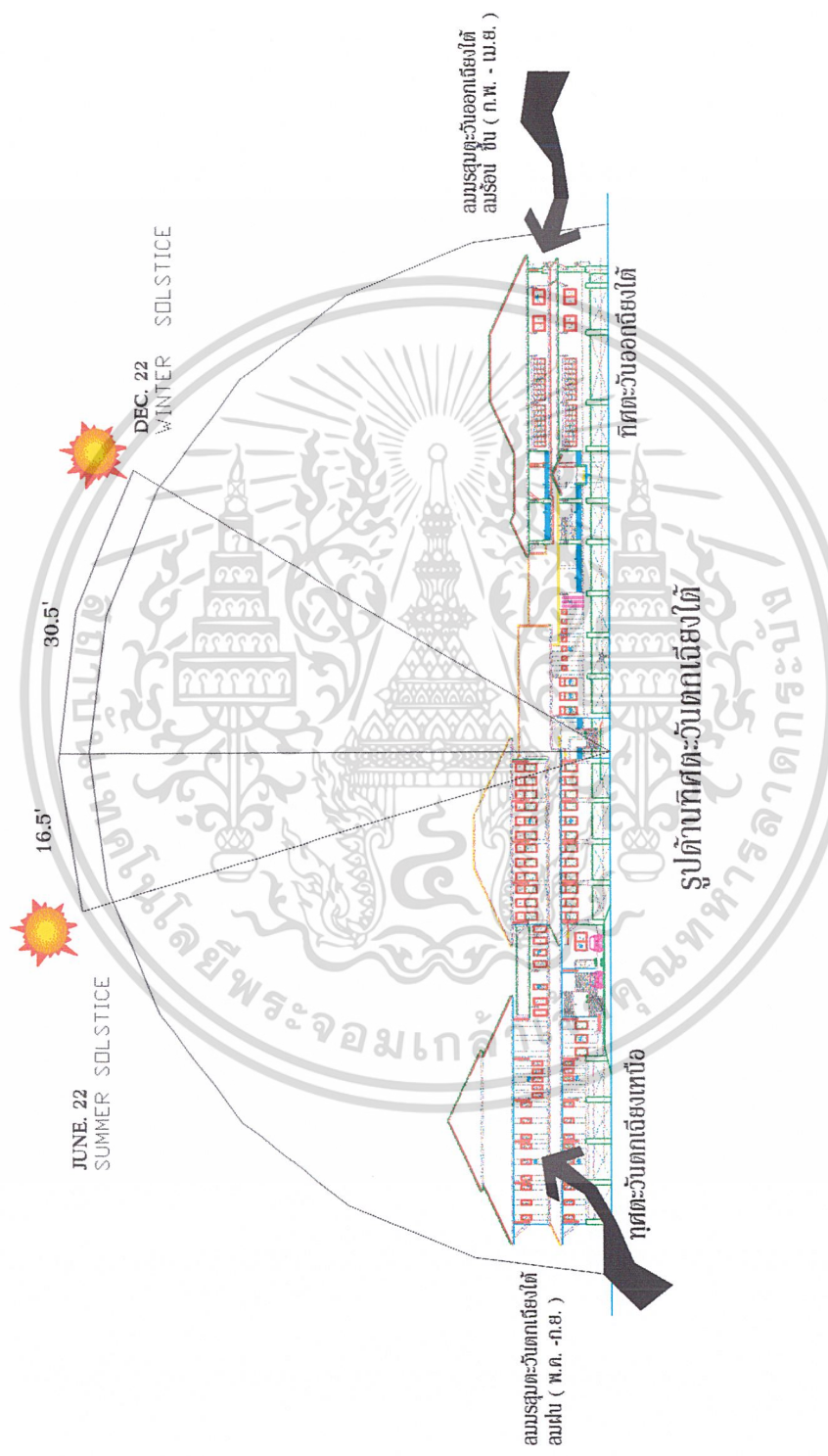
ในส่วนของห้องพักแขกจะได้รับแสงสว่างจากดวงอาทิตย์ในช่วงเช้า ทั้งด้านหน้าและด้านข้างของตัวอาคาร เพราะตัวอาคารตั้งในแนวเฉียง สามารถรับแสงแดดได้ทั้ง 2 ด้าน ซึ่งอาจแก้ปัญหาโดยการติดกระจกกรองแสงและม่านบังแสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



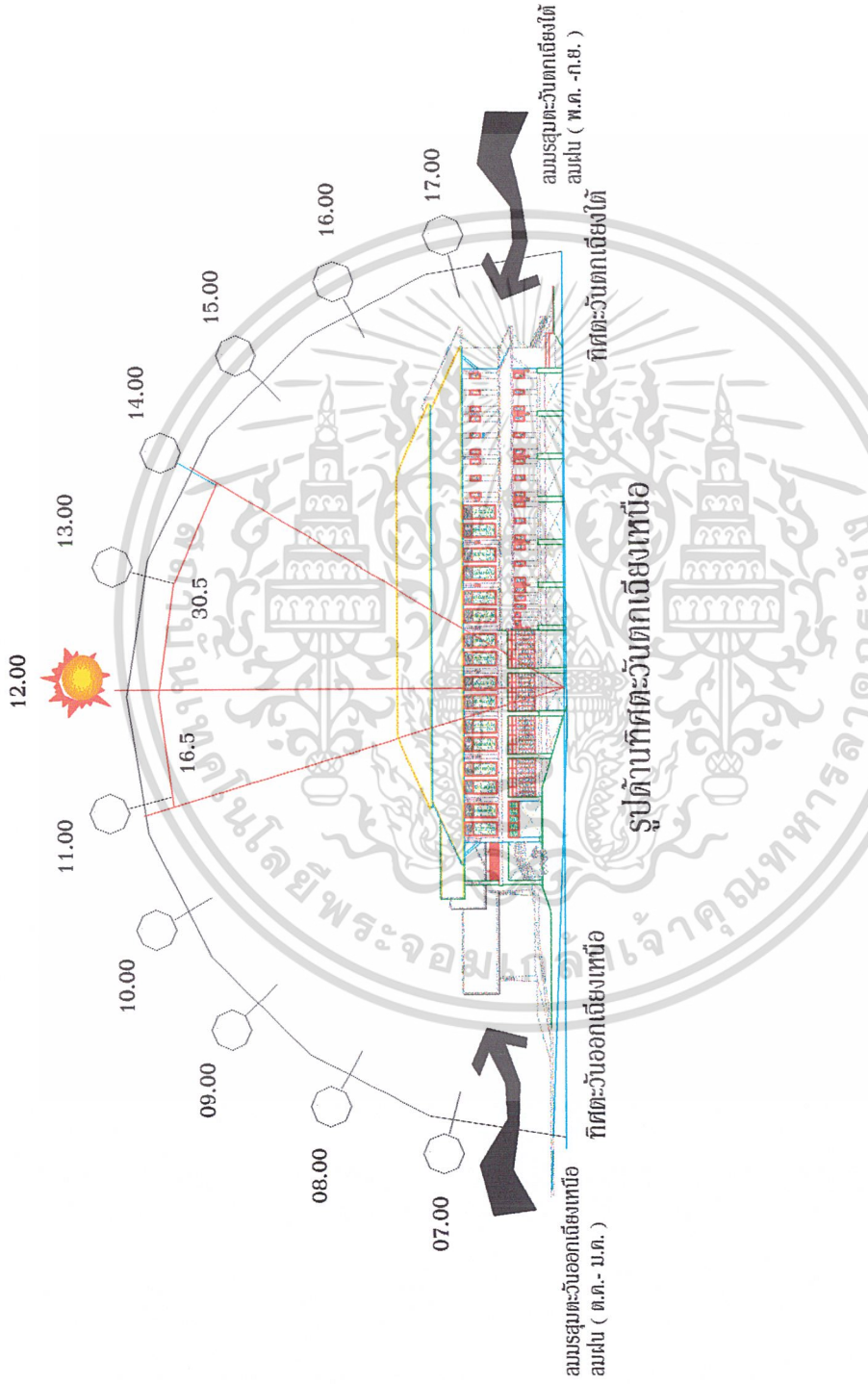
ภาพที่ 4.7 แสดงผลกระทบต่อตัวอาคารด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้
 ในช่วงเช้าห้องรับแขกจะได้รับแสงอาทิตย์โดยตรง เพราะตัวอาคารตั้งในแนวเฉียง
 สามารถรับแสงแดดได้ทั้ง 2 ด้าน ซึ่งอาจแก้ปัญหาโดยการติดกระจกกรองแสงและม่านบังแสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.8 แสดงผลกระทบต่ออาคารด้านทิศตะวันตกเฉียงใต้
 ในส่วนอาคารของฝ่ายแม่บ้านและบริเวณลานจอดรถจะได้รับแสงจากดวงอาทิตย์อย่างเต็มที่ในช่วงบ่าย แต่มีการปลูกต้นไม้เพื่อกำบังแดด
 ตลอดแนว ทำให้ช่วยแก้ปัญหาในเรื่องแสงแดดได้ และนอกจากนี้ตัวอาคารยังช่วยบังแสงแดดในส่วนของโรงแรมอีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.9 แสดงผลกระทบท่อตัวอาคารด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

ในช่วงบ่ายห้องจัดเลี้ยง ห้องครัวหลัก และคอกฟาร์มจะได้รับแสงโดยตรง เพราะตัวอาคารตั้งอยู่ในแนวเฉียงที่สามารถรับแสงได้ทั้งสองด้าน ดังนั้นการแก้ปัญหาอาคารคือการกระจกแสงหรือม่านรับแสงเพื่อลดปริมาณแสงที่จะเข้ามา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 การวิเคราะห์รูปแบบสถาปัตยกรรมของโครงการ

โครงการอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม เป็นโครงการที่ตั้งอยู่ในเขตภาคใต้ ดังนั้นรูปแบบของสถาปัตยกรรมจึงมีลักษณะศิลปของภาคใต้ ผสมผสานกับศิลปของโปรตุเกส ซึ่งเข้ามามีบทบาทต่อรูปแบบสถาปัตยกรรมของภาคใต้

ตัวอาคารของโครงการเป็นอาคาร 2 ชั้น และเป็นโครงการที่แผ่ขยายในแนวราบ เป็นอาคารที่เชื่อมต่อกัน โดยมีหลังคาเชื่อมต่อกันโดยตลอด ลักษณะหลังคาเป็นหลังคาทรงปั้นหยา และหลังคาจั่ว ซึ่งเป็นการประยุกต์จากโครงสร้างหลังคาทางภาคใต้ ส่วนบริเวณโถงด้านหน้าของทางเข้า มีการยื่นหลังคาจั่วเป็น 2 ชั้น ในส่วนเข้าหลัก นอกจากนี้มีการออกแบบชายคาให้ยื่นออกมาค่อนข้างมากและการออกแบบกันสาดในส่วนต่าง ๆ ของตัวอาคารเพื่อเป็นการป้องกันผลกระทบในเรื่องฝนต่อตัวอาคาร



ภาพที่ 4.10 แสดงรูปแบบสถาปัตยกรรมของโครงการ

รูปแบบสถาปัตยกรรมของโครงการ เป็นการผสมผสานระหว่างศิลปของภาคใต้และศิลปของโปรตุเกส โดยมีทางเชื่อมต่อกันตลอดทั้งโครงการ และลักษณะพิเศษของตัวอาคารที่มีชายคาและกันสาดยื่นออกมามากในแต่ละด้าน

ลักษณะประโยชน์ใช้สอย

เพื่อเป็นการสนองตอบประโยชน์ทั้งด้านการเรียนการสอนสาขาการโรงแรมและในส่วน
ของธุรกิจการโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะทางสถาปัตยกรรม

- การให้แสงสว่างแก่ตัวอาคาร จะถูกออกแบบให้สามารถให้แสงธรรมชาติได้อย่างเพียงพอ นอกจากจะมีการเจาะช่องแสงแล้ว ยังมีการเปิด Court ภายในอาคาร และการใช้ Sky Light มาช่วยให้แสงสว่าง
- การระบายอากาศ จะเน้นการรับลมธรรมชาติโดยตรง โดยเฉพาะในส่วนลิโอบบี้ เพราะตัวโครงการตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดีมีอากาศดี และมีลมพัดตลอด และมีการใช้ระบบปรับอากาศในส่วนของห้องพักแขก ห้องจัดเลี้ยง คอฟฟี่ช้อป ซึ่งเป็นส่วนที่จำเป็นต้องควบคุมอุณหภูมิเท่านั้น
- มีการเปิด Space โถง บริเวณลานเอนกประสงค์ เพื่อให้นักศึกษา แยกที่มาพัก ได้ทำกิจกรรมต่าง ๆ ร่วมกัน

4.3 การวิเคราะห์ประเภทและพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

จากการศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคารทั้งผู้ให้และผู้ให้บริการ ต่อส่วนพื้นที่ใช้สอยต่าง ๆ ซึ่งสามารถแยกได้ดังนี้

พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนโรงแรม

- 1) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนโถงต้อนรับ (Lobby Hall)
- 2) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนคอฟฟี่ช้อป (Coffee Shop)
- 3) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนจัดเลี้ยง (Banquet Room)
- 4) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องพัก (Guest Room)
 - 4.1 ห้องพักรวมดา (Standard Room)
 - 4.2 ห้องพักพิเศษ (Suite Room)

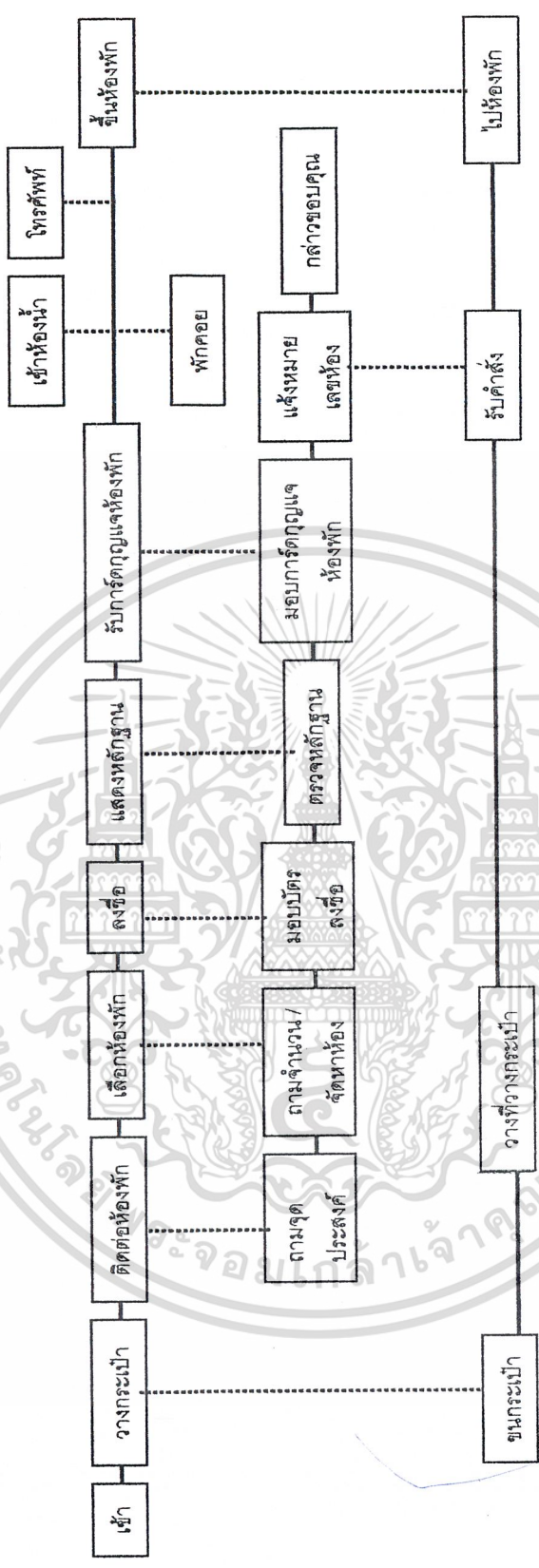
พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนโรงเรียน

- 1) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องเรียนครีวส์ชาติ
- 2) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม
- 3) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก
- 4) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า
- 5) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องเรียนบรรยาย
- 6) พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในส่วนห้องอาหาร

พฤติกรรมการใช้และการให้บริการในส่วนต่าง ๆ นี้ สามารถเขียนเป็นแผนภูมิในส่วนนั้น ๆ เพื่อให้ทราบ

ถึงความสัมพันธ์ การติดต่อกัน การใช้งานและประโยชน์ใช้สอย ซึ่งเขียนเป็นแผนภูมิ ดังนี้ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมผู้ให้บริการในสวนโรงแรม
 1. แสดงพฤติกรรมส่วนต้อนรับ (Lobby Hall)



แขกที่มาพัก

พนักงานส่วนหน้า

พนักงานยกกระเป๋า

..... เส้นแสดงพฤติกรรมที่สัมพันธ์

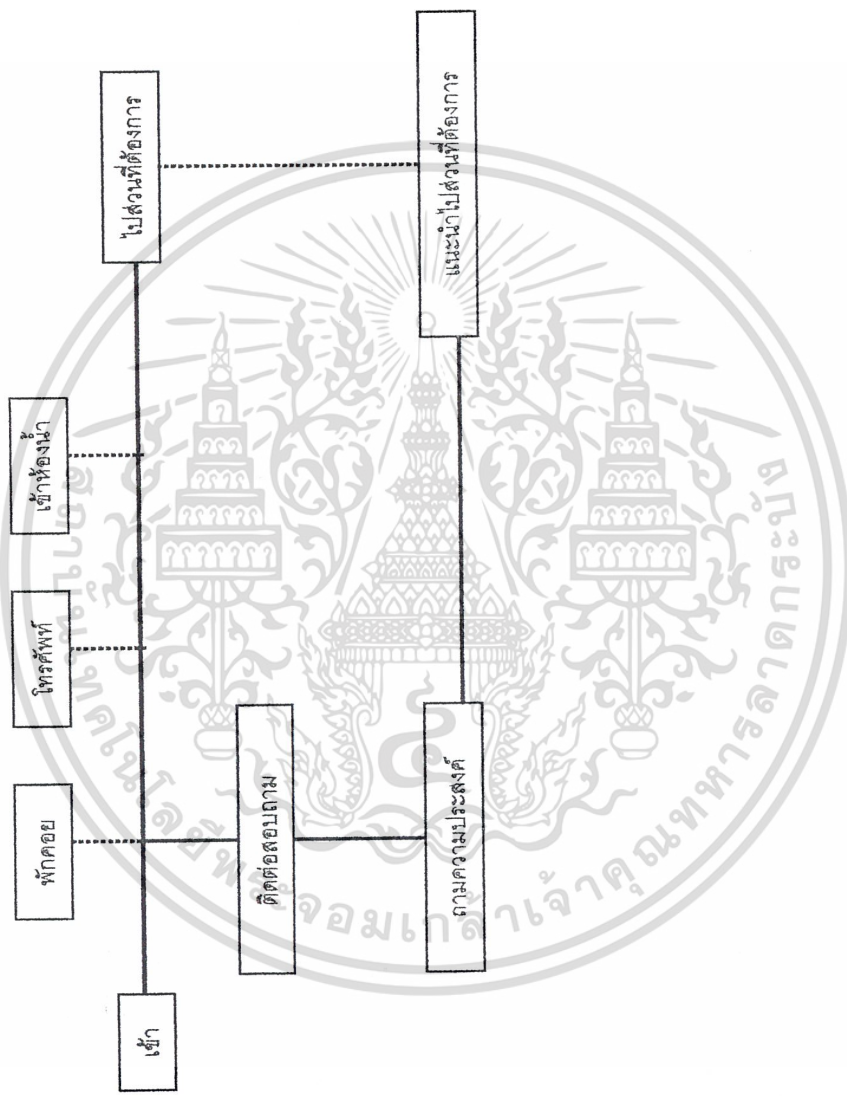
— เส้นแสดงพฤติกรรมหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**2. ผู้มาติดต่อ
 ผู้มาติดต่อ**

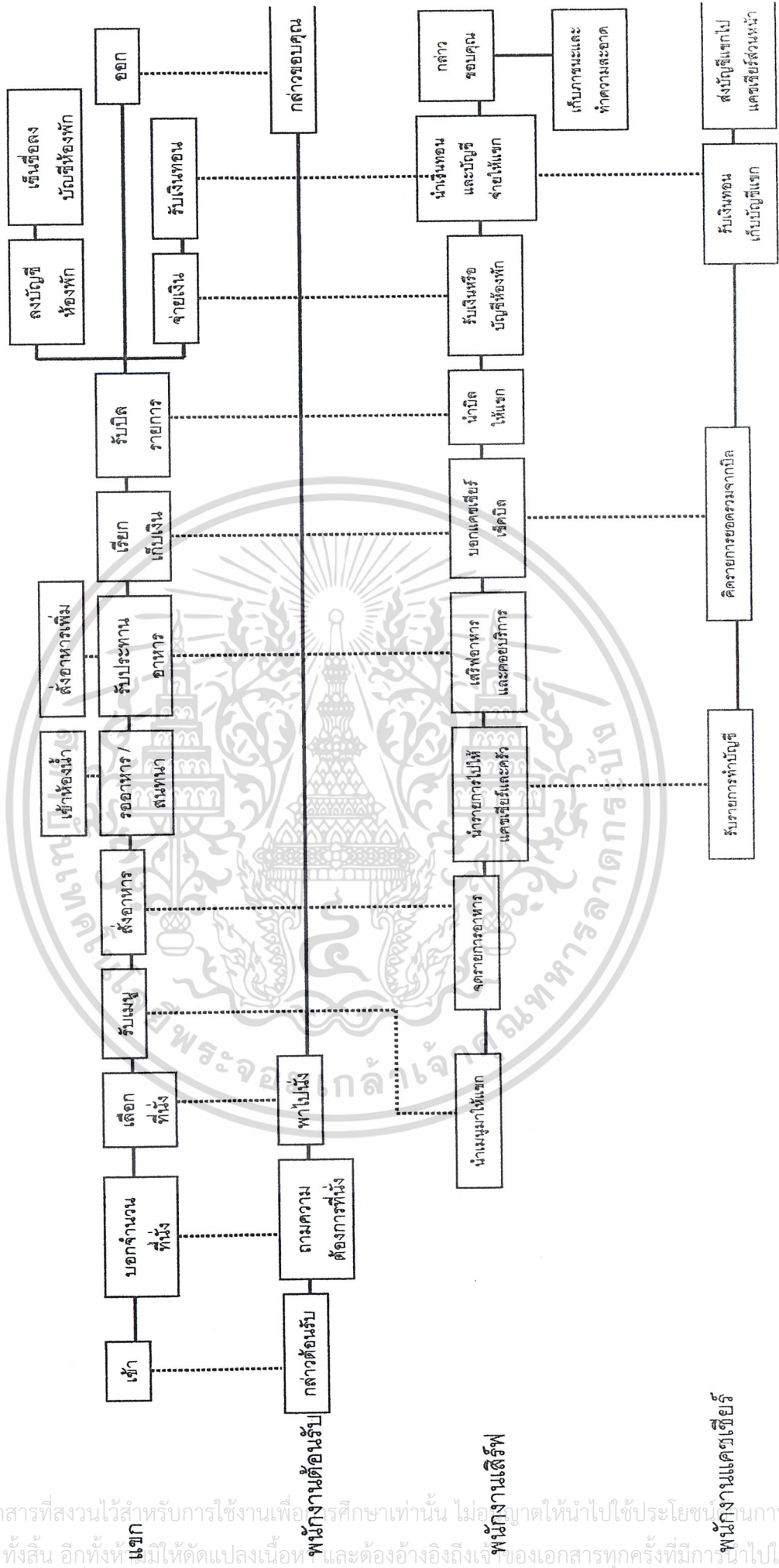
พนักงานส่วนหน้า



.....

.....

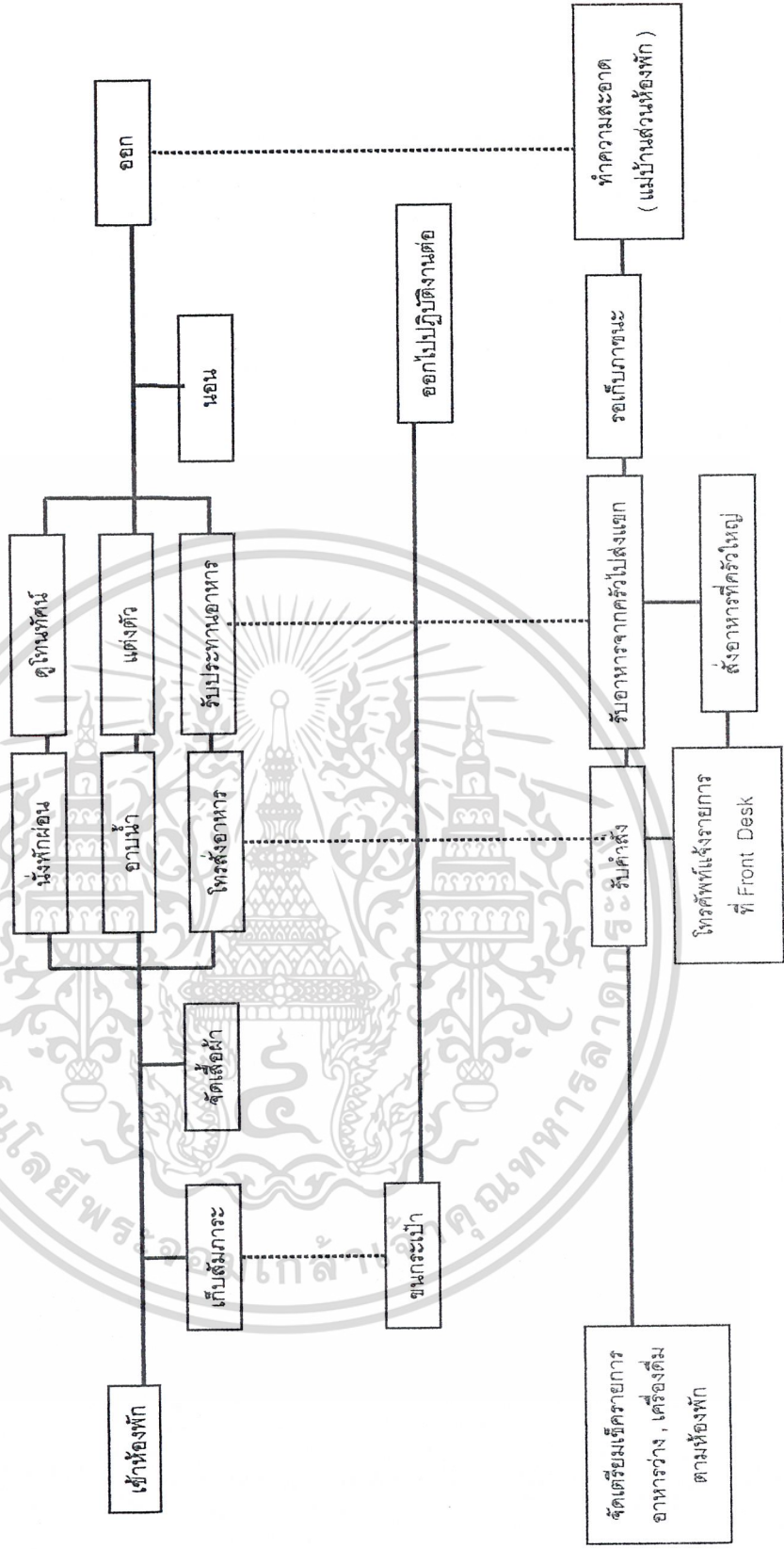
2) แสดงพฤติกรรมส่วนคนออฟฟิศ (Coffee Shop)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ในการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานเสิร์ฟ

4. แสดงพฤติกรรมส่วนห้องพัก (Guest Room)
 4.1 พฤติกรรมส่วนห้องพักธรรมดา (Standard Room)



พนักงานยกกระเป๋า

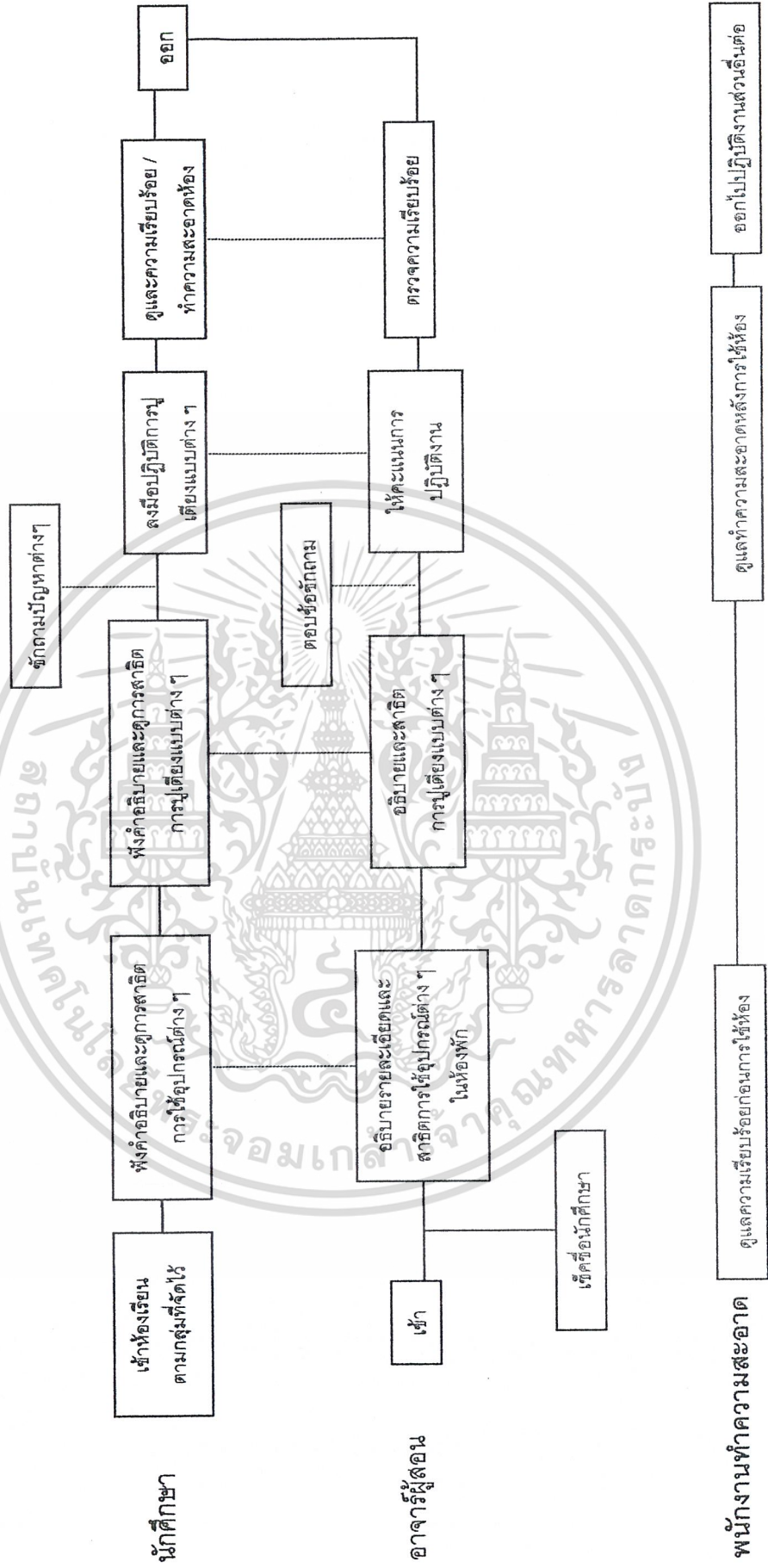
พนักงานฝ่ายแม่บ้าน

..... เส้นแสดงพฤติกรรมหลัก

..... เส้นแสดงพฤติกรรมที่สัมพันธ์

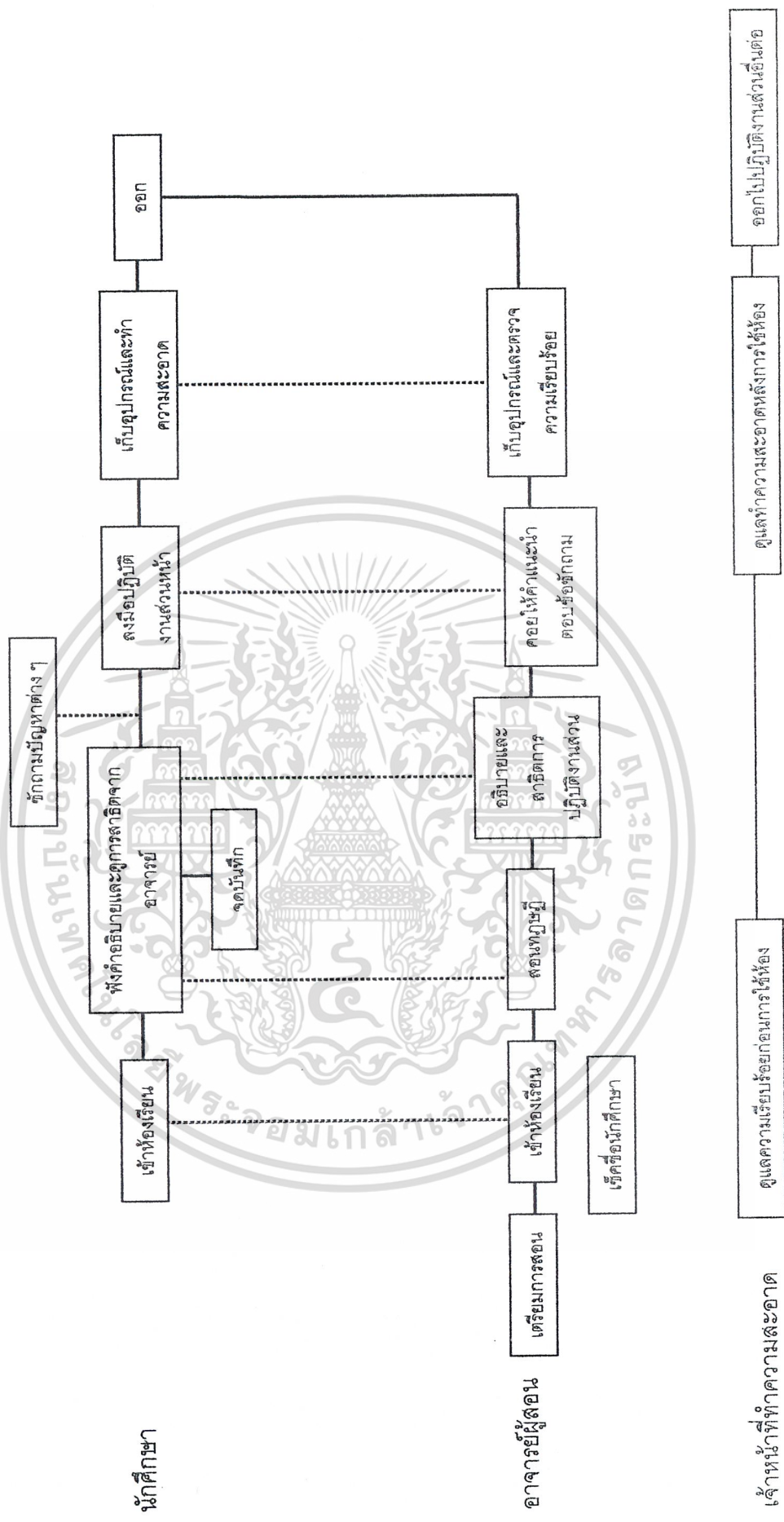
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในสวนห้องเรียนจำลองรูปแบบห้องพัก



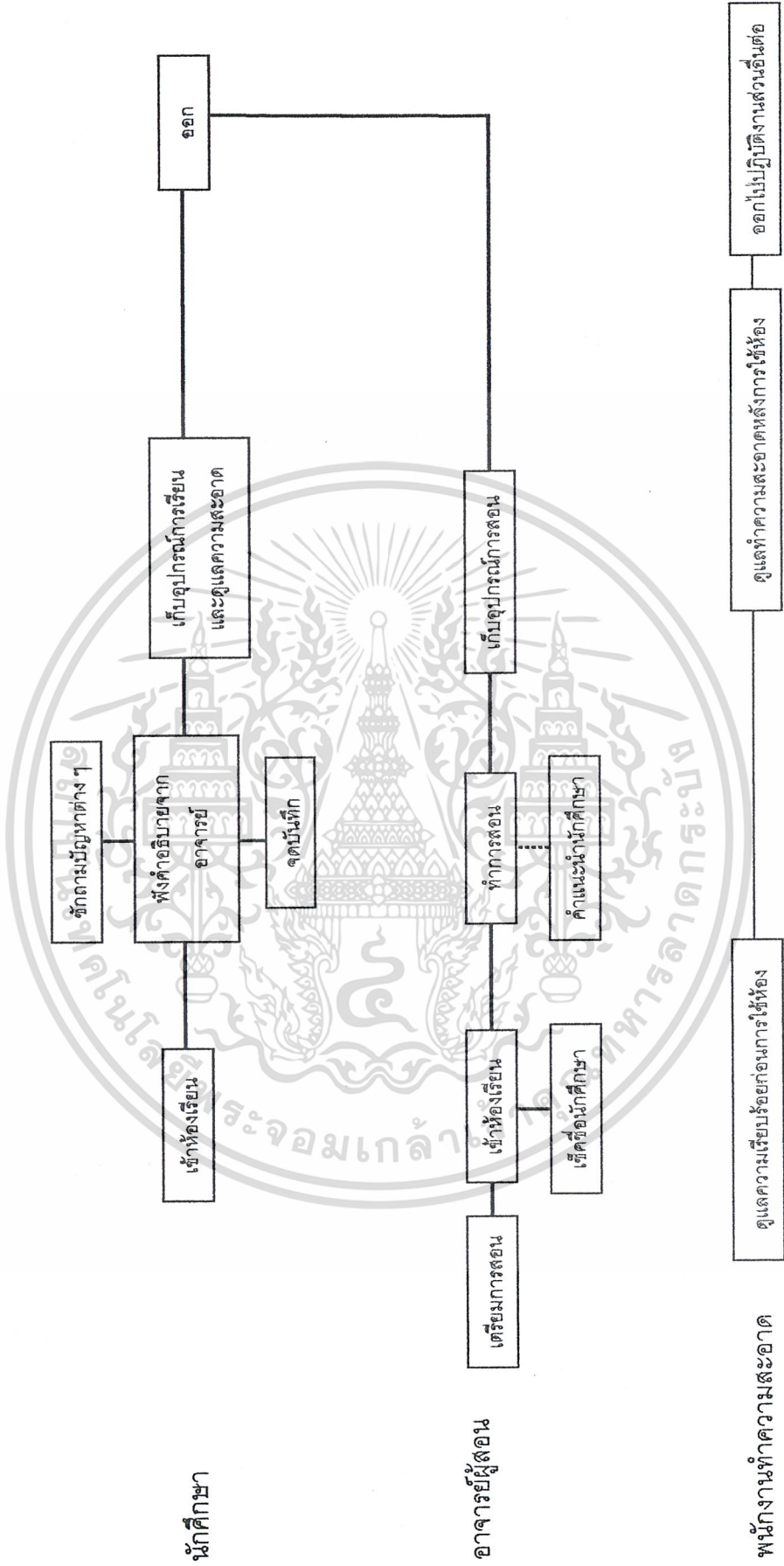
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พฤติกรรมผู้ให้และผู้รับบริการในสวนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

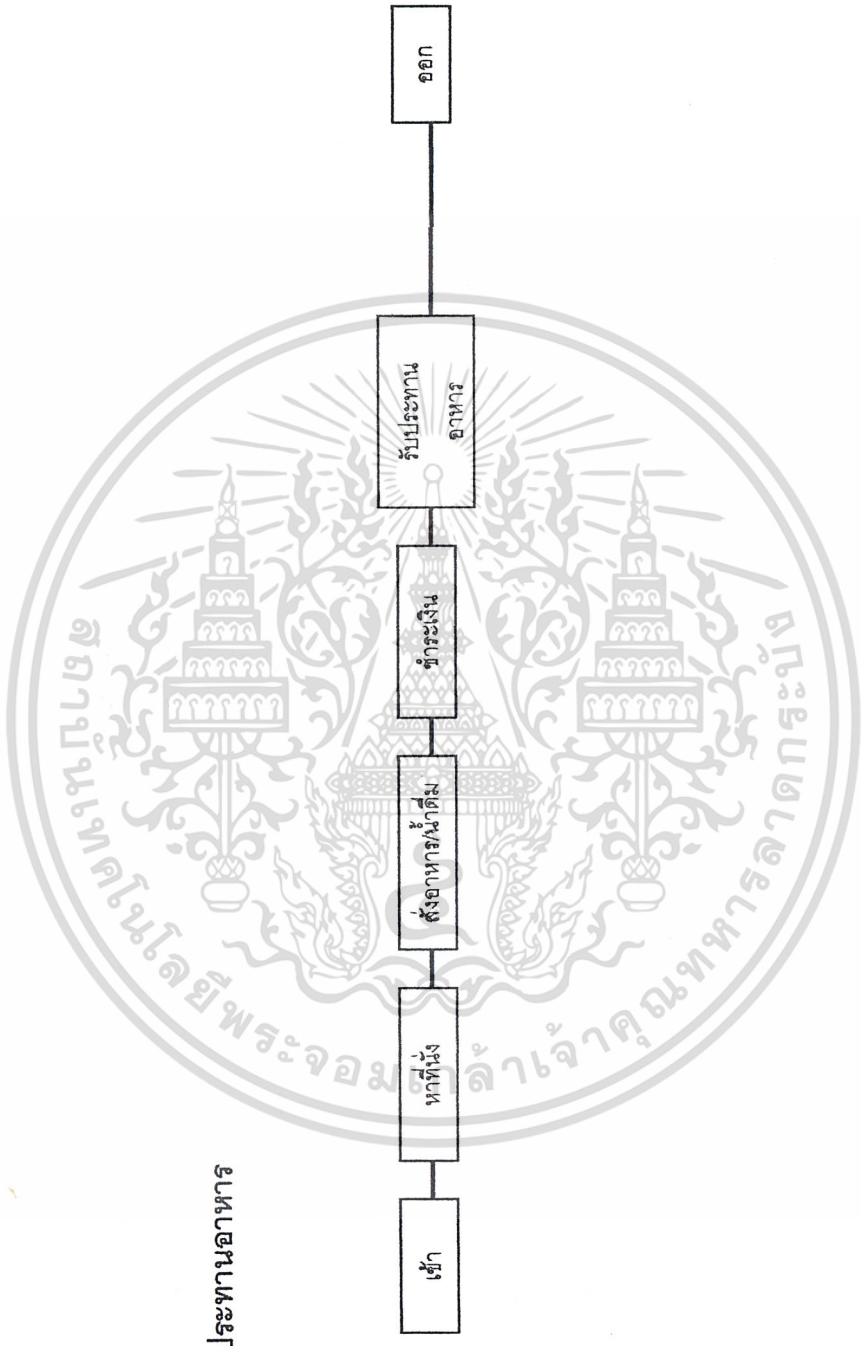
5. พฤติกรรมผู้ให้และผู้ให้บริการในสวนห้องเรียนบรรยาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 'ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้'

