

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
อมตะ สปริง คันทรีคลับ
AMATA SPRING COUNTRY CLUB



นางสาวพุกษา บัดไชสง
รหัส 46035687

26/4/2552
2547

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....
วัน,เดือน,ปี.....

95553

26 พ.ค. 2552

b. 12087695
i.

ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา สถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชา ครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะ ครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2547

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริญญาบัตร โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอมตะ สปริง คันทรี คลับ
ชื่อนักศึกษา นางสาวพุกษา ปัดไธสง
อาจารย์ที่ปรึกษา รศ. ว่าที่ ร.ท. พิชัย สดภิบาล

ปริญญาบัตรฉบับนี้ทางคณะกรรมการตรวจปริญญาบัตร ได้ตรวจพิจารณาและได้
เห็นชอบแล้วจึงอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ภาควิชาสถาปัตยกรรมบัณฑิต
ประจำปี 2547



(รองศาสตราจารย์ ดร. รวีวรรณ ชินะตระกูล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
คณบดี
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเรื่อง(ภาษาไทย) เรื่องโครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอมตะ สปริง คันทรีคลับ
(ภาษาอังกฤษ) AMATA SPRING COUNTRY CLUB

ชื่อ นางสาวพุกษา ปัดไรสง
สาขา สถาปัตยกรรมภายใน
ภาควิชา ครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะ ครุศาสตร์อุตสาหกรรม
อาจารย์ที่ปรึกษา รศ. ว่าที่ ร.ท. พิชัย สดภิบาล

บทคัดย่อ

ความมุ่งหมาย

การศึกษาวิจัยเพื่อการออกแบบตกแต่งภายใน อาคาร อมตะ สปริง คันทรีคลับ เพื่อให้
ความสวยงาม เกิดคุณค่าทางประโยชน์ใช้สอยอย่างสมบูรณ์แก่ความองการของผู้ใช้โครงการ
วัตถุประสงค์การวิจัย

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะหาแนวทางการค้นคว้าและออกแบบ
สถาปัตยกรรมภายในอมตะสปริง คันทรี คลับ โครงการอมตะสปริง คันทรี คลับ เป็นโครงการที่
ยังมีได้ตกแต่งภายใน ฉะนั้น จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหา ในการออกแบบ
ตกแต่งภายในเพื่อให้มีประสิทธิภาพเหมาะสม และสวยงามตลอดจนตอบสนองประโยชน์ใช้สอย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดของโครงการ เช่น
 - ความเป็นมาของโครงการ
 - วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - สภาพแวดล้อมและอิทธิพล
 - องค์ประกอบต่างๆภายในอาคาร
 - ความสัมพันธ์ของการให้บริการในส่วนต่างๆ รวมทั้งระบบการสัญจรภายในอาคาร
 - สายงานการบริหารและหน่วยงานของสโมสรกอล์ฟ
 - จำนวนพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบเทคนิคต่างๆ และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ
 - ข้อกำหนดด้านต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในการตกแต่งภายในอาคาร
2. ศึกษาข้อมูลและการตกแต่งภายใน จากสโสรกอล์ฟ และศูนย์กีฬาที่ได้มาตรฐาน
 3. นำข้อมูลขั้นต้นมาวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป
 4. สรุปผลการดำเนินงานวิจัย เพื่อนำไปสู่การออกแบบ
 5. ได้ทราบถึงการเลือกใช้วัสดุและการใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เข้าร่วมในการออกแบบตกแต่ง

ภายใน

สรุปผลการวิจัย

1. ได้รับความรู้และเป็นแนวทาง ในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในสโสรกอล์ฟของโครงการที่ได้มาตรฐาน
 2. ได้ทราบถึงขั้นตอนการหาข้อมูล การศึกษาทางพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
 3. ได้ทราบถึงการเลือกใช้วัสดุ และการนำเอาเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาช่วยหรือร่วมในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
 4. เป็นแนวทางการศึกษาค้นคว้าวิจัย แก่ผู้ที่สนใจจะทำการศึกษาค้นคว้าอาคารสโสรกอล์ฟ
 5. เป็น กอล์ฟ คันทรี คลับ ที่มีความสมบูรณ์แบบและได้มาตรฐานในระดับสากลตามนโยบายจากเจ้าของโครงการ
 6. เป็นการกระตุ้นให้เกิดแรงผลักดันให้มีการแข่งขันในด้านการบริการระหว่างกอล์ฟคันทรีคลับต่างๆต่อสมาชิก ซึ่งก่อให้เกิดการยกระดับมาตรฐานในทุกๆด้านของกอล์ฟคันทรีคลับ
 7. เจ็ดหน้าชูตา และเผยแพร่ชื่อเสียง ของประเทศไทยต่อชาวต่างชาติที่มาใช้บริการ
 8. เพื่อตอบสนองความต้องการของนักธุรกิจที่ต้องการพบปะสังสรรค์ โดยมีกอล์ฟเป็นสื่อกลางก่อให้เกิดความสัมพันธ์อันดีทางธุรกิจ
1. เป็นการเสริมสร้างพละนาถัยให้แก่บุคคลที่มาใช้บริการจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ขอบคุณบุคคลและหน่วยงานต่างๆ ที่มีส่วนช่วยเหลือรวมถึงการให้คำแนะนำต่าง ๆ ทำให้ปริญญาานิพนธ์สำเร็จได้

ขอบคุณ BONGKOK ARCHITECTURE อนุมัติโครงการ

ขอบคุณทุกสถานที่ที่ได้ให้เข้าไปดูอาคารตัวอย่าง และให้ความรู้ มีดังนี้

- ปัญญาปาร์ค
- ปัญญา รามอินทรา
- เฟลสซิเดนท์ คันทรีคลับ
- ราชพฤกษ์ ดูแลให้ข้อมูลเป็นอย่างดี

ขอบคุณ อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ว่าที่ ร.ท. พิชัย สดภิบาล

ขอบคุณอาจารย์สัญญาชัย สุพิพัฒน์มงคล

ขอบคุณอาจารย์พงศ์ทิพย์ อินทร์แก้ว

อาจารย์ปิยะ ตันศิริ

ขอบคุณพี่วรรณวิมล สงคติ (พี่ป๊อ) รุ่น 40 ที่ช่วยหาวัสดุตัวอย่างและเป็นที่ปรึกษา
ทุกเรื่อง ขอบคุณพี่ขวัญดา พี่แป๊ะ พี่เพชร พี่ยู๊ย ที่ให้คำแนะนำ

ขอบคุณเพื่อน นางสาวพรเลขา (ออม) นางสาวนัชชาธิ (แอน) นางสาว สุภาพร (แนน) นายปฐมวัฒน์ (มะอ้อย) สุริยาพร (เจ๊ียบ) ที่คอยเป็นกำลังใจ และเพื่อน 46 ทุกคนที่เป็นกำลังใจให้และช่วยเหลือ

ขอบคุณเพื่อนกิตติพงษ์ วิทยบุญราศม์ (โจ) ที่ช่วย รัชนี (อ้อม) สถาปัตยกรรม โคราช
รุ่นกันขวด ที่คอยให้กำลังใจ

ขอบคุณ รุ่นน้อง 47 รวิณ, โบท์ (สิว), โฟค, กรีน, กุ๊ก, บิ๊ก และทุกคนที่มีส่วนร่วม

ขอบคุณ จริยาพร ไชยวุฒิ (แม่) ที่เป็นทุกอย่าง ให้ทุกอย่าง

ขอบคุณนายสุขเกษม ปัดไชสง (พ่อ) ที่ให้ทุกอย่าง

ขอบคุณนางสาวเพ็ญภา มั่นจินดา (หมี) ที่ช่วยให้ปริญญาานิพนธ์สำเร็จ ทำให้มี
แรงผลักดันให้จะต้องจบให้ได้ กับสิ่งอำนวยความสะดวก