6. พฤติกรรมผู้ให้บริการในสวนห้องอาหาร

ผู้มารับประทานอาหาร



— เส้นแสดงพฤติกรรมหลัก เส้นแสดงพฤติกรรมที่สัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้อาคารภายในโครงการ ทำให้ทราบถึงความต้องการและองค์ประกอบส่วนประโยชน์ใช้สอยภายในโครงการ และเพื่อแสดงให้เห็นถึงกลุ่มหรือการจัดหน่วยงานขององค์ประกอบได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบของแต่ละส่วนภายในโครงการ ซึ่งจะเป็นประโยชน์นำไปสู่การจัดวางเฟอร์นิเจอร์ในการออกแบบตกแต่งภายใน และการจัดขอบเขตพื้นที่ที่จะกล่าวในบทต่อไป

สำหรับเกณฑ์การให้ค่าความสัมพันธ์นั้น พิจารณาจากพฤติกรรม การให้บริการ และการติดต่อสื่อสาร ซึ่งแบ่งค่าความสัมพันธ์ได้ 4 ระดับ ดังนี้

ค่าความสัมพันธ์	4	หมายถึง	มีความสัมพันธ์กันมากที่สุด
ค่าความสัมพันธ์	3	หมายถึง	มีความสัมพันธ์กันมาก
ค่าความสัมพันธ์	2	หมายถึง	มีความสัมพันธ์ปานกลาง
ค่าความสัมพันธ์	1	หมายถึง	มีความสัมพันธ์กันน้อย

องค์ประกอบของพื้นที่ใช้สอยภายในโครงการแยกเป็นแต่ละส่วนดังนี้

1. ส่วนประกอบรวมทั้งโครงการ
2. ส่วนโถงต้อนรับ
3. ส่วนคอฟฟี่ช็อป
4. ส่วนจัดเลี้ยง
5. ส่วนห้องพัก
6. ส่วนห้องอาหาร
7. ส่วนห้องเรียนครีวส์ชาติ
8. ส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม
9. ส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า
10. ส่วนห้องเรียนบรรยาย

ตารางที่ 4.1 แสดงค่าความสัมพันธ์ของส่วนประกอบต่าง ๆ ของโครงการ

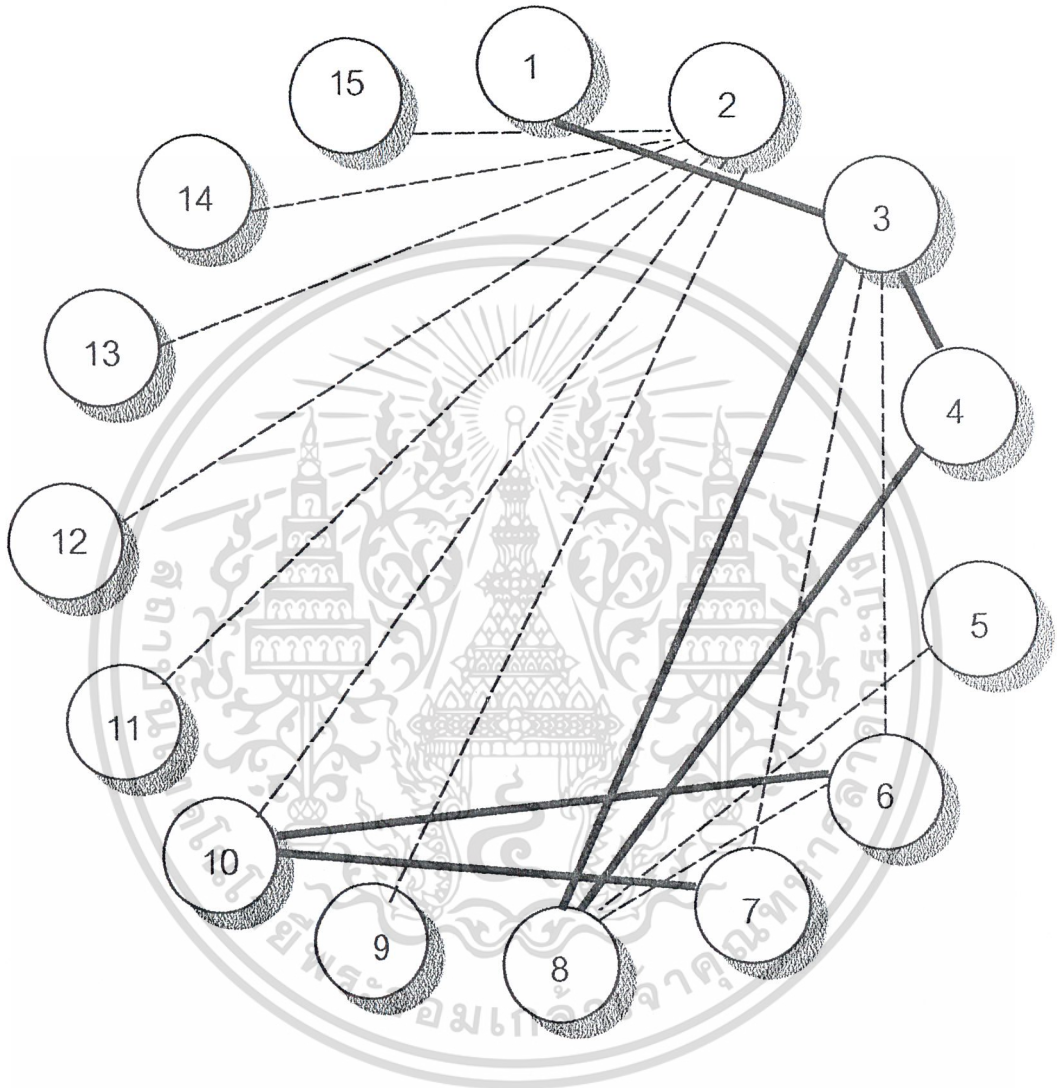
องค์ประกอบ															
1. ทางเข้าหลัก	1														
2. ทางเข้าย่อย	4	2													
3. ส่วนโถงต้อนรับ	2	2	2												
4. ส่วนสำนักงานส่วนหน้า	4	2	2	2											
5. ส่วนลานเอนกประสงค์	2	2	2	2	2										
6. ส่วนคอฟฟี่ช็อป	1	3	2	2	1	1									
7. ส่วนจัดเลี้ยง	2	1	3	2	3	1	1	1	1	1					
8. ส่วนห้องพัก	2	3	1	1	1	3	1								
9. ส่วนห้องอาหาร	2	3	2	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	
10. ส่วนครัวหลัก	2	1	4	1	1	1	1	3	1						
11. ส่วนห้องเรียนครุศาสตร์	2	4	1	1	1	1	1	1	1	1					
12. ส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า	2	1	1	1	1	1	1								
13. ส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม	2	1	1	1	1	1	1								
14. ส่วนห้องเรียนจำลองรูปแบบห้อง	1	1	1	1	1	1	1								
15. ส่วนห้องเรียนบรรยาย	1	1	1	1	1	1	1								
	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

หมายเหตุ

- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อยที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

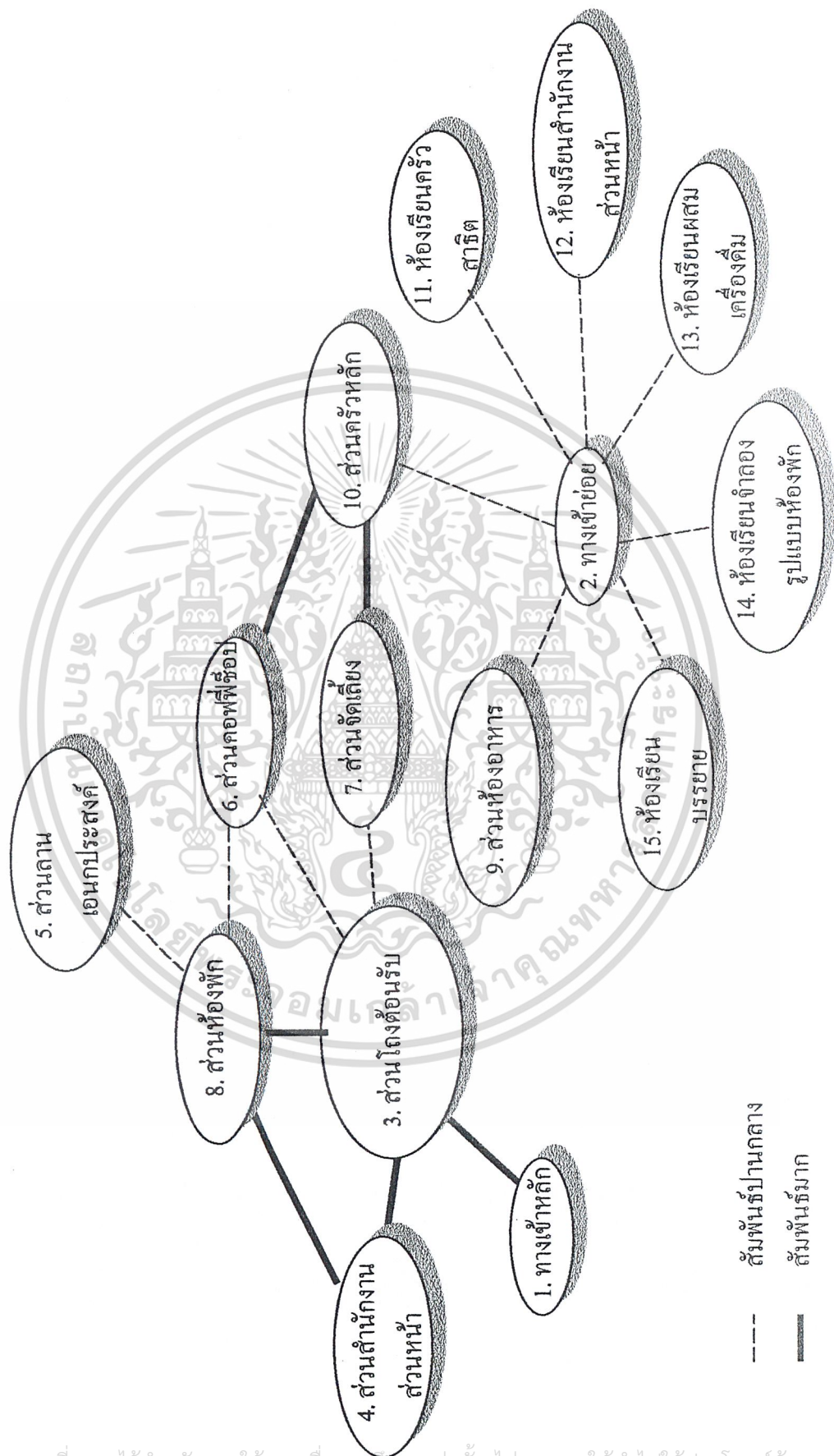
แผนภูมิฟองอากาศ ส่วนประกอบต่าง ๆ ของโครงการ



--- สัมพันธ์ปานกลาง
 ————— สัมพันธ์มาก

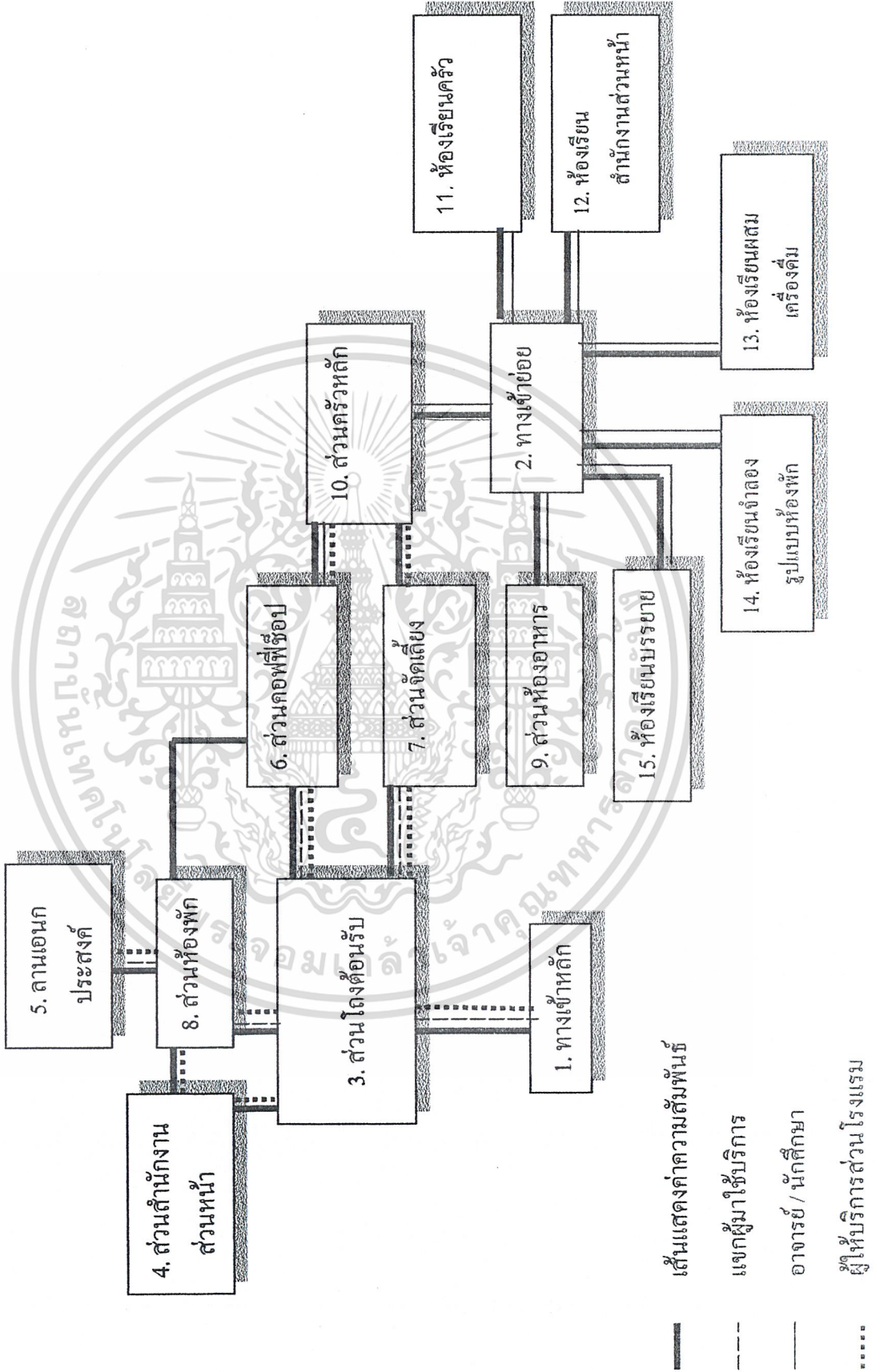
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนประกอบต่าง ๆ ของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

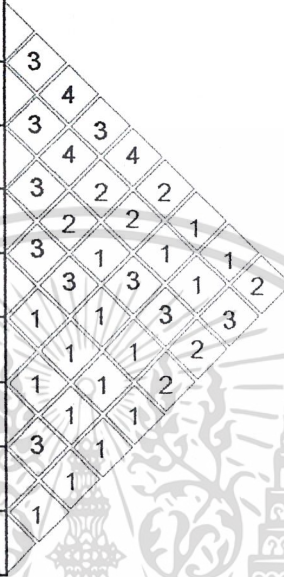
แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)

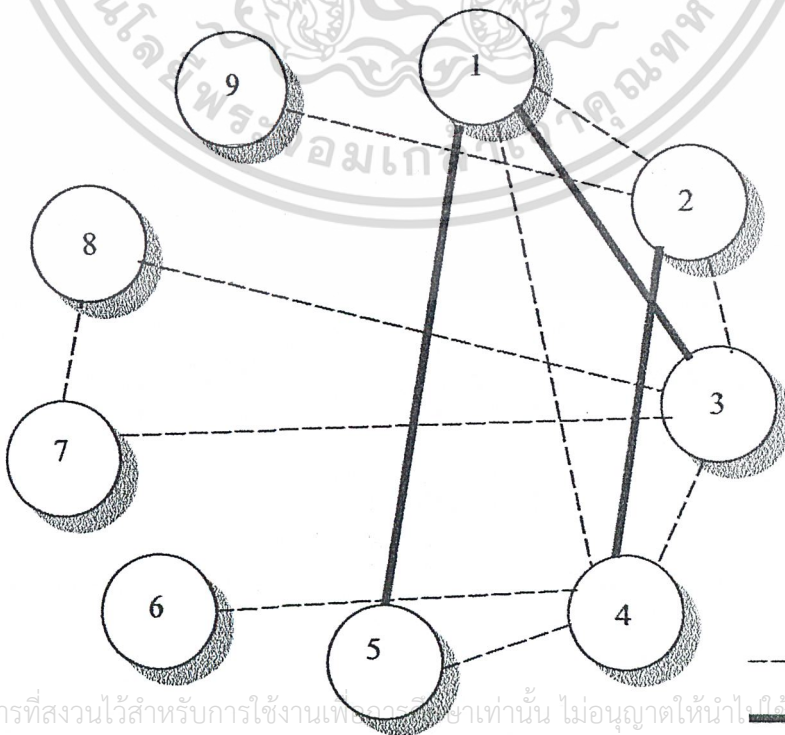
องค์ประกอบ
1.ทางเข้า
2. ส่วนติดต่อสอบถาม
3. ส่วนพักคอย
4. ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า
5. ส่วนสัมภาระ
6. ส่วนสำนักงานส่วนหน้า
7. ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ
8. ส่วนห้องน้ำสาธารณะ
9. ส่วนโต๊ะบริการทัวร์



หมายเหตุ

- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อย

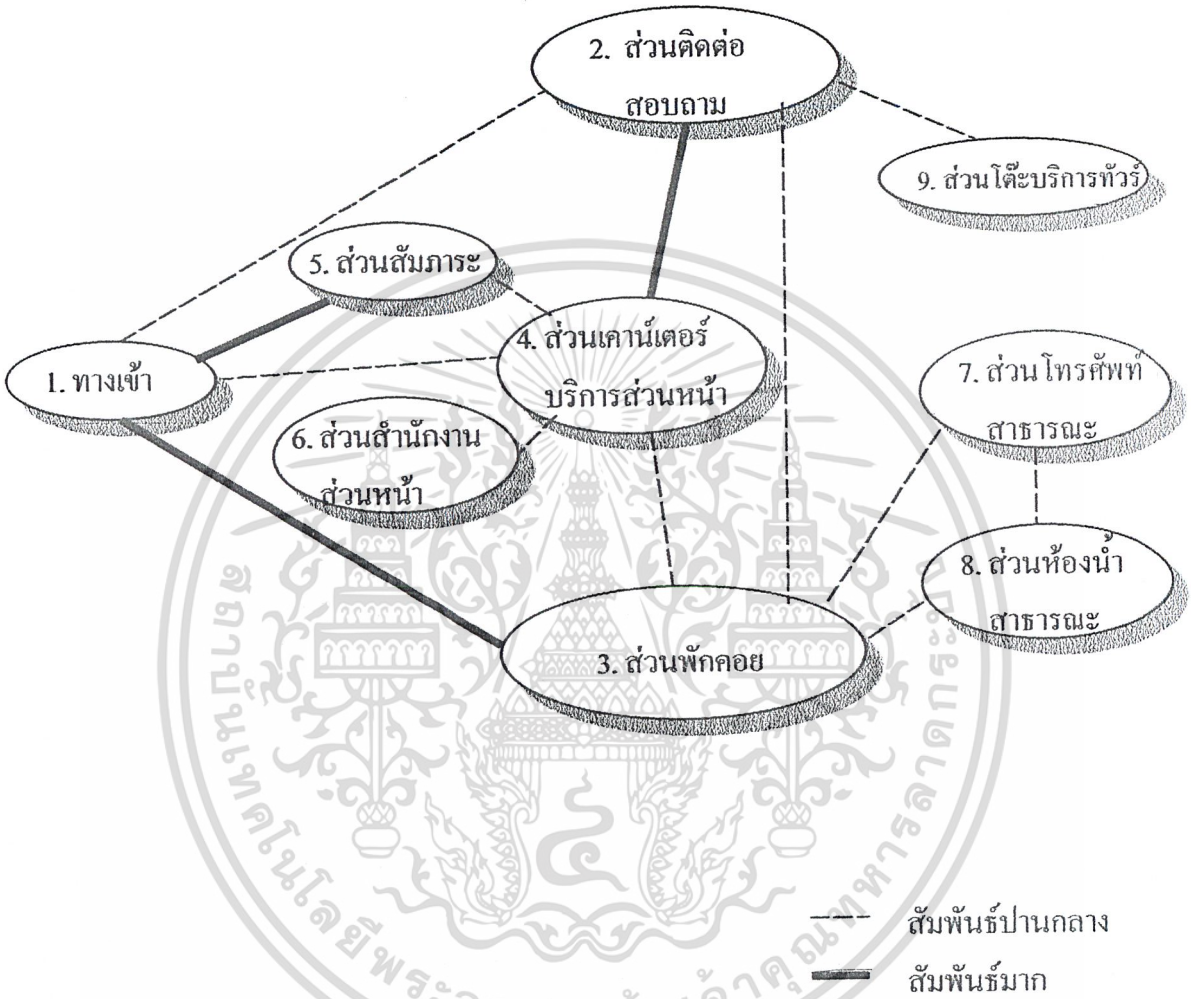
แผนภูมิฟองอากาศส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)



--- สัมพันธ์ปานกลาง
 ————— สัมพันธ์มาก

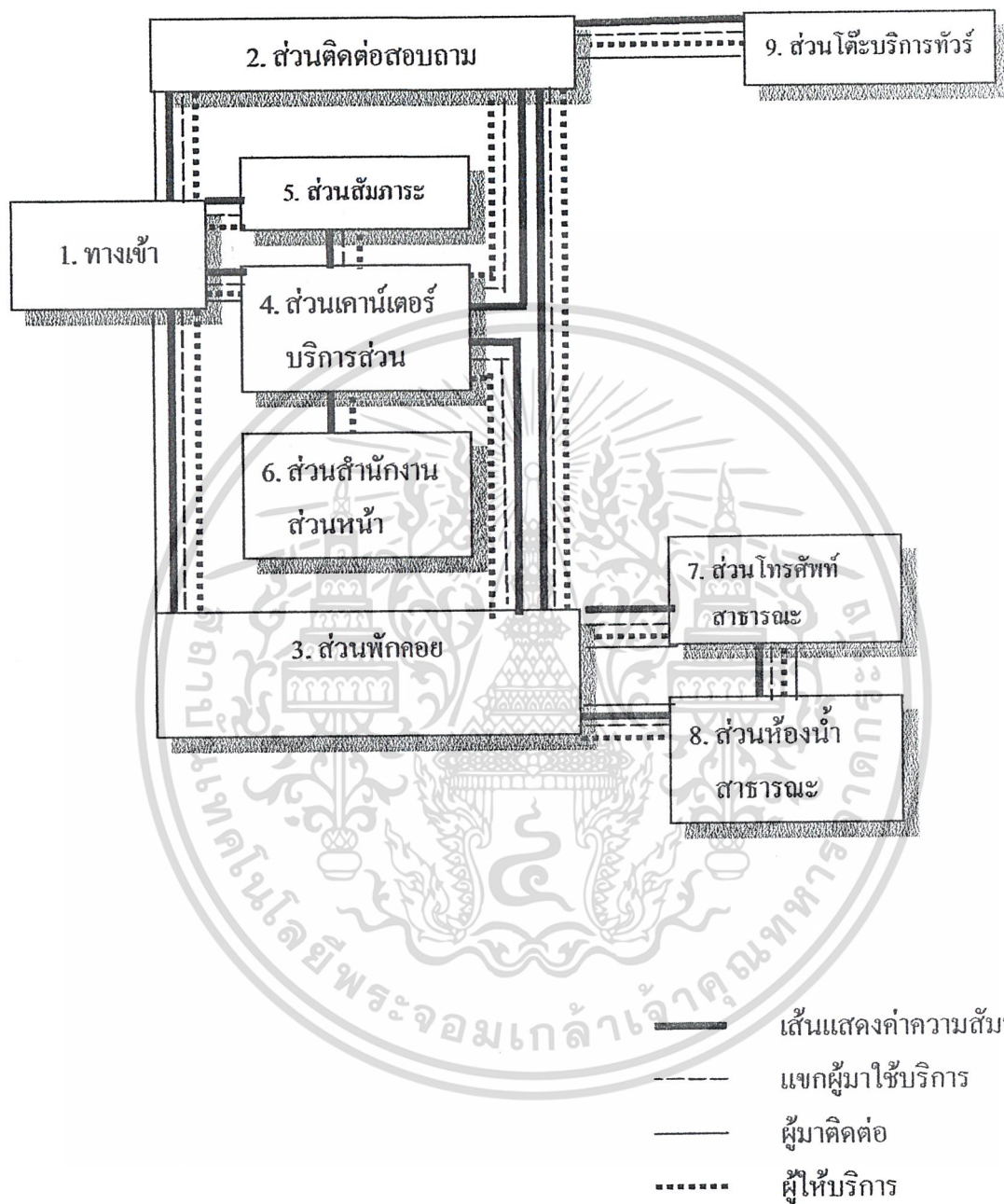
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)



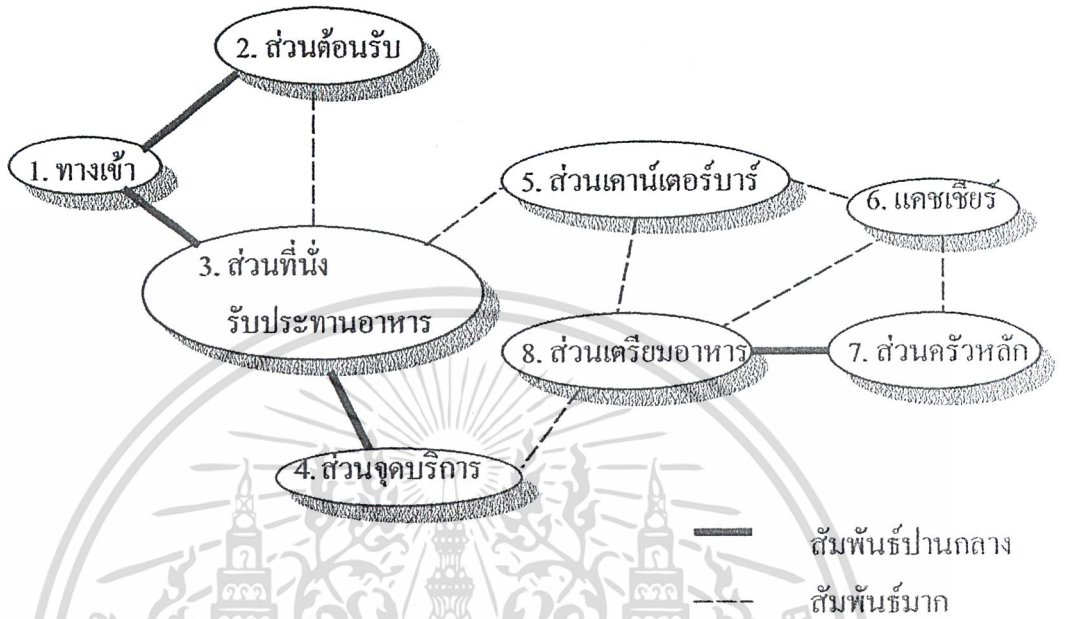
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนโถงต้อนรับ

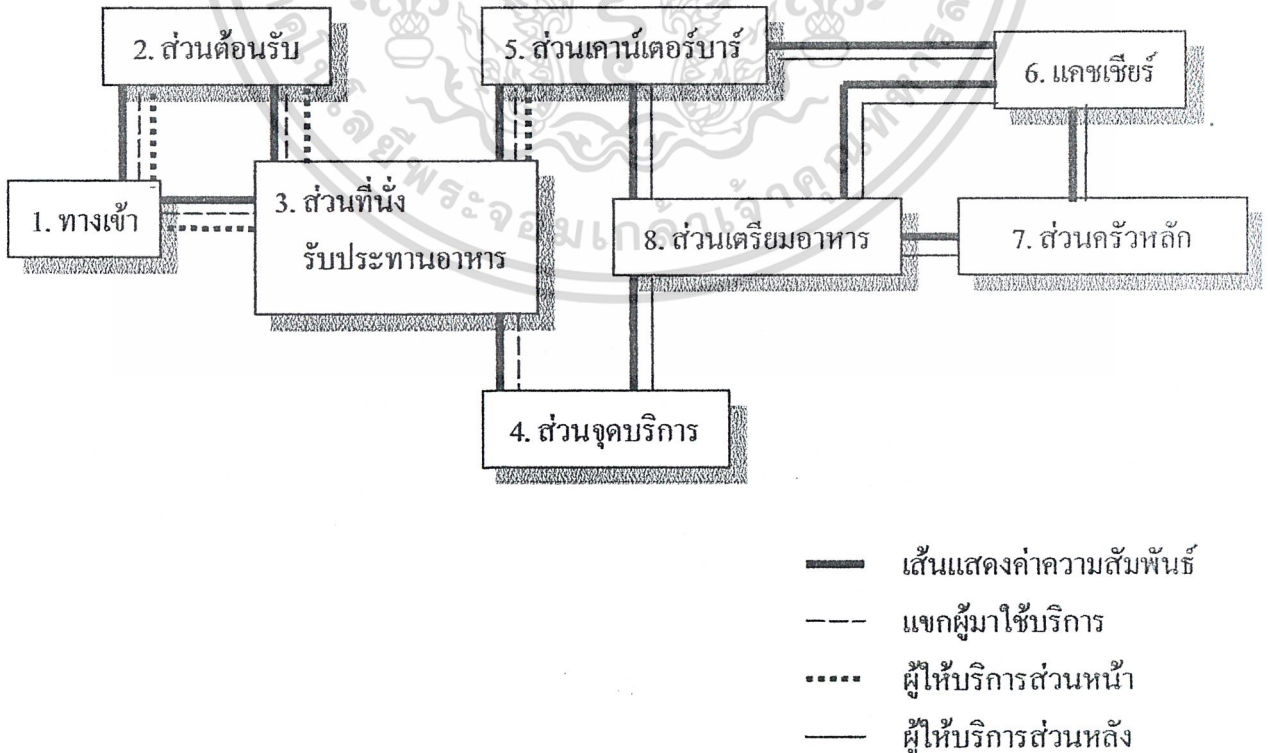


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนคอฟฟี่ช้อป (COFFEE SHOP)



แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนคอฟฟี่ช้อป (COFFEE SHOP)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

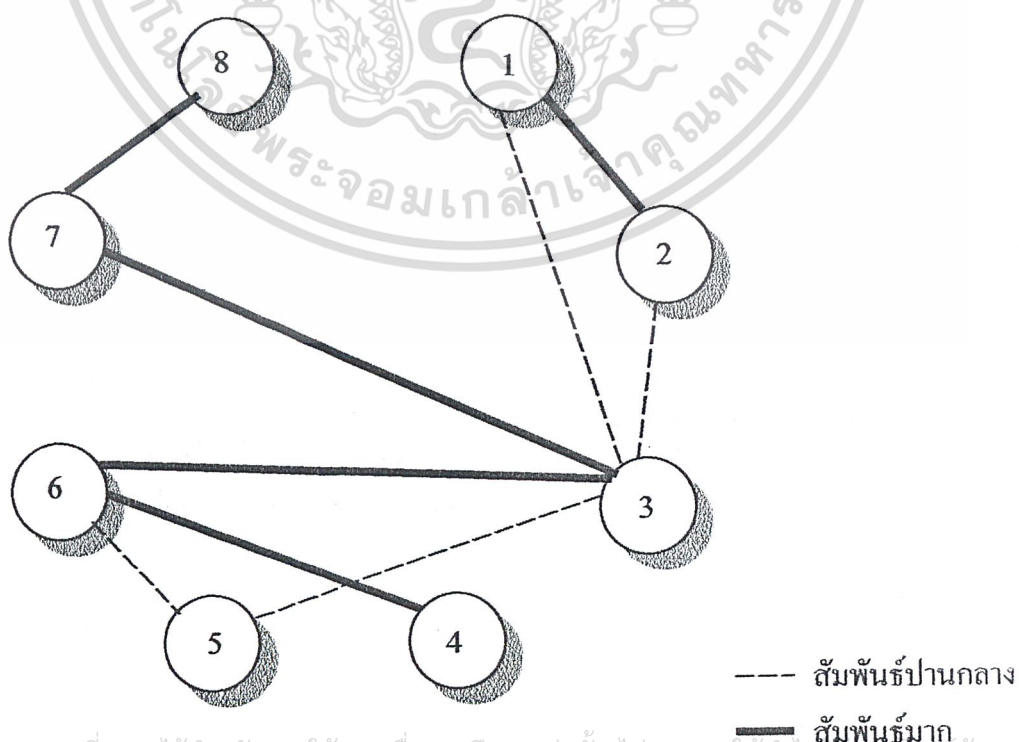
ตารางที่ 4.4 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนจัดเลี้ยง (BANQUET ROOM)

องค์ประกอบ	
1.ทางเข้า	4
2. ส่วนต้อนรับ	3 1
3. ส่วนที่นั่ง	1 2 2
4. ส่วนเตรียมอาหาร	2 3 2 2 2
5. ส่วนจุดบริการ	2 4 4 2 1
6. ส่วนโต๊ะวางอาหาร	3 1 1 1
7. ส่วนเวที	2 1
8. ส่วนควบคุม	1 1

หมายเหตุ

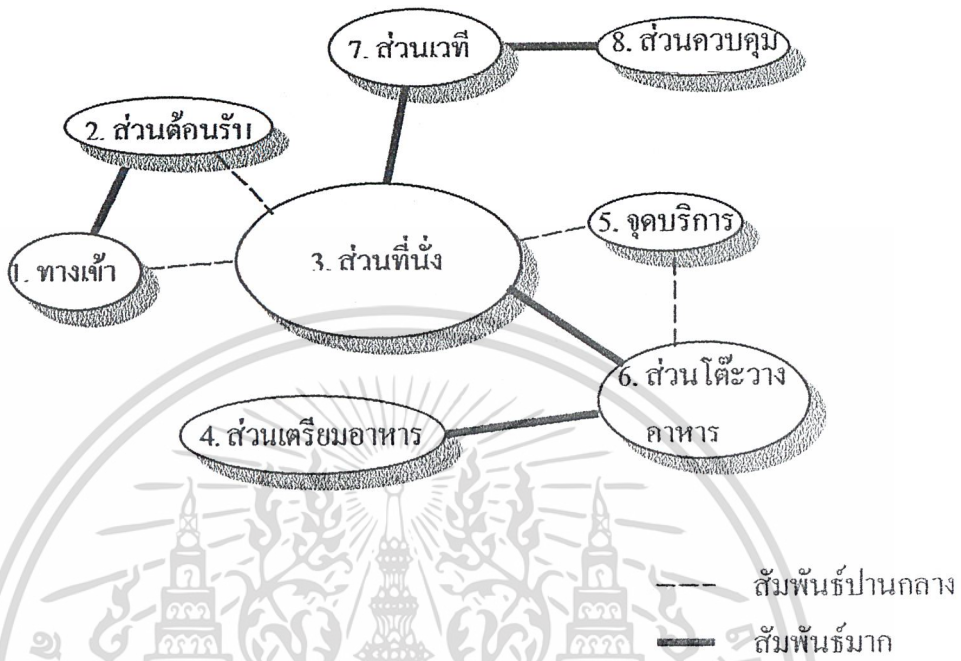
4 สัมพันธ์มากที่สุด
3 สัมพันธ์มาก
2 สัมพันธ์ปานกลาง
1 สัมพันธ์น้อย

แผนภูมิฟองอากาศส่วนจัดเลี้ยง (BANQUET ROOM)

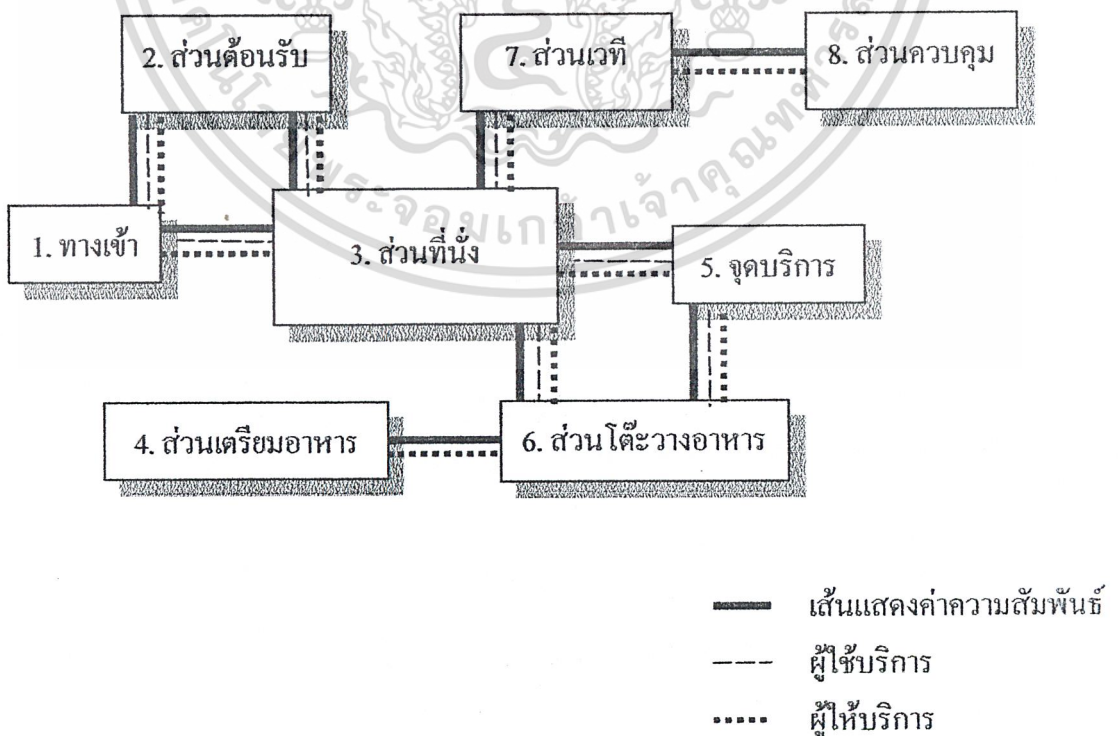


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนจัดเลี้ยง (Banquet Hall)



แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนจัดเลี้ยง (Banquet Hall)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

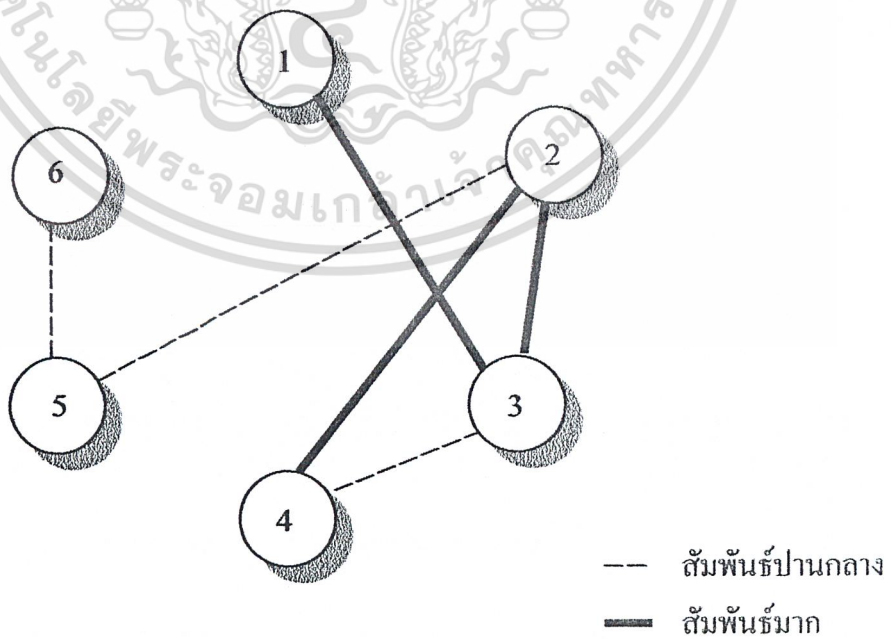
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าความสัมพัทธ์ส่วนห้องพักรรรมดา (STANDARD ROOM)