ขอบคุณพี่จันทน์ ที่ทำหนังสือให้ขออนุญาตขอข้อมูลและตรวจ BOOK ให้อย่างดี

ขอบคุณสาขาสถาปัตยกรรมภายในที่ให้โอกาสเข้ามาศึกษา

สุดท้ายขอบคุณ ทุกคนรุ่นพี่ เพื่อน รุ่นน้อง ทุกคนที่ให้ปริญญาานิพนธ์สำเร็จลงได้

นางสาวพุกษา ปัดไชสง

ผู้เสนอปริญญาานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก- ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญภาพ	จ
สารบัญตารางและแผนภูมิ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเสนอปฏิญญานิพนธ์	1
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
1.4 ขอบเขตของโครงการ	2
1.5 ขอบเขตพื้นที่ของโครงการ	4
1.6 ที่มาของปัญหา	5
1.7 แนวทางในการแก้ไขปัญหา	6
1.8 วิธีดำเนินการวิจัย	6
1.9 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการทำปฏิญญานิพนธ์	6
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน	9
2.0 ข้อมูลพื้นฐานของสโมสรทั่วไป	9
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของสโมสรกอล์ฟ	11
2.1.2 องค์ประกอบโดยทั่วไปของสโมสรกอล์ฟ	12
- ทางเท้า	14
- โถงพักรับรอง	14
- บริเวณส่วนรับรอง	14
- ส่วนต้อนรับ,ลงทะเบียน	15
- ส่วนเก็บเงิน	16
2.2 การออกแบบเบรตาเตอร์	17
- ส่วนพักคอย	17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่อง	หน้า
- ส่วนประกอบและอุปกรณ์ภายใน	18
- ลักษณะผู้ให้บริการ	19
2.2.3 ล็อบบี้ล็านจ์	20
- สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการออกแบบล็อบบี้ล็านจ์	20
- ลักษณะของเคราเตอร์	21
2.2.4 DINING ROOM	24
2.2.5 ภัตตาคาร	24
1 ภัตตาคารในโรงแรม	24
2. การจัดโต๊ะในภัตตาคาร	28
2.2.6 คอฟฟี่ช้อป	37
2.2.13 MULTRI – PURPOSE ROOM	43
2.2.14 GREFN – KEERER’S FLAT/HOUSE	43
2.2.15 PKOFESIONAL’S FLAT/HOUSE	44
2.2.16 STEWARD’S FLAT/HOUSE	44
2.2.17 การนวดประเภทต่างๆ	44
2.2.18 ครั้ว (kitchen)	56
2.2.19 ห้องจัดเลี้ยง (banquet room)	62
2.2.20 ร้านขายเครื่องกีฬา (reoshop)	65
2.3 ความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆของสโมสรกอล์ฟ	67
2.4 จิตวิทยาในการเลือกผ้าและสี	68
2.5 การศึกษาวัสดุในการออกแบบตกแต่ง	73
2.6 แสงและการใช้แสง	83
2.7 ชนิดของแสงสว่าง	86
2.8 ระบบไฟฟ้า	92
2.9 ระบบปรับอากาศ	93
2.10 วัตถุประสงค์โครงการเปรียบเทียบ	99
บทที่ 3 การศึกษาลายละเอียดโครงการ	166
3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อม	166
3.1.1 สภาพภูมิประเทศและพื้นที่ของจังหวัดชลบุรี	166

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางและแผนภูมิ

เรื่อง	หน้า
2.1 ตารางองค์ประกอบพื้นฐานของส โมสรกอล์ฟ	12
2.2 แสดงองค์ประกอบและการใช้สอยและล๊อบบี้เกาจน์	23
2.3 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารเฉพาะ	27
2.4 ระยะเวลาที่ต่อกรในส่วนรับประทานอาหาร	27
2.5 ลักษณะที่ต้องการในการจัดโต๊ะที่นั่งต่างๆ	28
2.6 ความต้องการในการจัดโต๊ะที่นั่ง	30
2.7 แสดงความรู้สึกที่ได้จากผ้าต่างๆ	68
2.8 แสดงความรู้สึกจิตวิทยาสี	69
2.9 เปรียบเทียบคุณสมบัติของสีร้อนสีเย็น	71
2.10 แสดงความรู้สึกอิทธิพลความรู้สึกของสีร้อน	71
2.11 แสดงความรู้สึกอิทธิพลความรู้สึกของสีเย็น	71
2.12 แสดงการสรุปที่ใช้ในการตกแต่ง	77
2.13 แสดงแสงสว่างที่จำเป็น ในสำหรับการใช้งาน	83
2.14 แสดงลักษณะของหลอดไฟ	85
2.15 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี-ข้อเสียของแสงธรรมชาติกับแสงประดิษฐ์	86
2.16 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี-ข้อเสียของหลอด	87
2.17 แสดงข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศ	90
2.18 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี-ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน	91
2.19 แสดงข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม	92
2.20 แสดงข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด	93
2.21 แสดงข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน	95
4.1 แสดงวิเคราะห์ของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ	224
4.2 แสดงวิเคราะห์ของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	225
4.3 แสดงวิเคราะห์ของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	226
4.4 แสดงวิเคราะห์ของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	227
4.5 แสดงค่าความสัมพันธ์ใน โครงการอมตะ สปริง คันทรี คลับ	238
4.6 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วน โถงต้อนรับ	242
4.7 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนคอฟฟี่ช้อป	244

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่อง	หน้า
4.8 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนจัดเลี้ยง	246
4.9 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วน	249
4.10 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนLOCKER ROOM	251
4.11 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องอาหารอิตาเลียน	253
4.12 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องอาหารนานาชาติ	255
4.13 แสดงค่าความสัมพันธ์ในส่วนห้องนวด	259
4.2.2 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ(LOCKER ROOM)	262
4.2.3 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ(LOCKER ROOM)ผู้ชาย	263
4.2.4 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ(LOCKER ROOM)ผู้หญิง	267
4.2.5 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ(LOCKER ROOM)ผู้หญิง	269
4.2.6. แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนโถงต้อนรับ(Lobby Hall)	275
4.2.7. แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนขายอุปกรณ์กอล์ฟ(PROSHOP)	277
4.2.8. แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนขายอุปกรณ์กอล์ฟ(PROSHOP)	279
4.2.9. แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet Room)	281
4.2.10 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet Room)	283
4.2.11 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วน ห้อง อาหาร (RESTAURANT)	285
4.2.12 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วน ห้อง อาหาร (RESTAURANT)	286
4.2.13 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้อง อาหาร (ITALIAN RESTAURANT)	288
4.2.14 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้อง อาหาร (ITALIAN)	289
4.2.15 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนนวด	291
4.2.16 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนนวด	295
4.2.17 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)	298
4.2.18 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนคอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)	300

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปร่างภาพ

เรื่อง	หน้า
รูปที่ 2.1 – 2.7 แสดงลือบปี้เล้านจ้	20
รูปที่ 2.8 – 2.14 แสดงขนาดและสัคส่วน	36
รูปที่ 2.15 – 2.16 คอฟฟี่ซ้อปและเครืองเรือน	39
รูปที่ 2.17 - 2.28 สัคส่วนการใ้ช้อุปกรณั้พุดคกรรรม	40
รูปที่ 2.29 - 2.31 รูปร่างแบบโด้ะ	63
รูปที่ 2.32 – 2.37 ลัคษณะ โคมไฟแเอรี่	88
รูปที่ 2.38 - 2.65 อาคารตัวอย่างเพลสชี่เด้นท์	99
รูปที่ 2.66 – 2.117 อาคารตัวอย่างปัญญาปาร์คงามรามอิทธรา	113
รูปที่ 2.118 - 2.161 อาคารตัวอย่างราชพลุคษ์	141
รูปที่ 2.162 - 2.173 อาคารตัวอย่างปัญญาปาร์ค	160
รูปที่ 3.1 – 3.25 แสดงสถานท่ตั้งต้งต้งต้ง	166
รูปที่ 3.26 – 3.34 โครงการอมตะสปริงคั่นทรคัคลับขอบเขตท่คคค	181
รูปที่ 4.1 – สถานท่ตั้งโครงการ	221
รูปที่ 4.2-4.6 ผลกระทบต่อโครงการแสงแดดลม	222
รูปที่ 4.7 – 4.16 วิเคราะห์พื้นท่ว่างในโครงการ	228
รูปที่ 5.1 แปลนชั้น 1	319
รูปที่ 5.2 แปลนชั้น 2	319
รูปที่ 5.3 – 5.5 รูปร่างด้าน	320
รูปที่ 5.6 โลง LOBBY ของคอฟฟี่ซ้อป	323
รูปที่ 5.7 โลงลงสูสนามกอลัฟ	323
รูปที่ 5.8 เคราเตอร์บาร์ห้องอาหารอิตตาเลียยน	324
รูปที่ 5.9 ห้องอาหารอิตตาเลียยน	324
รูปที่ 5.10 ส่วนคอฟฟี่ซ้อป	325
รูปที่ 5.11 ด้านหน้าส่วนคอฟฟี่ซ้อป	325
รูปที่ 5.12 ส่วนลือคเกอร์	326
รูปที่ 5.13 ส่วนเคราเตอร์	326
รูปที่ 5.14 ส่วนจ้ดเลียง	327
รูปที่ 5.15 ส่วนขยายอุปกรณั้กอลัฟ	327

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่อง	หน้า
3.1.2 ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดชลบุรี	167
3.1.3 ลักษณะที่ตั้ง	180
3.1.4 ลักษณะรูปแบบภายในอาคาร	184
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลในการออกแบบ	221
4.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของอาคาร	221
4.1.1 สภาพที่ตั้งสภาพแวดล้อมโครงการ	221
4.1.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อตัวอาคารของโครงการ	224
4.2 การวิเคราะห์ทางด้านสถาปัตยกรรม	233
4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบอาคาร	233
4.2.2 ลักษณะอาคาร	233
4.2.3 การจัดทางสัญจร	233
4.3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร	234
- การทำตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ	235
- การทำแผนภูมิโครงข่ายความสัมพันธ์	236
- การทำแผนภูมิรูปวงความสัมพันธ์	237
- การทำแผนภูมิความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย	237
บทที่ 5 สรุปผลการออกแบบ	310
5.1 แนวความคิดในการออกแบบ	310
5.1 LOBBY HALL	311
5.3 LOCKER	311
5.4 PROSHOP	311
5.5 RESTAURANT	312
5.6 COFFEE SHOR	312
บรรณานุกรม	313
ประวัติผู้เสนอปริญญาบัตร	314

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่อง

หน้า

รูปที่ 5.16 ส่วน PATIO

328

รูปที่ 5.17 ส่วนห้องอาหาร

328



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

ความเป็นมาของโครงการ

ความเป็นมาของโครงการ

กีฬาอล์ฟเป็นกีฬาที่เล่นกันตั้งแต่รัชกาลที่ ร.๗และมีการพัฒนาจนมาถึงปัจจุบัน กลุ่มผู้บริหารสโมสรโครงการ อมตะ สปริง กอล์ฟ คันทรีคลับเป็นสโมสรกอล์ฟระดับโลกของไทย มีสนามกอล์ฟใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมายกีฬาอล์ฟเป็นที่นิยมในหมู่นักธุรกิจหน่วยงานต่างๆและชาวต่างชาติ อมตะ สปริง กอล์ฟ คันทรี รับเพียงสมาชิก 400 คน และสมาชิกประเภทบริษัทเพียง 200 บริษัท ที่ตั้งของโครงการเป็นทำเลที่ตั้งที่ดีมาก ที่ตั้งของโครงการ อามะตะ สปริง กอล์ฟ คันทรีคลับ อยู่ห่างจากใจกลางของกรุงเทพฯ เพียง 45 นาที จากสนามบินสุวรรณภูมิ 20 นาที และอยู่ห่างจากหาดทรายบางแสน 20 นาที ความนิยมในกีฬาอล์ฟ รวมทั้งความต้องการของครอบครัวในการพักผ่อนมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก ซึ่งโครงการมีสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อให้บริการได้มาตรฐานสากล

เหตุผลในการเสนอวิทยานิพนธ์

1. เป็นโครงการจริงกำลังทำการก่อสร้างอยู่จึงสามารถศึกษาสโมสรกอล์ฟ
2. เป็นโครงการที่จะต้อง ใช้การศึกษาข้อมูลเพื่อการออกแบบสโมสรและศึกษาพฤติกรรมของผู้ให้บริการและผู้รับบริการ เพื่อสนองความต้องการ ความสะดวกสบาย และความประทับใจสูงสุดให้เกิดแก่ผู้มาใช้บริการ
3. เป็นแนวทางการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในในอนาคต เนื่องจากความนิยมในโครงการสโมสร กอล์ฟ คันทรี คลับ ในบรรดาประชาชนทั่วไปหันมาสนใจกันมาก
4. ลักษณะของโครงการ จำเป็นจะต้องเกี่ยวข้องกับผู้ใช้บริการที่มีฐานะและหน้าที่การงานในระดับสูง การศึกษาข้อมูลและพฤติกรรมต่างๆได้สะดวกขึ้น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ด้านสังคม

- 1.1 ส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวและการกีฬาเพื่อการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น
- 1.2 เพื่อพบปะสังสรรค์ธุรกิจชั้นนำระหว่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.3 เพื่อส่งเสริมกีฬาอีสปอร์ตในประเทศไทยให้มีระดับและได้มาตรฐานทัดเทียมนานาชาติ
- 1.4 เพื่อส่งเสริมสัมพันธ์ภาพระหว่างสมาชิกด้วยกัน ให้มีสัมพันธ์ไมตรีที่ดีต่อกัน ตลอดจนความสัมพันธ์ต่างชาติดกับคนในประเทศด้วย

2. ด้านเศรษฐกิจ

- 2.1 สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาโดยสมาชิกหรือผู้แข่งขันที่เป็นชาวต่างประเทศ
- 2.2 มีการส่งเสริมทางการค้าและธุรกิจที่เกี่ยวข้องให้มีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น
- 2.3 โครงการประเภทนี้เริ่มมีการขยายตัวมากขึ้น แสดงว่าการลงทุนประเภทนี้นับวันจะเป็นผลดีต่อเศรษฐกิจของประเทศชาติ
- 2.4 โครงการนี้เป็นสถานที่สำหรับติดต่อหรือปรึกษาทางด้านธุรกิจที่สำคัญได้หลายอย่าง ซึ่งก่อให้เกิดความสัมพันธ์อันดีในหน่วยงานธุรกิจต่างๆ อันมีส่วนทำให้การเจรจาธุรกิจเป็นไป ด้วยดี

3. ด้านนโยบาย

- 3.1 เพื่อเผยแพร่ชื่อเสียงของประเทศทางด้านมาตรฐานระดับกีฬาอีสปอร์ตในประเทศไทย
- 3.2 เพื่อสนับสนุนทางด้านนโยบายของรัฐบาลในด้านการส่งเสริมกีฬาและร่วมรณรงค์ทางด้านสุขภาพ
- 3.3 การจัดการดำเนินการของโครงการ ได้มาตรฐานทัดเทียมต่างประเทศ

4. ด้านสภาพแวดล้อม

- 4.1 เป็นการอนุรักษ์ธรรมชาติและสภาพแวดล้อมบริเวณนั้นให้ดีขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตของโครงการ

ชั้น 1

- ส่วนพักผ่อน (REST AREA & BAR)	60	ตร.ม.
- สำนักงานช่างเทคนิค (MACHANICAL OFFICE)	14	ตร.ม.
- ห้องเก็บของ(PART STORAGE)	12	ตร.ม.
- ห้องเก็บของ(STORAGE)	12.25	ตร.ม.
- ห้องซักรีด(LAUNDRY ROOM)	63	ตร.ม.
- ห้องน้ำส่วนพักผ่อน(WOMEN MEN)		ตร.ม.
- ส่วนพักผ่อน(REST AREA)	196	ตร.ม.
- ห้องจัดเลี้ยง(FUNCTION ROOM)	330	ตร.ม.
- ห้องไฟฟ้า(ELECTRICAL ROOM)	44	ตร.ม.
- ห้องน้ำส่วนจัดเลี้ยง(WOMEN MEN)		ตร.ม.
- สำนักงานอาหารและเครื่องดื่ม(FOOD & BEVERRAGE OFF)	36	ตร.ม.
- ห้องอาหารพนักงาน(CENTEEN)	71	ตร.ม.
- ห้องพนักงานรักษาความปลอดภัย(GUARO)	10	ตร.ม.
- ส่วนทำความสะอาด(FOOD CLEANING)	12	ตร.ม.
- ห้องเก็บของส่วนของครัว(STORGAE)	33	ตร.ม.
- ห้องครัว(KITCHEN)	54	ตร.ม.
- ห้องอาหาร(FOOD)	15.75	ตร.ม.
- ห้องพักแคดดี้(CADDIE AREA)	192	ตร.ม.
- ห้องน้ำส่วนแคดดี้(WOMEN MEN)		ตร.ม.
- ห้องฝึก(TRAINING ROOM)	33.25	ตร.ม.
- สำนักงานของแคดดี้(MASTER CADDIE OFFICE)	20.25	ตร.ม.
- ห้องเก็บของ(STORAGE)	41.25	ตร.ม.
- สำนักงาน 1(OFFICE 1)	161	ตร.ม.
- สำนักงาน2(OFFICE 2)	112	ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้น 2