องค์ประกอบ	
1. ทางเข้า	2
2. ส่วนห้องน้ำ	4 2
3. ส่วนเก็บสัมภาระ	4 4 2 2
4. ส่วนแต่งตัว	3 3 3 2
5. ส่วนนอน	1 1 2
6. ส่วนพักผ่อน	2 1
	1
	3

หมายเหตุ

- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อย

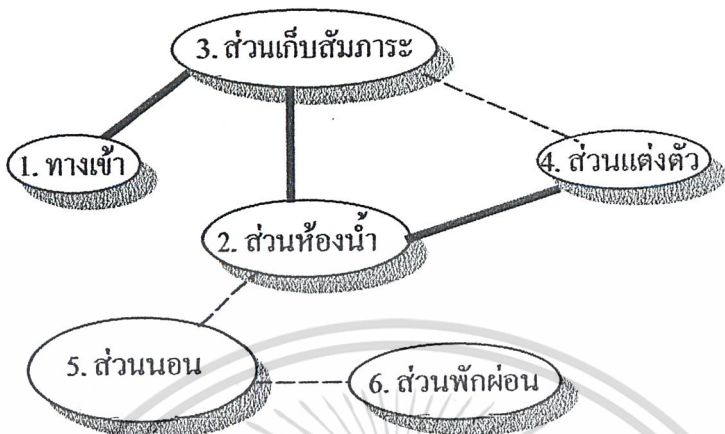
แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องพักรรรมดา (STANDARD ROOM)



- - - สัมพันธ์ปานกลาง
- สัมพันธ์มาก

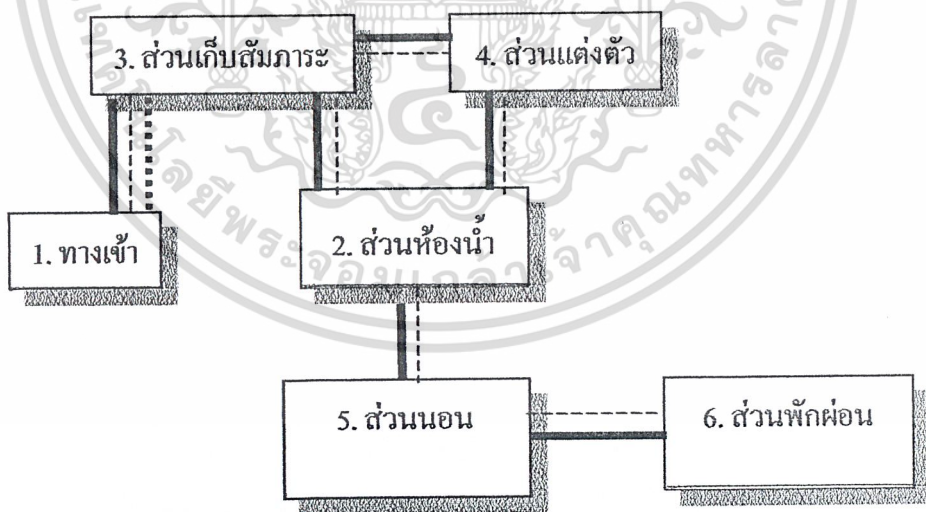
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องพักรธรรมดา (STANDARD ROOM)



--- สัมพันธ์ปานกลาง
 — สัมพันธ์มาก

แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนห้องพักรธรรมดา



— เส้นแสดงค่าความสัมพันธ์
 --- ผู้ใช้บริการ
 ผู้ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

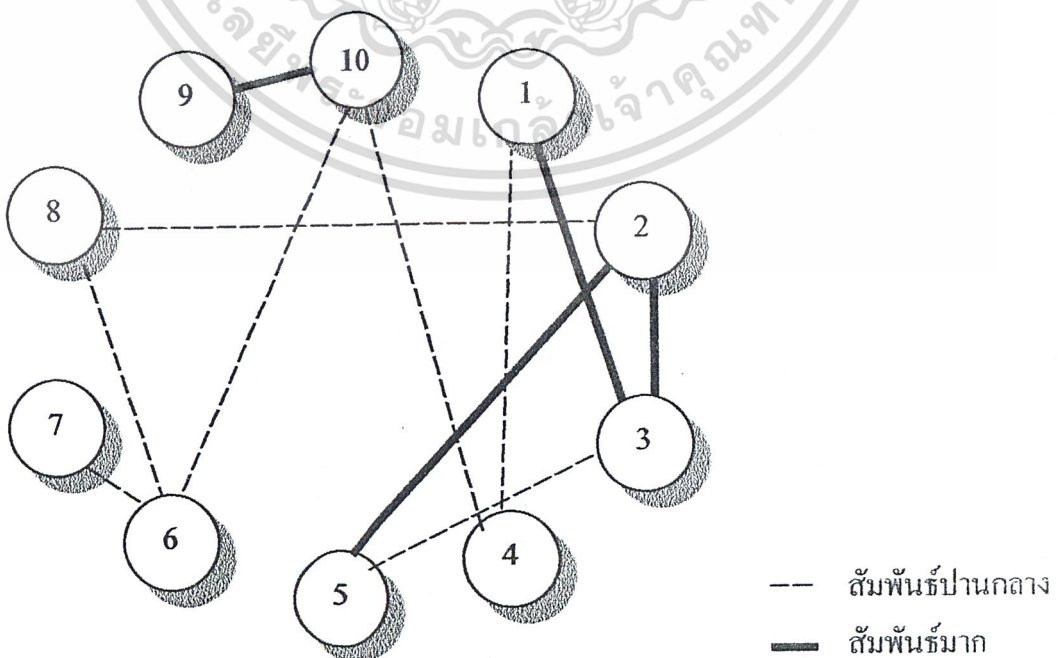
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)

องค์ประกอบ										
1. ทางเข้า	2									
2. ส่วนห้องน้ำ	4	3								
3. ส่วนเก็บสัมภาระ	1	2	2							
4. ส่วนรับแขก	1	4	2	2						
5. ส่วนแต่งตัว	1	1	2	2	1					
6. ส่วนพักผ่อน	1	1	1	1	1	1				
7. ส่วนทำงาน	1	1	1	1	1	1	1			
8. ส่วนนอน	3	2	2	1						
9. ส่วนเตรียมอาหาร	3	1	3							
10. ส่วนรับประทานอาหาร	2	1	1							
	1	1	3							
	1	1								
	4	1								

หมายเหตุ

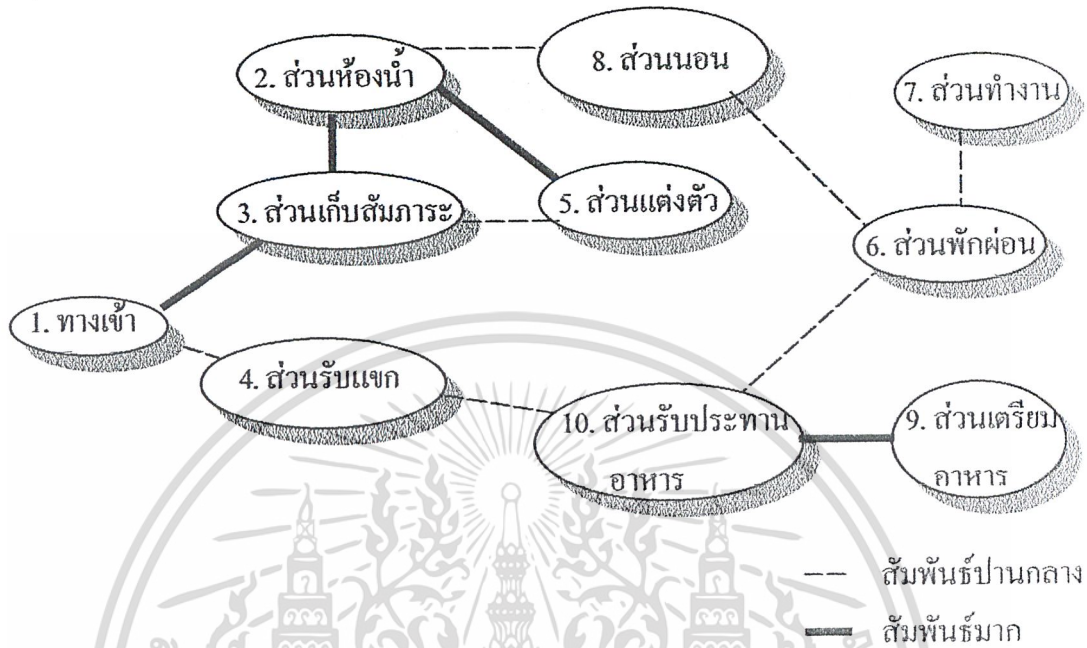
- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อย

แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)

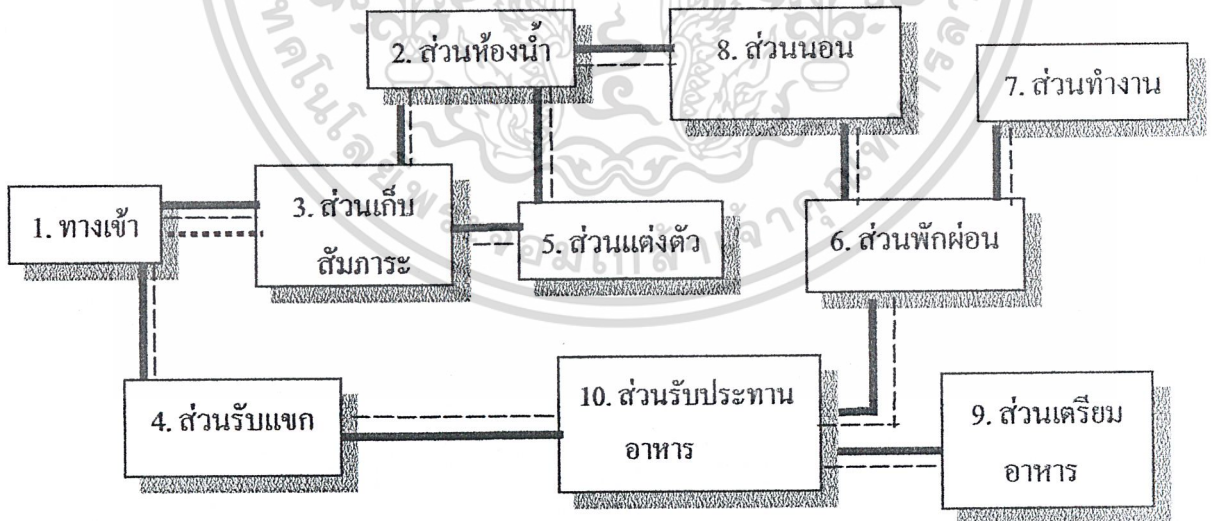


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องพักพิเศษ (SUITE ROOM)



แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนห้องพักพิเศษ



- เส้นแสดงค่าความสัมพันธ์
- - - ผู้ใช้บริการ
- ผู้ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

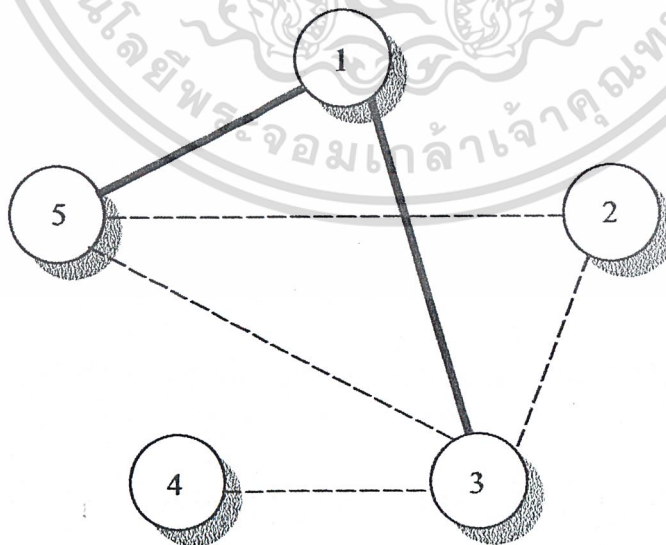
ตารางที่ 4.7 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)

องค์ประกอบ	
1. ทางเข้า	1
2. ส่วนจุดบริการ	4
3. ส่วนที่นั่ง	3 2 2 4
4. ส่วนน้ำดื่ม	3 3
5. ส่วนร้านค้า	2

หมายเหตุ

- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อย

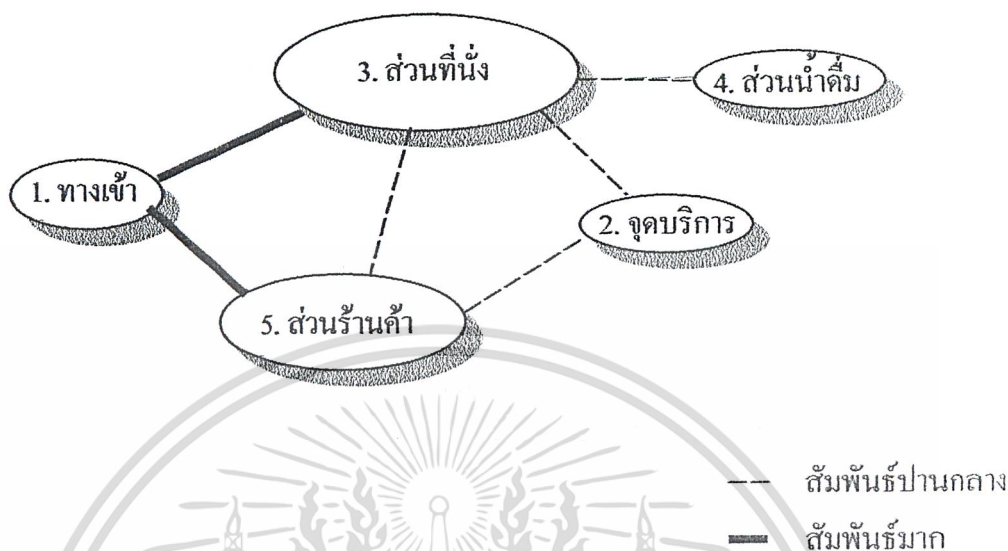
แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)



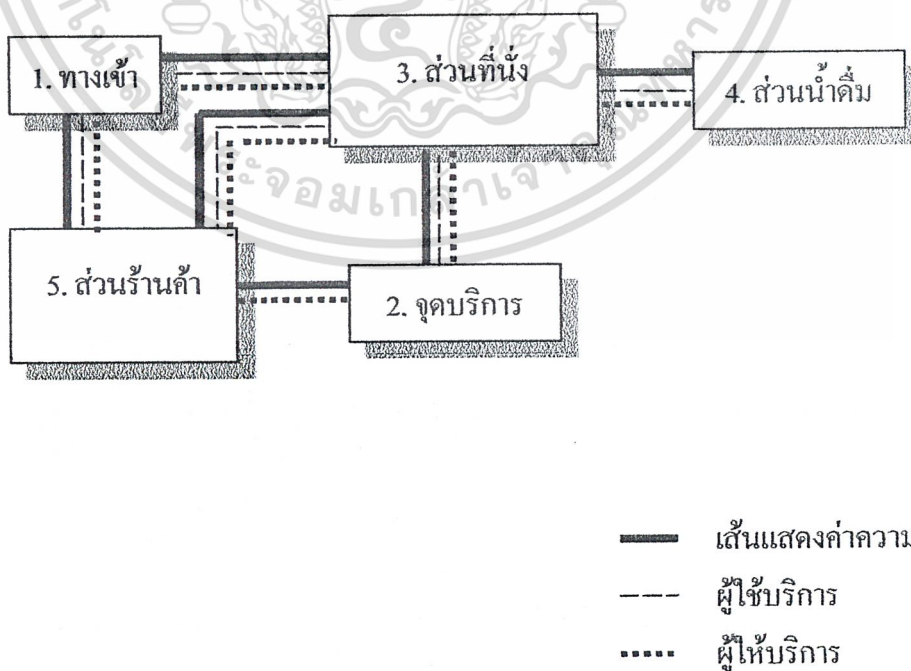
- สัมพันธ์ปานกลาง
- สัมพันธ์มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)



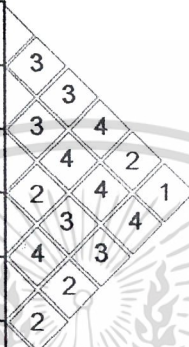
แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

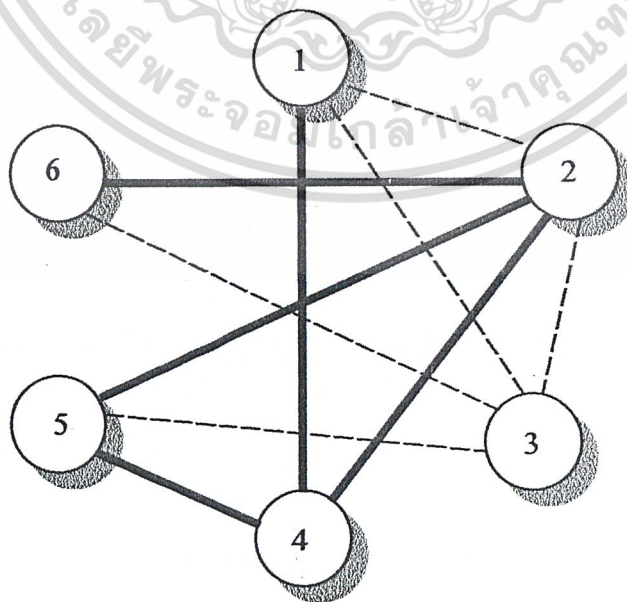
ตารางที่ 4.8 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า
(MOCK UP FRONT OFFICE)

องค์ประกอบ
1. ทางเข้า
2. ส่วนบริเวณกระดาน
3. ส่วน โต๊ะอาจารย์
4. ส่วนที่นั่ง
5. เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า
6. ส่วนเครื่องฉาย



หมายเหตุ
 4 สัมพันธ์มากที่สุด
 3 สัมพันธ์มาก
 2 สัมพันธ์ปานกลาง
 1 สัมพันธ์น้อย

แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า (MOCK UP FRONT OFFICE)

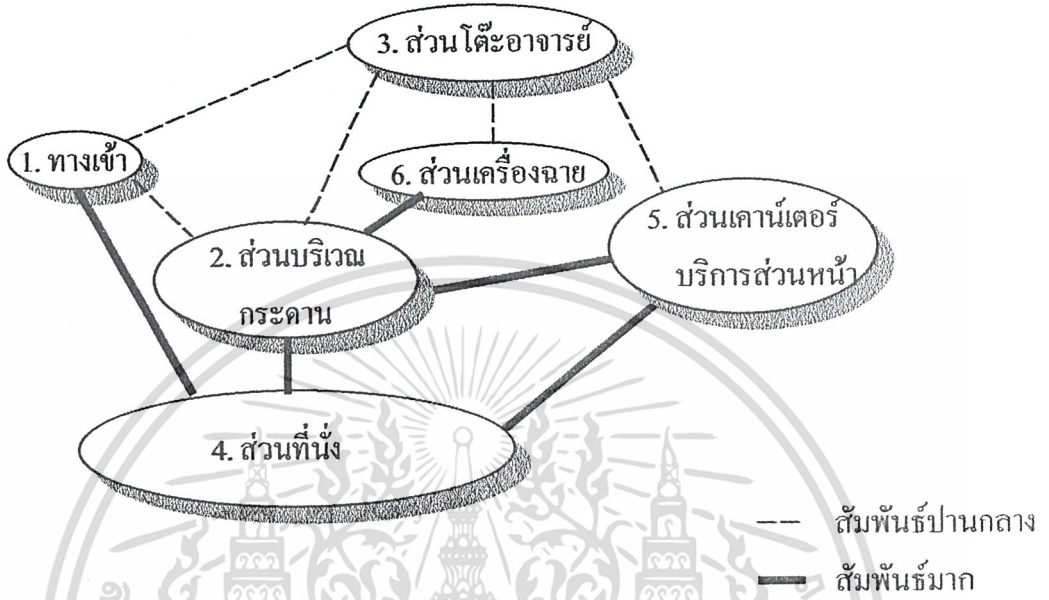


--- สัมพันธ์ปานกลาง

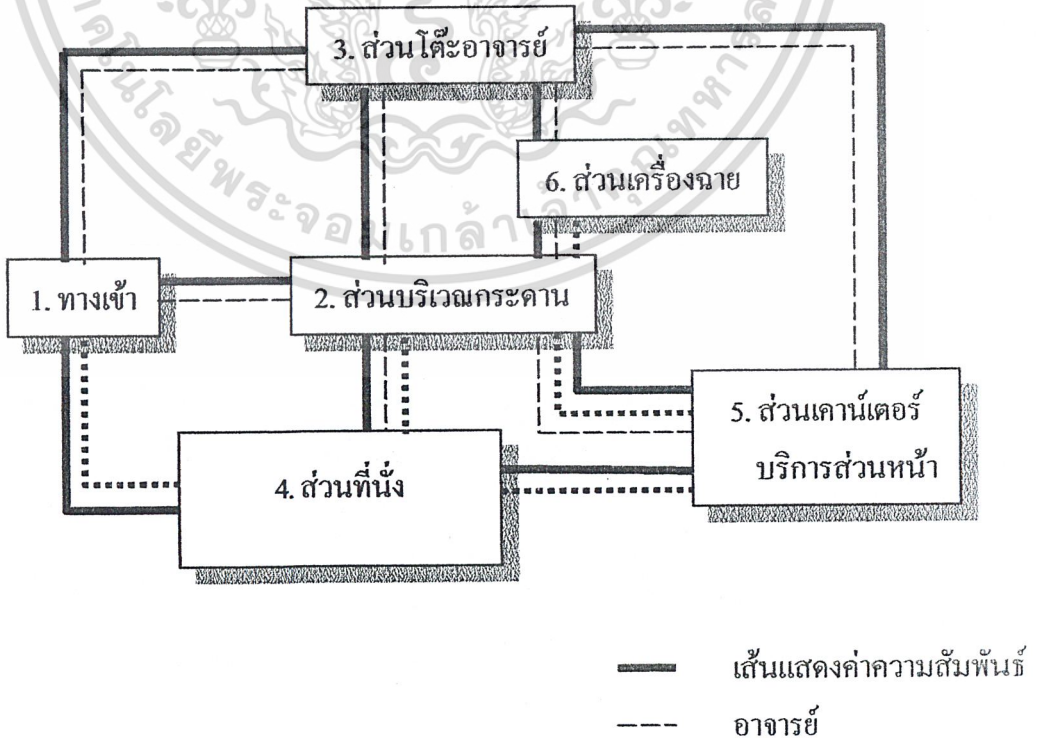
— สัมพันธ์มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

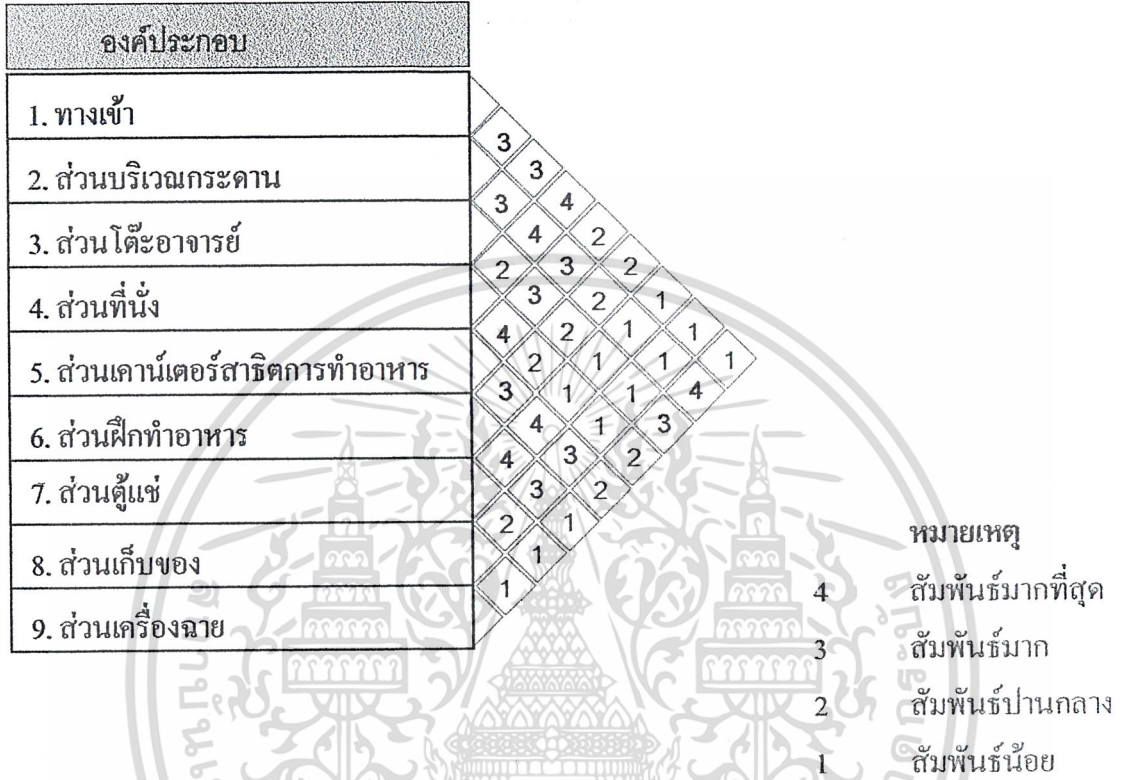


แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

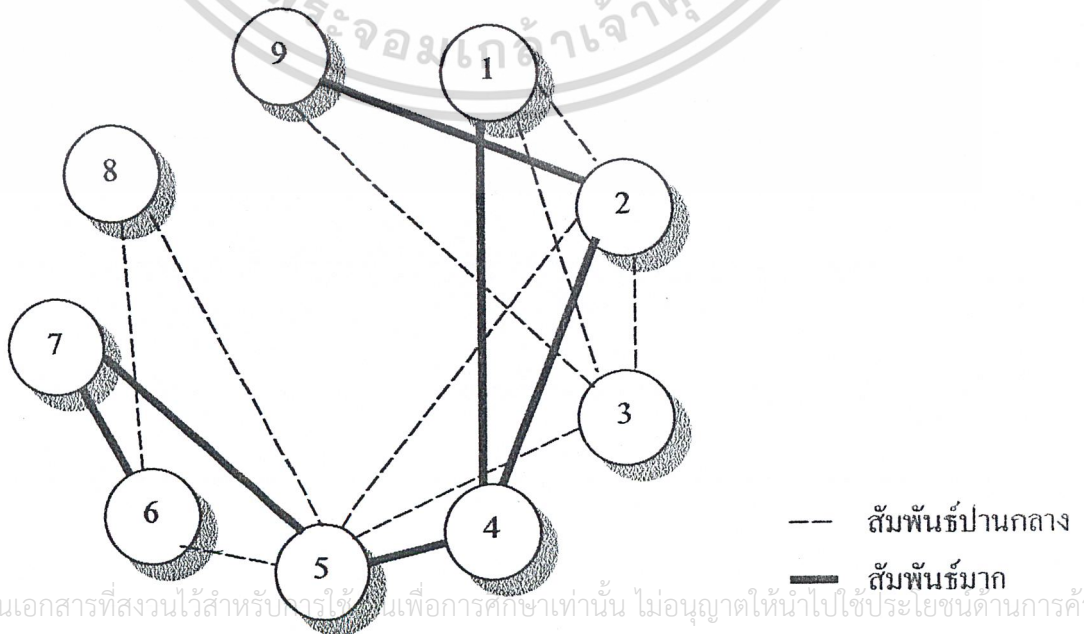


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่หรือใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.9 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องเรียนครัวสาธิต (DEMONSTRATION KITCHEN)

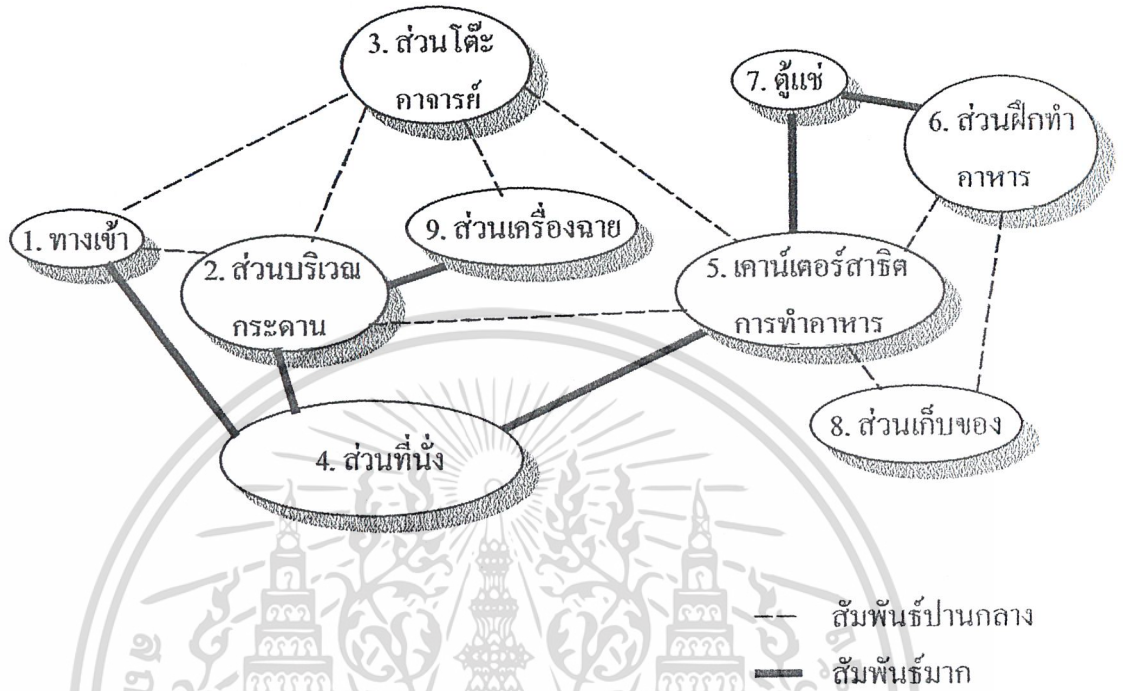


แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องเรียนครัวสาธิต (DEMONSTRATION KITCHEN)

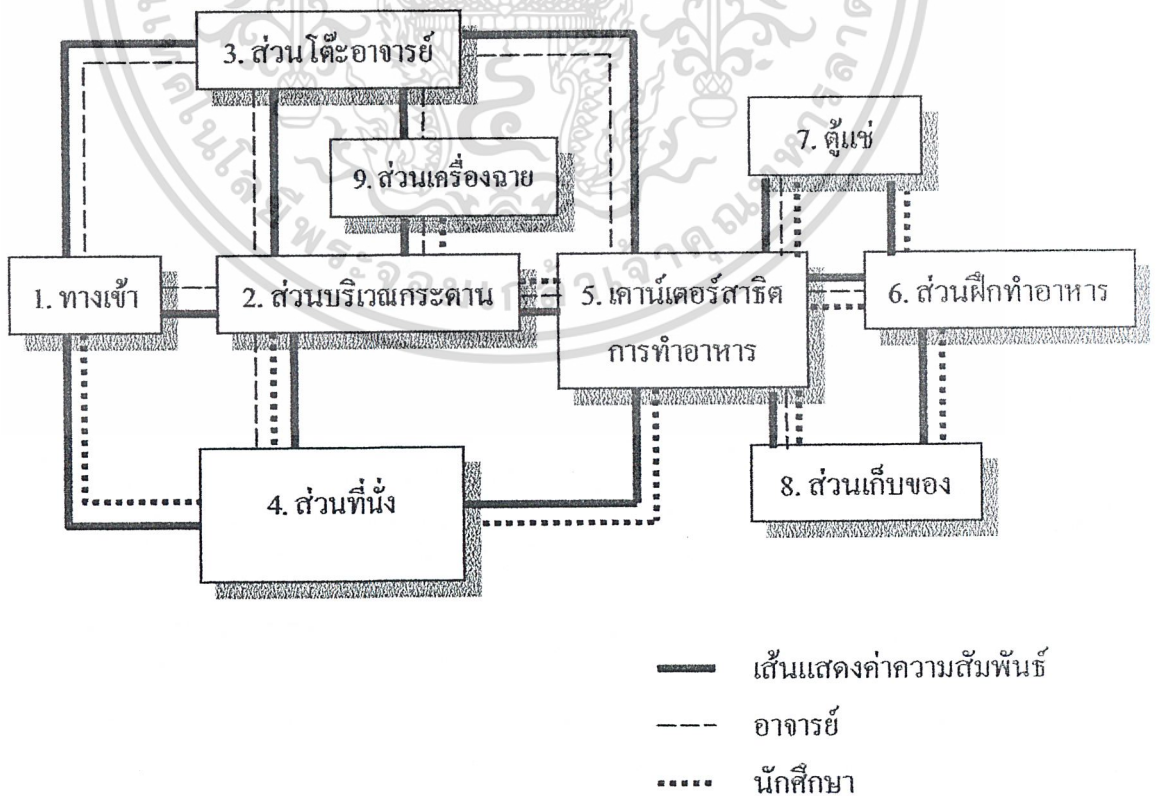


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องเรียนครัวสาธิต



แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้โครงการส่วนห้องเรียนครัวสาธิต



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

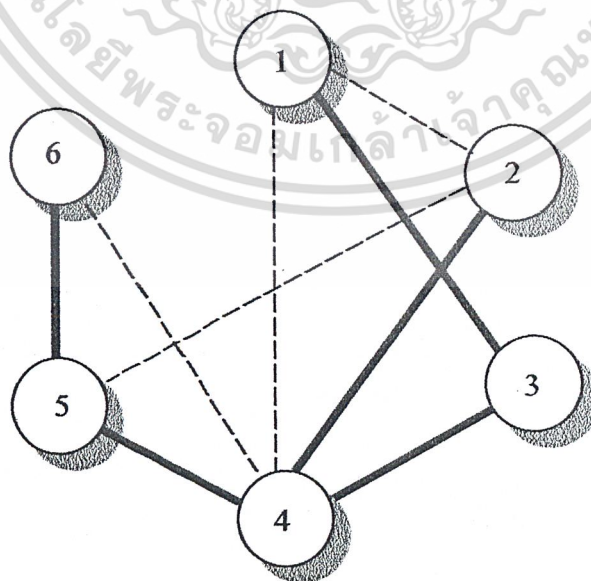
ตารางที่ 4.10 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องเรียนผสมเครื่องเต็ม (DEMONSTRATION)

องค์ประกอบ	
1. ทางเข้า	3
2. ส่วนโต๊ะอาจารย์	4 3
3. ส่วนที่นั่ง - ปฏิบัติการ	2 4 3 2 1
4. ส่วนสาริต	4 3 2 1
5. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	4 3 1
6. ส่วนตู้แช่	4

หมายเหตุ

- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อย

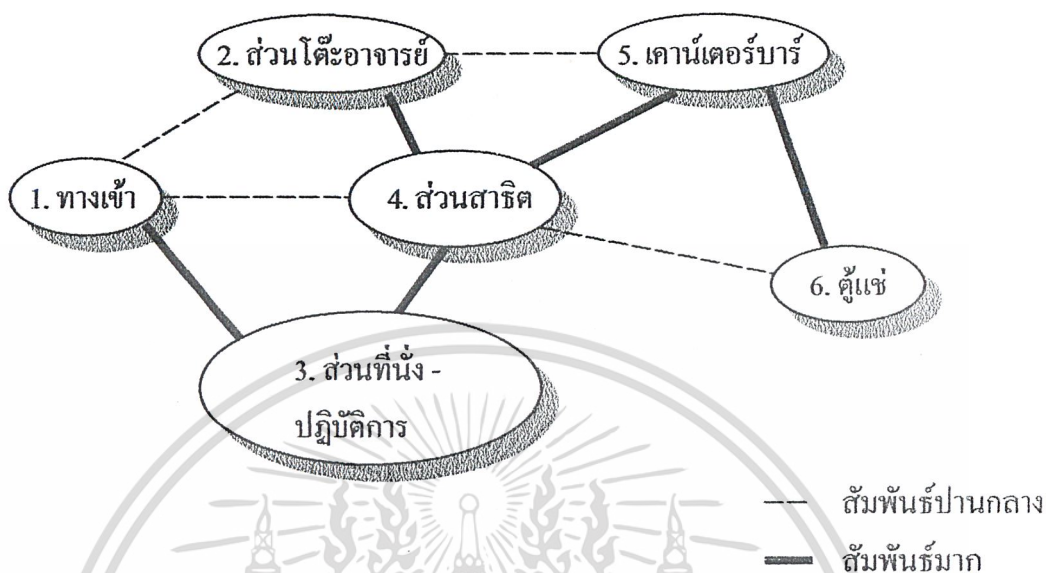
แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องเรียนผสมเครื่องเต็ม (DEMONSTRATION)



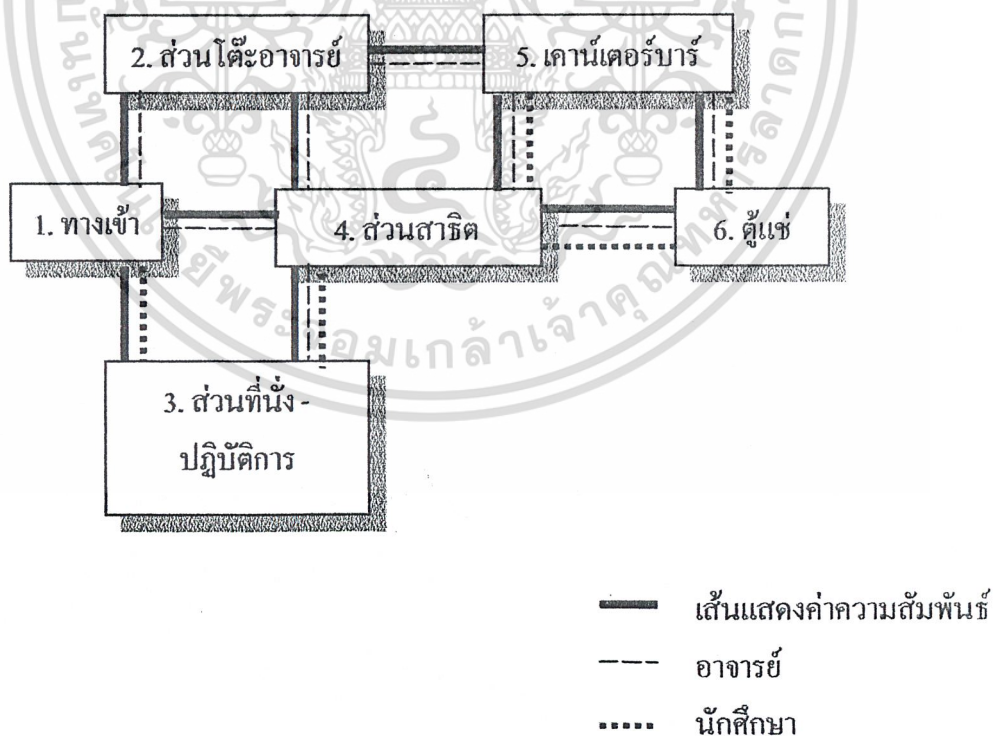
- สัมพันธ์ปานกลาง
- สัมพันธ์มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม



แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ของผู้ใช้อาคารส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

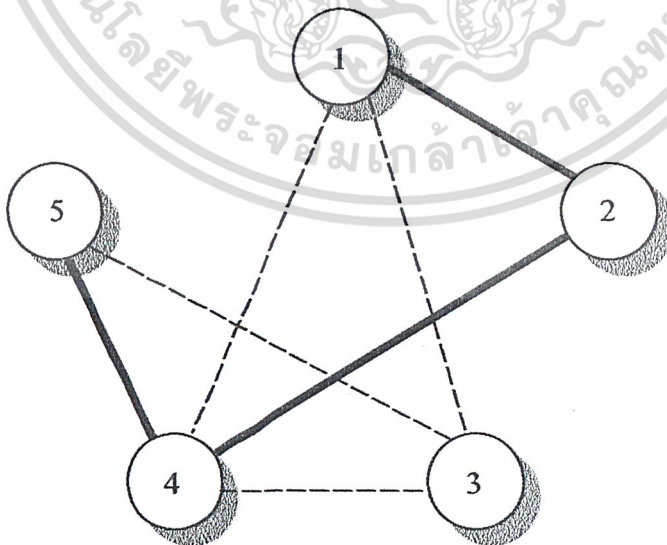
ตารางที่ 4.11 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องเรียนบรรยาย (LECTURE ROOM)

องค์ประกอบ	
1. ทางเข้า	4
2. ส่วนที่นั่ง	3 3
3. ส่วน โต๊ะอาจารย์	2 4 2
4. ส่วนบริเวณกระดาน	3 2
5. ส่วนเครื่องฉาย	4 3

หมายเหตุ

- 4 สัมพันธ์มากที่สุด
- 3 สัมพันธ์มาก
- 2 สัมพันธ์ปานกลาง
- 1 สัมพันธ์น้อย

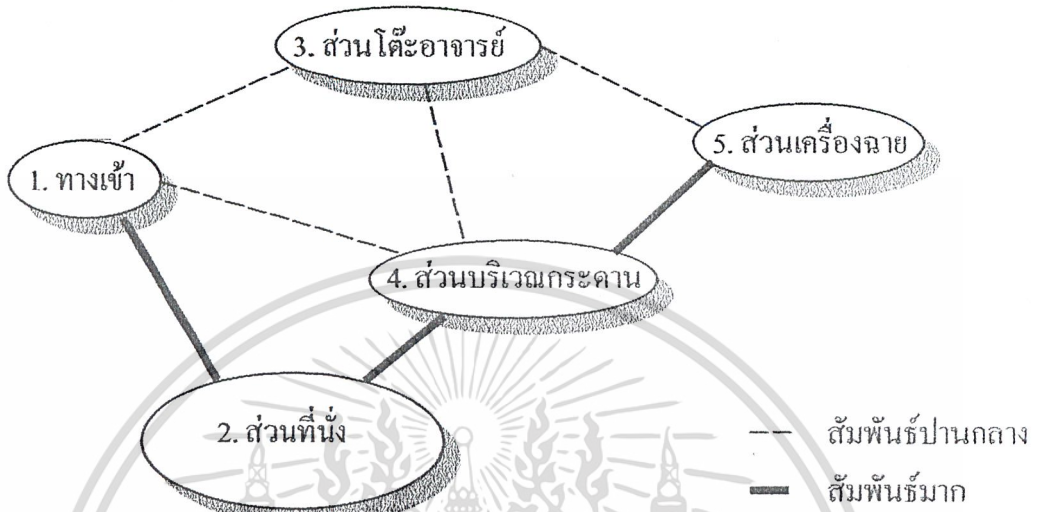
แผนภูมิฟองอากาศส่วนห้องเรียนบรรยาย (LECTURE ROOM)



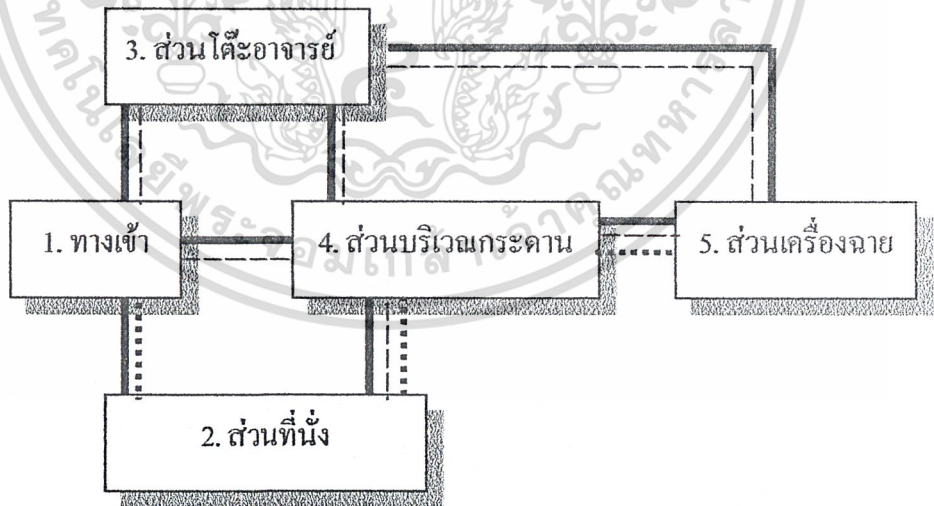
- สัมพันธ์ปานกลาง
- สัมพันธ์มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องเรียนบรรยาย



แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของผู้ใช้อาคารส่วนห้องเรียนบรรยาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยโครงการ

การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยเป็นการคิดพื้นที่องค์ประกอบใช้สอยต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ทางสัญจร และศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้พื้นที่นั้น ๆ ว่าเนื้อที่ในความต้องการใช้สอยจริงเพียงพอกับพื้นที่จริงหรือไม่ เพื่อเป็นการปรับพื้นที่ในแต่ละส่วนของโครงการให้มีความเหมาะสมกับความ ต้องการพื้นที่ใช้สอย โดยอาจมีการเพิ่มหรือลดพื้นที่ในแต่ละส่วนจากพื้นที่จริง แต่ยังคงองค์ประกอบใช้สอยทั้งหมดไว้ โดยมีการวิเคราะห์พื้นที่ของส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. ส่วนโถงต้อนรับ
2. ส่วนคอฟฟี่ช็อป
3. ส่วนห้องจัดเลี้ยง
4. ส่วนห้องพัก
 - ห้องพักรวม
 - ห้องพักรักษา
5. ห้องเรียนครุศาสตร์
6. ห้องเรียนบรรยาย
7. ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม
8. ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า
9. ห้องอาหาร

1. ส่วนโถงต้อนรับ

ลักษณะทั่วไป

เป็นส่วนที่เป็นศูนย์กลางของโรงแรมเพื่อแยกไปยังส่วนต่าง ๆ และเป็นส่วนแรกที่แขกได้สัมผัส ซึ่งจะมีเคาน์เตอร์ต้อนรับและบริการเกี่ยวกับห้องพัก มีบริเวณพื้นที่นั่งคอย และส่วนบริการอื่น ๆ เช่น ห้องน้ำ โทรศัพท์สาธารณะ บริการแลกเปลี่ยนเงินตรา เป็นต้น ส่วนล็อบบี้ควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถติดต่อได้สะดวก ควรมีพื้นที่เพียงพอแก่แขกและผู้มาติดต่อห้องพักได้โดยไม่มีกีดขวางทางสัญจร

การวิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง	ชั้นบน (อาคารมี 2 ชั้นมีลักษณะยกพื้นสูงบริเวณด้านหน้า คล้ายชั้นใต้ดิน)
เนื้อที่	400 ตารางเมตร
เวลาทำการ	24 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ใช้พื้นที่

ก. ผู้ให้บริการ

- หัวหน้าฝ่ายบริการส่วนหน้า
- พนักงานต้อนรับ
- พนักงานลงทะเบียนและจองห้องพัก
- พนักงานรับโทรศัพท์และติดต่อสอบถาม
- พนักงานขนส่งสัมภาระ
- พนักงานแคชเชียร์

ข. ผู้ใช้บริการ

- แขกที่มาพักในโรงแรม
- แขกที่มาใช้บริการในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม
- แขกที่มาติดต่อกับแขกผู้มาพัก

พฤติกรรมโดยย่อ

1. ผู้มาใช้บริการห้องพักลักษณะส่วนตัว

จะเข้ามาในส่วนลอบบี้โดยมีพนักงานคอยเปิดประตูให้ ฝากกระเป๋าและไปยังส่วนติดต่อสอบถาม พนักงานจะกล่าวต้อนรับและให้คำแนะนำการลงทะเบียนห้องพักและตรวจสอบหลักฐานต่าง ๆ จากนั้นจะมอบกุญแจห้องพักและรับฝากของมีค่า และในระหว่างที่รอลงทะเบียนห้องพักอาจจะนั่งพักคอย หรือใช้บริการส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น ห้องน้ำ โทรศัพท์ ฯลฯ หรือไปยังห้องพักเลย

2. ผู้ใช้บริการห้องพักที่มาเป็นกลุ่มทัวร์

เข้ามาในส่วนลอบบี้โดยมีพนักงานคอยเปิดประตูให้ ฝากกระเป๋า จากนั้นแขกจะไปนั่งพักคอย (ระหว่างที่พักคอยอาจใช้บริการในส่วนต่าง ๆ เช่น ห้องน้ำ โทรศัพท์ ฯลฯ) ไกด์จะแยกไปส่วนติดต่อสอบถาม ซึ่งส่วนใหญ่จะมีการจดหมายเลขห้องพักไว้ล่วงหน้า พนักงานตรวจหลักฐานการลงทะเบียนและมอบกุญแจห้องพัก ไกด์จะนำไปแจกจ่ายกับแขก ส่วนแขกอาจจะฝากของมีค่าไว้เสร็จแล้วแยกย้ายไปยังห้องพัก

3. ผู้มาใช้บริการส่วนอื่น ๆ หรือมาติดต่อกับแขกที่มาพัก

เข้ามาในส่วนลอบบี้โดยมีพนักงานคอยเปิดประตูให้ แขกจะไปยังส่วนติดต่อสอบถามโดยมีพนักงานคอยให้คำแนะนำ หรืออาจจะไปใช้บริการในส่วนอื่น ๆ เลยหรืออาจจะนั่งพักคอย (ระหว่างที่พักคอยอาจใช้บริการในส่วนต่าง ๆ เช่น ห้องน้ำ โทรศัพท์ ฯลฯ) ถ้าต้องการติดต่อกับ

แขกที่มาพักจะโทรศัพท์ที่ติดต่อกันในส่วนต่าง ๆ หรือไปยังห้องพักของแขก ซึ่งเมื่อเสร็จธุระแล้วก็ออกจากโรงแรม

1. การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนโถงต้อนรับ

ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1. เคาน์เตอร์ (Front Desk) ประกอบด้วย

1.1 พื้นที่แคชเชียร์ ประกอบด้วย

- คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ประกอบ
- โทรศัพท์
- บริเวณเขียนหนังสือ
- ดินชั่งเก็บเงิน
- ส่วนเก็บบิล
- เครื่องรูดบัตรเครดิต

1.2 พื้นที่ส่วนลงทะเบียนของห้องพัก ประกอบด้วย

- บริเวณเขียนหนังสือของแขก
- คอมพิวเตอร์
- ที่เก็บเอกสาร
- ช่องเก็บกุญแจและข่าวสาร
- โทรศัพท์

1.3 พื้นที่ส่วนต้อนรับ

- เคาน์เตอร์ส่วนต้อนรับ
- กล้องใส่แผ่นพับ

ตารางที่ 4.12 แสดงมาตรฐานขนาดของเคาน์เตอร์

จำนวนห้องพักของโรงแรม (ห้อง)	ขนาดของเคาน์เตอร์ (เมตร)
50	3.00
100	4.50
200	7.50
400	10.00
600	13.50

อาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 36 ห้อง เพราะฉะนั้นจึงใช้ขนาดของเคาน์เตอร์ ความยาวประมาณ 3.00 เมตร

รวมพื้นที่ของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า = $4.00 \times 3.00 = 12$ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนพักคอย

ในส่วนของโถงพักคอยจะมีแขกเข้ามาใช้บริการดังนี้
พื้นที่พักคอย

ลูกทัวร์ 30 คน / รถทัวร์ 1 คัน / 1 ชั่วโมง (โดยประมาณ)

แขกทั่วไป 10 คน / 1 ชั่วโมง (โดยประมาณ)

ดังนั้นจำนวนคนสูงสุดที่สามารถรองรับได้ 40 คน

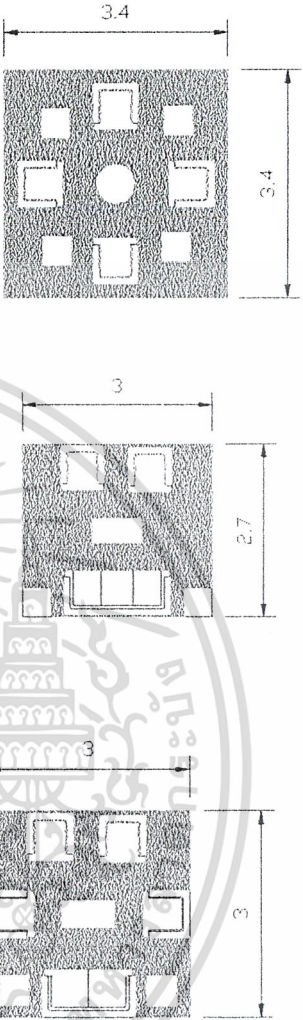
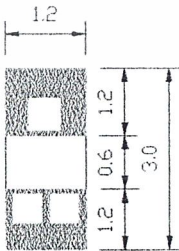
แต่เนื่องจากเป็นโรงแรมขนาดเล็กขนาด 36 ห้องพัก จำนวนผู้ใช้บริการจึงลดลงจากมาตรฐาน และโดยทั่วไปทางโรงแรมต้องการให้แขกเข้าไปใช้บริการในส่วน Coffee Shop เพื่อเป็นการเพิ่มจุดขายอาหาร ดังนั้นจึงต้องลดจำนวนที่นั่งในส่วนโถงต้อนรับเพื่อไปเพิ่มพื้นที่ในส่วน Coffee Shop แทน

ดังนั้นส่วนโถงต้อนรับต้องการพื้นที่พักคอยจำนวน 25 ที่นั่ง

ตารางที่ 4.13 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนโถงพักคอย

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. เคาน์เตอร์ (Front Desk)</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยได้จาก ความยาวของเคาน์เตอร์ x พื้นที่ใช้งาน $3.00 \times 4.00 = 12.00$ ตารางเมตร</p>	
<p>2. พื้นที่พักคอย</p> <p>- การจัดชุดที่นั่งพักคอย 2 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 2 ที่นั่ง $3.00 \times 1.50 = 4.50$ ตารางเมตร เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 2.25 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่งพักคอย 4 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง $2.65 \times 2.65 = 7.02$ ตารางเมตร เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.75 ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารทสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>- การจัดชุดที่นั่งพักคอย 4 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> <p>$3.40 \times 3.40 = 11.56$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 2.89 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่งพักคอย 5 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 5 ที่นั่ง</p> <p>$3.00 \times 2.70 = 8.1$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.62 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่งพักคอย 6 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 6 ที่นั่ง</p> <p>$3.00 \times 3.00 = 9.00$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.50 ตารางเมตร</p>	
<p>3. พื้นที่โต๊ะบริการตัววี</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยคิดจาก</p> <p>$1.20 \times 3.00 = 3.60$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>4. พื้นที่โทรศัพท์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้งานคิดจาก</p> <p>โทรศัพท์จำนวน 1 เครื่อง มีพื้นที่ใช้งาน = 0.64 ตารางเมตร</p> <p>ดังนั้นโทรศัพท์จำนวน 4 เครื่อง (ตามนโยบายของทางโรงแรม)</p> <p>มีพื้นที่ใช้งาน = 2.56 ตารางเมตร</p>	
<p>5. พื้นที่ส่วนสัมภาระ</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่วางกระเป๋าเดินทาง <p>กระเป๋าเดินทาง 1 ใบ ต้องการพื้นที่ใช้สอยประมาณ 0.15 ตารางเมตร</p> <p>ดังนั้นกระเป๋าเดินทาง 30 ใบ ต้องการพื้นที่ใช้สอยประมาณ 15 ตารางเมตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - เคาน์เตอร์ Bell Captain <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยได้จาก</p> <p>ความยาวของเคาน์เตอร์ x พื้นที่ใช้งาน</p> <p>$1.20 \times 3.00 = 3.60$ ตารางเมตร</p>	

6. พื้นที่ทางสัญจร

ในส่วนโถงพักคอยเป็นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นเนื้อที่สำหรับทางสัญจรจะใช้มากเป็นพิเศษกว่าส่วนอื่น ๆ ซึ่งคิดเป็น 50 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

7. พื้นที่เพื่อความโอเอ

คิดจาก 75 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.14 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนโถงต้อนรับ

องค์ประกอบ	พ.ท.หน่วย (ตร. ม.)	จำนวน	พ.ท.รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. เคาน์เตอร์ Front Desk	12.00	1	12.00	คิดจากองค์ประกอบใช้สอย ต่าง ๆ
2. พื้นที่พักคอย	2.25	25	56.25	จากค่าเฉลี่ยการวางแผน ลักษณะต่าง ๆ
3. พื้นที่โต๊ะบริการทัวร์	3.60	1	3.60	
4. พื้นที่โทรศัพท์	0.64	4	2.56	จากหนังสือ Interior Graphic And Design Standard
5. พื้นที่ส่วนสัมภาระ - เคาน์เตอร์ Bell Captain	3.60	1	3.60	
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์			78.01	
6. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	39.00	คิดจาก 50% ของพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด
7. พื้นที่เพื่อความโอเอียง	-	-	58.50	คิดจาก 75 % ของพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			175.02	

สรุป

พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย

400 > 175.02

ดังนั้นเหลือพื้นที่ = $400 - 175.02 = 224.98$ ตารางเมตร

พื้นที่ที่เหลือสามารถเพิ่มในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่เพื่อความโอเอียงสะดวกสบาย
3. พื้นที่ในการตกแต่งภายใน
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบของเฟอร์นิเจอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมเพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยในส่วนโถงต้อนรับ (Lobby Hall)

โดยการนำพื้นที่ที่เหลือมาเฉลี่ยตามสัดส่วนของพื้นที่จากความต้องการ ดังนี้

พื้นที่ที่เหลือ + พื้นที่ทางสัญจร + พื้นที่เพื่อความโอเอียง = พื้นที่ที่จะนำไปเฉลี่ย

$$224.98 + 39.00 + 58.50 = 322.48$$

ตารางที่ 4.15 วิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วนโถงต้อนรับ (Lobby Hall)

องค์ประกอบ	พื้นที่ที่ต้องการ (ตร.ม.)	พื้นที่เพิ่มเติม / หน่วย (ตร.ม.)	พื้นที่รวม (ตร.ม.)
1. เคาน์เตอร์ (Front Desk)	12.00	49.61	61.61
2. พื้นที่พักผ่อน	56.25	232.53	288.78
3. พื้นที่โต๊ะบริการทัวร์	3.60	14.88	18.48
4. พื้นที่โทรศัพท์	2.56	10.58	13.14
5. พื้นที่ส่วนสัมภาระ			
- เคาน์เตอร์ Bell Captain	3.60	14.88	18.48
รวมพื้นที่	78.01	322.48	400

2. ส่วนคอฟฟี่ช็อป

ลักษณะทั่วไป

เป็นสถานที่รับประทานอาหาร เครื่องดื่ม ของว่าง โดยปกติจะบริการตลอด 24 ชั่วโมง (สำหรับตัวโครงการเป็นโรงเรียนการโรงแรม ซึ่งเปิดให้บริการเฉพาะช่วงเทศกาลอาหารที่ทางสถาบันฯ กำหนด คือช่วงเดือนธันวาคม - เดือนกุมภาพันธ์ และเปิดให้บริการระหว่างเวลา 11.00 - 18.00 น. เท่านั้น) อาจมีการจัดอาหารแบบบุฟเฟต์ไว้บริการ โดยมีครัวอยู่บริเวณด้านหลัง

การวิเคราะห์พื้นที่

ที่ตั้ง ชั้นล่าง (อาคารมี 2 ชั้นมีลักษณะยกพื้นสูงบริเวณด้านหน้า คล้ายชั้นใต้ดิน)

เนื้อที่ 512 ตารางเมตร

เวลาทำการ 11.00 - 18.00 (เฉพาะช่วงเดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นช่วงเทศกาลอาหารที่ทางสถาบันฯ กำหนดขึ้น)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ใช้พื้นที่

ก. ผู้ให้บริการ

- ผู้จัดการคอฟฟี่ช็อป
- กัปตัน
- พนักงานต้อนรับ
- พนักงานบริการ
- บาร์เทนเดอร์
- พนักงานเก็บเงิน

ผู้ให้บริการ

- แชกที่มาพักโรงแรม
- บุคคลภายนอก

พฤติกรรมโดยย่อ

เมื่อแขกเข้ามาในคอฟฟี่ช็อป พนักงานต้อนรับจะกล่าวต้อนรับและจัดหาที่นั่งให้ เมื่อแขกได้ที่นั่งเรียบร้อยแล้วพนักงานจะนำเมนูมาให้ คอยแนะนำรายการอาหาร รวบรวมสั่งอาหารและเครื่องดื่ม จากนั้นพนักงานจะนำไปสั่งอาหารไปให้เคาน์เตอร์ตรวจเช็คครับ - สั่งอาหาร และใบสั่งเครื่องดื่มไปให้เคาน์เตอร์บาร์รับเครื่องดื่มมาเสิร์ฟก่อน ระหว่างที่รออาหารแขกอาจดื่มเครื่องดื่มพูดคุย หรือฟังเพลง เมื่ออาหารออกจากครัวจะตรวจเช็ครายการก่อนแล้วพนักงานเสิร์ฟจะนำอาหารมาเสิร์ฟและคอยให้บริการ เมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้วจะเรียกเก็บเงิน พนักงานเสิร์ฟรับเงินหรือบัตรเครดิตนำมาให้แคชเชียร์คิดเงิน จากนั้นจะนำเงินทอนให้แขก กล่าวขอบคุณ ทำความสะอาดและจัดโต๊ะให้เรียบร้อย

ความต้องการพื้นที่

1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร = 50 % ของจำนวนห้องพัก

ห้องพัก 36 ห้อง = 18 ที่นั่ง

จำนวนของที่นั่งเพิ่มจากส่วนลอบบี้ตามนโยบายของโรงแรม คือ 20 ที่นั่ง

รวมที่นั่งทั้งหมด = 38 ที่นั่ง

2. เคาน์เตอร์บาร์

คิดจากพื้นที่ใช้งานซึ่งประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ ส่วนบริการอาหารเครื่องดื่ม ส่วนส่งผ่านอาหาร ส่วนปฏิบัติงานแคชเชียร์ และผู้ให้บริการส่วนเคาน์เตอร์ด้านหน้า

ความต้องการพื้นที่เคาน์เตอร์คิดจากองค์ประกอบใช้สอยทั้งหมด

ที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์ คิดจาก 10 % ของจำนวนที่นั่งทั้งหมด

จำนวนที่นั่งทั้งหมด 38 ที่นั่ง ดังนั้นที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์ = 4 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์เพื่อการศึกษาค้นคว้า ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ส่วนบริการ

1 จุด ต่อจำนวนผู้ใช้บริการ 30 คน ดังนั้นความต้องการทั้งหมด = 2 จุด

4. ส่วนต้อนรับ

คิดจากจุดบริการและทางสัญจรเพียง 1 คน ความต้องการพื้นที่ทั้งหมด 2.10 ตารางเมตร

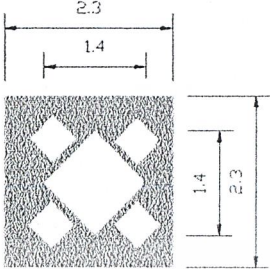
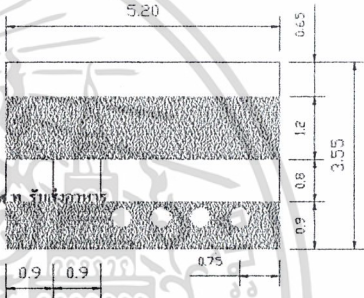
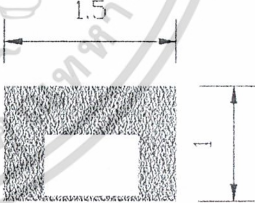
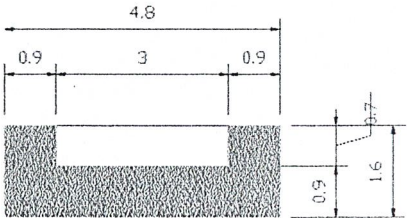
5. รถเข็นเครื่องดื่ม คิดพื้นที่ต่อหน่วย = 3.08 ตารางเมตร

6. พื้นที่ทางสัญจร คิดจาก 50 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

ตารางที่ 4.16 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช็อป

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง</p> <p>พื้นที่ใช้สอยชุด 2 ที่นั่ง</p> $2.55 \times 0.75 = 1.91$ ตารางเมตร <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 0.96 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> $1.40 \times 2.70 = 3.78$ ตารางเมตร <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 0.95 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> $2.70 \times 2.70 = 7.29$ ตารางเมตร <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.82 ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>- การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> $2.30 \times 2.30 = 5.29 \text{ ตารางเมตร}$ <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.32 ตารางเมตร</p>	
<p>2. เคาน์เตอร์บาร์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยได้จาก</p> <p>ความยาวของเคาน์เตอร์ x พื้นที่ใช้งาน</p> <p>ที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์คิดจาก 10% ของจำนวน</p> <p>ที่นั่ง</p> <p>พ.ท. เคาน์เตอร์ 4 ที่นั่ง = 5.20×3.55</p> <p>= 18.46 ตารางเมตร</p>	
<p>3. พื้นที่ส่วนบริการ</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยได้จาก</p> $1.50 \times 1.00 = 1.50 \text{ ตารางเมตร}$	
<p>4. พื้นที่ส่วนจัดโต๊ะบุฟเฟต์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยได้จาก</p> $4.80 \times 1.60 = 7.68 \text{ ตารางเมตร}$	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.17 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช้อป Coffee Shop

องค์ประกอบ	พ.ท.หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	1.82	38	69.16	คิดจากค่าเฉลี่ยการวาง แปลนแบบ 4 ที่นั่ง
2. เคาน์เตอร์บาร์	1	18.46	18.46	
3. พื้นที่ส่วนบริการ	1.50	2	3.00	คิดจากองค์ประกอบใช้สอย 1 จุด / 30 ที่นั่ง
4. พื้นที่จัดโต๊ะบุฟเฟต์	7.68	1	7.68	
5. ส่วนต้อนรับ	2.10	1	2.10	
6. รถเข็นเครื่องดื่ม	3.08	1	3.08	
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์			103.48	
7. ทางสัญจร			51.74	คิดจาก 50 % ของพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			155.22	

สรุป พื้นที่จริง > พื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย
512 > 155.22 ดังนั้นเหลือพื้นที่ 356.78 ตารางเมตร

พื้นที่ที่เหลือสามารถเพิ่มเติมในส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. อาจใช้เพิ่มเติมจำนวนโต๊ะรับประทานอาหารให้มากขึ้น
2. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์
3. พื้นที่ทางสัญจร
4. พื้นที่ในการตกแต่งภายใน
5. พื้นที่เพื่อความโอเอียง

การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมเพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอย

โดยการนำพื้นที่ที่เหลือมาเฉลี่ยตามสัดส่วน

พื้นที่ที่เหลือ + พื้นที่ทางสัญจร = พื้นที่ที่จะนำไปเฉลี่ย

$$356.78 + 51.74 = 408.52$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.18 วิเคราะห์เนื้อที่เพิ่มเติมในส่วนคอฟฟี่ช็อป

องค์ประกอบ	พื้นที่ที่ต้องการ (ตร. ม.)	พื้นที่เพิ่มเติม (ตร. ม.)	พื้นที่รวม
1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	69.16	273.03	342.19
2. เคาน์เตอร์บาร์	18.46	72.88	91.34
3. พื้นที่ส่วนบริการ	3.00	11.84	14.84
4. พื้นที่จัดโต๊ะบุฟเฟต์	7.68	30.32	38.00
5. ส่วนต้อนรับ	2.10	8.29	10.39
6. รถเข็นเครื่องดื่ม	3.08	12.16	15.24
รวม	103.48	408.52	512

3. ส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet Hall)

ลักษณะโดยทั่วไป

เป็นส่วนจัดเลี้ยงในลักษณะต่าง ๆ โดยขนาดของห้อง รูปแบบของงาน และส่วนประกอบต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับความต้องการของเจ้าภาพ และความเหมาะสมกับประเภทของงาน ลักษณะภายในห้องจะโล่ง มีบรรยากาศแบบอบอุ่น สวยงาม พื้นที่กว้างขวางสามารถจุคนได้มาก จุดเด่นอยู่ที่บริเวณเวที มีทางเดินบริการด้านหลังสำหรับพนักงาน เพื่อสามารถลำเลียงอาหารได้อย่างรวดเร็ว

การวิเคราะห์พื้นที่

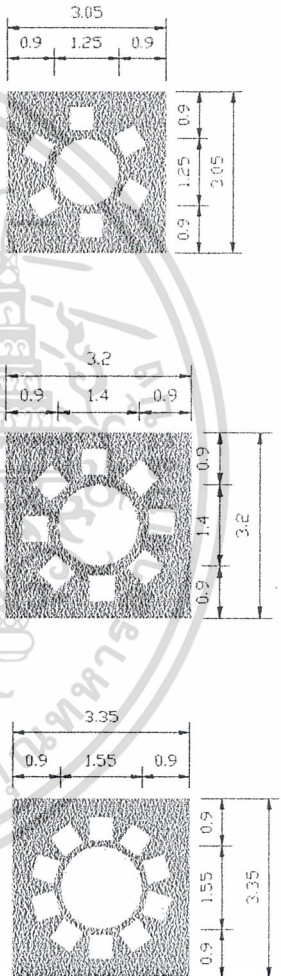
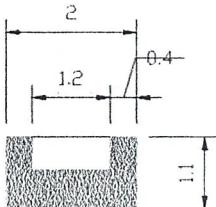
ที่ตั้ง	ชั้นบน (อาคารมี 2 ชั้นมีลักษณะยกพื้นสูงบริเวณทางเข้าด้านหน้า)
เนื้อที่	448 ตารางเมตร (ไม่รวมโถงด้านหน้า) 644 ตารางเมตร (รวมโถง)
เวลาทำการ	11.00 – 21.00 น. (ขึ้นอยู่กับการจองช่วงเวลาจัดเลี้ยง)
ผู้ใช้พื้นที่	<ol style="list-style-type: none"> ผู้ให้บริการ <ul style="list-style-type: none"> ผู้จัดการส่วนจัดเลี้ยง พนักงานบริการ พนักงานต้อนรับ พนักงานทำความสะอาดและควบคุมระบบ ผู้ให้บริการ <ul style="list-style-type: none"> แขกที่มาพักโรงแรม บุคคลภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

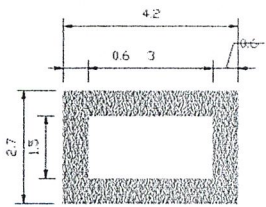
พฤติกรรมโดยย่อ

แขกที่มาใช้บริการทั้งแขกภายนอกและแขกของโรงแรมเอง ก่อนจะเข้าสู่ส่วนจัดเลี้ยง จะมีพนักงานต้อนรับคอยต้อนรับ เมื่อเข้ามาภายในก็จะหาที่นั่ง พนักงานจะเป็นผู้เสิร์ฟอาหารโดยที่แขกไม่ต้องสั่งรายการอาหาร จากนั้นบริกรจะนำมาเสิร์ฟและคอยให้บริการอย่างใกล้ชิด

ตารางที่ 4.19 สรุปการวิเคราะห์หาความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนจัดเลี้ยง

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 6 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 6 ที่นั่ง $3.05 \times 3.05 = 9.30$ ตารางเมตร เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.56 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 8 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 8 ที่นั่ง $3.20 \times 3.20 = 10.24$ ตารางเมตร เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.28 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 10 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 10 ที่นั่ง $3.35 \times 3.35 = 11.22$ ตารางเมตร เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.12 ตารางเมตร</p>	
<p>2. พื้นที่จุดบริการ พื้นที่ใช้สอยได้จาก $1.10 \times 2.00 = 2.20$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
3. พื้นที่โต๊ะวางอาหาร พื้นที่ใช้สอยได้จาก $2.70 \times 4.20 = 11.34$ ตารางเมตร	
4. พื้นที่เวที พื้นที่ใช้สอยคิดเป็น 10% ของพื้นที่ทั้งหมด	
5. พื้นที่ทางสัญจร พื้นที่คิดเป็น 25 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	

ตารางที่ 4.20 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet Hall)

องค์ประกอบ	พ.ท. หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	1.28	200	256	เฉลี่ยจากชุดที่นั่ง 8 คน
2. พื้นที่จุดบริการ	2.20	4	8.80	คิดจากจำนวน 50 คน / จุดบริการ
3. พื้นที่โต๊ะวางอาหาร	11.34	4	45.36	คิดจากจำนวน 50 คน / 1 จุดบริการ
4. พื้นที่เวที	-	1	45	คิดจาก 10 % ของพื้นที่ทั้งหมด
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด			355.16	
5. พื้นที่ทางสัญจร			88.79	คิดจาก 25 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			443.95	

สรุป พื้นที่จริง > พื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย
448 > 443.95 ตารางเมตร
ดังนั้นเหลือพื้นที่ = 448 - 443.95 = 4.05 ตารางเมตร

ดังนั้นพื้นที่ที่เหลือสามารถเพิ่มในส่วนของทางสัญจร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ส่วนห้องพัก (Guest room)

1. ห้องพักรวมตาม Type A , B (Standard Room)

ลักษณะโดยทั่วไป

1. Type A มีเตียงนอนคู่ 1 เตียง แบบ King Size (Double Bed) มีเฟอร์นิเจอร์ เครื่องอำนวยความสะดวกที่สามารถตอบสนองของพฤติกรรมขั้นพื้นฐานได้ครบ
2. Type B มีเตียงนอนเดี่ยว 2 เตียง (Twin Bed) มีเฟอร์นิเจอร์และเครื่องอำนวยความสะดวกที่สามารถตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานได้ครบ (ในกรณีที่มาคนเดียว จะคิดค่าบริการอีกราคาหนึ่ง)

ที่ตั้ง ตั้งอยู่บนชั้นที่ 1 และ 2 (โครงการมี 2 ชั้น)
เนื้อที่ 23 ตารางเมตร / ห้อง (ไม่รวมพื้นที่ห้องน้ำ)

2. ห้องพักพิเศษ (Suite Room)

ลักษณะโดยทั่วไป

ส่วนประกอบของเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ เหมือนห้องพักทั่วไป มีการจัดแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนห้องนอน Double Bed และ Twin Bed มีการเพิ่มชุดรับประทานอาหาร ชุดทำงาน และส่วนเตรียมอาหาร และการตกแต่งที่หรูหรากว่าห้องพักธรรมดา

ที่ตั้ง ตั้งอยู่บนชั้นที่ 1 และ 2 (โครงการมี 2 ชั้น)
เนื้อที่ 47.6 ตารางเมตร / ห้อง (ไม่รวมห้องน้ำ)
เวลาทำการ ตลอด 24 ชั่วโมง
ผู้ใช้พื้นที่

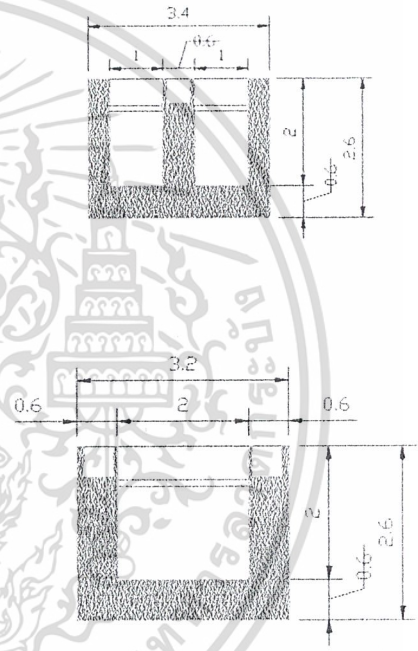
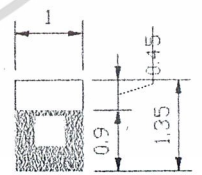
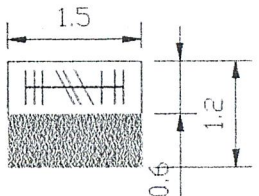
1. ผู้ใช้บริการ
 - แยกที่มาพักโรงแรม
2. ผู้ให้บริการ
 - พนักงานขนสัมภาระ
 - พนักงานทำความสะอาด
 - พนักงานเสิร์ฟอาหาร

พฤติกรรมโดยย่อ

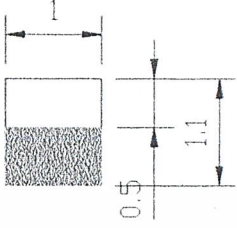
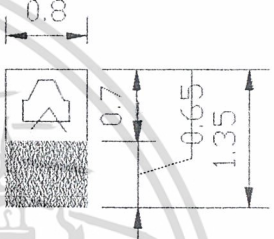
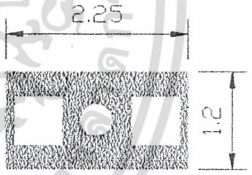
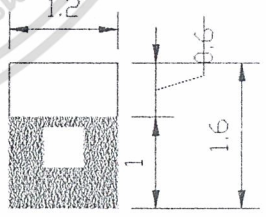
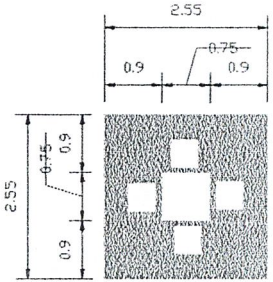
เมื่อแขกติดต่อเรื่องห้องพัก รับกุญแจเรียบร้อยแล้ว พนักงานจะขนกระเป๋าและนำไปยังห้องพัก และจะคอยบริการเปิดไฟฟ้า แอร์ ทีวี แนะนำเกี่ยวกับห้องพัก แยกอาจจะสั่งอาหารกับพนักงานหรือโทรศัพท์สั่งอาหารเอง โดยพนักงานจะรับคำสั่งติดต่อไปยังห้องครัวเพื่อจัดเตรียมอาหารและนำมาเสิร์ฟ เมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จจะนำภาชนะไปวางไว้หน้าห้องพัก เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานจะเก็บไปทำความสะอาด (แยกอาจโทรเรียกพนักงานมาเก็บเงิน) พนักงานทำความสะอาดต้องคอยเปลี่ยนผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว สบู่ ทุกๆวัน เมื่อแขกต้องการ Check Out พนักงานจะเข้ามาตรวจดูความเรียบร้อย เช็คของในตู้เย็น เช็คความเสียหายแล้วโทรศัพท์บอกที่เคาน์เตอร์ส่วนหน้า จากนั้นจะทำความสะอาด และจัดห้องให้เรียบร้อย

ตารางที่ 4.21 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพัก

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่ส่วนนอน</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <ul style="list-style-type: none"> - Twin Bed <p>$3.40 \times 2.60 = 8.84$ ตารางเมตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - Double Bed <p>$3.20 \times 2.60 = 8.32$ ตารางเมตร</p>	
<p>2. พื้นที่โต๊ะแต่งตัว</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.00 \times 1.35 = 1.35$ ตารางเมตร</p>	
<p>3. พื้นที่ตู้เสื้อผ้า</p> <p>ความต้องการพื้นที่</p> <p>$1.50 \times 1.20 = 1.80$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>4. พื้นที่วางกระเป่า</p> <p>ความต้องการพื้นที่</p> <p>$1.00 \times 1.10 = 1.10$ ตารางเมตร</p>	
<p>5. พื้นที่ตู้วางโทรทัศน์ / ตู้เย็น</p> <p>ความต้องการพื้นที่</p> <p>$0.80 \times 1.35 = 1.08$ ตารางเมตร</p>	
<p>6. พื้นที่ส่วนพักผ่อน</p> <p>ความต้องการพื้นที่ชุด 2 ที่นั่ง</p> <p>$2.25 \times 1.20 = 2.70$ ตารางเมตร</p>	
<p>7. พื้นที่โต๊ะทำงาน</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.20 \times 1.60 = 1.92$ ตารางเมตร</p>	
<p>8. พื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$2.55 \times 2.55 = 6.50$ ตารางเมตร</p>	

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>9. พื้นที่ส่วนเตรียมอาหาร</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$2.00 \times 1.60 = 3.20$ ตารางเมตร</p>	
<p>10. พื้นที่ส่วนรับแขก</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$9.00 \times 2.70 = 8.10$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ / คน = 1.62 ตารางเมตร</p>	

ตารางที่ 4.22 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพักรวมคา (Standard Room)

องค์ประกอบ	Type A	Type B	จำนวน	Type A	Type B
	พ.ท.หน่วย (ตร.ม.)	พ.ท.หน่วย (ตร.ม.)		พ.ท.รวม (ตร.ม.)	พ.ท.รวม (ตร.ม.)
1. พื้นที่ส่วนนอน	8.32	8.84	1	8.32	8.84
2. พื้นที่โต๊ะแต่งตัว	1.35	1.35	1	1.35	1.35
3. พื้นที่ตู้เสื้อผ้า	1.80	1.80	1	1.80	1.80
4. พื้นที่วางกระเป๋า	1.10	1.10	1	1.10	1.10
5. พื้นที่ตู้วางโทรทัศน์ / ตู้ เย็น	1.08	1.08	1	1.08	1.08
6. พื้นที่ส่วนพักผ่อน	2.70	2.70	1	2.70	2.70
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์				16.35	16.87
7. พื้นที่ทางสัญจรคิดเป็น 25 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์				4.09	4.22
รวมพื้นที่ที่ต้องการ				20.44	21.09

เอกสารนี้เป็นเอกสารทสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป Type A (Double Bed Room)

พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย

$$23 > 20.44$$

เหลือพื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย = 2.56 ตารางเมตร

Type B (Twin Bed Room)

พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย

$$23 > 21.09$$

เหลือพื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย = 1.91 ตารางเมตร

ตารางที่ 4.23 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพักพิเศษ (Suite Room)

องค์ประกอบ	พ.ท. หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนนอน	8.32	1	8.32	เตียงนอนพร้อมโต๊ะข้างเตียง
2. พื้นที่โต๊ะแต่งตัว	1.35	1	1.35	โต๊ะแต่งตัวพร้อมเก้าอี้
3. พื้นที่ตู้เสื้อผ้า	1.80	1	1.80	
4. พื้นที่วางกระเป๋า	1.10	1	1.10	
5. พื้นที่ตู้วางโทรทัศน์ / ตู้ เย็น	1.08	1	1.08	
6. พื้นที่ส่วนพักผ่อน	2.70	1	2.70	ส่วนพักผ่อน 2 ที่นั่ง
7. พื้นที่ส่วนทำงาน	1.92	1	1.92	โต๊ะทำงานพร้อมเก้าอี้
8. พื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร	6.50	1	6.50	ชุดเก้าอี้ 4 ที่นั่ง
9. พื้นที่ส่วนเตรียมอาหาร	3.20	1	3.20	
10. พื้นที่ส่วนรับแขก	8.10	1	8.10	ชุดรับแขก 4 ที่นั่ง
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์			36.07	
11. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	9.02	25 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			45.10	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$$\begin{aligned} \text{สรุป} \quad \text{พื้นที่จริง} &> \text{พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย} \\ 47.60 &> 45.10 \end{aligned}$$