- ห้องเก็บของชาย(MEN'S LOCKER)	266	ตร.ม.
- ห้องอาบน้ำและห้องน้ำชาย(SHOWER WC)		ตร.ม.
- โถงของห้องเก็บของ(HALL)	35	ตร.ม.
- ห้องเก็บของโถง(STORGAE)	12.25	ตร.ม.
- ห้องเก็บของครัว(STORGAE)	15	ตร.ม.
- ห้องครัว(KITCHEN)	26	ตร.ม.
- ห้องอาหารอิตาเลียน(INALIAN RES)	233	ตร.ม.
- ห้องนวด(MASSAGE ROOM)	120	ตร.ม.
- ห้องน้ำและอาบน้ำหญิง(SHOWER WC)		ตร.ม.
- ห้องเก็บของหญิง(WOMEN'S LOCKER)	161	ตร.ม.
- LOBBY	270	ตร.ม.
- ขายของกอล์ฟ(PRO SHOP)	91	ตร.ม.
- สำนักงานขายของกอล์ฟ(OFFICE PRO SHOP)	21	ตร.ม.
- โถงของขายของกอล์ฟ(HALL)	88	ตร.ม.
- ห้องครัว(KITCHEN)	70.5	ตร.ม.
- โถงส่วนของครัว(HALL)	33	ตร.ม.
- ส่วนครัวเปิด(OPEN KITCHEN)	32	ตร.ม.
- ห้องรับประทานอาหาร(DINING ROOM)	465	ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตของพื้นที่โครงการที่ทำการออกแบบดังนี้

ชั้น 1

- ส่วนพักผ่อน (REST AREA & BAR)	60	ตร.ม.
- สำนักงานช่างเทคนิค (MACHANICAL OFFICE)	14	ตร.ม.
- ห้องเก็บของ(PART STORAGE)	12	ตร.ม.
- ห้องเก็บของ(STORAGE)	12.25	ตร.ม.
- ห้องซักกรีด(LAUNDRY ROOM)	63	ตร.ม.
- ห้องน้ำส่วนพักผ่อน(WOMEN MEN)		ตร.ม.
- ส่วนพักผ่อน(REST AREA)	196	ตร.ม.
- ห้องจัดเลี้ยง(FUNCTION ROOM)	330	ตร.ม.
- ห้องไฟฟ้า(ELECTRICAL ROOM)	44	ตร.ม.
- ห้องน้ำส่วนจัดเลี้ยง(WOMEN MEN)		ตร.ม.
- สำนักงานอาหารและเครื่องดื่ม(FOOD & BEVERRAGE OFF)	36	ตร.ม.
- ห้องอาหารพนักงาน(CENTEEN)	71	ตร.ม.
- ห้องพนักงานรักษาความปลอดภัย(GUARO)	10	ตร.ม.
- ส่วนทำความสะอาด(FOOD CLEANING)	12	ตร.ม.
- ห้องเก็บของส่วนของครัว(STORGAE)	33	ตร.ม.
- ห้องครัว(KITCHEN)	54	ตร.ม.
- ห้องอาหาร(FOOD)	15.75	ตร.ม.
- ห้องพักแคดดี้(CADDIE AREA)	192	ตร.ม.
- ห้องน้ำส่วนแคดดี้(WOMEN MEN)		ตร.ม.
- ห้องฝึก(TRAINING ROOM)	33.25	ตร.ม.
- สำนักงานของแคดดี้(MASTER CADDIE OFFICE)	20.25	ตร.ม.
- ห้องเก็บของ(STORAGE)	41.25	ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้น 2

- ห้องเก็บของชาย(MEN'S LOCKER)	266	ตร.ม.
- ห้องอาบน้ำและห้องน้ำชาย(SHOWER WC)		ตร.ม.
- โถงของห้องเก็บของ(HALL)	35	ตร.ม.
- ห้องเก็บของโถง(STORGAE)	12.25	ตร.ม.
- ห้องเก็บของครัว(STORGAE)	15	ตร.ม.
- ห้องครัว(KITCHEN)	26	ตร.ม.
- ห้องอาหารอิตาเลียน(INALIAN RES)	233	ตร.ม.
- ห้องนวด(MASSAGE ROOM)	120	ตร.ม.
- ห้องน้ำและอาบน้ำหญิง(SHOWER WC)		ตร.ม.
- ห้องเก็บของหญิง(WOMEN'S LOCKER)	161	ตร.ม.
- LOBBY	270	ตร.ม.
- ขายของกอล์ฟ(PRO SHOP)	91	ตร.ม.
- สำนักงานขายของกอล์ฟ(OFFICE PRO SHOP)	21	ตร.ม.
- โถงของขายของกอล์ฟ(HALL)	88	ตร.ม.
- ห้องครัว(KITCHEN)	70.5	ตร.ม.
- โถงส่วนของครัว(HALL)	33	ตร.ม.
- ส่วนครัวเปิด(OPEN KITCHEN)	32	ตร.ม.
- ห้องรับประทานอาหาร(DINING ROOM)	465	ตร.ม.

ที่มาของปัญหา

1. เป็นโครงการที่ยังดำเนินขั้นการออกแบบ และก่อสร้างอยู่ยังไม่ได้รับการออกแบบตกแต่งภายใน กำลังทำการก่อสร้างอยู่
2. เนื่องจากโครงการนี้อาคารสโมสร ของอมตะ สปริง คันทรี คลับ ได้มีการออกแบบในสไตล์สเปนจึงต้องทำการศึกษาค้นคว้ารูปแบบสถาปัตยกรรม และสถาปัตยกรรมภายในสไตล์สเปน
3. เป็นโครงการระดับโลก Golf Course Management บริหารโดย Golf Course Management ทุกอย่างต้องให้ได้สโมสรได้มาตรฐานสากล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางในการแก้ปัญหา

1. ศึกษาข้อมูลในการจัดและออกแบบตกแต่งภายในสโมสรกอล์ฟ หรือศูนย์กีฬาที่ได้มาตรฐาน
2. ศึกษารูปแบบศิลปะสถาปัตยกรรมแบบสเปน
3. ออกแบบการใช้พื้นที่สอดคล้องกับอาคารให้ได้มาตรฐานเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสม

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดของโครงการ เช่น
 - ความเป็นมาของโครงการ
 - วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - สภาพแวดล้อมและอิทธิพล
 - องค์ประกอบต่างๆภายในอาคาร
 - ความสัมพันธ์ของการให้บริการในส่วนต่างๆ รวมทั้งระบบการสัญจรภายในอาคาร
 - สายงานการบริหารและหน่วยงานของสโมสรกอล์ฟ
 - จำนวนพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
 - ระบบเทคนิคต่างๆ และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ
 - ข้อจำกัดด้านต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในการตกแต่งภายในอาคาร
2. ศึกษาข้อมูลและการตกแต่งภายใน จากสโมสรกอล์ฟ และศูนย์กีฬาที่ได้มาตรฐาน
3. นำข้อมูลขั้นต้นมาวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป
4. สรุปผลการดำเนินงานวิจัย เพื่อนำไปสู่การออกแบบ
5. ได้ทราบถึงการเลือกใช้วัสดุและการใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เข้าร่วมในการออกแบบตกแต่ง

ภายใน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้

1. ได้รับความรู้และเป็นแนวทาง ในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในสโมสรกอล์ฟของโครงการที่ได้มาตรฐาน
 2. ได้ทราบถึงขั้นตอนการหาข้อมูล การศึกษาทางพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
 3. ได้ทราบถึงการเลือกใช้วัสดุ และการนำเอาเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาช่วยหรือร่วมในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
 4. เป็นแนวทางการศึกษาค้นคว้าวิจัย แก่ผู้ที่สนใจจะทำการศึกษาค้นคว้าอาคารสโมสรกอล์ฟ
- เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางในการแก้ปัญหา

1. ศึกษาข้อมูลในการจัดและออกแบบตกแต่งภายในสโมสรกอล์ฟ หรือศูนย์กีฬาที่ได้มาตรฐาน
2. ศึกษารูปแบบสถาปัตยกรรมแบบสเปน
3. ออกแบบการใช้พื้นที่สอดคล้องกับอาคารให้ได้มาตรฐานเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสม

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดของโครงการ เช่น
 - ความเป็นมาของโครงการ
 - วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - สภาพแวดล้อมและอิทธิพล
 - องค์ประกอบต่างๆภายในอาคาร
 - ความสัมพันธ์ของการให้บริการในส่วนต่างๆ รวมทั้งระบบการสัญจรภายในอาคาร
 - สายงานการบริหารและหน่วยงานของสโมสรกอล์ฟ
 - จำนวนพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
 - ระบบเทคนิคต่างๆ และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ
 - ข้อจำกัดด้านต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในการตกแต่งภายในอาคาร
2. ศึกษาข้อมูลและการตกแต่งภายใน จากสโมสรกอล์ฟ และศูนย์กีฬาที่ได้มาตรฐาน
3. นำข้อมูลขั้นต้นมาวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป
4. สรุปผลการดำเนินงานวิจัย เพื่อนำไปสู่การออกแบบ
5. ได้ทราบถึงการเลือกใช้วัสดุและการใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เข้าร่วมในการออกแบบตกแต่ง

ภายใน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้

1. ได้รับความรู้และเป็นแนวทาง ในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในสโมสรกอล์ฟของโครงการที่ได้มาตรฐาน
2. ได้ทราบถึงขั้นตอนการหาข้อมูล การศึกษาทางพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
3. ได้ทราบถึงการเลือกใช้วัสดุ และการนำเอาเทคโนโลยีใหม่ๆ เข้ามาช่วยหรือร่วมในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
4. เป็นแนวทางการศึกษาค้นคว้าวิจัย แก่ผู้ที่สนใจจะทำการศึกษาค้นคว้าอาคารสโมสรกอล์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. เป็น กอล์ฟ คันทรี คลับ ที่มีความสมบูรณ์แบบและได้มาตรฐานในระดับสากลตามนโยบายจากเจ้าของโครงการ
6. เป็นการกระตุ้นให้เกิดแรงผลักดันให้มีการแข่งขันในด้านการบริการระหว่างกอล์ฟคันทรีคลับต่างๆต่อสมาชิก ซึ่งก่อให้เกิดการยกระดับมาตรฐานในทุกๆด้านของกอล์ฟคันทรีคลับ
7. เชิดหน้าชูตา และเผยแพร่ชื่อเสียง ของประเทศไทยต่อชาวต่างชาติที่มาใช้บริการ
8. เพื่อตอบสนองความต้องการของนักธุรกิจที่ต้องการพบปะสังสรรค์ โดยมีกอล์ฟเป็นสื่อกลางก่อให้เกิดความสัมพันธ์อันดีทางธุรกิจ
9. เป็นการเสริมสร้างพลานามัยให้แก่บุคคลที่มาใช้บริการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

2.1 อาคารในสนามกอล์ฟ

2.1.1 ความเป็นมาของอาคารสโมสรกอล์ฟ

กำเนิดกอล์ฟจักรพรรดิซาร์ ได้นำเอาเกมนี้ไปเผยแพร่ในประเทศอังกฤษเมื่อ 2 พันกว่าปีก่อน จนเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย ตลอดเวลาหลายศตวรรษต่อมา จนมาในศตวรรษที่ 15 เกมนี้เป็นที่นิยมมากที่สุดของชาวสก๊อต โดยมีชื่อว่า "กอล์ฟ" แต่เครื่องมือที่ใช้เล่นในสมัยนั้นยังหยาบ ๆ อยู่ ลูกที่ใช้ตี ทำด้วยหนังสัตว์ขัดด้วยขนไก่จนแข็ง ส่วนไม้ที่ใช้ตี เป็นกิ่งไม้ที่เรียวยัด จากต้นไม้ พระราชินีแมรี แห่งสก๊อตแลนด์ ทรงหันมาสนพระทัยเล่นกีฬานี้ พระองค์ทรงเป็นนัก กอล์ฟหญิงคนแรกในประวัติศาสตร์กอล์ฟพระองค์ทรงใช้นักเรียนนายร้อย (Cadet) เป็นผู้คอย ถือไม้กอล์ฟเดิมตามขณะทรงเกมนี้อยู่ เด็กแบกถุงกอล์ฟหรือ "แคดดี้" (Caddy) ปัจจุบันได้มา จากศัพท์ Cadet นั่นเอง และกอล์ฟก็กลายมาเป็นเกม ที่ทุกคนเล่นกันอย่างแพร่หลายกอล์ฟเป็นกีฬา ของทั้งราชาและสามัญชน ประวัติศาสตร์ของ กอล์ฟที่ 2 แห่งอังกฤษทรงกอล์ฟทีมเดียวกันกับช่างเย็บรองเท้า ในการแข่งขันกับทีมของผู้ดีสกุลอื่นด้วยซ้ำไป การแข่งขันกอล์ฟเป็นทางการเริ่มขึ้นในคริสต์ศักราชที่ 19 (1860) ในการแข่งขัน The British Open Championship ปี 1860 การแข่งขันประจำปี กลายมาเป็นเกม ที่แข่งขันกันมาตั้งแต่นั้นในสหรัฐอเมริกา กีฬากอล์ฟเริ่มในปี 1890 โดยชาวสก๊อตชื่อ Reid อพยพไปตั้ง บ้านเรือนอยู่ใน มลรัฐนิวยอร์ก นำเอากอล์ฟไปเผยแพร่ให้เพื่อนบ้านเล่น ในระยะแรกกอล์ฟ เป็นกีฬาของคนรวยเท่านั้น แต่ต่อมาความนิยมชมชอบได้ขยายตัวออกอย่างกว้างขวางทั่วโลก ไม่เพียง ในสหรัฐเท่านั้น ที่กอล์ฟเป็นกีฬาที่ชนทุกชั้นเล่น ชาวอเมริกันถึง 25 ล้านคน หันมาสนใจเล่นกีฬา นี้ อย่างจริงจัง โดยเรียกตัวเองว่า นักกอล์ฟ อย่างเต็มภาคภูมิ รวมทั้งนัก กอล์ฟไทยทั้งหลายด้วย