เหลือพื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย = 2.50 ตารางเมตร

5. ห้องเรียนครุศาสตร์

ลักษณะโดยทั่วไป

เป็นห้องเรียนที่ใช้เรียนทั้งภาคทฤษฎี และสามารถปฏิบัติได้เมื่อได้เรียนทฤษฎีจบแล้ว โดยจะมีส่วนเคาน์เตอร์ของอาจารย์ผู้สอนที่ใช้ทำการสาธิตการปฏิบัติการครุภัณฑ์บริเวณด้านหน้าของห้อง ห้องเรียนครุศาสตร์จะอยู่ติดกับห้องครุศาสตร์ เพื่อให้ให้นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานได้อย่างสะดวก เมื่อเรียนทฤษฎีและดูการสาธิตจบแล้วสามารถปฏิบัติงานได้ทันที

ที่ตั้ง ชั้นล่าง (โครงการมีจำนวน 2 ชั้น)

เนื้อที่ 110 ตารางเมตร

เวลาทำการ ตามตารางเรียน สำหรับ น.ศ. ป.ว.ส. 2 และ น.ศ.ปีที่ 2 (จบ ม.6)

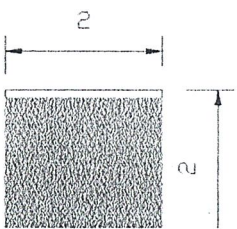
ผู้ใช้พื้นที่

1. อาจารย์ผู้สอน
2. นักศึกษา
3. เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด

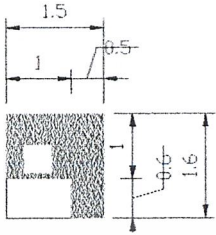
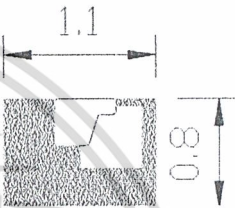
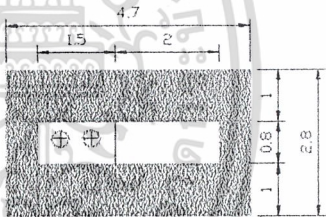
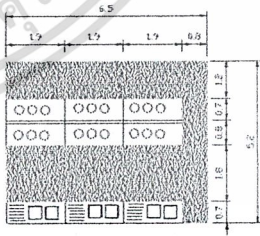
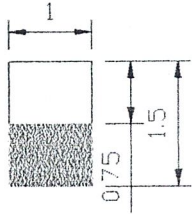
พฤติกรรมโดยย่อ

ก่อนที่จะเข้ามาเรียนในห้องเรียนครุศาสตร์ อาจารย์และนักศึกษาต้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายที่พร้อมจะประกอบอาหาร (โดยทางสถาบันกำหนดรูปแบบของเครื่องแต่งกาย) อาจารย์จะทำการสอนหลักการต่าง ๆ ในภาคทฤษฎี และจะทำการสาธิตการประกอบอาหารที่บริเวณเคาน์เตอร์สาธิตด้านหน้าของห้องเรียน เมื่อนักศึกษาเข้าใจการปฏิบัติงานต่าง ๆ ก็จะแบ่งเป็นกลุ่มเพื่อจะทำการประกอบอาหารในส่วนครุศาสตร์ โดยอาจารย์คอยให้คำแนะนำอยู่อย่างใกล้ชิด

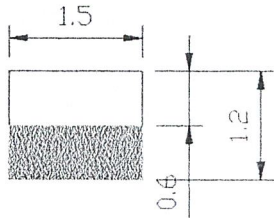
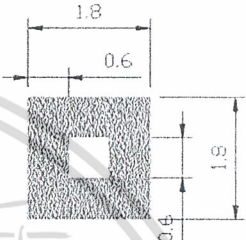
ตารางที่ 4.24 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนครุศาสตร์

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่ส่วนบริเวณกระดาน</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$2.00 \times 2.00 = 4.00$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>2. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.50 \times 1.60 = 2.40$ ตารางเมตร</p>	
<p>3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.10 \times 0.80 = 0.88$ ตารางเมตร</p>	
<p>4. พื้นที่เคาน์เตอร์เสิร์ฟอาหาร</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$4.70 \times 2.80 = 13.16$ ตารางเมตร</p>	
<p>5. พื้นที่ส่วนฝึกทำอาหาร</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$6.50 \times 5.20 = 33.8$ ตารางเมตร</p>	
<p>6. พื้นที่ส่วนตู้แช่</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.00 \times 1.50 = 1.50$ ตารางเมตร</p>	

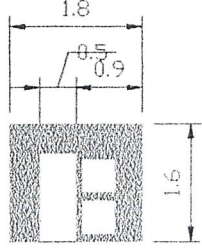
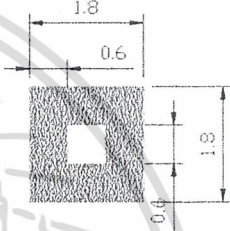
เอกสารนี้เป็นเอกสารทสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>7. พื้นที่ส่วนตู้เก็บของ</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.50 \times 1.20 = 1.80$ ตารางเมตร</p>	
<p>8. พื้นที่ส่วนเครื่องฉายสไลด์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.80 \times 1.80 = 3.24$ ตารางเมตร</p>	

ตารางที่ 4.25 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนครุศาสตร์

องค์ประกอบ	พ.ท.หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนบริเวณกระดาน	4.00	1	4.00	
2. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์	2.40	1	2.40	โต๊ะอาจารย์พร้อมเก้าอี้
3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง	0.88	30	24.00	คิดจากนักศึกษา 30 คน/ห้อง
4. พื้นที่ส่วนเคาน์เตอร์ สถิติการทำอาหาร	13.16	1	13.16	
5. พื้นที่ส่วนฝึกทำอาหาร	33.80	1	33.80	พื้นที่โดยรวมทั้งหมด
6. พื้นที่ส่วนตู้แช่	1.50	2	3.00	
7. พื้นที่ส่วนตู้เก็บของ	1.80	1	1.80	
8. พื้นที่ส่วนเครื่องฉายสไลด์	3.24	1	3.24	
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด			85.40	
9. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	21.35	คิดจาก 25 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			106.75	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.80 \times 1.60 = 2.88$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.44 ตารางเมตร</p>	
<p>4. พื้นที่ส่วนเครื่องฉายสไลด์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.80 \times 1.80 = 3.24$ ตารางเมตร</p>	

ตารางที่ 4.27 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนบรรยาย

องค์ประกอบ	พ.ท. หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนบริเวณ กระดาน	5.00	1	5.00	
2. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์	2.40	1	2.40	โต๊ะอาจารย์พร้อมเก้าอี้
3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง	1.44	30	43.2	จากจำนวนนักศึกษาห้องละ 30 คน
4. พื้นที่ส่วนเครื่องฉาย สไลด์	3.24	1	3.24	
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์			53.84	
5. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	13.46	คิดจาก 25 % ของพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			67.3	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป $\text{พื้นที่จริง} > \text{พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย}$
 $88.00 > 67.3$

เหลือพื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย = 20.7 ตารางเมตร

พื้นที่ที่เหลือสามารถเพิ่มในส่วนต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการตกแต่ง
3. พื้นที่ในการปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมเพื่อการจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยในส่วนห้องเรียนบรรยาย

โดยการนำพื้นที่ที่เหลือมาเฉลี่ยตามสัดส่วนของพื้นที่จากความต้องการ ดังนี้

$$\text{พื้นที่ที่เหลือ} + \text{พื้นที่ทางสัญจร} = \text{พื้นที่ที่จะนำไปเฉลี่ย}$$

$$20.7 + 13.46 = 34.16 \text{ ตารางเมตร}$$

ตารางที่ 4.28 วิเคราะห์เนื้อที่เพิ่มเติมในส่วนห้องเรียนบรรยาย

องค์ประกอบ	พื้นที่ที่ต้องการ (ตร. ม.)	พื้นที่ เพิ่มเติม / หน่วย(ตร. ม.)	พื้นที่รวม
1. พื้นที่ส่วนบริเวณกระดาน	5.00	3.19	8.19
2. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์	2.40	1.53	3.93
3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง	43.20	27.37	70.57
4. พื้นที่ส่วนเครื่องฉาย สไลด์	3.24	2.07	5.31
รวม	53.84	34.16	88

7. ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม

ลักษณะโดยทั่วไป

เป็นห้องเรียนที่ใช้เรียนในภาคปฏิบัติ การผสมเครื่องดื่ม การจัดดอกไม้และการแกะสลักผัก - ผลไม้ โดยจะมีสวนเคาน์เตอร์ของอาจารย์ผู้สอนที่ใช้ทำการสาธิตการผสมเครื่องดื่มบริเวณด้านหน้าของห้อง และส่วนที่นั่งสำหรับนักศึกษาปฏิบัติกรต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีสวนเคาน์เตอร์บาร์ที่มีอุปกรณ์ต่าง ๆ ใกล้เคียงกับโรงแรมมาตรฐานเพื่อให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการสวนเคาน์เตอร์บาร์

ที่ตั้ง ชั้นบน ติดกับห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื้อที่	88 ตารางเมตร
เวลาทำการ	ตามตารางเรียน สำหรับ น.ศ. ป.ว.ส. 2 และ น.ศ.ปีที่ 2 (จบ ม.6)
ผู้ใช้พื้นที่	1. อาจารย์ผู้สอน 2. นักศึกษา 3. เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด

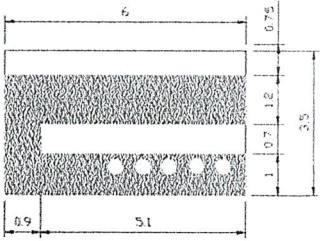
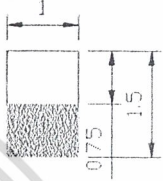
พฤติกรรมโดยย่อ

ก่อนที่จะเข้ามาเรียนในห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม อาจารย์และนักศึกษาต้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายที่พร้อมจะฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม (โดยทางสถาบันกำหนดรูปแบบของเครื่องแต่งกาย) อาจารย์จะทำการสอนโดยการอธิบายประกอบการสาธิตการผสมเครื่องดื่มแบบต่างๆ (การจัดดอกไม้ การแกะสลักผัก - ผลไม้) เมื่อนักศึกษาเข้าใจงานแล้ว ก็จะลงมือปฏิบัติตามกลุ่มที่แบ่งไว้แล้ว โดยอาจารย์คอยให้คำแนะนำอยู่อย่างใกล้ชิด

ตารางที่ 4.29 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.50 \times 1.60 = 2.40$ ตารางเมตร</p>	
<p>2. พื้นที่ส่วนที่นั่ง - ปฏิบัติการ</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$2.50 \times 1.65 = 4.13$ ตารางเมตร</p> <p>ต่อ 3 คน</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.38 ตารางเมตร</p>	
<p>3. พื้นที่เคาน์เตอร์สาธิต</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$2.60 \times 2.65 = 6.70$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>4. พื้นที่เคาน์เตอร์บาร์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$6.00 \times 3.50 = 21.00$ ตารางเมตร</p>	
<p>5. พื้นที่ส่วนตู้แช่</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.00 \times 1.50 = 1.50$ ตารางเมตร</p>	

ตารางที่ 4.30 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม

องค์ประกอบ	พ.ท.หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์	2.40	1	2.40	โต๊ะอาจารย์พร้อมเก้าอี้
2. พื้นที่ส่วนที่นั่ง - ปฏิบัติ การ	1.38	30	41.40	จากจำนวนนักศึกษาห้องละ 30 คน
3. พื้นที่ส่วนเคาน์เตอร์ สาริต	6.70	1	6.70	
4. พื้นที่ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	21.00	1	21.00	
5. พื้นที่ส่วนตู้แช่	1.50	2	3.00	
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์			74.50	
6. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	14.90	คิดจาก 20 % ของพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			89.40	

สรุป

พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย

88 < 89.40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากพื้นที่ที่ใช้สอยไม่เพียงพอกับความต้องการ ดังนั้นจึงรวมส่วนที่นั่ง และส่วนเคาน์เตอร์สาธิตเข้าด้วยกัน = $89.40 - 6.70 = 82.70$ ซึ่งเพียงพอกับการใช้งาน

8. ห้องเรียนสำนักงานสวนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป

เป็นห้องเรียนที่ใช้เรียนในภาคทฤษฎีและสามารถฝึกปฏิบัติได้อย่างต่อเนื่องกัน โดยจะมีการจำลองเคาน์เตอร์บริการสวนหน้าไว้บริเวณด้านหน้าห้องเรียน (มีลักษณะคล้ายกับเคาน์เตอร์บริการสวนหน้าของโรงแรมที่ได้มาตรฐาน) เพื่อให้นักศึกษาใช้ฝึกการปฏิบัติงานสวนหน้า

ที่ตั้ง ชั้นที่ 1 (โครงการมีจำนวน 2 ชั้น)

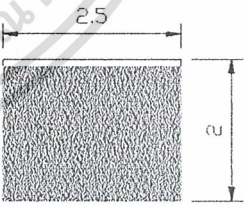
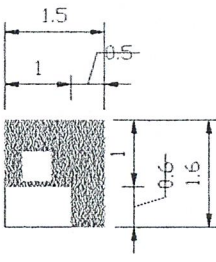
เนื้อที่ 88 ตารางเมตร

เวลาทำการ ตามตารางเรียน

ผู้ใช้พื้นที่

1. อาจารย์ผู้สอน
2. นักศึกษา
3. เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด

ตารางที่ 4.31 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดื่มน้ำ

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่ส่วนบริเวณกระดาน</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$2.50 \times 2.00 = 5.00$ ตารางเมตร</p>	
<p>2. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.50 \times 1.60 = 2.40$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง ความต้องการพื้นที่ใช้สอย $1.80 \times 1.60 = 2.88$ ตารางเมตร เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน 1.44</p>	
<p>4. พื้นที่ส่วนเครื่องฉายสไลด์ ความต้องการพื้นที่ใช้สอย $1.80 \times 1.80 = 3.24$ ตารางเมตร</p>	
<p>5. พื้นที่ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ความต้องการพื้นที่ใช้สอย $2.50 \times 2.35 = 5.88$ ตารางเมตร</p>	

ตารางที่ 4.32 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

องค์ประกอบ	พ.ท. หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนบริเวณ กระดาน	5.00	1	5.00	
2. พื้นที่ส่วนโต๊ะอาจารย์	2.40	1	2.40	โต๊ะอาจารย์พร้อมเก้าอี้
3. พื้นที่ส่วนที่นั่ง	1.44	30	43.20	จากจำนวนนักศึกษาห้องละ 30 คน
4. พื้นที่เครื่องฉายสไลด์	3.24	1	3.24	
5. พื้นที่ส่วนเคาน์เตอร์ บริการส่วนหน้า	5.88	1	5.88	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ห้องอาหาร

ลักษณะโดยทั่วไป

เป็นห้องอาหารของอาจารย์ นักศึกษา และพนักงาน ฯ ในช่วงเทศกาลอาหารที่ทางสถาบันฯ จัดขึ้น แยกที่มาพักแลบุคคลทั่วไปสามารถมาใช้บริการในส่วนคอฟฟี่ช็อปได้ แต่ในช่วงปกติที่ไม่มีเทศกาลอาหาร แยกสามารถให้บริการในห้องอาหาร

ที่ตั้ง ชั้นที่ 1 (โครงการมีจำนวน 2 ชั้น)

เนื้อที่ 110 ตารางเมตร

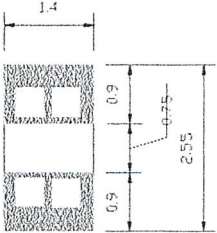
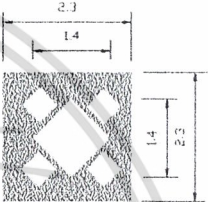
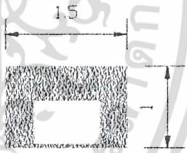
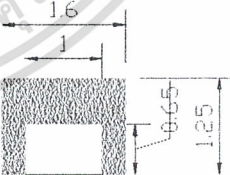
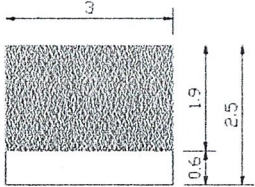
เวลาทำการ ทุกวัน

ผู้ใช้พื้นที่

1. อาจารย์ผู้สอน
2. นักศึกษา
3. พนักงาน
4. แยกที่มาพัก
5. บุคคลทั่วไป

ตารางที่ 4.34 สรุปการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องอาหาร

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง</p> <p>พื้นที่ใช้สอยชุด 2 ที่นั่ง</p> $2.55 \times 0.75 = 1.91 \text{ ตารางเมตร}$ <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 0.90 ตารางเมตร</p> <p>- การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> $2.55 \times 2.55 = 6.50 \text{ ตารางเมตร}$ <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.62 ตารางเมตร</p>	

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ
<p>- การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> <p>$1.40 \times 2.55 = 3.57$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 0.90 ตารางเมตร</p>	
<p>- การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง พื้นที่ใช้สอยชุด 4 ที่นั่ง</p> <p>$2.30 \times 2.30 = 5.29$ ตารางเมตร</p> <p>เฉลี่ยพื้นที่ต่อคน = 1.32 ตารางเมตร</p>	
<p>2. พื้นที่จุดบริการ</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.50 \times 1.00 = 1.50$ ตารางเมตร</p>	
<p>3. พื้นที่ส่วนน้ำดื่ม</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$1.60 \times 1.25 = 2.00$ ตารางเมตร</p>	
<p>4. พื้นที่ส่วนร้านค้า</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอย</p> <p>$3.00 \times 2.50 = 7.50$ ตารางเมตร</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.35 วิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องอาหาร

องค์ประกอบ	พ.ท.หน่วย (ตร.ม.)	จำนวน	พ.ท. รวม (ตร. ม.)	หมายเหตุ
1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	1.62	40	64.80	พื้นที่เฉลี่ยจากการวางแปลนรูปแบบต่าง ๆ
2. พื้นที่ส่วนจุดบริการ	1.50	1	1.50	จุดบริการ 1 จุด / 30 คน
3. พื้นที่ส่วนน้ำดื่ม	2.00	1	2.00	
4. พื้นที่ส่วนร้านค้า	7.50	2	15.00	
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์			83.30	
5. พื้นที่ทางสัญจร	-	-	20.77	คิดจาก 25 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์
รวมพื้นที่ที่ต้องการ			104.1	

สรุป พื้นที่จริง > พื้นที่องค์ประกอบใช้สอย
110 > 104.1

เหลือพื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย = 5.90 ตารางเมตร

พื้นที่ที่เหลือสามารถเพิ่มในส่วนต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการตกแต่ง
3. พื้นที่ในการปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมเพื่อการจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยในส่วนห้องอาหาร

โดยการนำพื้นที่ที่เหลือมาเฉลี่ยตามสัดส่วนของพื้นที่จากความต้องการ ดังนี้

พื้นที่ที่เหลือ + พื้นที่ทางสัญจร = พื้นที่ที่จะนำไปเฉลี่ย

5.90 + 20.77 = 26.67 ตารางเมตร

ตารางที่ 4.36 วิเคราะห์เนื้อที่เพิ่มเติมในส่วนห้องอาหาร

องค์ประกอบ	พื้นที่ที่ต้องการ (ตร. ม.)	พื้นที่ เพิ่มเติม / หน่วย(ตร. ม.)	พื้นที่รวม
1. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	64.80	20.74	85.56
2. พื้นที่ส่วนจุดบริการ	1.50	0.48	1.97
3. พื้นที่ส่วนน้ำดื่ม	2.00	0.65	2.67
4. พื้นที่ส่วนร้านค้า	15.00	4.8	19.8
รวม	83.30	26.67	110

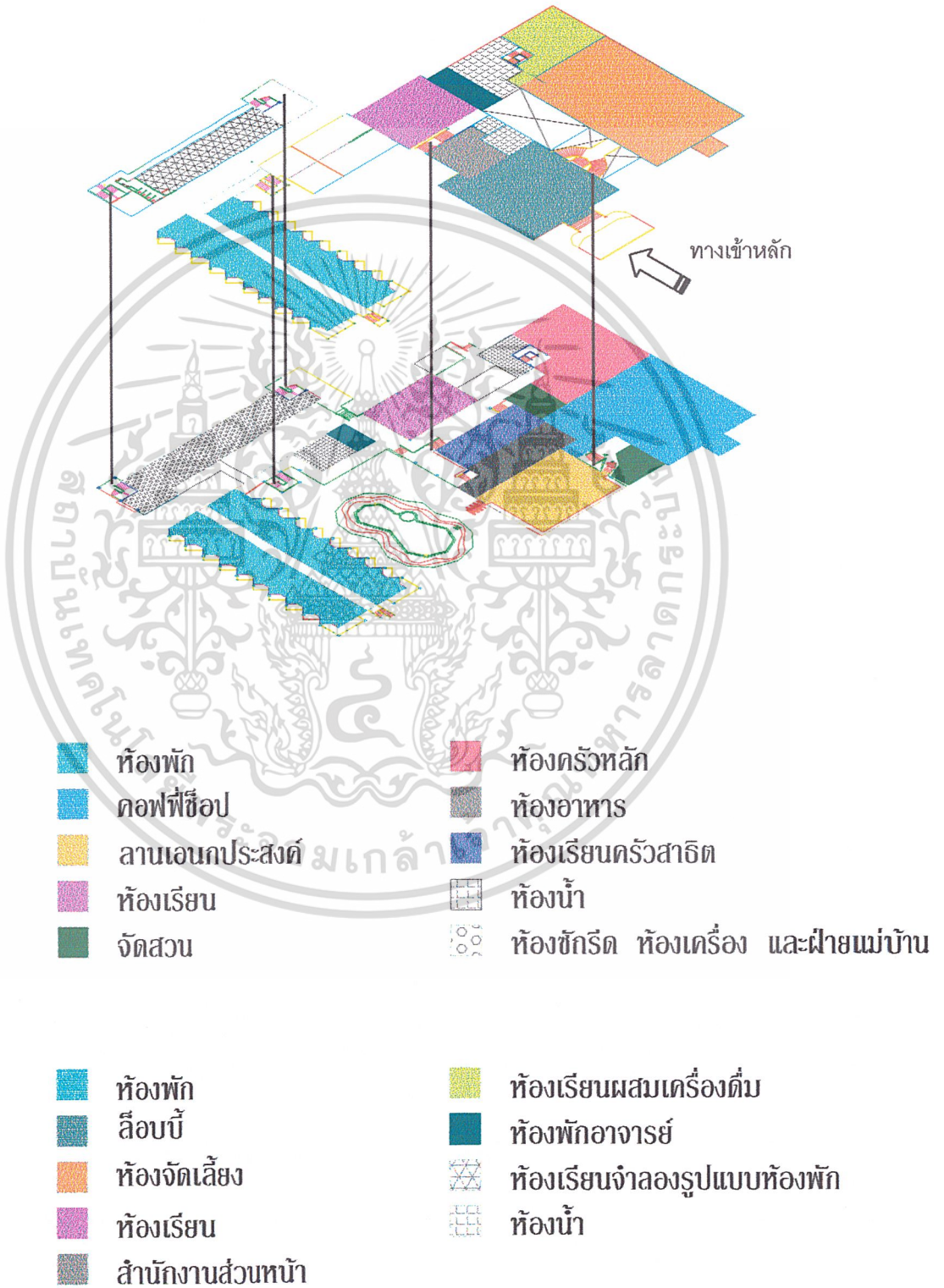
4.6 การวิเคราะห์การจัดวางตำแหน่งและทางสัญจรภายในโครงการ

จากการศึกษาประโยชน์ใช้สอยและความต้องการพื้นที่ใช้สอยของโครงการ ทำให้สามารถแบ่งเนื้อที่ใช้สอยและทางสัญจรในส่วนต่าง ๆ ของโครงการ ดังนี้

1. ส่วนโถงต้อนรับ
2. ส่วนคอฟฟี่ช็อป
3. ส่วนห้องจัดเลี้ยง และห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม
4. ส่วนห้องพัก
 - ห้องพักธรรมดา
 - ห้องพักพิเศษ
5. ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้าและห้องเรียนบรรยาย
6. ห้องเรียนครัวสาธิต และห้องอาหาร

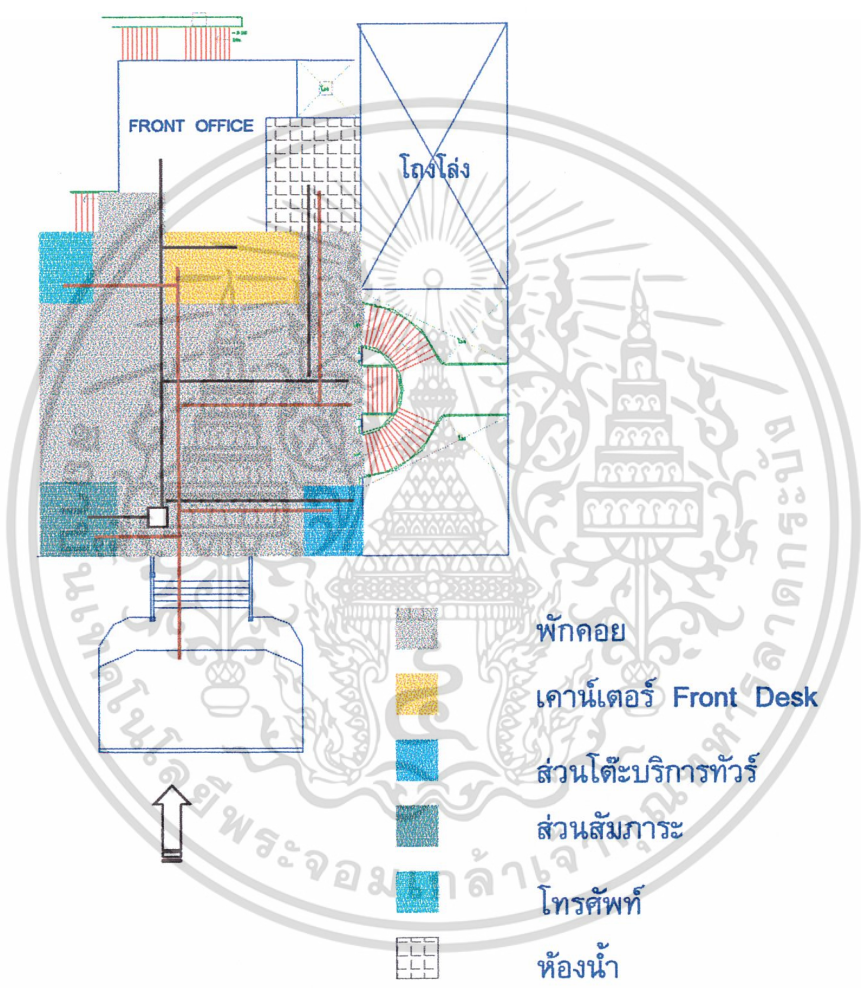
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดขอบเขตพื้นที่ภายในอาคาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

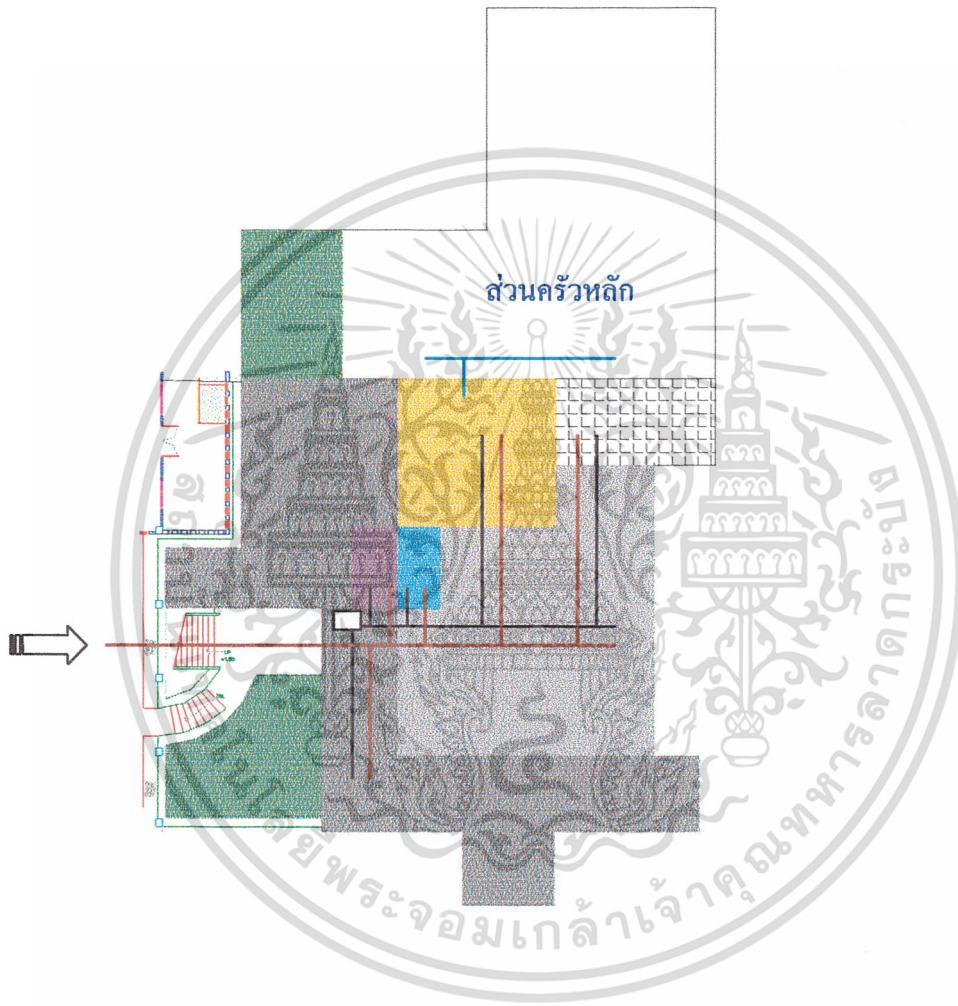
การจัดขอบเขตพื้นที่ส่วนล็อบบี้



หมายเหตุ
— ผู้ให้บริการ
— ผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดขอบเขตพื้นที่ส่วนคอฟฟี่ช็อป



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------|
|  | จัดสวน |  | จุดบริการ |
|  | ส่วนต้อนรับ |  | ส่วนที่นั่ง |
|  | เคาน์เตอร์บาร์และแคชเชียร์ |  | ห้องน้ำ |

หมายเหตุ

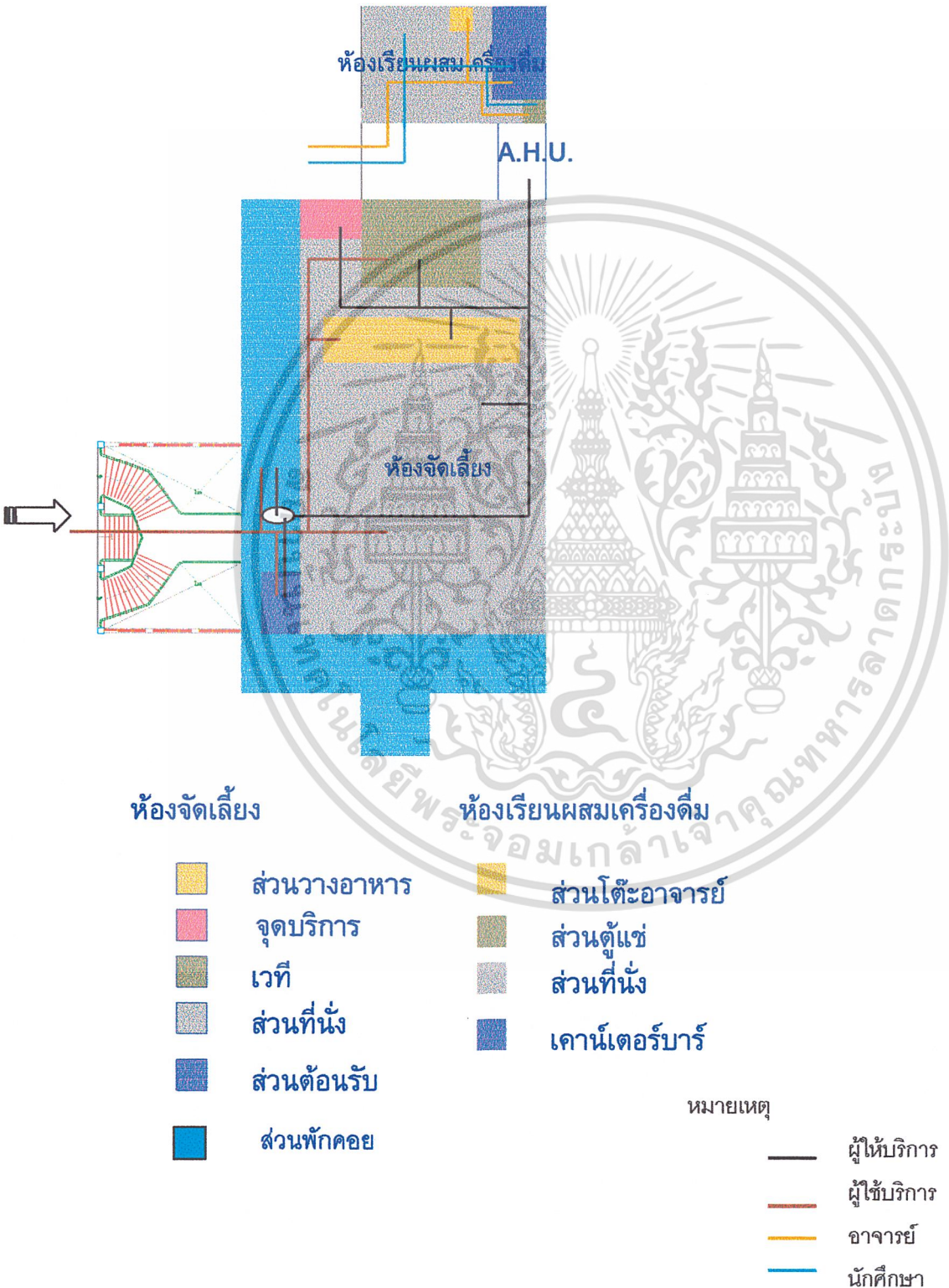
 ผู้ให้บริการ

 ผู้ใช้บริการ

 ผู้ให้บริการส่วนหลัง

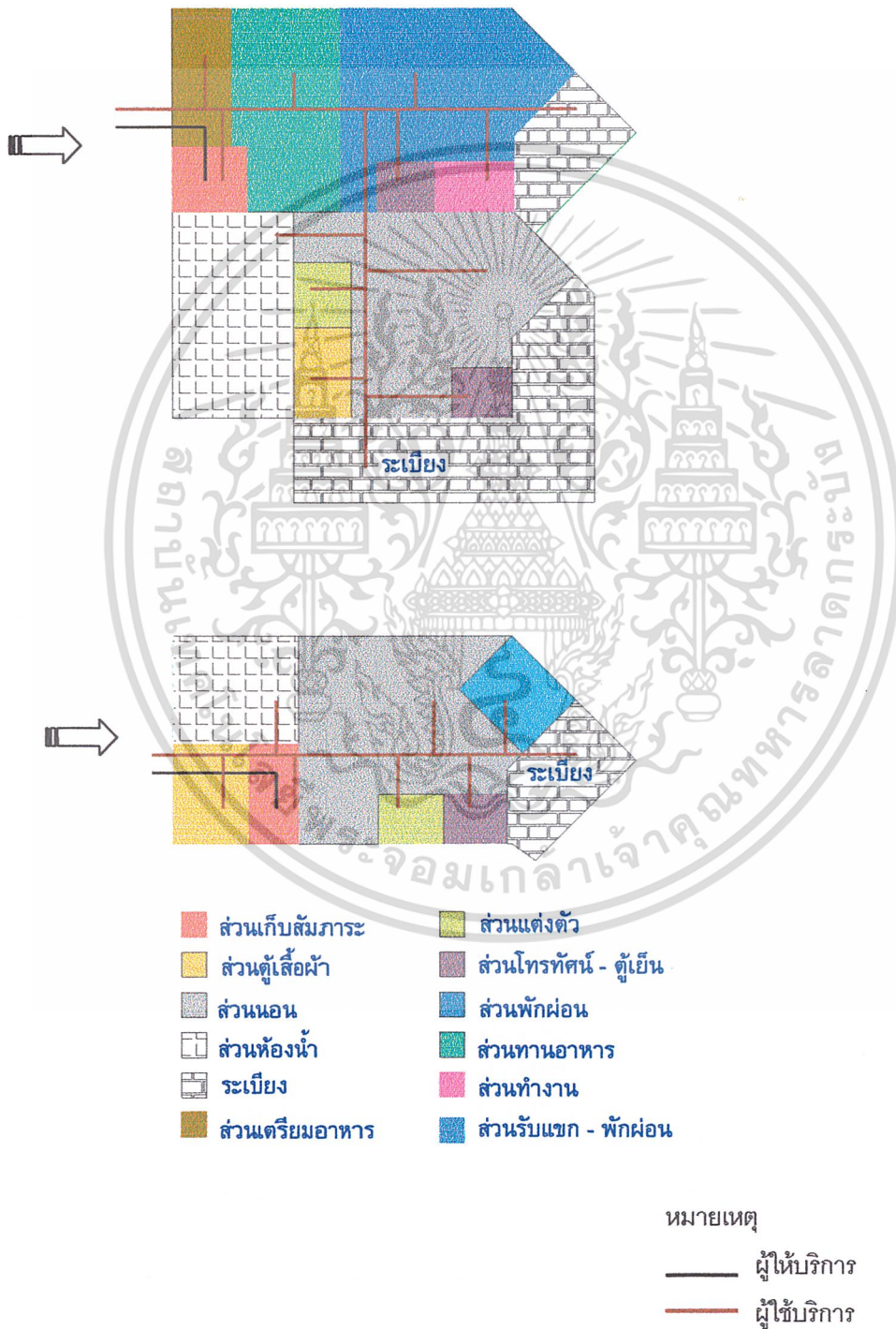
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดขอบเขตพื้นที่ส่วนคอฟฟี่ช็อป



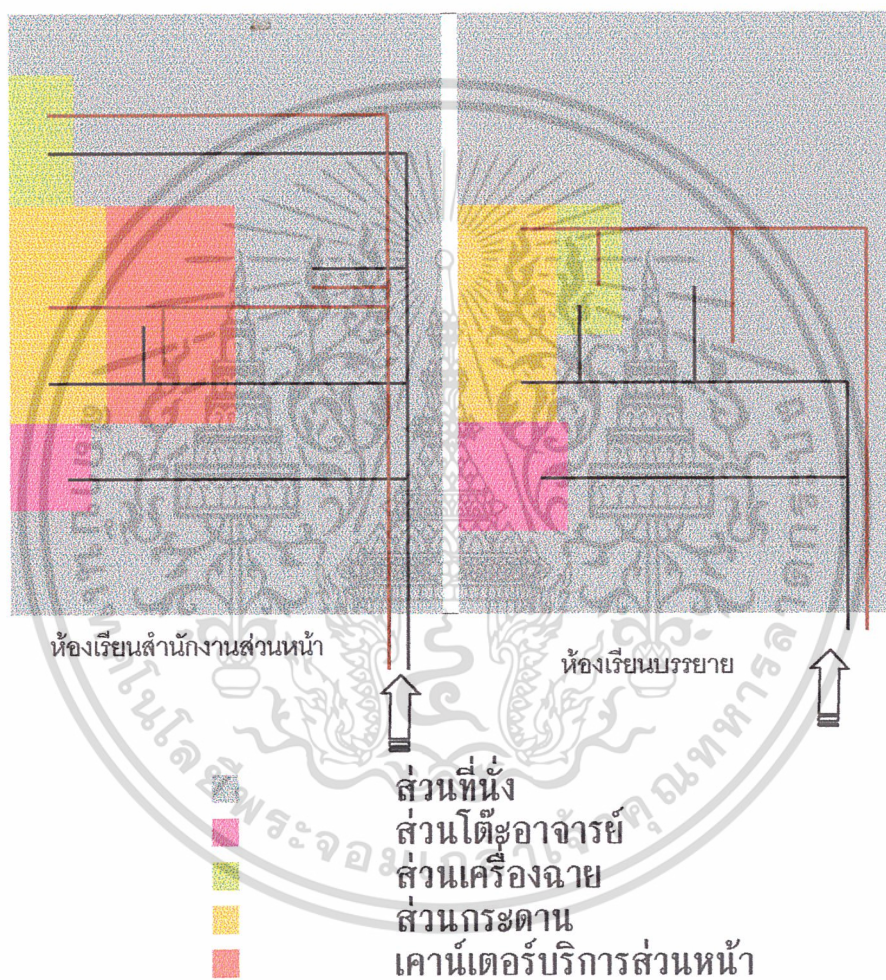
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดขอบเขตพื้นที่ส่วนห้องพัก