ประวัติกอล์ฟในประเทศไทย King Prajadhipok กีฬากอล์ฟเริ่มเป็นที่รู้จักกันในประเทศไทย ในราวต้นคริสต์ศตวรรษที่ 20 โดยนัก กอล์ฟชาวต่างประเทศในไทย และชาวไทยที่ได้ การศึกษาจากประเทศตะวันตก โดยมีการสร้างสนามกอล์ฟเล็ก ๆ ขึ้นแห่งแรกที่ ราชกรีฑาสโมสร, ราชตฤณมัยสมาคม, และ พระราชวังสวนจิตรลดา ที่ราชกรีฑาสโมสร และราชตฤณมัยสมาคม เป็น สนามกอล์ฟในและรอบลานม้าแข่ง มีคลองล้อมรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พระราชกฤษฎีกาของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวในระหว่างที่กำลังมีงานก่อสร้างโรงแรมรถไฟ พระองค์ได้ทรงย้ายถึงสนามกอล์ฟ 9 หลุมซึ่งควรจะรวมอยู่ในการก่อสร้างครั้งนี้ด้วย ผู้ดูแลสนามกอล์ฟหัวหิน และโรงแรมหัวหินนั้น คือ กรมพระกำแพงเพชรอัครราชโยธิน ผู้อำนวยการองค์การรถไฟและผู้ควบคุมแผนงานก่อสร้างสนามกอล์ฟคือ นายเอ.โอ.รอปบินส์ ชาวสก๊อต วิศวกรของการรถไฟไทยจังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม 2466 ได้มีพิธีเปิด สนามกอล์ฟหัวหิน สนามนี้เป็นสนามที่มีระยะ 3,300 หลา พาร์ 38 9 หลุม พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงเล่นกอล์ฟ ที่สนามแห่งนี้ เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2463 ขณะนั้น พระองค์มีพระชนมายุ 46 ชันษา พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัวผู้สืบทอดราชย์จากสมเด็จพระเชษฐา นั้น ทรง พระปรีชาสามารถเป็นเลิศในเกมสกีพากอล์ฟเช่นเดียวกับสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 7 จากนั้น กรมพระกำแพงเพชรฯ ได้ทรงขยายอาณา บริเวณสนามกอล์ฟหัวหินเป็นระยะทางเพิ่มขึ้นอีก 2,300 หลา 9 หลุม เพื่อสร้างให้เป็น สนามกอล์ฟพาร์ 75 18 หลุม นั้นเองนับแต่นั้นมาสนามกอล์ฟหัวหินก็ได้รับการขยายเพิ่มเติมใหม่เป็นสนามระยะทาง 6,579 หลา พาร์ 72 และยังคงรักษาสถาปัตยกรรมที่ออกแบบ ตกแต่งโค สถาปนิกชาวอิตาเลียนเพื่อเป็นที่พักผ่อนพระราชอิริยาบถของพระบาทสมเด็จพระ เจ้าอยู่หัว รัชกาลที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7 เริ่มสนพระทัยกีฬากอล์ฟ ในระหว่างที่พระองค์ทรงศึกษา ณ โรงเรียนทหารในสก๊อตแลนด์ ประเทศอังกฤษ นอกจากนั้นแล้วท่านยัง ได้ทรงแนะแนวทางความสนพระทัยในทางกีฬานี้ มายังสมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีนาถด้วย ซึ่งเป็นแรงบันดาลใจให้นักกอล์ฟไทย ปฏิบัติตามเบื้องพระยุคลบาทในกีฬากอล์ฟนี้ขึ้นอีกมาก มักจะมีผู้คนเห็นทั้งสองพระองค์ทรงเพลิดเพลินพระอิริยาบถกับการ เล่นกอล์ฟ ณ สนามกอล์ฟราชกรีฑาสโมสรอยู่เป็น ภาพแห่งความระลึกถึง "ในอดีต" ศาลาประชาธิป ณ สนามกอล์ฟหลวงหัวหิน สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี ทรงเปิด "ศาลาประชาธิป" เพื่อเป็นพระบรมราชานุสรณ์ แต่พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ณ สนามกอล์ฟหลวงหัวหิน เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2512 สมาคมกอล์ฟแห่งประเทศไทย ได้เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2473 ในปีนั้นเอง ได้มี การแข่งขันกอล์ฟไทยแลนด์คัพเฟ้น ขึ้นเป็นครั้งแรก หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 ราชกรีฑา สโมสร หรือ "สปอร์ตคลับ" ได้รับการปรับปรุง จนกระทั่งในเดือนมกราคม ปี 2491 สปอร์ตคลับจึงได้เปิดให้เล่นกอล์ฟ 11 หลุมอีกครั้งหนึ่ง หลังจากทีซ่อมแซมเสร็จจนครบ 18 หลุม ในเดือนมกราคม พ.ศ.2493 ได้รับการจัดการแข่งขัน ระหว่าง 2 สโมสร คือสปอร์ตคลับ และ ราชตฤณมัย เพื่อเป็นการฉลองวันเปิดสนามของทั้ง 2 สนามปี 2507 สมาคมกอล์ฟแห่งประเทศไทย ส่งทีมชาติไทยเข้าแข่งขันใน FAREAST GOLF CIRCUIT ขณะนี้เรียกว่า ASIA GOLF CIRCUIT รวมถึงฟิลิปปินส์, มาเลเซีย, สิงคโปร์, ฮองกงและญี่ปุ่นด้วยการแข่งขันไทยแลนด์โอเพ่นครั้งแรกพร้อมเงินรางวัล 10,000 เหรียญ สรอ. มีขึ้น ในเดือนมีนาคม 2508 ที่ สนามกอล์ฟกองทัพอากาศ ดอนเมืองที่สนามนวธานี ในเดือนธันวาคม 2518 มีนักกอล์ฟมืออาชีพรุ่นนำของโลกอาชีพ การแข่งขันไทยแลนด์โอเพ่นปี 2519

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดขึ้นที่สนามนวธานี ปี 2520 ที่สนามกอล์ฟทอง ทัพอากาศและในสนามต่างๆ ทั่วประเทศ เช่น สยามคันทรี่คลับ, สนามกองทัพบก, บางพระ และสนามกอล์ฟรถไฟ ฯลฯ กอล์ฟเคยเป็นเพียงกีฬาของพระเจ้าแผ่นดิน และพระราชินี แต่ปัจจุบันทั่วประเทศ มีสนามเกือบ 50 สนาม และยังมีหลายสนามที่กำลังสร้างขึ้น สนามส่วนใหญ่จะสร้างขนาดได้มาตรฐานสากล และยังเป็นจุดดึงดูดของนักท่องเที่ยวอีกด้วย

แต่เดิมกีฬากอล์ฟยังไม่แพร่หลายเท่าปัจจุบัน และมีผู้เล่นอยู่ไม่กี่คน ความจำเป็นในการที่จะต้องมีอาคารสโมสรจึงยังไม่มี ต่อมาจากการเพิ่มจำนวนนักกอล์ฟ ซึ่งเป็นผลจากความนิยมในกีฬานี้เพิ่มขึ้น จึงเป็นเหตุให้บรรดานักกอล์ฟเข้ามารวมตัวกันเพื่อหาข้อตกลงในกติกาการเล่น เกิดมีการพบปะสังสรรค์กัน และตามมาด้วยการจัดให้มีการแข่งขันกัน ในหมู่คนรู้จักและเพื่อนฝูง ทำให้เกิดลักษณะของ “สมาชิกรวม” หรือ “คลับ” ขึ้น

สโมสรกอล์ฟในระยะแรกให้บริการแก่สมาชิกด้วยการจัดสร้าง Clubhouse ขึ้น จัดบริการด้านอาหาร และบริการด้านอื่นๆ ซึ่งสมาชิกเป็นผู้จัดหามาตนเอง (เจ้าของคือสมาชิก) โดยไม่คำนึงถึงผลกำไร บุคคลภายนอกสามารถมาใช้บริการของสนามและอาคารสโมสร (Clubhouse) ได้ แต่เสียอัตราค่าเล่นแตกต่างจากสมาชิก ปัจจุบันการให้บริการลักษณะนี้ยังเป็นที่ยอมรับนิยมอยู่ทั่วไป (โดยเฉพาะในสโมสรแบบ Private Club ซึ่งจะได้กล่าวถึงต่อไป

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันพอจะแบ่งประเภทของสโมสรกอล์ฟออกได้เป็น 2 แบบใหญ่ๆ คือ

1. **Public Club** เป็นสโมสรที่ทางฝ่ายบริหารขององค์การส่วนท้องถิ่นนั้นๆ เป็นผู้จัดสร้างขึ้น โดยไม่มีการเปิดรับสมาชิก แต่เปิดให้บุคคลทั่วไปเข้ามาใช้บริการได้โดยเสียอัตราค่าเล่นในลักษณะต่อวัน

2. **Private Club** เป็นสโมสรที่ดำเนินงานโดยบุคคลซึ่งอยู่ในรูปของเอกชน มุ่งหวังผลกำไรจากสมาชิกด้วยการให้บริการที่ดีเป็นการตอบแทน โดยสร้างสนามและอาคารสโมสรซึ่งประกอบด้วยส่วนสันทนาการสำหรับการสังสรรค์ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ในการเล่นกีฬาไม่ว่าจะเป็นกอล์ฟ หรือกีฬาประเภทอื่นๆ

Private Club โดยทั่วไปเปิดให้บริการแก่บุคคลภายนอกด้วย โดยนำลักษณะการบริการของสโมสรกอล์ฟในช่วงแรกๆ มาใช้ คือ ใช้สนามและอาคารสโมสรได้แต่เสียอัตราค่าเล่นแตกต่างจากบุคคลที่เป็นสมาชิก

สิ่งสำคัญที่ควรคำนึงถึงก่อนการลงมือออกแบบอาคารสโมสร คือ โครงสร้างการดำเนินงานจากอดีตการดำเนินงานเป็นไปในลักษณะการเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารประจำปี โดยมอบอำนาจการดำเนินงานด้านสำนักงานให้แก่เลขานุการ ซึ่งเลขานุการจะใช้เวลาว่างจากอาชีพหลักมาดูแลงานของสโมสร แต่เมื่อความนิยมเพิ่มขึ้น บรรดาสโมสรต่างๆ เริ่มตระหนักถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความต้องการสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ของนักกอล์ฟมากขึ้น การดำเนินงานสโมสร จึงมีความจำเป็นที่จะต้องใส่ใจจ้างบุคคลมาดำเนินงาน โดยเฉพาะ ทำงานให้แก่สโมสรอย่างเต็มเวลา ไม่ใช่ใช้เวลาว่างอย่างแต่ก่อน มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับนโยบายและจำกัดจำนวนสมาชิก เพื่อให้ผลประโยชน์ตกกับสโมสรมากที่สุด และสมาชิกได้รับความสะดวกสบายพึงพอใจเช่นกัน อาจกล่าวได้ว่าประเภทสโมสรกอล์ฟแบบ Private Club ได้เน้นถึงความจำเป็นของการจัดการดำเนินงานมากที่สุด บางคนเรียกการดำเนินแบบนี้ว่าการดำเนินสโมสรแบบอเมริกัน หรือสโมสรประเภท Commercial Type