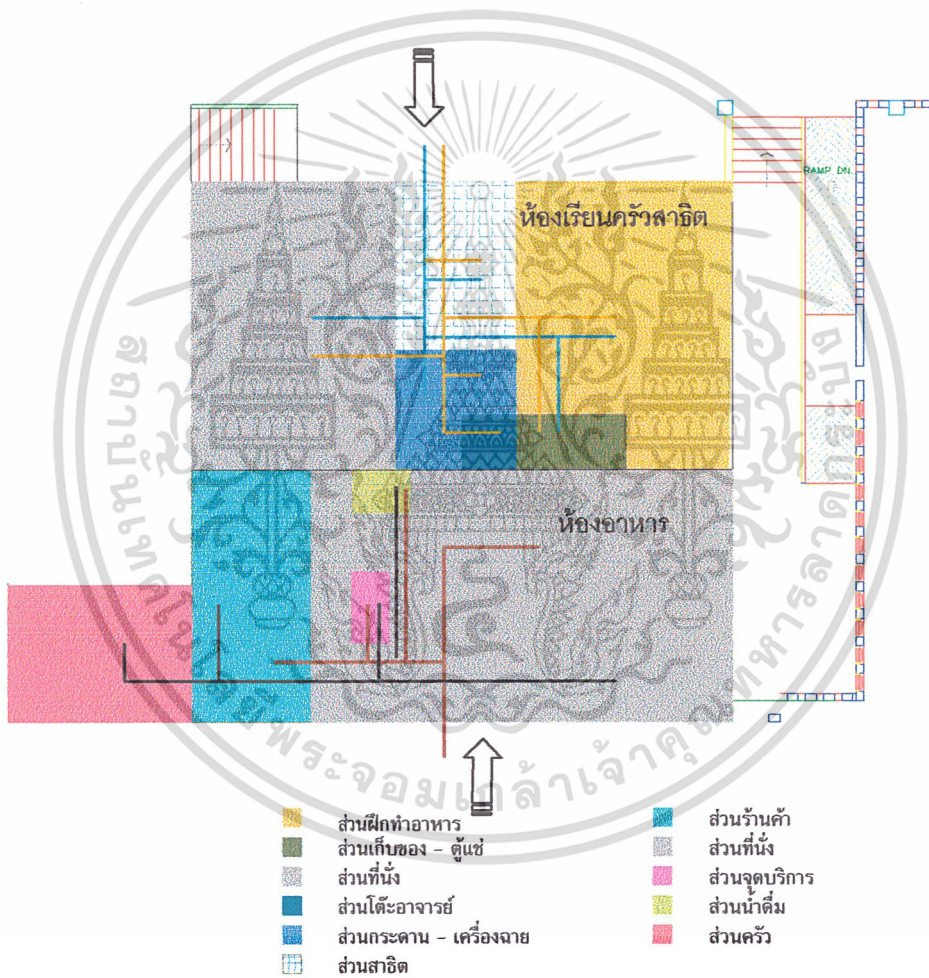
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดขอบเขตพื้นที่ส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า และห้องเรียนบรรยาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดขอบเขตพื้นที่ส่วนห้องเรียนคร่ำสาธิตและส่วนห้องอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลสถาปัตยกรรม และศิลปวัฒนธรรมภาคใต้ การวิเคราะห์สถาปัตยกรรมในจังหวัดสงขลา

จากการศึกษาและวิเคราะห์รูปแบบสถาปัตยกรรมต่าง ๆ ภายในจังหวัดสงขลา ทำให้สามารถเข้าใจถึงเอกลักษณ์ที่เด่นชัด ซึ่งเป็นแนวทางในการวางแนวความคิด เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในงานออกแบบให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่ตั้งของจังหวัดสงขลา ซึ่งสามารถจำแนกได้ 3 ประเภท ดังนี้

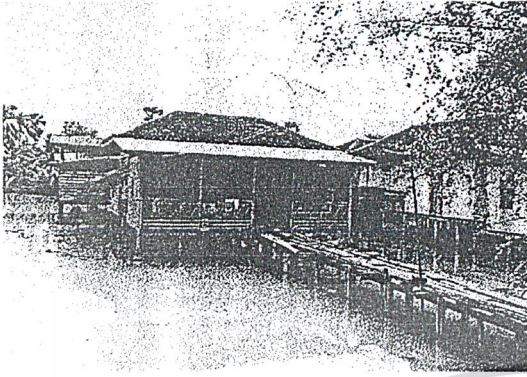
1. สถาปัตยกรรมภาคใต้
 - สถาปัตยกรรมเรือนพักอาศัยภาคใต้
 - เรือนไทยมุสลิม
 - บ้านทรงจีน
2. สถาปัตยกรรมชิโน-โปรตุกีส
3. สถาปัตยกรรมชาวเล

1. สถาปัตยกรรมภาคใต้ สถาปัตยกรรมเรือนพักอาศัยภาคใต้

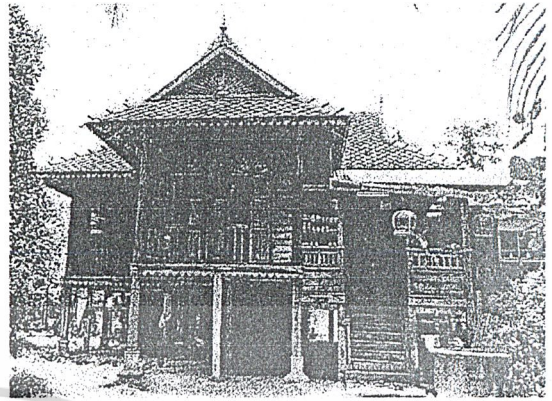
ลักษณะเรือนพักอาศัยในภาคใต้ เป็นเรือนยกพื้นสูงเหนือศรีษะ ใช้ฝากระดาน ไม้ไผ่สานหรือสังกะสี เครื่องมุงหลังคาเป็นวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น ได้ถุนเรือนใช้เป็นที่พักผ่อนหรือประกอบอาชีพเสริม เรือนพักอาศัยของภาคใต้ที่มีลักษณะเฉพาะตัวและมีคุณค่าทางสถาปัตยกรรม ดังนี้

1. หลังคาจะเป็นหลังคาทรงสูง มีความลาดชันเพื่อให้น้ำฝนไหลผ่านสะดวก หลังคาโดยทั่วไปมี 3 แบบ คือ หลังคาจั่ว หลังคาปั้นหย่า และหลังคาจั่วมนนิลา
2. ไม่นิยมฝังเสาเรือนลงไปบนดิน แต่จะใช้ตอม่อหรือฐานเสาที่ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง หรือก่ออิฐฉาบปูนรองรับ
3. วิธีการสร้างเป็นการประกอบส่วนต่าง ๆ ของเรือนไว้บนดินก่อน แล้วจึงยกโครงสร้างต่าง ๆ ขึ้นประกอบเป็นตัวเรือน เรียกว่า Prefabrication
4. การวางตัวเรือนหันหน้าเข้าหาเส้นทางสัญจร ซึ่งสามารถรับลมบก – ลมทะเลได้ ทำ
5. ให้ชาวใต้ใช้ทิศทางการนอนหันไปทางทิศใต้เป็นหลัก

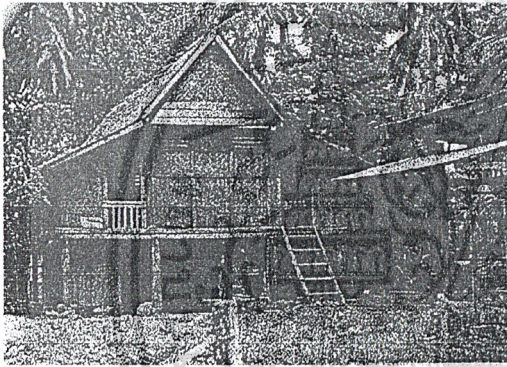
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



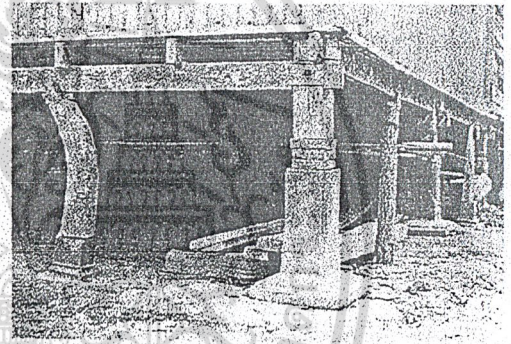
เรือนพักอาศัยหลังคาบ้านหยา



เรือนพักอาศัยหลังคาจำมึนลา



เรือนพักอาศัยหลังคาจำมึ

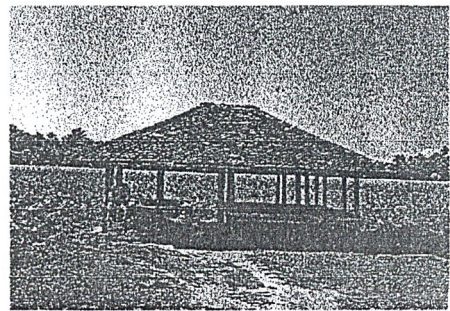


การหล่อตีเสารองรับตัวบ้าน

ภาพที่ 4.11 แสดงลักษณะหลังคาเรือนพักอาศัยภาคใต้

ศาลา

มีรูปทรงของหลังคาที่คล้ายตามความนิยมของรูปแบบหลังคาเรือนพักอาศัยด้วย เช่น หลังคาจำมึ หลังคาบ้านหยา หรือหลังคาบลานอ ศาลาเหล่านี้จะสร้างขึ้นตามลักษณะการใช้สอย เช่น ศาลาลำหรับใช้ประชุมหรือพบปะสังสรรค์ของชาวบ้าน หรือศาลาริมทาง เป็นต้น



ภาพที่ 4.12 แสดงศาลาที่มีลักษณะคล้ายตามเรือนพักอาศัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรือนไทยมุสลิม

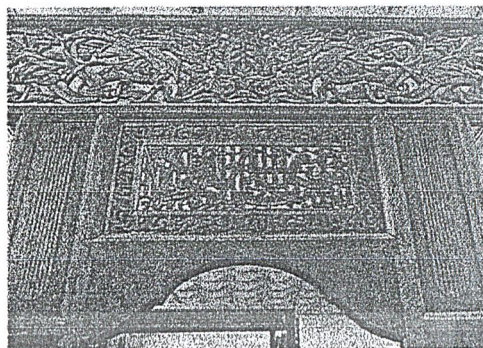
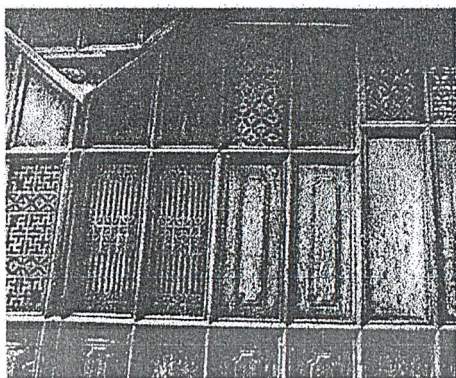
เรือนไทยมุสลิมสะท้อนให้เห็นถึงอิทธิพลของศาสนาอิสลามที่มีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อการสร้างบ้านเรือนให้คล้ายตามวิถีชีวิตของชาวมุสลิม

ลักษณะเด่นทางสถาปัตยกรรมของเรือนไทยมุสลิม คือการสร้างเรือนแบบผลิตส่วนประกอบของเรือนก่อนแล้วจึงนำส่วนประกอบเหล่านั้นประกอบเป็นตัวเรือน ตามหลักที่เรียกว่า Prefabrication ตัวเรือนสามารถแยกออกได้ เสาเรือนจะไม่ฝังลงดิน แต่จะเชื่อมยึดด้วยตอม่อ ลักษณะเรือนมักเป็นเรือนแฝด สามารถขยายไปตามลักษณะของครอบครัวได้ โดยมีชานเชื่อมกัน นอกจากนี้มีการใช้พื้นที่ลดระดับ เพื่อแยกกิจกรรมต่าง ๆ ออกจากกัน เนื่องจากภาคใต้มีอากาศร้อน เรือนไทยมุสลิมจึงไม่นิยมตีฝาเพดาน มักจะเว้นช่องลมไว้ใต้หลังคาเพื่อเป็นการระบายอากาศ นอกจากนี้ยังใช้หน้าต่างที่บานเปิดได้ตลอดพื้น มีลูกกรงกันกันตก ทำให้รับลมได้

ประเพณีความเป็นอยู่ของชาวมุสลิมจะแยกกิจกรรมของชาย - หญิงอย่างชัดเจน ตัวเรือนนิยมมีบันไดทางขึ้นหน้าบ้านและครัว ผู้ชายจะใช้บันไดหน้า ส่วนผู้หญิงจะใช้บันไดด้านหลัง ลักษณะหลังคาของเรือนไทยมุสลิม

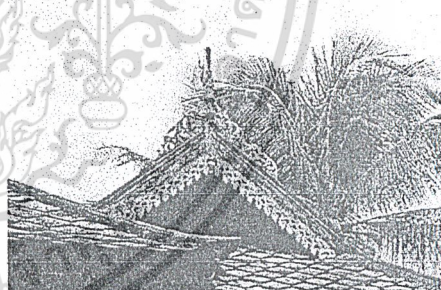
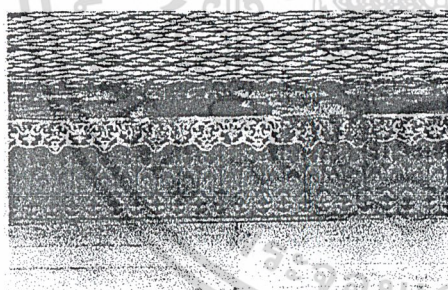
1. หลังคาปั้นหย่าหรือหลังคาลีมะ "ลีมะ" แปลว่า ห้า หมายถึงหลังคาที่นับสันหลังคาได้ 5 สัน เป็นทรงหลังคาที่ได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรมแบบอาณานิคมของชาวตะวันตก
2. หลังคาจั่วมนิลา หรือหลังคาปลานอ เชื่อว่าได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรมของฮอลันดา ลักษณะเป็นหลังคาปั้นหย่าที่มีจั่วติดอยู่ เพื่อระบายอากาศและเพิ่มความงดงาม มีการประดิษฐ์ลวดลายจากการแกะสลักไม้ ปูนปั้น หรือแกะกระจกสี เป็นลวดลายระดับยอดจั่ว
3. หลังคาจั่ว ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า แมมละ เชื่อว่าได้รับอิทธิพลจากเรือนไทยภาคกลาง แต่มีความแตกต่างจากเรือนไทยภาคกลาง คือ มีบันลมนปีกนกที่ได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรมจากมาเลเซีย ไม่เหมือนบันลมนไทย ที่ปลายบันลมนทั้ง 2 ข้างมีตัวหงาประดับอยู่

นอกจากนี้เรือนไทยมุสลิมยังมีลักษณะเด่นคือการประดิษฐ์ลวดลายไม้แกะสลักบริเวณช่องลมและประดับฝาเรือน ทำให้แลดูงดงาม



การประดับตกแต่งฝาเรือน

การประดับตกแต่งช่องลมใต้หลังคา

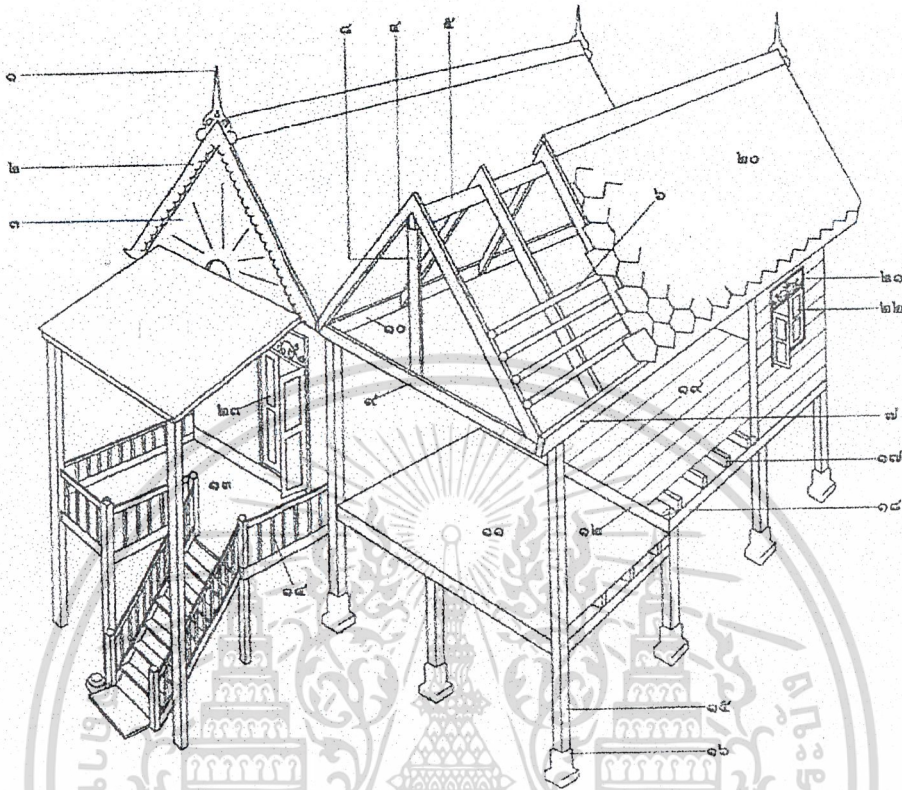


การประดับตกแต่งเชิงชาย

การประดับตกแต่งยอดจั่ว

ภาพที่ 4.13 แสดงการประดับตกแต่งเรือนไทยมุสลิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. เวาะชูดง (ยอดจั่ว) | 13. ยี่อมมแธ (ชาน) |
| 2. แมและหี่ (ปั้นลม) | 14. ปาคามูแซ (รั้วระเบียง) |
| 3. ตีแบลายา (หน้าจั่ว) | 15. ตีแย (เส้า) |
| 4. กาชายาแต (จันทัน) | 16. ปือลาเป๊ะ (บาทเส้า) |
| 5. ตูแลฆาบง (ออกไก่) | 17. ราแลกือตอ (ตง) |
| 6. ยี่อมียา (แแป) | 18. ราโชะ (คาน) |
| 7. ตื่อโปกาชา (เเชิงชาย) | 19. ลาดตา (พื้นกระดาน) |
| 8. กาชะ (ดั่ง) | 20. ปือราบง (หลังคา) |
| 9. ฮาแลปานะ (ซื่อ) | 21. ยาลอชอแบะ (ช่องลม) |
| 10. ฮาแลปายะ (อะเส) | 22. ยี่อแนลอ (หน้าต่าง) |
| 11. ซื่อฆามี (ระเบียง) | 23. ปี่ตุ (ประตู) |
| 12. ปือโน (ไม้ปิดหัวพื้นบ้านได) | |

ภาพที่ 4.14 แสดงโครงสร้างเรือนไทยมุสลิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บ้านทรงจีน

เป็นแบบบ้านชาวจีนที่นิยมสร้างกันทั่วไปในตัวเมืองสงขลาและตัวเมืองภูเก็ต ระหว่างต้นรัชกาลที่ 3 - ต้นรัชกาลที่ 6 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ลักษณะคล้ายแก๊งจีน คือสันหลังคาหัวและท้ายเข็ดสูง ตรงกลางแอ่นต่ำพองาม ใช้อิฐและกระเบื้องดินเผาเป็นโครงสร้างหลัก จะใช้ไม้เป็นส่วนประกอบแต่เฉพาะโครงสร้างของหลังคา ประตู และหน้าต่าง เท่านั้น ไม่มีการใช้เหล็กเป็นส่วนประกอบของโครงสร้างเลย การก่อสร้างจะใช้วิธีอัดดินให้แน่น แล้วใช้เศษอิฐผสมด้วยดินและทรายเททับแล้วบดอัดจนแน่น แล้วก่ออิฐสอปูนเป็นเสาพร้อมทั้งก่ออิฐหนาประมาณ 25 – 30 เซนติเมตร เป็นฝาผนังเชื่อมต่อกับเสาไปในตัว



พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ (บ้านเดิม เนตร ณ สงขลา)

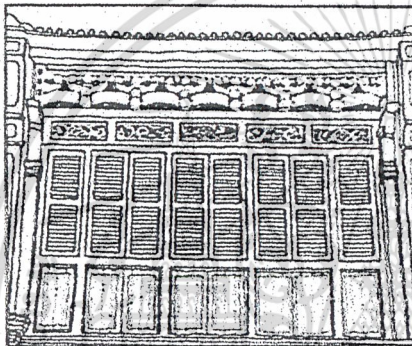


สถาปัตยกรรมจีนที่พบบริเวณอำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

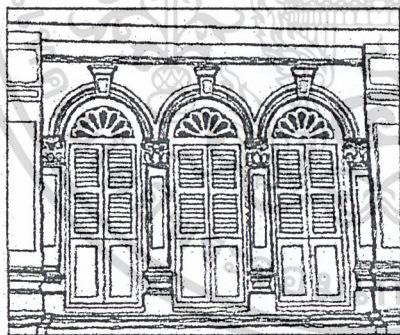
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถาปัตยกรรมชิโน-โปรตุกีส

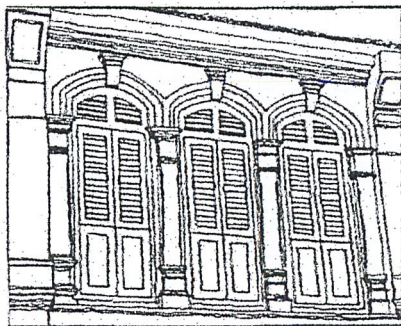
อาคารเก่าจะมีรูปแบบและองค์ประกอบสถาปัตยกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ทั้งแบบจีน ยุโรป และ แบบผสมซึ่งอยู่ในช่วงที่ชาวยุโรปชาติโปรตุเกส, อังกฤษ และชาวจีน เข้ามาประกอบการค้ากับจังหวัดสงขลาและภูเก็ต ดังนั้นจึงมีการสร้างที่อยู่อาศัยขึ้นจนเกิดงานสถาปัตยกรรมแบบชิโน-โปรตุกีส ที่เป็นเอกลักษณ์งานสถาปัตยกรรมของตัวเมืองจังหวัดสงขลา จึงได้ทำการศึกษาและวิเคราะห์เพื่อค้นหาจุดเด่นจากรูปแบบชุมชนหน้าต่าง ลวดลายฉลุ และปูนปั้น ซึ่งอยู่เหนือบริเวณกรอบหน้าต่าง ดังมีรูปแบบดังต่อไปนี้



ลักษณะรูปด้านบริเวณชั้นบนใช้หน้าต่างบานคู่ ลูกฟัก เกล็ดไม้ประดับองศาในการรับแสงแดด และระบายนลม ส่วนบนมีลายฉลุและลายปูนปั้นแบบจีนผสมยุโรป

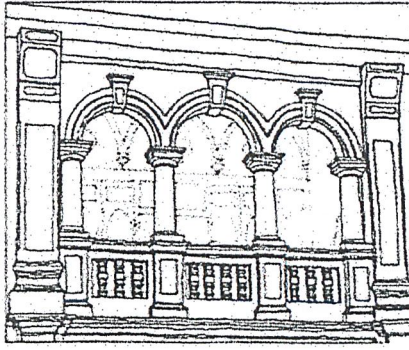


ลักษณะรูปด้านบริเวณชั้นบนชุมชนหน้าต่างโค้ง ครึ่งวงกลมประดับบัวเสาหลอกแบบไอโอนิค

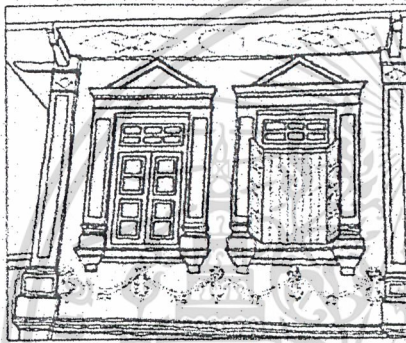


ลักษณะรูปด้านบริเวณชั้นบนชุมชนหน้าต่างโค้ง เลี้ยวกลม แบ่งช่องหน้าต่างด้วยเสาหลอกประดับบัวหัวเสา

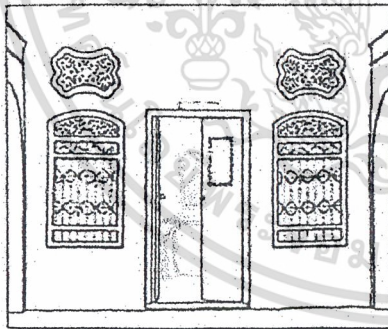
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลักษณะรูปด้านบริเวณชั้นบน ชุ่มระเป็ยงโค้ง
ครึ่งวงกลมยื่นออกมา ส่วนภายในเน้นปูนปั้น
ลวดลายยุโรป



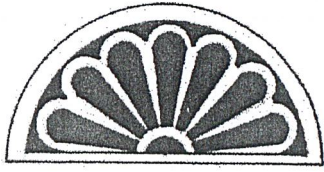
ลักษณะรูปด้านหน้าชั้นบนชุ่มหน้าต่าง แบบ
จั่วบานหน้าต่างประดับกระจกสี และบริเวณ
ชายคาทำลวดลายปูนปั้นสไตล์ยุโรปผสมจีน



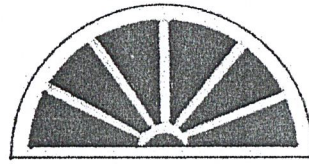
ลักษณะรูปด้านบริเวณชั้นล่างรูปแบบยังคง
สไตล์จีน

ภาพที่ 4.16 แสดงรูปด้านหน้าอาคารพาณิชย์สถาปัตยกรรมชิโน-โปรตุกีส

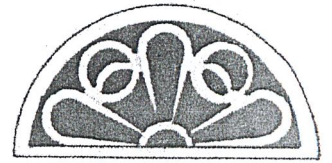
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



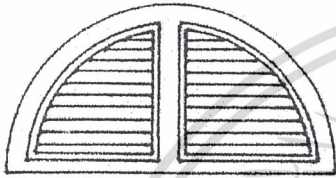
ช่องแสงกระจกลายปูนตีคิ้ว
ไม้ลายกลีบดอกไม้ปลายมน



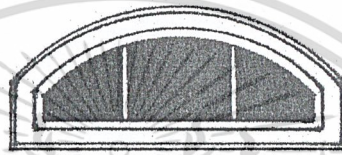
ช่องแสงกระจกลายปูน
ตีคิ้วไม้ลายรัศมีดวงอาทิตย์



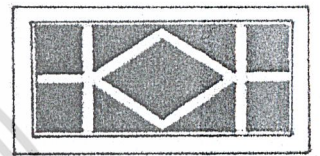
ช่องแสงกระจกลายปูน
ตีคิ้วไม้ลายกลีบดอกไม้



ช่องแสงบานเกล็ดไม้ติดตาย

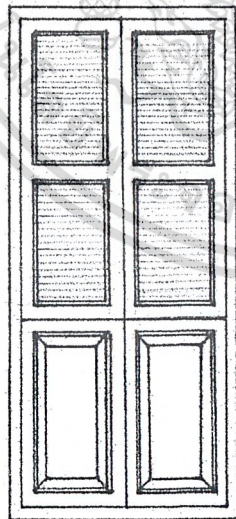


ช่องแสงกระจกลายปูน
ติดลูกกรงเหล็ก

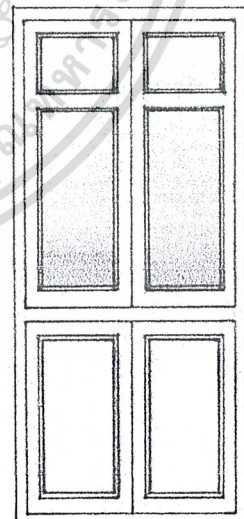


ช่องแสงกระจกลายปูน
ตีคิ้วไม้

ภาพที่ 4.17 แสดงลักษณะช่องแสงบนกรอบหน้าต่าง

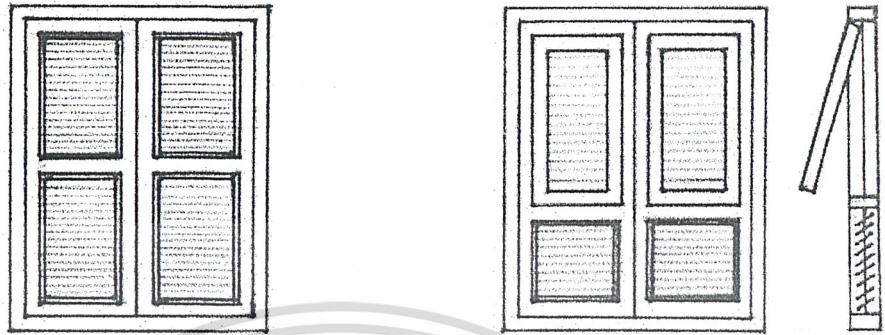


หน้าต่างบานถึงพื้น ช่วงบนลูก
ฟักเป็นเกล็ดไม้ปรับอากาศได้ ช่วง
ล่างบานไม้ทับทำกรอบลูกฟัก



หน้าต่างบานถึงพื้น ช่วงบนเป็น
บานกระจกลายปูน ช่วงล่างบาน
ไม้ทับกรอบลูกฟัก

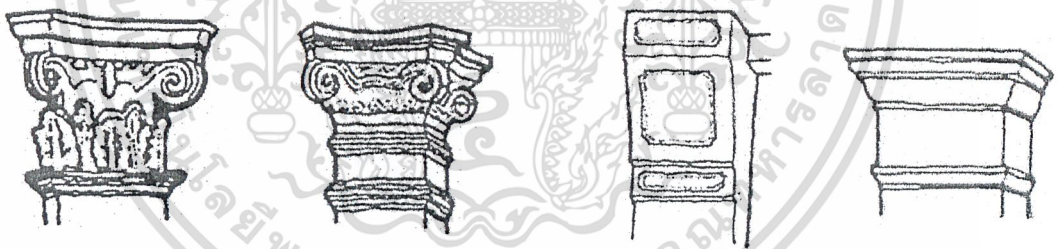
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



หน้าต่างบานลูกฟักเป็นเกล็ดไม้
 ปรับองศาในการรับแสงและลมได้
 ลักษณะบานไม่ถึงพื้น

หน้าต่างบานกระทุ้งในบานเปิด
 ลูกฟักเป็นเกล็ดไม้ติดตาย ลักษณะ
 บานไม่ถึงพื้น

ภาพที่ 4.18 แสดงลักษณะบานหน้าต่าง



หัวเสาแบบผสม
 ไอโอนิก - คอร์นเธียน

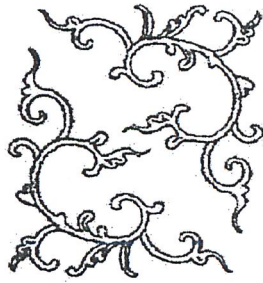
หัวเสาแบบไอโอนิก

หัวเสารับหลังคาจิ้ง
 มีลักษณะโค้งรับหลังคา

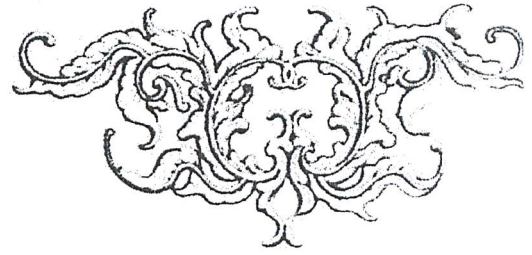
บัวหัวเสา

ภาพที่ 4.19 แสดงลักษณะหัวเสา

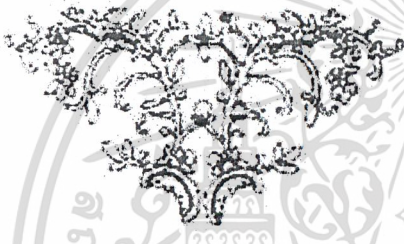
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



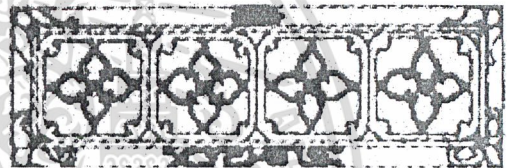
ลักษณะปูนปั้นบริเวณกรอบซุ้มหน้า
ต่างลายแถววัลย์



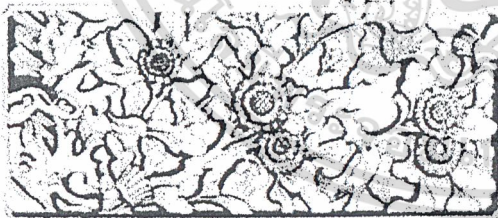
ลักษณะปูนปั้นบริเวณเหนือกรอบซุ้ม
หน้าต่างซึ่งกั้นระหว่างช่องหน้าต่างต่าง
ไปไม่เลื้อย



ลักษณะปูนปั้นบริเวณเหนือกรอบซุ้มหน้า
ต่างซึ่งกั้นระหว่างช่องหน้าต่างต่างลายกิ่งไม้



ลักษณะปูนปั้นบริเวณฐานซุ้มหน้าต่าง
ลวดลายดอกไม้แบบจีน



ลักษณะปูนปั้นบริเวณฐานซุ้มหน้าต่างลวด
ลายกลุ่มดอกไม้

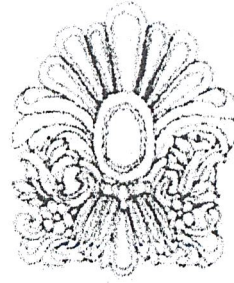


ลักษณะปูนปั้นบริเวณฐานซุ้มหน้าต่าง
ลวดลายดอกไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลักษณะปูนปั้นลวดลาย KEY STONE
ลาย หัวสิงห์



ลักษณะปูนปั้น KEY STONE ลวดลาย
เปลือกอ้อย



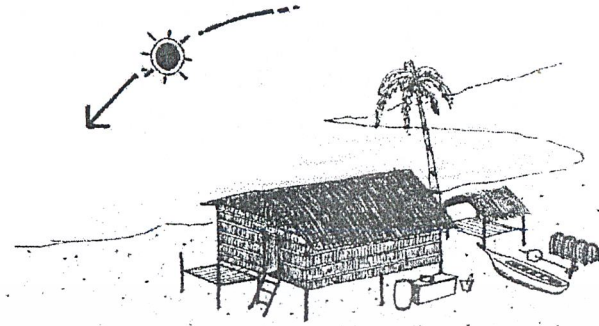
ลักษณะลวดลายคิ้วติดตั้งอยู่ 2 ช่วง
กั้นปิดทับระหว่างช่วงชั้น

สรุป อาคารพาณิชย์รูปแบบสถาปัตยกรรมชิโน-โปรตุกีส ส่วนมากได้รับอิทธิพลจาก ศิลปะตะวันตก ซึ่งอยู่ในช่วงที่ยุโรป และชาวจีนเข้ามาทำการค้ากับจังหวัดสงขลา ทำให้เกิดความ ผสมผสานระหว่างงานสถาปัตยกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด และมีลักษณะเด่นดังนี้ คือ รูปแบบซุ้มโค้ง, หน้าต่างเป็นเกล็ดบานเฟี้ยม, การจัดองค์ประกอบอาคารเพื่อให้เกิดความสมดุล และลวดลายปูนปั้น ซึ่งอยู่เหนือกรอบประตูและหน้าต่าง

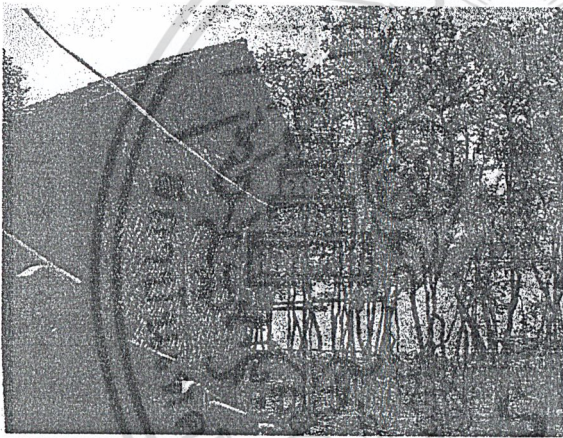
3. เรือนชาวประมง

จากรูปแบบเรือนชาวประมง เป็นรูปแบบของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นที่อยู่ตามริมฝั่งทะเล ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นนั้น ๆ ดังนั้นการนำรูปแบบสถาปัตยกรรมเรือนชาวประมงมาทำการออกแบบตกแต่ง จึงต้องมีการศึกษาและวิเคราะห์ถึงรายละเอียดวิถีชีวิตในการประกอบอาชีพ เพื่อนำ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดบรรยากาศในงานตกแต่งภายใน

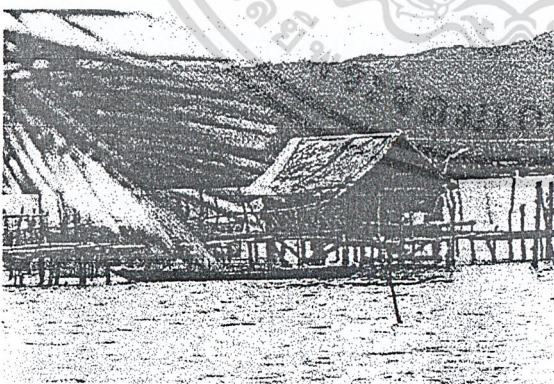
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.20 คติความเชื่อในการวางผังเรือนชาวประมงคือวางผังตามแนวดวงอาทิตย์



เรือนชาวประมงริมทะเลสาบ
สงขลา ผังบ้านนิยมทำฝาไม้ไผ่
ขัดตะ ฝาไม้ไผ่สานลวดลาย
ต่าง ๆ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ ซึ่ง
สามารถระบายอากาศ ทำให้
เย็นสบายภายในเรือน



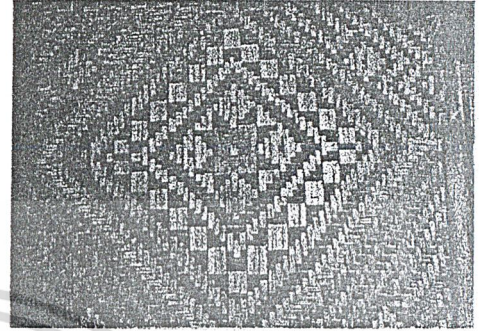
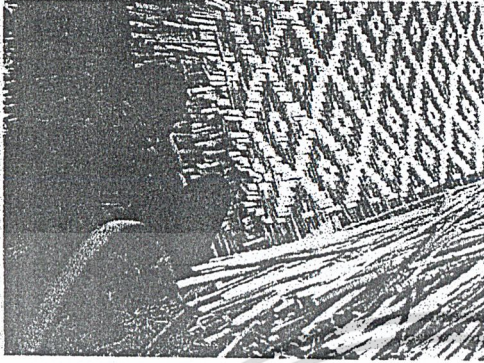
เรือนชาวประมงริมที่ตำบลเกาะยอ



การเลี้ยงปลากระพงในกระชัง

ภาพที่ 4.21 แสดงลักษณะเรือนชาวประมงจังหวัดสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.22 แสดงลวดลายผ้าผืนที่สานด้วยไม้ไผ่

สรุป จากสถานที่ที่ตั้งและสภาพแวดล้อมรูปแบบเรือนชาวประมง มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น ผ้าผืนเรือน ตัวพื้นที่ยกสูงเพื่อประกอบกิจกรรมประจำวัน และตัวเรือนที่สนองต่อการประกอบอาชีพการประมง ซึ่งวัสดุส่วนใหญ่ที่ใช้เป็นวัสดุที่หาง่ายตามท้องถิ่น เช่น หวาย ไม้ไผ่ เบ้าดิน

การวิเคราะห์ศิลปวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา

จากการแพร่ของศาสนาอิสลามบริเวณคาบสมุทรมลายู ทำให้สงขลากลายเป็นรอยต่อระหว่าง 2 ศาสนา และ 2 เชื้อชาติมาตั้งแต่สมัยโบราณ และจากการค้าระหว่างเมืองสงขลาและภาคใต้ของประเทศไทย ทำให้คนจีนอพยพมาตั้งถิ่นฐานในเมืองสงขลาจำนวนมาก จนกลายเป็นกลุ่มที่มีอิทธิพลและมีบทบาทสำคัญในเมืองสงขลา ดังนั้นศิลปวัฒนธรรมในเมืองสงขลาจึงมีลักษณะการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรม

ศิลปวัฒนธรรมที่มีความโดดเด่นในจังหวัดสงขลา

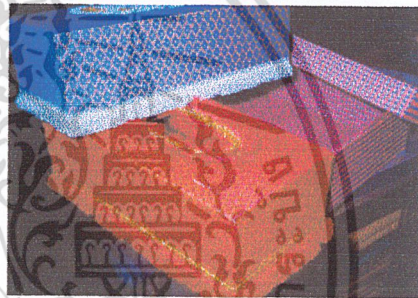
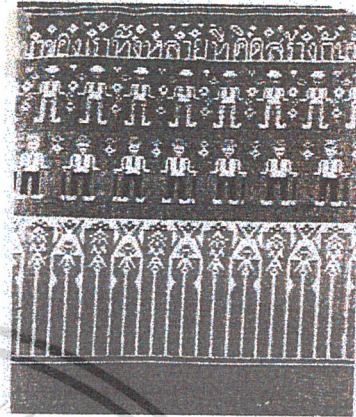
กรงเลี้ยงนกเขาชวา

จังหวัดสงขลาและภาคใต้ของประเทศไทยนิยมเลี้ยงนกเขาชวากันอย่างแพร่หลายดังนั้นจึงมีการจัดแต่งกรงเลี้ยงนกอย่างสวยงาม จากภาพเป็นการประดิษฐ์ตกแต่งกรงเลี้ยงนกเขาชวาที่ได้รับอิทธิพลจากมลายูที่ประสมประสานอยู่ใน



จังหวัดสงขลาไม่น้อยไปกว่าวัฒนธรรมจีน เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ประชาชนนำมลายูไปใช้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าทอเกาะยอ

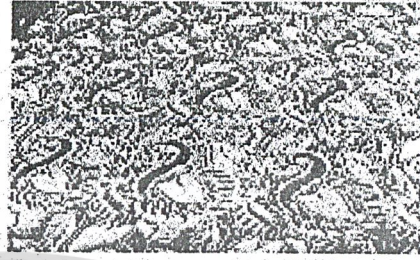


เกาะยอเป็นเกาะเล็ก ๆ เกาะหนึ่งในทะเลสาบสงขลา ประชาชนส่วนใหญ่มีเชื้อสายจีน อาชีพสำคัญของชาวเกาะยอคือ การประมง การทำสวนผลไม้ และการทำอุตสาหกรรมครัวเรือนที่ เรียกว่า ผ้าทอเกาะยอ

ผ้าทอเกาะยอหรือผ้าเกาะยอ เป็นผ้าพื้นเมืองของชาว ตำบลเกาะยอ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา เป็นผ้าทอที่มีชื่อเสียงมาก เพราะมีความประณีตและมีสีสันลวดลายต่าง ๆ สวยงาม จึงถือได้ว่าเป็นหัตถกรรมพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์สำคัญของชาวเกาะยอ จังหวัดสงขลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าปาเต๊ะ



ผ้าปาเต๊ะ เป็นผ้าที่มาจากชาว เป็นผ้าย้อมสีชนิดหนึ่งที่รวมเอาศิลปะทางด้านฝีมือ และเทคนิคการย้อมสีเข้าด้วยกัน เป็นผ้าที่นิยมอย่างมากบริเวณจังหวัดชายแดนภาคใต้ เช่น ยะลา ปัตตานี นราธิวาส และสงขลา โดยนิยมทำเป็นผ้าใส่รองปาเต๊ะ ซึ่งวิธีการคือการพิมพ์ลายด้วยเทียนลงบนผ้า



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลงานการออกแบบ

5.1 แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม

แนวความคิดในการออกแบบอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม ซึ่งเป็นโครงการที่ประกอบไปด้วย 2 FUNCTION หลัก ๆ คือ ส่วนโรงแรม และส่วนโรงเรียน ซึ่งมีความต้องการในการใช้งานที่แตกต่างกัน ดังนั้นการออกแบบจึงต้องคำนึงถึงการใช้งานเป็นหลัก

ลักษณะสถาปัตยกรรมของโครงการ เป็นอาคารในรูปแบบ CHINO – PORTUGESE STYLE ผสมผสานกับสถาปัตยกรรมภาคใต้ ซึ่งสถาปัตยกรรมแบบ CHINO – PORTUGESE STYLE เป็นสถาปัตยกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเมืองจังหวัดสงขลา มาตั้งแต่สมัยโบราณ เนื่องจากจังหวัดสงขลาเป็นเมืองท่าทางทะเล ซึ่งมีการติดต่อค้าขายกับชาติต่าง ๆ โดยเฉพาะการติดต่อค้าขายกับจีน ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางศิลปวัฒนธรรมขึ้น สถาปัตยกรรมแบบ CHINO – PORTUGESE STYLE เป็นสถาปัตยกรรมที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างตะวันออกคือ จีน มลายู และตะวันตก คือ โปรตุเกส โดยผสมผสานกันอย่างลงตัว กลายเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นในชื่อของ CHINO – PORTUGESE STYLE

จากลักษณะทางสถาปัตยกรรมของโครงการ ดังนั้น การออกแบบอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรมจึงมีแนวความคิดในการออกแบบที่สอดคล้องกับสถาปัตยกรรมของโครงการและเป็นการสื่อถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเมืองสงขลา นอกจากนี้ยังได้นำเอาความสวยงามทางธรรมชาติจากสภาพภูมิศาสตร์ของตัวจังหวัดซึ่งติดกับทะเลฝั่งอ่าวไทย รวมถึงขนบธรรมเนียมประเพณีพื้นถิ่นของจังหวัดมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน

ดังนั้นการออกแบบในส่วนต่าง ๆ สามารถที่จะศึกษาวิเคราะห์ และพิจารณาในการเลือกแนวความคิดที่เหมาะสมมาใช้ในการออกแบบ

5.2 สรุปแนวทางในการออกแบบ โครงการอาคารเรียนและปฏิบัติการสาขาการโรงแรม

สามารถแบ่งออกเป็นส่วน ๆ ดังนี้

ส่วนโรงแรม

5.2.1 ส่วนโถงพักคอย (LOBBY HALL)

5.2.2 ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 5.2.3 ส่วนจัดเลี้ยง (BANQUET ROOM)
- 5.2.4 ส่วนห้องพักแบบธรรมดา (STANDARD ROOM)
- 5.2.5 ส่วนห้องพักแบบพิเศษ (SUITE ROOM)

ส่วนโรงเรียน

- 5.2.6 ห้องอาหาร (RESTAURANT)
- 5.2.7 ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า (MOCK UP FRONT OFFICE)
- 5.2.8 ห้องเรียนผสมเครื่องดื่ม (DEMONSTRATION)
- 5.2.9 ห้องเรียนครัวสาธิต (DEMONSTRATION KITCHEN)
- 5.2.10 ห้องเรียนบรรยาย (LECTURE ROOM)

5.2.1 ส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)

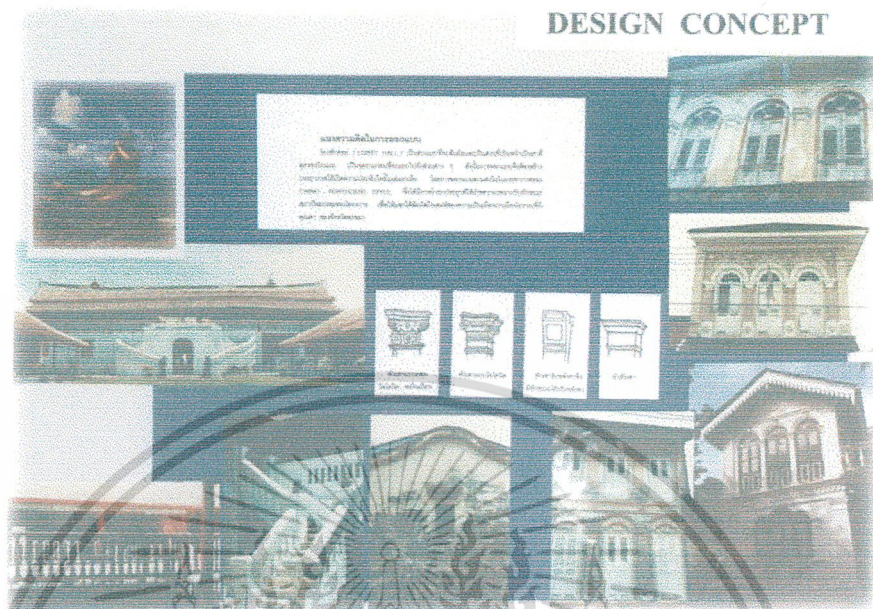
แนวความคิดในการออกแบบ

เนื่องจากโถงต้อนรับ (LOBBY HALL) เป็นส่วนแรกที่จะสัมผัสและเป็นส่วนที่เป็นหน้าเป็นตาที่สุดของโรงแรม เป็นจุดรวมก่อนที่จะแยกไปยังส่วนต่าง ๆ ดังนั้นการออกแบบจึงต้องสร้างบรรยากาศให้เกิดความประทับใจตั้งแต่แรกเห็น โดยการออกแบบตกแต่งในในบรรยากาศของ CHINO – PORTUGESE STYLE ซึ่งได้มีการนำมาประยุกต์ให้เกิดความเหมาะสมกับลักษณะสถาปัตยกรรมของโครงการ เพื่อให้แขกได้สัมผัสถึงเสน่ห์ของความเป็นเมืองเก่าเมืองโบราณที่มีคุณค่า ของจังหวัดสงขลา

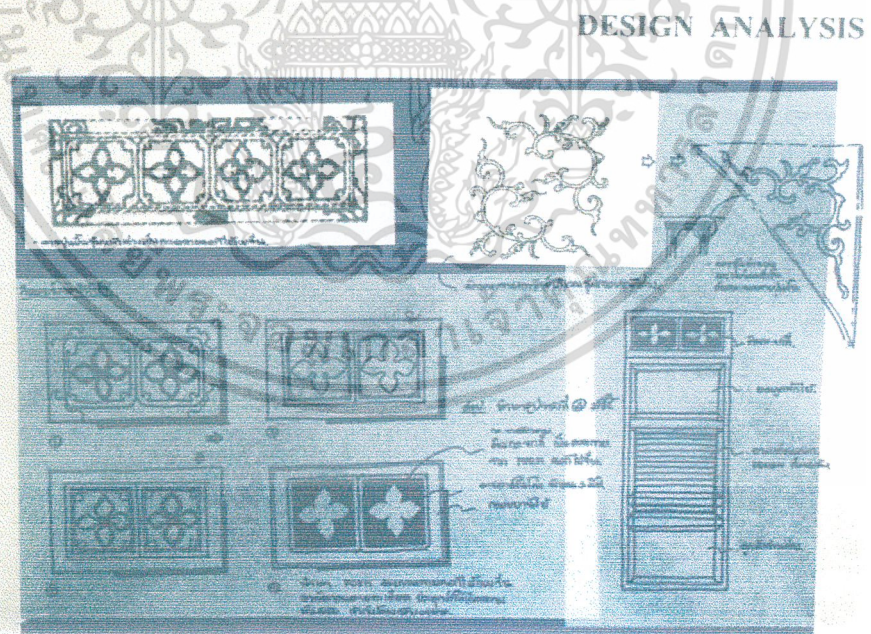
วัสดุในการตกแต่ง

- พื้น พื้นส่วนใหญ่เป็นทรายล้าง มีการเล่นลวดลายด้วยกระเบื้องดินเผาเพื่อความงามและน่าสนใจ ซึ่งกระเบื้องดินเผาเป็นวัสดุหลักของ CHINO – PORTUGESE STYLE
- ผนัง ส่วนใหญ่เป็นผนังก่ออิฐฉาบปูน โดยการตกแต่งเป็นลวดลายและเป็นคิ้วบัวต่าง ๆ โดยเฉพาะด้านหลังของ เคาน์เตอร์ มีการฉาบปูนเดินลวดลายลักษณะเป็นซุ้มแบบตะวันตก นอกจากนี้ มีการออกแบบเป็นบานเกล็ดไม้เพื่อให้กลมกลืนกับตัวอาคาร และประดับด้วยกระจกสลักลาย
- เพดาน เป็นการโชว์โครงสร้างของหลังคา มีการตกแต่งด้วยไฟสปอร์ตไลท์ เนื่องจากมี SPACE ที่ค่อนข้างสูง
- เครื่องเรือน ใช้เครื่องเรือนที่ทำจากหวายเป็นหลัก ซึ่งเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและเข้ากับรูปแบบของ CHINO – PORTUGESE STYLE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

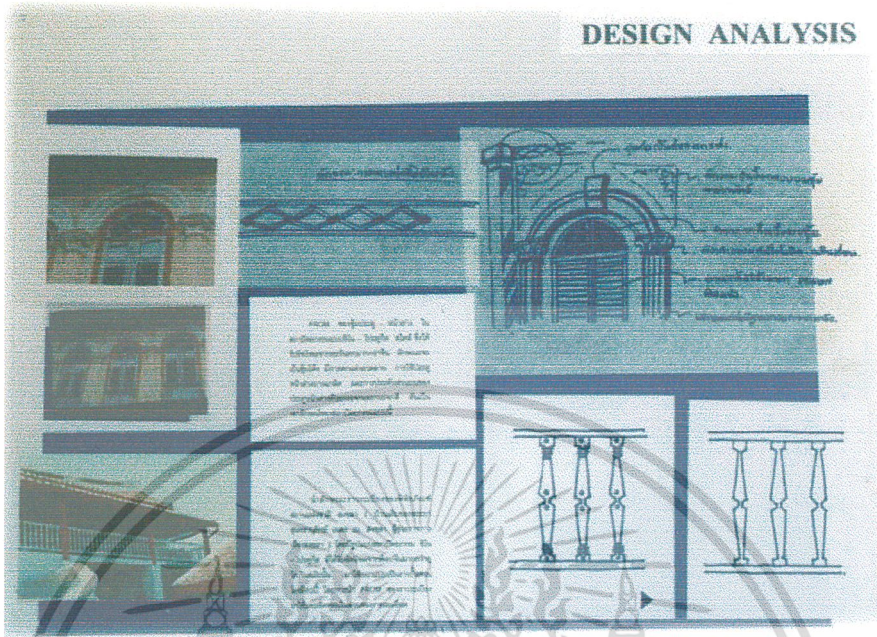


ภาพที่ 5.1 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนโถงต้อนรับ และส่วนจัดเลี้ยง

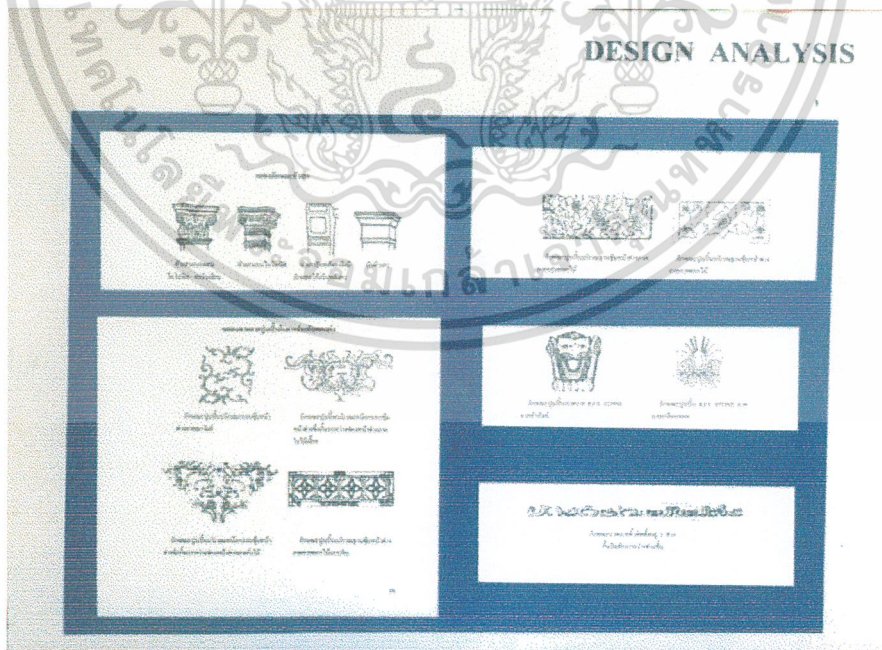


ภาพที่ 5.2 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนโถงต้อนรับและส่วนจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

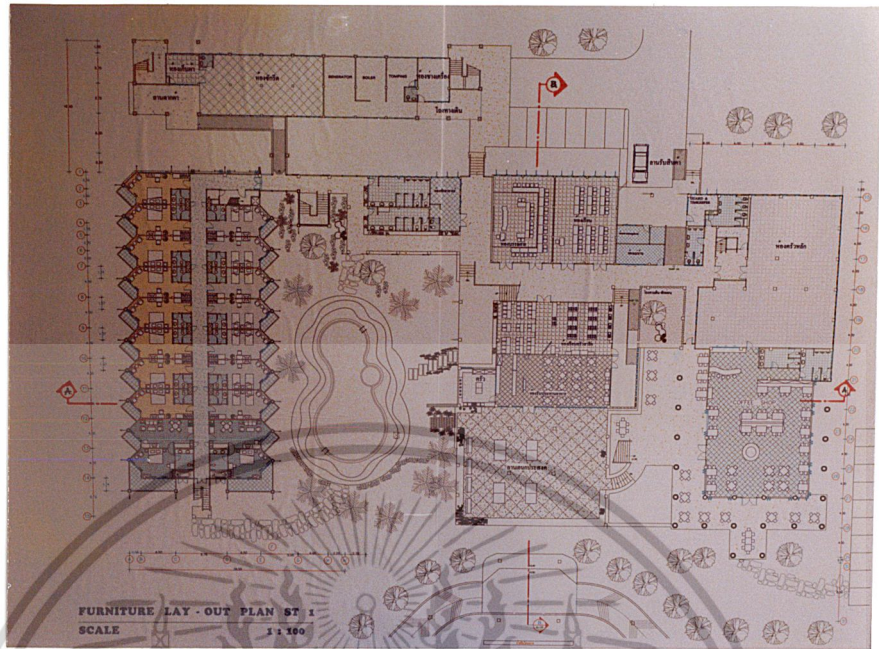


ภาพที่ 5.3 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนโถงต้อนรับและส่วนจัดเลี้ยง

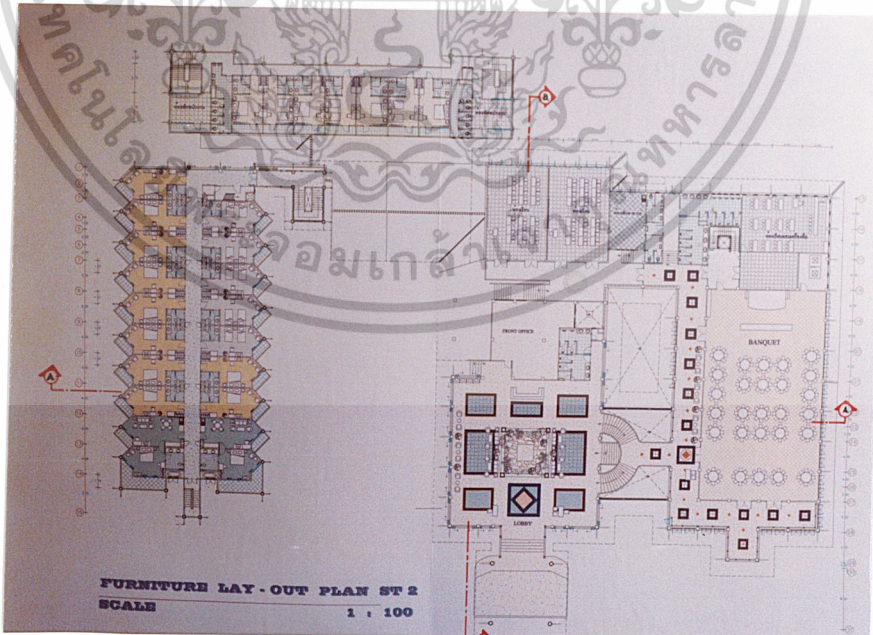


ภาพที่ 5.4 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนโถงต้อนรับและส่วนจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

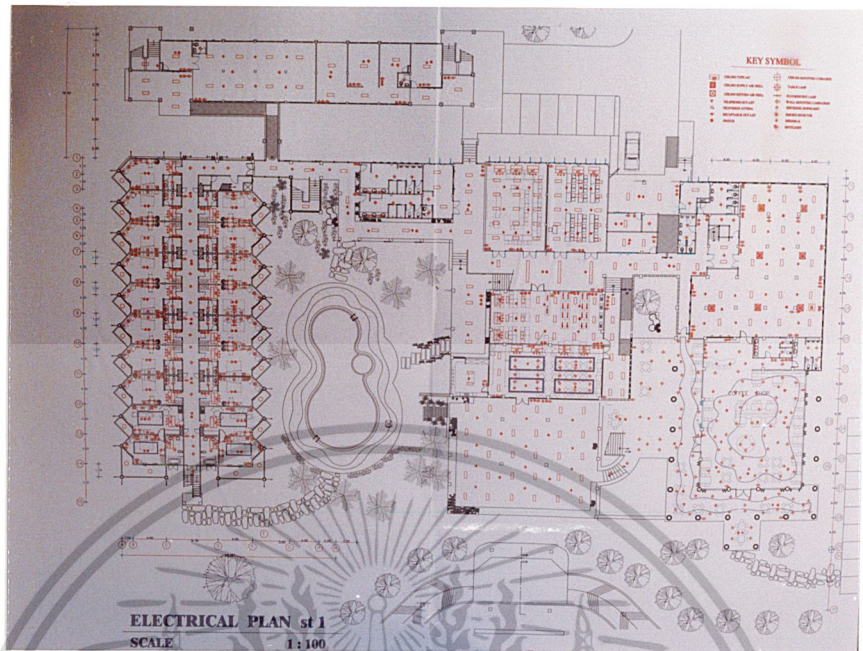


ภาพที่ 5.5 ภาพแสดงแบบแปลนโครงการในชั้นที่ 1

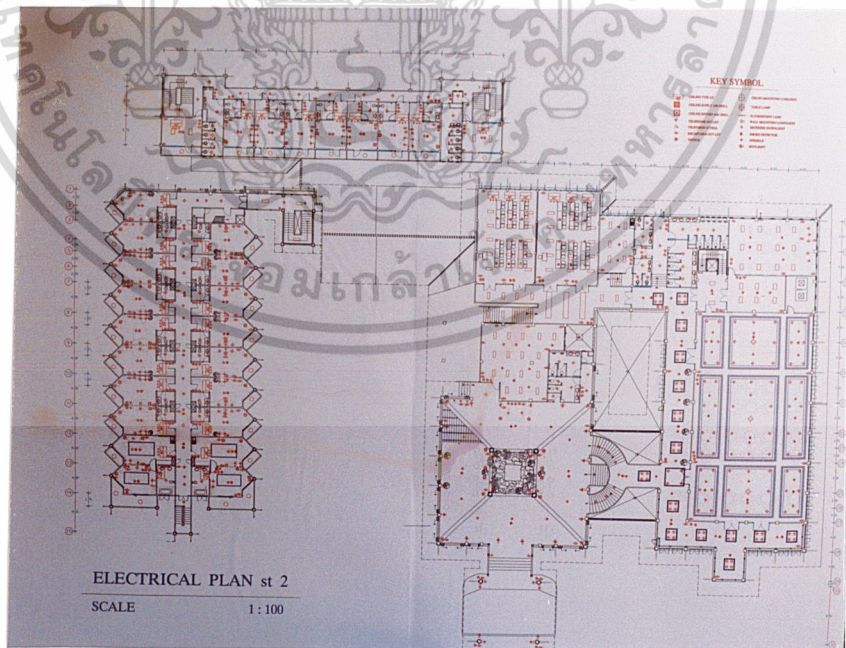


ภาพที่ 5.6 ภาพแสดงแบบแปลนโครงการในชั้นที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

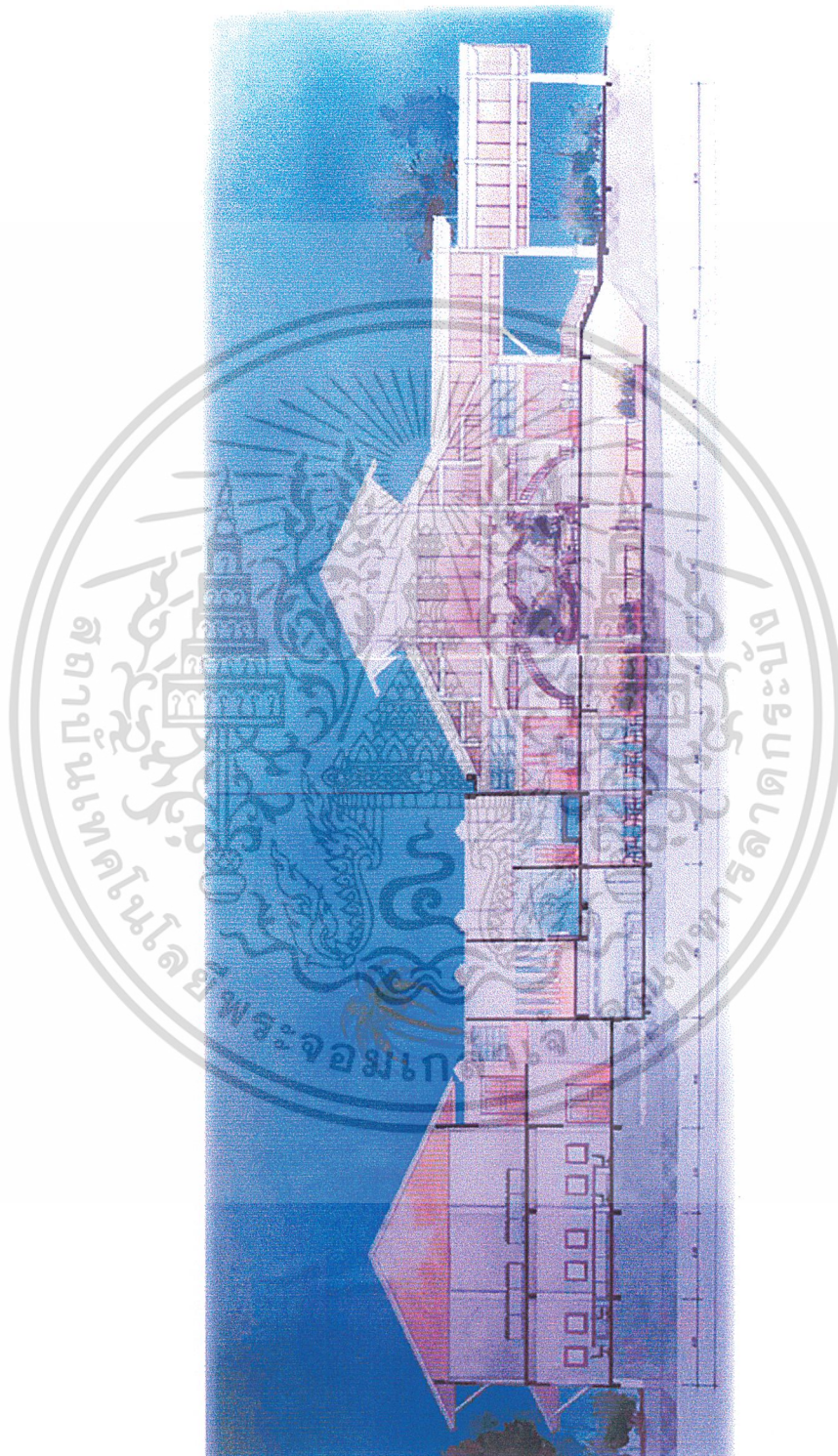


ภาพที่ 5.7 ภาพแสดงแบบแปลนไฟฟ้าในชั้นที่ 1



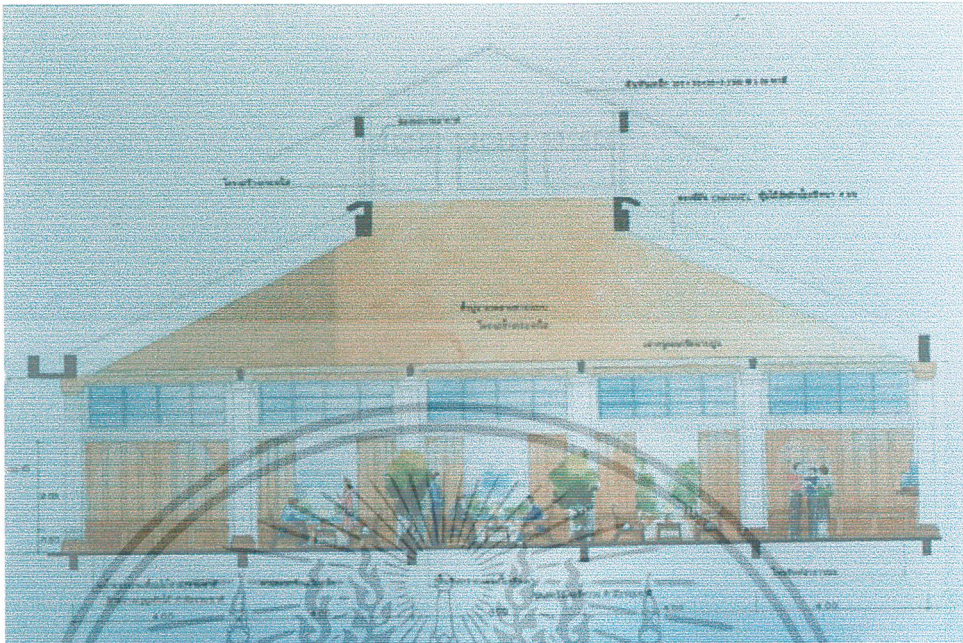
ภาพที่ 5.8 ภาพแสดงแบบแปลนไฟฟ้าในชั้นที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.10 แสดงรูปตัด ของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

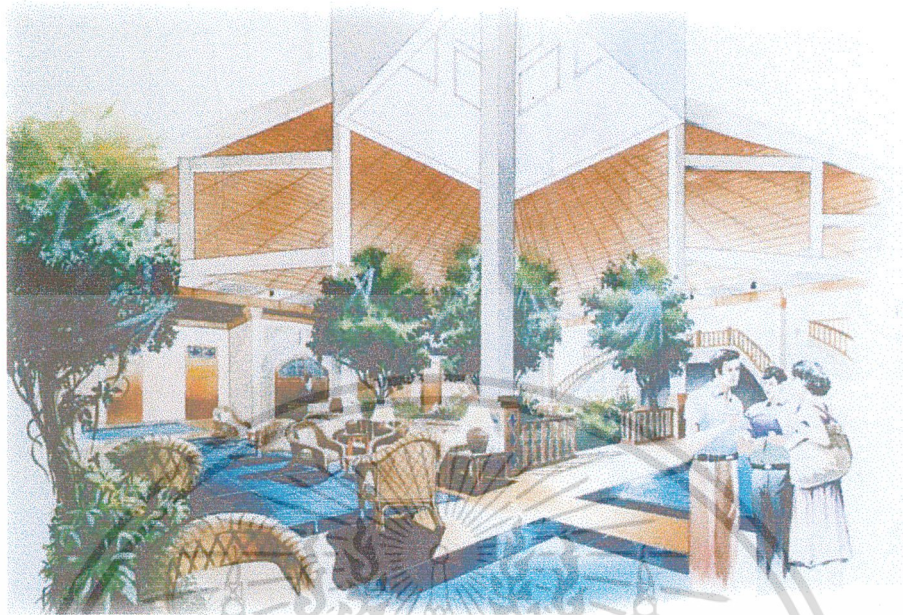


ภาพที่ 5.11 แสดงรูปด้านส่วนโถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.12 แสดงวัสดุประกอบแบบส่วนโถงต้อนรับ ส่วนจัดเลี้ยง และส่วนคอฟฟี่ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.13 แสดงทัศนียภาพส่วนโถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.14 แสดงทัศนียภาพส่วนโถงต้อนรับ (เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.2 ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบส่วนคอฟฟี่ช็อป เน้นการออกแบบในบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติของชายทะเล ความสวยงามของสิ่งที่มองเห็นรอบ ๆ ทะเล โดยการนำเอาลักษณะเด่นของท้องทะเล หาดทราย เปลือกหอย สัตว์น้ำ พืชทะเล และอุปกรณ์ในการหาปลาที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไปเมื่อมองไปยังท้องทะเล เช่น แห สล่อน สุ่ม เป็นต้น มาประยุกต์ใช้ในการออกแบบ

วัสดุในการตกแต่ง

พื้น ใช้กระเบื้องเคลือบเซรามิคสีน้ำทะเลส่วนด้านในของห้องสลักกับทรายล้างในส่วนด้านนอกของห้อง เสมือนเป็นส่วนของหาดทรายและน้ำทะเลในธรรมชาติ

ผนัง เป็นการออกแบบที่พยายามใช้โครงสร้างเดิมที่เป็นรูปแบบสถาปัตยกรรมแบบ CHINO – PORTUGESE STYLE และการใช้หน้าต่างบานเฟี้ยมที่สามารถเปิดรับลมธรรมชาติได้เป็นอย่างดีและสามารถมองออกไปสู่ทะเลได้ นอกจากนี้มีเล่นผนังแบบโค้ง การประดับส่วนล่างของผนังด้วยเปลือกหอย และต้นไม้ทะเล

เพดาน เป็นฝ้ายิปซัมพ่นสี มีการลดระดับฝ้าเป็นลักษณะของคลื่นในทะเลด้วยรูปทรงอิสระ

เครื่องเรือน เครื่องเรือนส่วนใหญ่เป็นหวาย มีการตกแต่งฝ้าด้วยผ้าทอเกาะยอ ซึ่งมีลักษณะลวดลายโค้งพลิ้วไหว เข้ากับบรรยากาศของชายทะเล



ภาพที่ 5.15 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนคอฟฟี่ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การเชิงพาณิชย์ การทำซ้ำโดยไม่ขออนุญาตจะถือว่าผิดกฎหมาย
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.17 แสดงรูปด้านส่วนคอฟฟี่ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.18 แสดงทัศนียภาพส่วนคอฟฟี่ช็อป



ภาพที่ 5.19 แสดงทัศนียภาพส่วนคอฟฟี่ช็อป (ส่วนเฉลียงด้านนอก)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

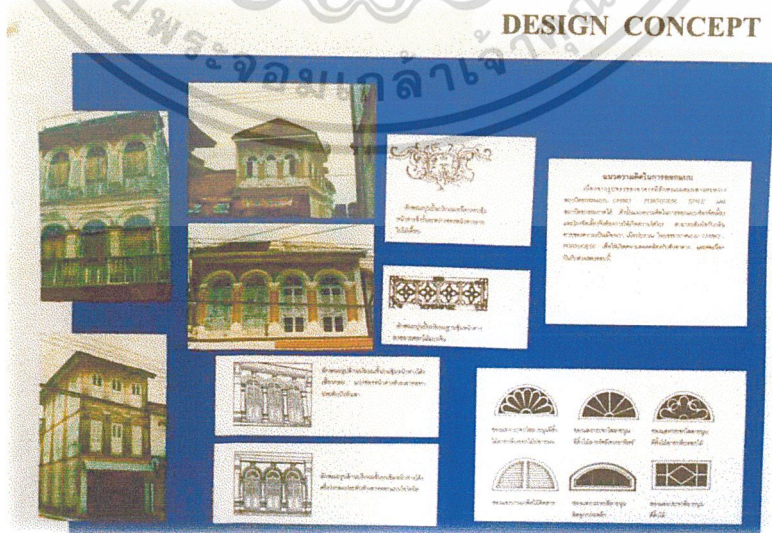
5.2.3 ส่วนจัดเลี้ยง (BANQUET ROOM)

แนวความคิดในการออกแบบ

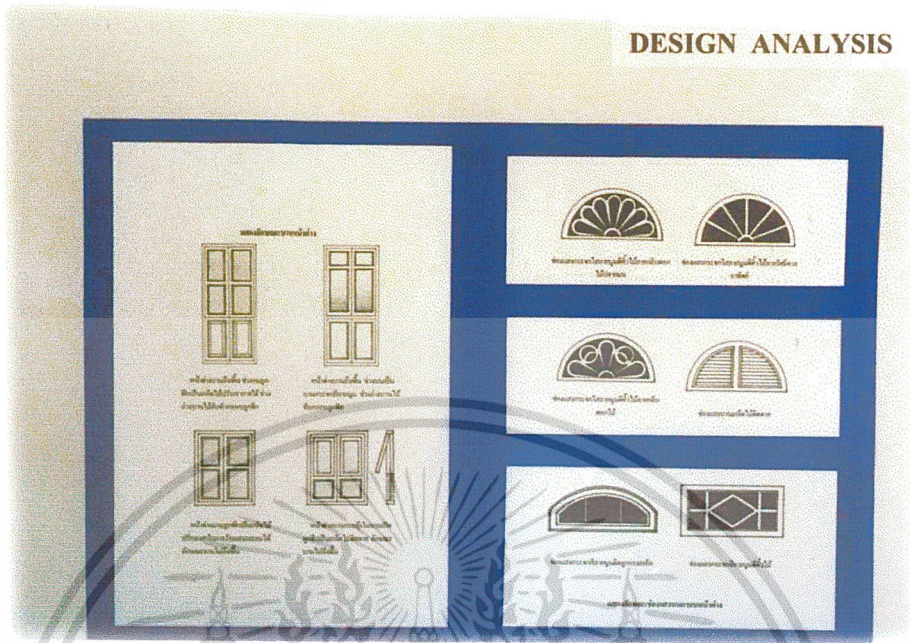
เนื่องจากรูปทรงของอาคารมีลักษณะผสมผสานระหว่างสถาปัตยกรรมแบบ CHINO – PORTUGESE STYLE และสถาปัตยกรรมภาคใต้ ดังนั้นแนวความคิดในการออกแบบห้องจัดเลี้ยงและโถงจัดเลี้ยงจึงต้องการให้เกิดความโอ้โถง สามารถสัมผัสกับกลิ่นอายของความเป็นเมืองเก่า เมืองโบราณ ในบรรยากาศแบบ CHINO – PORTUGESE เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับตัวอาคาร และต่อเนื่องกันกับส่วนของลอบบี้

วัสดุในการตกแต่งภายใน

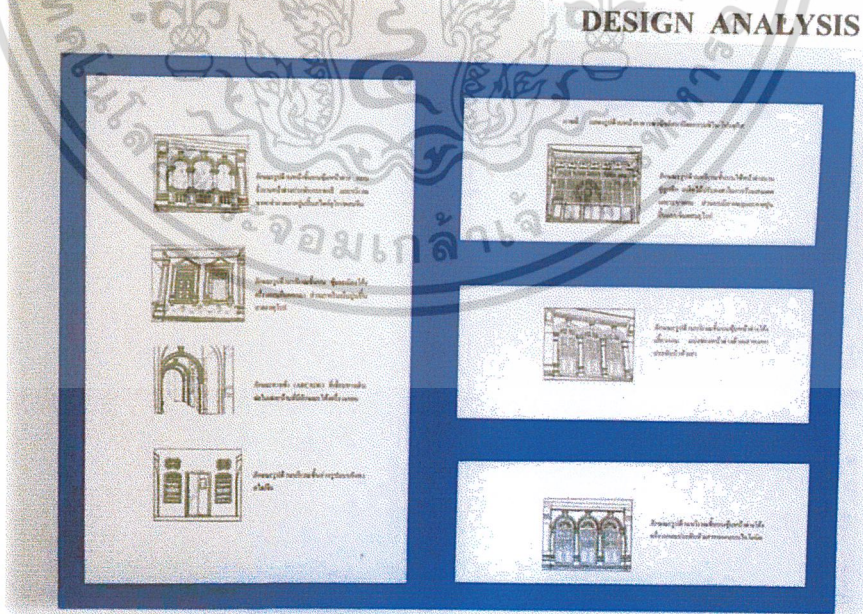
- พื้น ปูพรมทอตกแต่งเป็นลวดลายเพื่อช่วยลดเสียงสะท้อน และกลบเกลื่อนรอยสกปรกอันเกิดจากการจัดงานอื่น ๆ ติดตั้งอุปกรณ์วางเสื่อ นานเพ็ยมสำหรับการแบ่งกันห้อง
- ผนัง กรูฟองยาง เพื่อช่วยลดเสียงสะท้อน ชุ่มประดู – หน้าต่าง โครงไม้กรุไม้อัดสัก ทำสีธรรมชาติ
- เพดาน ฝ้ายิปซัมบอร์ด ฟันสีและ DROP ฝ้าเพื่อความสวยงามและเน้นความสำคัญติดรางเสื่อนานเพ็ยม
- เครื่องเรือน โต๊ะกลมสามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก TOP โต๊ะกรุเฟอร์เมเก่า เก้าอี้ไม้ลักษณะประยุกต์จากเก้าอี้แบบจีน ทำสีธรรมชาติ สามารถวางซ้อนกันได้ ส่วนเวทีเป็นแบบชั่วคราว สามารถเคลื่อนย้ายได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารภาพที่ 5.20 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนจัดเลี้ยงและส่วนห้องอาหาร ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

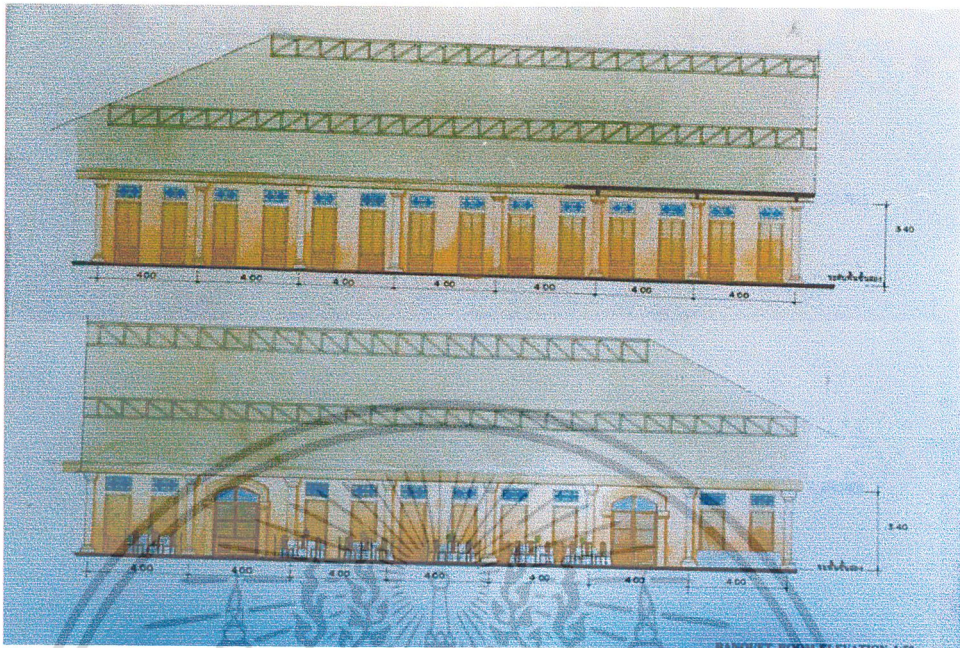


ภาพที่ 5.21 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนจัดเลี้ยง



ภาพที่ 5.22 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนจัดเลี้ยงและห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.23 แสดงรูปด้านส่วนจัดเลี้ยง