2.1.2 องค์ประกอบโดยทั่วไปภายในสโมสรกอล์ฟ

ในอดีตอาจกล่าวได้ว่า สโมสรทั้ง 2 ประเภท ที่กล่าวมา มีส่วนที่เหมือนกันคือ มีสิ่งอำนวยความสะดวกแก่นักกอล์ฟ 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ

1. Changing Area ประกอบด้วย ห้องน้ำ และการบริการด้านเครื่องกีฬา
2. Social Area ได้แก่ ส่วนพักผ่อนสังสรรค์โดยมากมักเป็น Pub

แต่เนื่องจากปัจจุบัน บุคคลใช้เวลาและเงินมากขึ้นในการพักผ่อนและเล่นกีฬาร่วมกับครอบครัวยามว่าง บรรดาสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานในข้อ 1 และ 2 จึงไม่เป็นการเพียงพอไม่ว่าจะเป็นสโมสรแบบ Private หรือ Public ก็ตาม ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องให้บริการด้านอาหารให้ดีขึ้นและมีมาตรฐานเพียงพอ พร้อมทั้งมีกีฬาอื่นๆ นอกจากกอล์ฟเพื่ออำนวยความสะดวกแก่สมาชิกของครอบครัวนักกอล์ฟที่มาใช้เวลาว่างในการพักผ่อนที่ Golf Club ด้วยกันทั้งครอบครัว โดยไม่จำเป็นต้องมาเพื่อเล่นกอล์ฟแต่เพียงอย่างเดียว ด้วยเหตุนี้ จึงนำมาสู่ความเปลี่ยนแปลงรูปแบบสโมสรเป็น Commercial Club (เช่น ST. Pierre Golf and Country Club ที่ Chepstow และ Shipley Park Leisure Center ที่ Derbyshire) เพราะฉะนั้น สโมสรกอล์ฟจึงต้องเพิ่มการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มอย่างครบครันและเพิ่มกีฬาอื่นๆ ให้หลากหลายกว่ากอล์ฟเพียงอย่างเดียว โดยสรุปแล้ว นั่นคือ การเปลี่ยนแปลงมาสู่รูปแบบของ Country Club นั่นเอง

ตารางที่ 2.1 ตารางองค์ประกอบข้างล่างต่อไปนี้เป็นองค์ประกอบที่เป็นพื้นฐานของสโมสรกอล์ฟประเภท Members' Club และ Local Authority Course ซึ่งมีสนาม 18 หลุม สำหรับสโมสรประเภท Country Club ซึ่งมีการเพิ่มเติมองค์ประกอบอื่นๆ เข้าไปก็ยังคงใช้หลักการพื้นฐานนี้เช่นเดียวกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Facilities	M ²
Golf Facilities	
Entrance	- 25-50 M ²
Men's Locker Room	- 50-100 M ² (Depending on Locker Policy)
Men's Toilet	- Depending on Extent of Social and Sporting Facilities
Ladie's Locker Room	- 30-35 M ²
Ladie's Toilet	- 25-50 M ²
Professional's Shop	- 50-55 M ² Depending on Club Storage Requirement
Additionally Desirable Golfing Facilities	
Green Keeper's Flat/House	- 65-85 M ²
Professional's Flat House	- 66-85 M ²
Social Facilities	
Lounge	- 55-110 M ²
Kitchen/Stores	- 20-40 M ²
Beer Store	- 20 M ²
Steward's Flat	- 66-75 M ²
Additionally Desirable Social Facilities	
Dinning Room	- 40-55 M ²
Bar	- 40-75 M ²
Ladie's Lounge	- 26 M ²
Mult-Purpose Room (Cards, Meeting Etc.)	- 35 M ²

หมายเหตุ ค่าที่ได้จากตารางนี้ ถู้อมาตรฐานจากสโมสรที่มีสมาชิกจำนวน 600 คน แบ่งเป็นชาย 450 คน หญิง 80 คน และ Social and Junior Member 36 คน

แต่อย่างไรก็ตาม สิ่งอำนวยความสะดวกภายในตัวสโมสรและสนามไม่ได้ขึ้นอยู่กับจำนวนรวม (Total) ของสมาชิกแต่เพียงอย่างเดียว แต่สิ่งที่สำคัญกว่าในการนำมาพิจารณา คือ อัตราส่วนด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(Rate) โดยยึดอัตราเวลาการปล่อยตัวของสล็อตเตอร์เป็นเกณฑ์ กำหนดให้แต่ละหลุมมีผู้เล่นได้ 1 กลุ่ม กลุ่มละ 4 คน ปล่อยตัวแต่ละกลุ่มทุกๆ 6 ตัว

องค์ประกอบโดยทั่วไปภายในสโมสรกอล์ฟ

1. ทางเข้า (Entrance)

ทางเข้าใหญ่ (Main Entrance) ควรมีลักษณะซึ่งก่อให้เกิดความประทับใจแต่แรกที่เข้าใช้สโมสร เพราะเป็นการแสดงออกถึงระดับการให้บริการ ในการออกแบบจึงควรเน้นให้เป็นจุดสำคัญและเด่นชัด นำไปสู่บริเวณต้อนรับของโรงแรมโดยตรง

สิ่งจำเป็นในส่วนทางเข้าใหญ่นี้ คือ Porte - Cochere มีลักษณะเป็นโครงสร้างที่มั่นคง ใช้ประโยชน์ในการป้องกันแดดและฝนได้มากกว่า Coppy ขนาดของความกว้างควรจะเป็นพอที่รถ 2 คัน สามารถผ่านได้โดยสะดวกและสูงพอสำหรับให้รถบัสหรือรถทัวร์คันใหญ่ๆ ผ่านได้ ควรมีสัญญลักษณ์แสดงตำแหน่งที่จอดรถ หรือบริเวณรับส่งให้ชัดเจน ใช้แสงไฟให้สว่างและเน้นพื้นที่ส่วนนี้

การออกแบบให้ความสำคัญกับทางเข้าในสโมสรแบบ Public Club ไม่มีความจำเป็นเท่าใดนัก แต่หากเป็นสโมสรแบบ Member Club ซึ่งมีการให้บริการด้านอื่นๆ นอกจากกีฬาอันได้แก่ ห้องอาหาร, ห้องเกม ฯลฯ ภายในอาคารสโมสร ซึ่งส่งผลไปถึงพฤติกรรมการใช้พื้นที่ส่วนต่างๆ ของสมาชิก และจำนวนสมาชิกที่เข้าใช้พื้นที่นั้นๆ การออกแบบทางเข้าซึ่งเป็นจุดศูนย์รวมก่อนไปสู่โถงทางเข้า (Lobby) ก่อนกระจายไปสู่พื้นที่บริการอื่นๆ จึงเป็นส่วนสำคัญ

2. โถงพักรับรอง (Lobby)

เนื้อที่ส่วนนี้เป็นส่วนแรกที่ติดต่อกับทางเข้าใหญ่โดยตรง และเป็นจุดรวมของอาคาร เชื่อมเส้นทางสัญจรทั้งหมดที่จะโยงไปสู่ส่วนอื่นๆ ของอาคาร

องค์ประกอบในการใช้สอยบริเวณนี้ ประกอบด้วย

1) บริเวณส่วนพักรอ ประกอบด้วย

- ชุดที่นั่งพักรอ เป็นโซฟายาว หรือเก้าอี้รับแขกแบบนั่งสบาย จัดเป็นกลุ่มอย่างมีระเบียบ โดยมีโต๊ะกลางหรือโต๊ะข้างสำหรับแขกจะสามารถวางสิ่งของได้บ้าง เช่น กระเป๋าถือ, หมวก ฯลฯ นอกจากนั้นยังใช้เป็นที่วางของใช้ของประดับตกแต่ง เช่น โคมไฟ, แจกัน ฯลฯ

- กระจ่างต้นไม้ หรือดอกไม้ต่างๆ เพื่อเพิ่มความสดชื่น และเป็นสิ่งตกแต่งเพิ่มชีวิตชีวาแก่สถานที่

- จัดให้มีบอร์ดประกาศเกียรติคุณ (Honor Board) และบอร์ดอื่นๆ อันได้แก่ บอร์ดรายชื่อของสมาชิก, รายชื่อคณะกรรมการบริหารของสโมสร นอกจากนี้ควรจัดให้มี Trophy Case สำหรับตั้งแสดงถ้วยรางวัลต่างๆ เพื่อเป็นเกียรติแก่สโมสรภายในบริเวณนี้ด้วย