ภาพที่ 5.24 แสดงทัศนียภาพส่วนโรงจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.25 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องจัดเลี้ยง

5.2.4 ส่วนห้องพักแบบธรรมดา (DOUBLE BED) และ (TWIN BED)

แนวความคิดในการออกแบบ

เนื่องจากห้องพักเป็นส่วนที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ต้องการการพักผ่อนอย่างเต็มที่ ดังนั้นจึงได้นำเอาศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านของภาคใต้ โดยเฉพาะศิลปของจังหวัดสงขลาซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากภาคอื่น ๆ มาใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน เพื่อให้สามารถสัมผัสกับบรรยากาศของจังหวัดสงขลาในอีกรูปแบบหนึ่ง

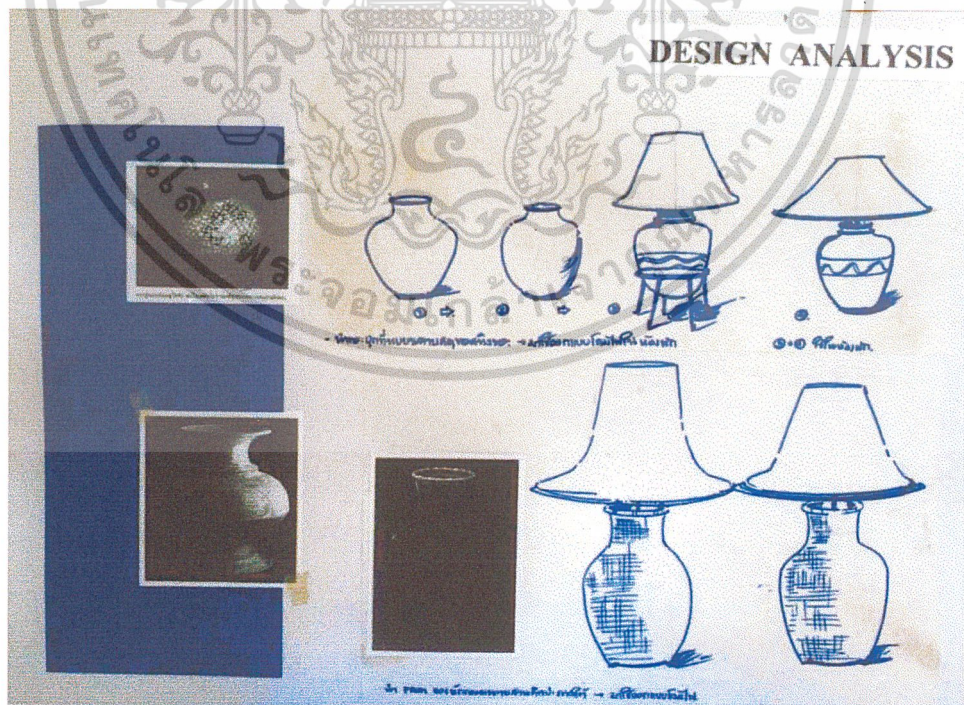
วัสดุในการตกแต่งภายใน

พื้น	ส่วนห้องพักแบบ Double Bed ปูพรมทอสีน้ำตาลอ่อน ส่วนห้องพักแบบ Twin Bed ปูพรมทอสีเทาอ่อน เพื่อความสะดวกสบายในการเดิน
ผนัง	ติดวอลล์เปเปอร์สีครีมในส่วนห้องพักแบบ Double Bed และติดวอลล์เปเปอร์สีเทา - ขาว ในส่วนห้องพักแบบ Twin Bed ติดบัวเพดานไม้สัก มีการเดินลวดลายของบัวเพดาน บริเวณหัวเตียงบุฟองยางหุ้มผ้า
เพดาน	ฝ้ายิปซัมบอร์ดพ่นสีอ่อน ติดไฟ Wall Washer เพื่อเน้นบริเวณรูปภาพให้เด่นขึ้น คิ้วบัวเพดานไม้สักทำสีธรรมชาติ
เครื่องเรือน	ส่วนใหญ่เป็นเฟอร์นิเจอร์ทำสีธรรมชาติ บูผ้าโทนสีครีม น้ำตาลอ่อน โครงไม้เนื้อแข็ง กรูไม้อัดสักทำสีธรรมชาติ
ของประดับ	โคมไฟตั้งโต๊ะ ที่นำ Form มาจากกระปุกของจังหวัดสงขลา รูปภาพผ้าบาติก มูลิ่ไม้ไผ่สาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

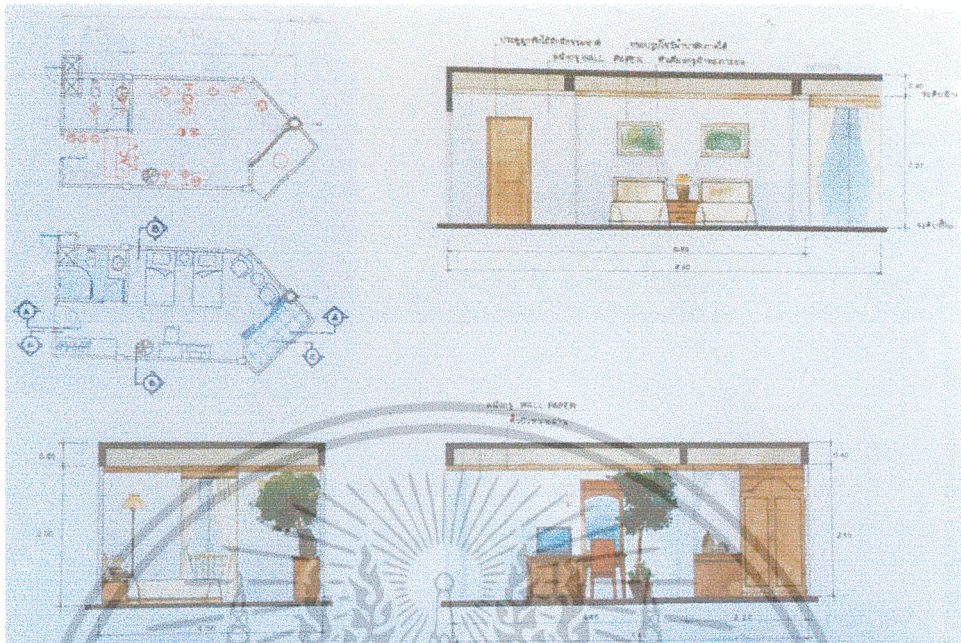


ภาพที่ 5.26 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องพัก

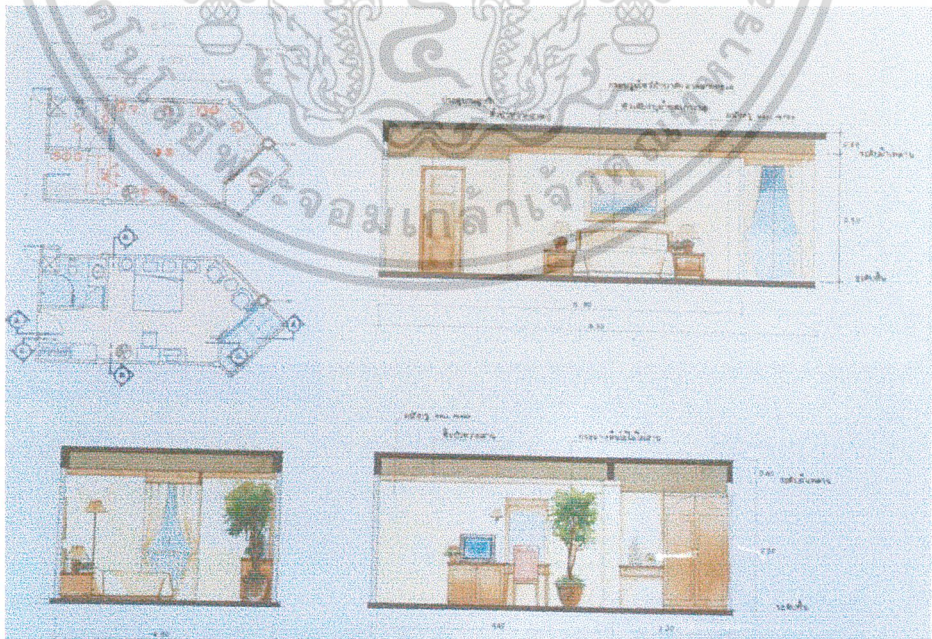


ภาพที่ 5.27 แสดงการวิเคราะห์การนำไปใช้ส่วนห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.28 แสดงรูปด้านห้องพักรรมาแบบ Twin Bed



ภาพที่ 5.29 แสดงรูปด้านห้องพักรรมาแบบ Double Bed

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.30 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักรรรมดาแบบ Twin Bed



ภาพที่ 5.31 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักรรรมดาแบบ Double Bed

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

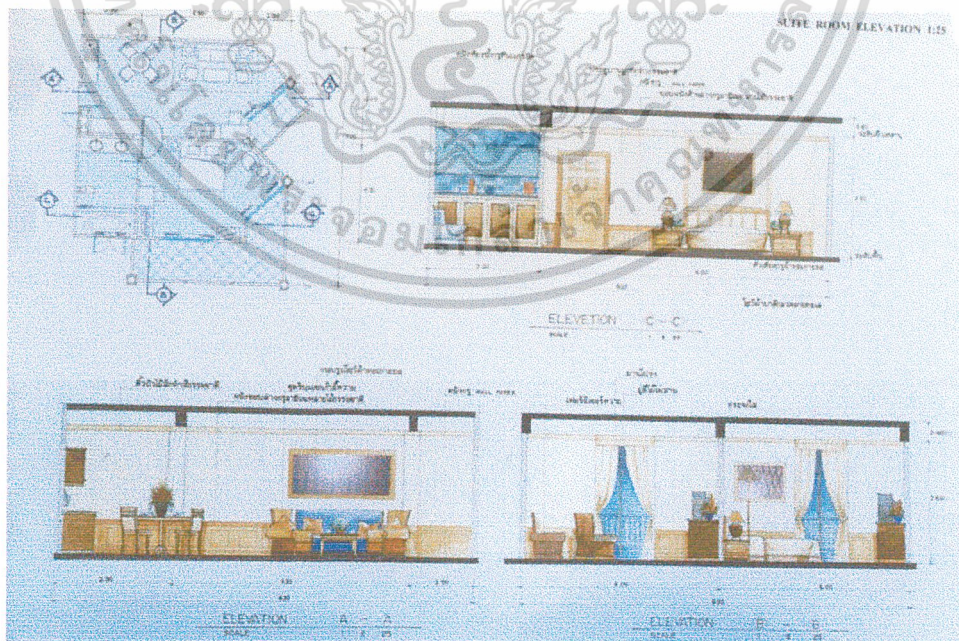
5.2.5 ส่วนห้องพักพิเศษ (Suite Room)

แนวความคิดในการออกแบบ

นำเอาศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านของจังหวัดสงขลา ซึ่งมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มาใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน เพื่อให้สามารถสัมผัสกับบรรยากาศของจังหวัดสงขลาในบรรยากาศแบบพื้นบ้าน ซึ่งแตกต่างไปจากส่วนต่าง ๆ ของโครงการ

วัสดุในการตกแต่งภายใน

พื้น	ปูพรมทอสีเขียวอมฟ้า (สีน้ำตาลทะเล) เพื่อความเหมาะสมและความหรูหรา
ผนัง	ติดวอลล์เปเปอร์สีครีม บัวเพดานและบัวพื้นไม้สักทำสีธรรมชาติ ส่วนบริเวณหัวเตียงบุฟองยางด้วยผ้าทอเกาะยอ ซึ่งเป็นผ้าพื้นเมืองของจังหวัดสงขลา
เพดาน	ผ้าเพดานยิปซัมบอร์ด พ่นสีอ่อน มีการ Drop ฝ้าเพดานบริเวณและความสำคัญ ติดไฟ Down Light และ Wall Washer เพื่อเน้นจุดเด่นของภาพ
เครื่องเรือนของประดับ	ส่วนใหญ่เป็นชุดเฟอร์นิเจอร์หวาย บุผ้าไหมเพื่อให้ความหรูหรา โคมไฟตั้งโต๊ะเซรามิคลายคลื่นทะเล กรอบภาพกรุด้วยเปลือกหอยไขว้ผ้าทอเกาะยอลวดลายต่าง ๆ



ภาพที่ 5.32 แสดงรูปด้านส่วนห้องพักแบบพิเศษ

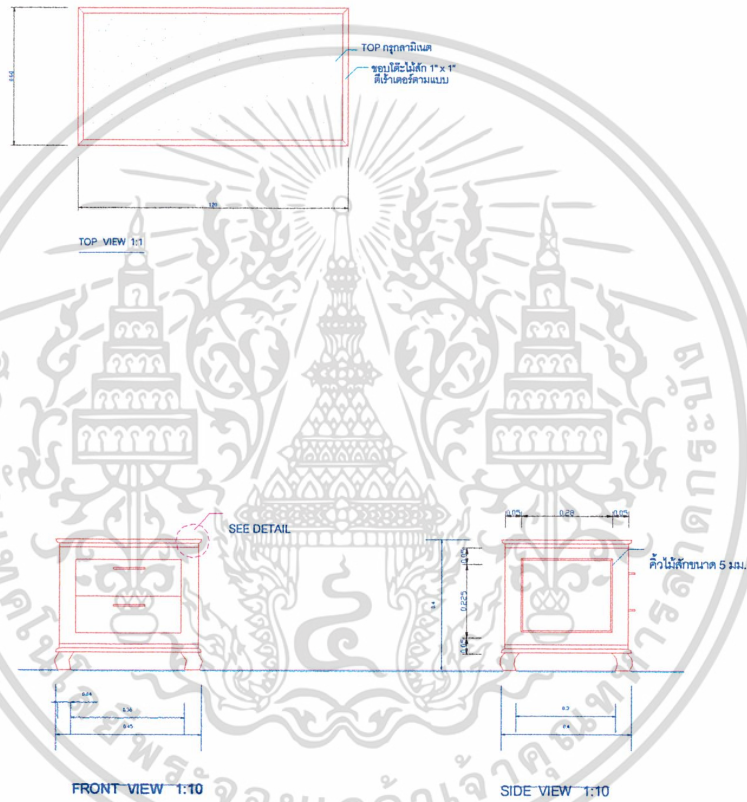
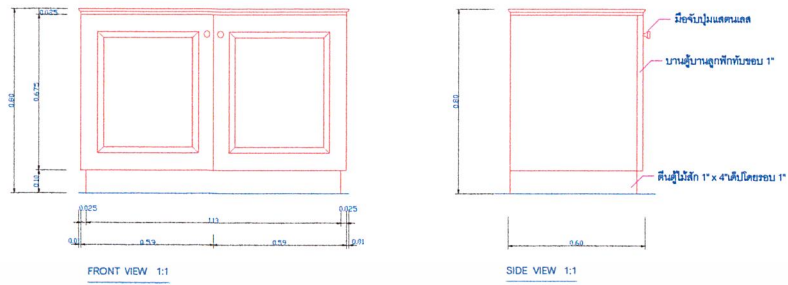
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.33 แสดงวัสดุประกอบส่วนห้องพักธรรมดา

ภาพที่ 5.34 แสดงวัสดุประกอบส่วนห้องพักพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.35 แสดงแบบขยายในส่วนห้องพักแบบพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.36 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพักพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.6 ห้องอาหาร (Dining Room)

แนวความคิดในการออกแบบ

เนื่องจากเป็นห้องอาหารสำหรับนักศึกษาและสำหรับแขกที่มาพักในโรงแรมด้วย ดังนั้น การออกแบบจึงต้องการให้เกิดความรู้สึกหรูหรา โดยการประยุกต์บรรยากาศของ CHINO – PORTUGESE STYLE เพื่อความเหมาะสมกับลักษณะสถาปัตยกรรมของตัวอาคาร

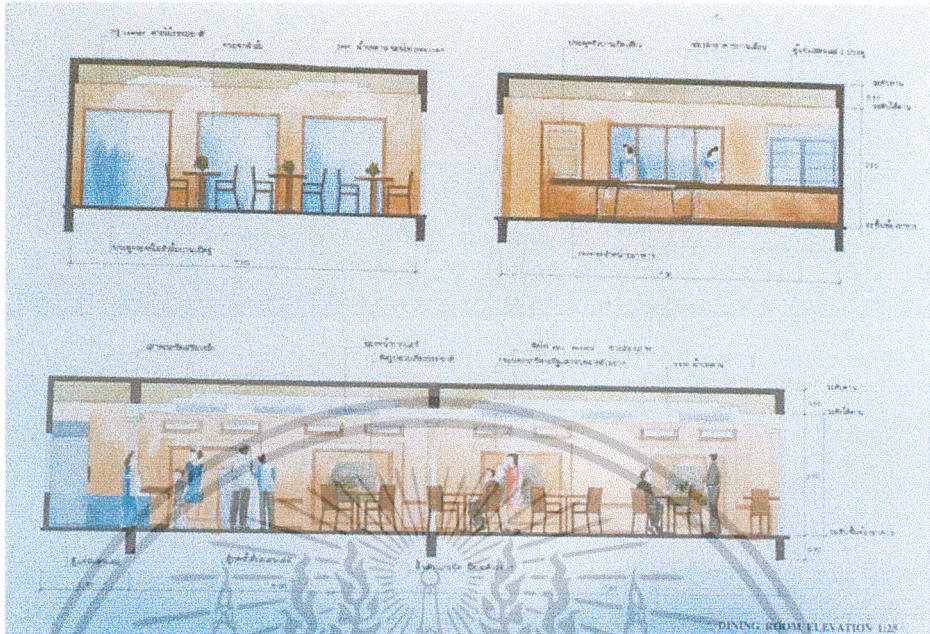
วัสดุในการตกแต่ง

พื้น	พื้นเป็นหินแกรนิตสีดำ	เพื่อให้เกิดความรู้สึกหรูหรา	เข้ากับลักษณะสถาปัตยกรรมแบบจีนผสมยุโรป
ผนัง	ส่วนใหญ่เป็นผนังก่ออิฐฉาบปูน	โดยการตกแต่งของแต่ละช่วงเสาเป็นลวดลายคิ้วบัวลดชั้น	ส่วนผนังที่เชื่อมกับลานเอนกประสงค์เป็นกระจกผิวสัมผัส เพื่อให้ไม่รู้สึกอึดอัด และสามารถเชื่อมบรรยากาศภายในและภายนอกได้เป็นอย่างดี
เพดาน	ฝ้าเพดานยิปซัมพ่นสี	มีการลดระดับฝ้าเพดานเพื่อเพิ่มบรรยากาศและความรู้สึกหรูหรา	
เครื่องเรือนของประดับ	เฟอร์นิเจอร์ไม้ทำสีธรรมชาติ	ส่วนพนักพิงและเบาะนั่งเป็นผ้าใบ	มีการตกแต่งด้วยรูปภาพของท้องทะเล เพื่อเพิ่มบรรยากาศในการทานอาหาร



ภาพที่ 5.37 แสดงวัสดุประกอบส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.38 แสดงรูปด้านส่วนห้องอาหาร



ภาพที่ 5.39 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนการเรียนการสอน

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบโดยรวมในส่วนการเรียนการสอน เป็นการออกแบบในลักษณะ MINIMAL คือการออกแบบที่ใช้ความเรียบง่ายเป็นจุดสำคัญ ในลักษณะแบบนี้แต่ต่างจาก ลักษณะเด่นของงาน MINIMALISM คือการเน้นองค์รวมของการจัดพื้นที่ การตัดทอนรายละเอียด คงเหลือไว้เพียงรูปร่าง สัดส่วน สี พื้นผิว ที่เป็นจุดสำคัญที่ต้องการให้รับรู้ ซึ่งการออกแบบในลักษณะ MINIMAL เป็นการออกแบบที่คำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยเป็นสำคัญ



ภาพที่ 5.40 แสดงแนวความคิดโดยรวมของส่วนการเรียนการสอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.7 ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า (MOCK UP FRONT OFFICE)

ห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้ามีลักษณะการจำลองสำนักงานส่วนหน้าของโรงแรม เพื่อให้ นักศึกษาได้ฝึกการปฏิบัติงานในงานส่วนหน้า การออกแบบจึงต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยเป็น สำคัญ การจัดห้องเรียนและบรรยากาศของห้องที่สามารถมองเห็นได้อย่างทั่วถึงจากทุกมุมห้อง เพื่อให้การเรียนการสอนเกิดประสิทธิภาพมากที่สุด

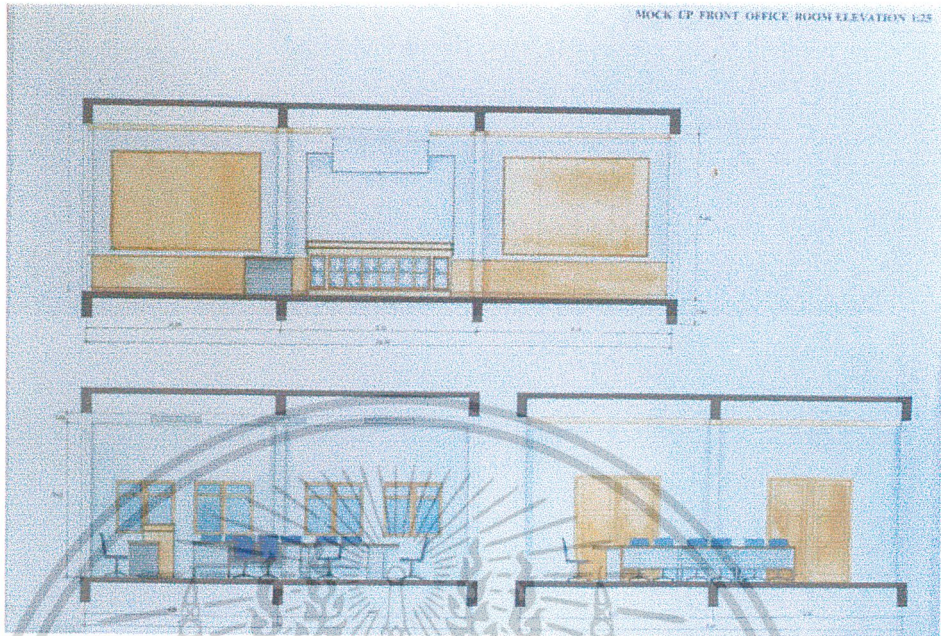
วัสดุในการตกแต่ง

พื้น	กระเบื้องยาง	มีการเล่นระดับของพื้นเพื่อให้ทุกส่วนของห้องสามารถมองเห็น ส่วนบริเวณกระดานได้อย่างทั่วถึง
ผนัง	ก่ออิฐฉาบปูนเรียบทาสีในโทนที่อ่อน	ส่วนกระดานเป็นกระดานไวท์บอร์ด ด้าน ล่างกรุลามิเนท มีเคาน์เตอร์ FRONT DESK บริเวณด้านหน้าของห้องเรียน
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ	ทาสีอ่อน
เครื่องเรือน	เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สำเร็จรูป	โดยเลือกใช้ในรูปแบบที่เหมาะสมกับการใช้งาน ส่วนเคาน์เตอร์ FRONT DESK เป็นการจำลองเคาน์เตอร์ของโรงแรมที่มี FUNCTION การใช้งานที่ครบครัน

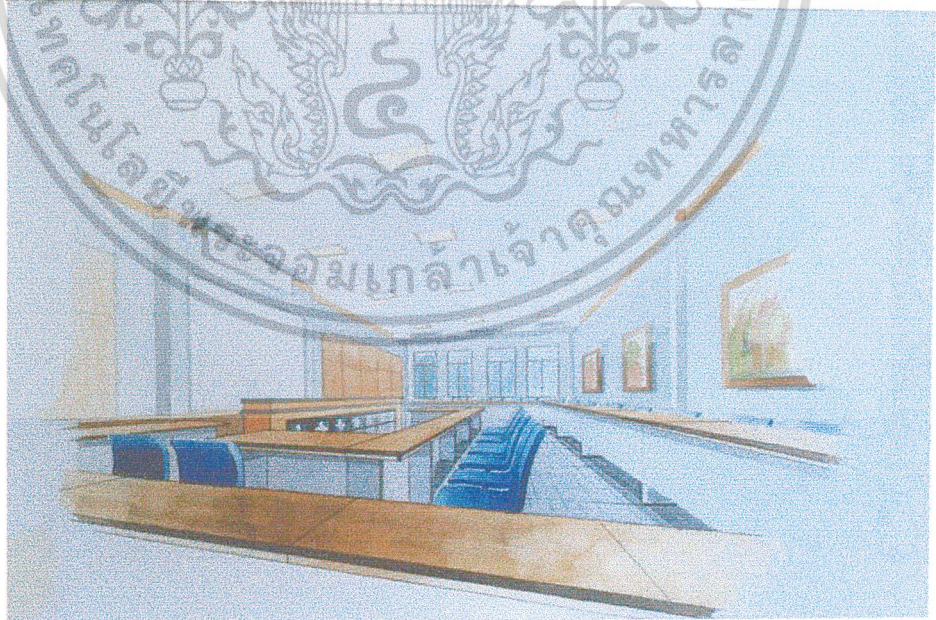


ภาพที่ 5.41 แสดงวัสดุประกอบในส่วนการเรียนการสอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.42 แสดงรูปด้านส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า



ภาพที่ 5.43 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนสำนักงานส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.8 ห้องเรียนผสมเครื่องดีม (DEMONSTRATION BAR)

เป็นห้องเรียนปฏิบัติการ การผสมเครื่องดีมในแบบต่าง ๆ การจัดดอกไม้ และการแกะสลักผัก - ผลไม้ ด้านหน้าของห้องมีเคาน์เตอร์บาร์ ที่มีลักษณะและอุปกรณ์คล้ายคลึงกับเคาน์เตอร์บาร์ในโรงแรม เพื่อให้เป็นส่วนสำหรับฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดีม

วัสดุในการตกแต่ง

พื้น	กระเบื้องยาง ซึ่งมีความทนทาน ง่ายต่อการทำความสะอาดและราคาไม่สูงมากนัก
ผนัง	ก่ออิฐฉาบปูนเรียบทาสีในโทนที่อ่อน ด้านล่างกรุลามิเนท มีเคาน์เตอร์บาร์บริเวณด้านหน้าของห้องเรียน
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสีอ่อน ไฟฟลูออเรสเซนต์
เครื่องเรือน	เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สำเร็จรูป โดยเลือกใช้ในรูปแบบที่เหมาะสมกับการใช้งาน ส่วนเคาน์เตอร์บาร์เป็นการจำลองเคาน์เตอร์บาร์ของโรงแรมที่มีการใช้งานที่ครบครัน



ภาพที่ 5.44 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนผสมเครื่องดีม

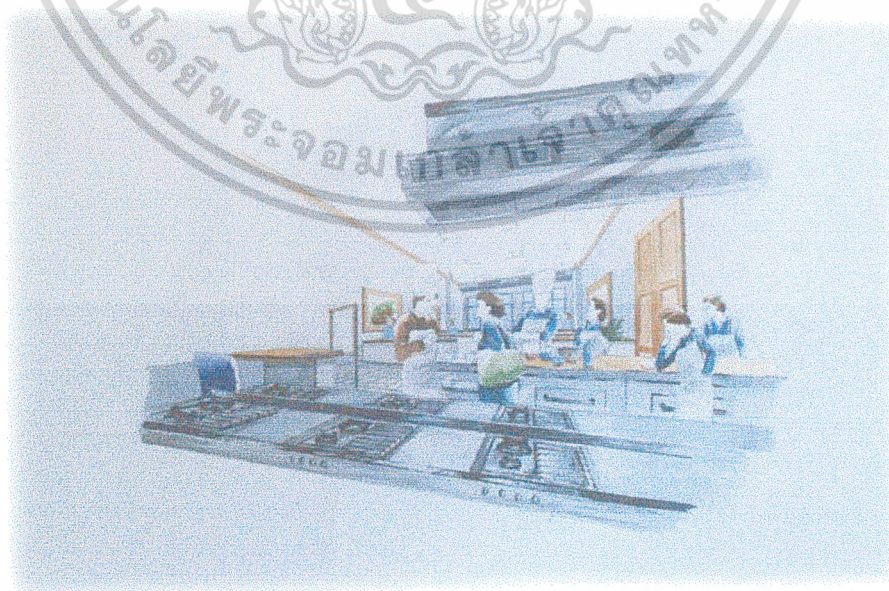
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.9 ห้องเรียนครัวสาธิต (DEMONSTRATION KITCHEN)

เป็นห้องสาธิต และฝึกปฏิบัติการเรียนวิชาทางด้านการครัว จะแบ่งเป็นส่วนการทำงาน 2 ส่วนหลัก ๆ คือ ส่วนนั่งฟังบรรยายและส่วนฝึกปฏิบัติการปรุงอาหาร โดยจะมีเคาน์เตอร์สาธิต การปรุงอาหารอยู่บริเวณด้านหน้าของห้องเพื่อเป็นจุดศูนย์กลางในการเรียนการสอนของอาจารย์ และนักศึกษา

วัสดุในการตกแต่ง

พื้น	กระเบื้องยาง ในส่วนที่นั่ง ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์สาธิตและส่วนฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารเป็นพื้นกระเบื้องเคลือบ ซึ่งมีความทนทาน ทนการขีดข่วน และทำความสะอาดได้ง่าย
ผนัง	ก่ออิฐฉาบปูนเรียบทาสีในโทนที่อ่อน มีเคาน์เตอร์สาธิตและเคาน์เตอร์ฝึกปฏิบัติการแยกออกเป็นสัดส่วน กับส่วนที่นั่ง
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสีอ่อน ไฟฟลูออเรสเซนต์ ส่วน Hood ดูดควันมีการติดตั้งไฟ ไฟฟลูออเรสเซนต์เพิ่มเติมเฉพาะจุด เพื่อความสะดวกในการฝึกปฏิบัติงาน
เครื่องเรือน	เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์และเคาน์เตอร์สำเร็จรูป โดยเลือกใช้ในรูปแบบที่เหมาะสมกับการใช้งาน ส่วนเคาน์เตอร์มีอุปกรณ์ในการการปฏิบัติงานที่ครบครัน



ภาพที่ 5.45 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนครัวสาธิต

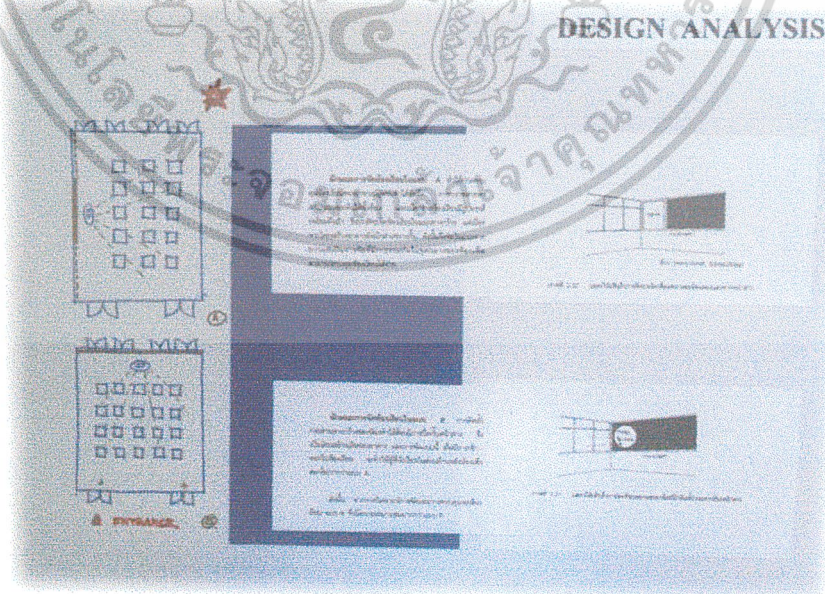
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงพาณิชย์เท่านั้น มิใช่ผู้จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.10 ห้องเรียนบรรยาย (LECTURE ROOM)

ในส่วนของห้องเรียน มีแนวความคิดในการออกแบบเพื่อตอบสนองต่อประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก เป็นห้องที่ต้องการบรรยากาศในการเรียน โดยการเลือกใช้โทนสีอ่อน สบายตา นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่เหมาะสมกับพฤติกรรมของการทำงาน และสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบได้สะดวก

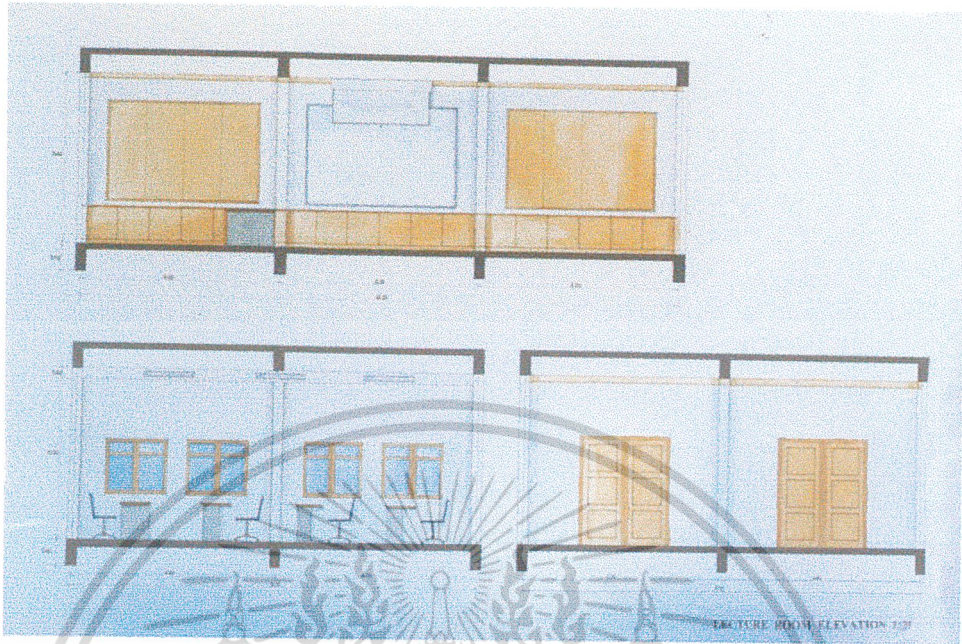
วัสดุในการตกแต่ง

พื้น	กระเบื้องยาง ซึ่งมีความทนทาน สามารถดูดซับเสียง และราคาไม่สูงมากนัก
ผนัง	ก่ออิฐฉาบปูนเรียบทาสีในโทนที่อ่อน ส่วนกระดานเป็นกระดานไวท์บอร์ด มีส่วนสำหรับประชาสัมพันธ์ด้านหน้า ด้านล่างกรุลามิเนทลายไม้ธรรมชาติ
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสีอ่อน ใช้ไฟฟลูออโรเรสเซนต์ ซึ่งเหมาะสำหรับห้องเรียนเพราะให้แสงที่เป็นธรรมชาติ และสบายตา
เครื่องเรือน	เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สำเร็จรูป โดยเลือกใช้ในรูปแบบที่เหมาะสมกับการใช้งาน และสามารถเคลื่อนย้ายปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ง่าย

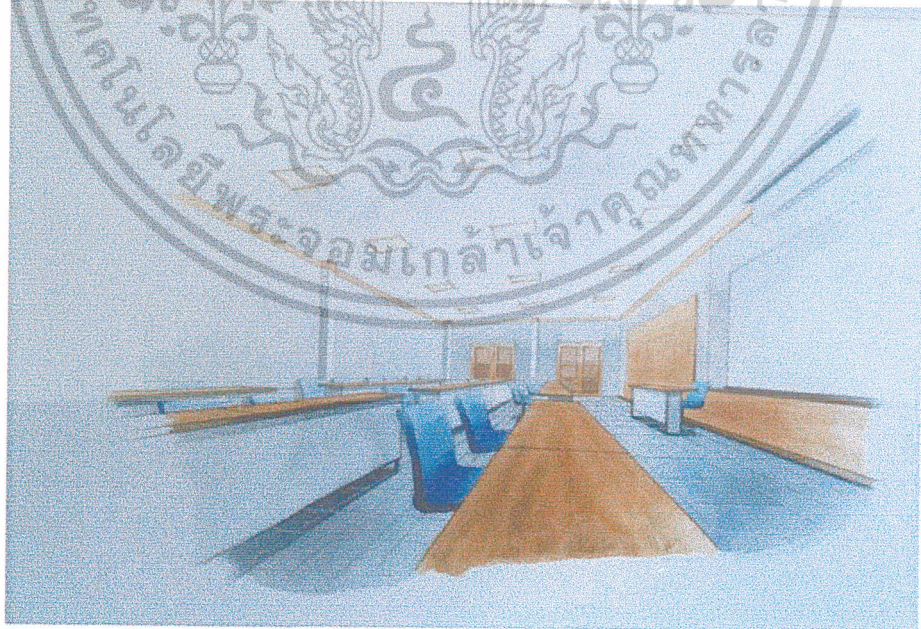


ภาพที่ 5.46 แสดงการวิเคราะห์การจัดห้องเรียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.47 แสดงรูปด้านส่วนห้องเรียนบรรยาย



ภาพที่ 5.48 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนบรรยาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- โกวิทย์ สุริยาพร. "โรงเรียนการโรงแรม". วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต ภาค
วิชาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า
คุณทหารลาดกระบัง, 2533 – 2534.
- ขจิต กอบเดช. งานแม่บ้าน. แผนกวิชาการโรงแรม, คณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว,
สามัคคีศาสตร์ : กรุงเทพ, 2536.
- ธวัชชัย วาณิชยหามนธ์. โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมมอร์เคียวไฮเต็ล ภูเก็ต
วิทยานิพนธ์ครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะ
ครุศาสตร์อุตสาหกรรม, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง,
2539.
- นิคม จารุมณี. การท่องเที่ยว และการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว. ภาคพัฒนาตำรา
และเอกสารวิชาการ, หน่วยศึกษานิเทศก์, กรมการฝึกหัดครู, 2535.
- ปรีชา แดงโรจน์. การโรงแรม ฉบับนิสิตนักศึกษา. โรงพิมพ์ศรีอนันต์ : กรุงเทพ, 2536.
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ภาควงศึกษานิเทศก์. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง,
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง, 2536.
- อัครเดช สีนฤภาค. ตำราชุดวิศวกรรมศาสตร์. คณะวิศวกรรมศาสตร์, สถาบันเทคโนโลยี
พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ประสิทธิ์ภักดิ์แอนด์พริ้นติ้ง : กรุงเทพ, พิมพ์
ครั้งที่ 1, 2535.
- THAILAND. "ทำเนียบประเทศไทย 73 จังหวัด". นิตยสารประชาชน "ธุรกิจ" ฉบับครบรอบ
11 ปี.
- THAILAND. เที่ยวเมืองไทย 78 จังหวัด. พับบลิคิซิปเนสพริ้นท์ : กรุงเทพ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



THAILAND. “ทำเนียบประเทศไทย 73 จังหวัด”, นิตยสารประชาชน “ธุรกิจ” ฉบับครบรอบ 11 ปี.

THAILAND. เทียบเมืองไทย 78 จังหวัด. พบลิตบิซินเนสพรินท์ : กรุงเทพฯ.

โกวิทช์ สุริยาพร. “โรงเรียนการโรงแรม”. วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต ภาค วิชาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2533 – 2534.

ขจิต กอบเดช. งานแม่บ้าน. แผนกวิชาการโรงแรม, คณะวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว, สามีคี่สาส์น : กรุงเทพฯ.

ธวัชชัย วาณิชย์หานนท์. สถาปัตยกรรมภายใน. ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2539.

นิคม จารุมณี. การท่องเที่ยว และการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว. ภาคพัฒนาตำรา และเอกสารวิชาการ, หน่วยศึกษานิเทศก์, กรมการฝึกหัดครู, 2535.

ปรีชา แดงโรจน์. การโรงแรม ฉบับนิสิตนักศึกษา. โรงพิมพ์ศรีอนันต์ : กรุงเทพฯ.

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง, สาขาวิชาบริหารธุรกิจ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2536.

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้. “โครงการออกแบบตกแต่งภายใน” โรงแรมเมอร์เคียว จังหวัดภูเก็ต, 2540.

อัครเดช สิ้นธุภัก. ตำราชุดวิศวกรรมศาสตร์. คณะวิศวกรรมศาสตร์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ประสิทธิ์ภักดิ์แอนด์พริ้นติ้ง : กรุงเทพฯ, พิมพ์ครั้งที่ 1, 2535.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน



ชื่อ - ชื่อสกุล	นางสาวจอมขวัญ สุวรรณรัตน์
วัน เดือน ปี เกิด	12 พฤษภาคม 2520
อายุ	23 ปี
ที่อยู่ปัจจุบัน	185 / 33 หมู่บ้านจุฬากาญจน์ ตำบลคอหงษ์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2539	สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) จากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคใต้ คณะวิชาออกแบบ แผนกวิชาช่างเทคนิคสถาปัตยกรรม สาขาวิชาช่างเทคนิคสถาปัตยกรรม
พ.ศ. 2541	สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม แผนกวิชาช่างเครื่องเรือน และตกแต่ง
พ.ศ. 2543	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
ประวัติการฝึกงาน	
พ.ศ. 2541	ฝึกงานที่บริษัท บุญถาวรเซรามิค จำกัด แผนกตกแต่งส่วนครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้