- โทรทัศน์สาธารณะ

2) บริเวณเคาน์เตอร์ธุรการด้านหน้า หรือเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยทั่วไปแล้วตามสโมสรใหญ่ๆ มักมีเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ในลักษณะคล้ายคลึงกับเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ตามโรงแรมทั่วไป คือ มีลักษณะเป็น Front Desk ทำหน้าที่โดยสรุปดังต่อไปนี้

1. ส่วนต้อนรับ และลงทะเบียนรับสมาชิก, ลงทะเบียนห้องพักสำหรับสโมสรที่มีห้องพักบริการแบบโรงแรม (Reception & Registration)
2. บริการให้มีข่าวสาร ข้อมูลต่างๆ (Information)
3. ส่วนเก็บกุญแจห้องพัก และจดหมาย (Mail & Keys)
4. ส่วนเก็บเงินและรับฝากของมีค่า (Cashier)
5. ส่วนรับจองเวลาลงสนาม (Reservation)

หมายเหตุ ข้อ 1, 2 และ 3 เป็นส่วนเพิ่มเติมในกรณีที่สโมสรมีบริการด้านห้องพัก รวมอยู่ด้วย ขนาดของเคาน์เตอร์ขึ้นอยู่กับปริมาณงาน ในสโมสรทั่วไปจึงมักรวมหน้าที่มากกว่า 1 หน้าที่ให้พนักงานเพียงคนเดียวปฏิบัติ ซึ่งสรุปแล้วมีลักษณะเช่นเดียวกับโรงแรมหลายแห่งในปัจจุบันเช่นกัน

ส่วนประกอบและอุปกรณ์ภายในเคาน์เตอร์ มักประกอบด้วย

ก. ส่วนต้อนรับ, ลงทะเบียน, รับจองและให้ข่าวสาร

- Room Status Rack แผงแสดงรหัสสำหรับแต่ละห้องพักว่าง หรือมีแขกจองไว้แล้ว รวมถึงความพร้อมให้แขกเข้าพัก (ทำความสะอาดแล้ว) ตามโรงแรมใหญ่ อาจใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์
- Information Rack แผ่นสัญญาณลักษณะเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับตัวอักษร ให้รู้ว่าแขกชื่อใดพักอยู่ห้องใด อาจเป็นกล่องเก็บบัตรธรรมดา หรือเป็นแบบหมุน
- Reservation Rack เป็นลิ้นชักเก็บบันทึกหลักฐานการจองห้องพัก, จองเวลาลงสนาม
- Sale Ticket Coxes กล่องเก็บรหัสสำหรับแสดงการจองห้องพัก
- Key & Message Rack ช่องเก็บกุญแจและข่าวสาร ที่มีมาถึงแขกเรียงตามลำดับหมายเลขห้องพัก ควรอยู่ในที่มิดชิด จากมุมมองสาธารณะ ปัจจุบันจึงไม่นิยมเก็บในตู้ด้านหลังเคาน์เตอร์แต่จะทำซ่อนไว้ภายในเคาน์เตอร์
- Key Depository กล่องรับกุญแจที่แขกนำมาฝากออกแบบสำหรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภายในเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Filing Cabinets ที่เก็บแบบรายการต่างๆ
- Brochure Stand กล่องใส่แผ่นจดคะแนนสำหรับบันทึก ขณะลง
เล่นในสนาม
- Mail Box กล่องรับไปรษณีย์ภัณฑ์
- Telephone โทรศัพท์ที่ใช้ติดต่อภายในอาคารและภายนอก
- เครื่องเสียง บริการเสียงเพลงเบาๆ ภายในโรงพักคอยและ
ทางเดินต่างๆ (โดยทั่วไปหากเป็นสโมสรขนาดใหญ่ มักมีห้องเฉพาะต่างหาก และใช้เป็นส่วน
ติดต่อสื่อสารต่างๆ สำหรับผู้ที่อยู่ในอาคาร ซึ่ง
จะเป็นแหล่งกระจายข่าวไปยังส่วนต่างๆ ส่วนนี้
มักอยู่ติดเคาน์เตอร์ เพราะมีความสัมพันธ์กัน)

ข. ส่วนเก็บเงิน (Cashier)

- Cash Registers เครื่องคิดเงินและบันทึกค่าใช้จ่ายต่างๆ ได้แก่ ค่า
บัตรคูปองแคดดี หรือค่าบริการห้องพัก
- Cash Drawer ถังชักเก็บเงิน
- Bill Tray กล่องเก็บรวบรวมใบเสร็จแจ้งราคาอาหาร
เครื่องดื่ม ค่าบัตรคูปองแคดดี ค่าบริการห้องพัก
ซึ่งแขกจะต้องชำระจัดเรียงตามลำดับหมายเลข
ห้อง
- Shelves & Drawer ที่เก็บบันทึก, บัญชี, แบบฟอร์มต่างๆ
- Bill Tray มาตรฐานบันทึกจำนวนการใช้บริการ โทรศัพท์ของ
แขกจากห้องพัก เพื่อรวมลงในบัญชีการชำระ
เงิน
- Shelves & Drawers ตู้เซฟรับฝากของมีค่าของแขก ในกรณีที่เป็น
โรงแรมบางแห่งจะจัดแยกเป็นห้องเฉพาะ โดย
อยู่ในความดูแลของพนักงานการเงิน
- Currency Exchange Board บอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราประจำวัน
- Safe ตู้นิรภัยขนาดใหญ่สำหรับเงินตรา และบันทึก
บัญชีประจำวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ ทั้งข้อ 1 และ 2 หมายถึงถึงสโมสรที่มีห้องพักบริการแบบโรงแรมทั่วไป ด้วย ส่วนประกอบและจำนวนอุปกรณ์ภายในเคาน์เตอร์ขึ้นอยู่กับขนาดของสโมสรและจำนวนห้องพัก

2.2 การออกแบบเคาน์เตอร์ต้อนรับหรือธุรการด้านหน้าจะต้องคำนึงถึงองค์ประกอบสำคัญคือ

- ต้องเป็นส่วนซึ่งก่อให้เกิดความรู้สึกประทับใจต่อสโมสร
- การแบ่งส่วนติดต่อให้บริการ ต้องมีตัวอักษรกำกับซึ่งอ่านได้ง่ายและชัดเจน ขนาดของตัวอักษรสูงประมาณ 10 ซม.
- การเน้นบริเวณเคาน์เตอร์ให้เป็นจุดเด่น อาจทำได้โดยการลดเพดานบริเวณนี้ให้ต่ำกว่าเพดานโถงพักคอย การให้แสงซึ่งมีความเข้มมากกว่าบริเวณทั่วไปในโถงพักคอย ซึ่งมีความจำเป็นต่อการปฏิบัติงานของพนักงานบริเวณเคาน์เตอร์
- ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ บริเวณด้านหน้า ควรมีความสูงประมาณ 1.00 ม. พื้นบนลึกประมาณ 30 ซม. สำหรับแขกใช้ยื่นเขียนกรอกแบบฟอร์มต่างๆ ส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ด้านในควรสูงประมาณ 70 ซม. โดยเก้าอี้ทำงานสูง 43 ซม. ความลึกของเคาน์เตอร์ประมาณ 60-70 ซม. ถ้าใช้ระบบคอมพิวเตอร์อาจมีความลึก 80-90 ซม. (สำหรับสโมสรขนาดใหญ่และมีห้องพักจำนวนมาก)
- โครงสร้างแข็งแรง โดยทั่วไปมักเป็นโครงสร้างไม้เนื้อแข็ง บุกด้วยแผ่นวัสดุต่างๆ เช่น แผ่นโลหะ, ไม้สัก, หินอ่อน, ฟอรั่มไม้ก้ำ ฯลฯ วัสดุประเภทผ้าหรือวัสดุที่เป็นขน เช่น พรม, ผ้า ควรหลีกเลี่ยงเนื่องจากบำรุงรักษาทำความสะอาดและแก้เร็ว พื้นบนเคาน์เตอร์ควรบุด้วยวัสดุผิวเรียบสำหรับเขียนหนังสือ ทนต่อการขีดขีดและรอยเปื้อนจากหมึก วัสดุประเภทที่มีผิวมันเรียบและแข็ง เช่น หินอ่อน เหมาะที่จะใช้เนื่องจากสวยงามและภูมิฐาน
- อุปกรณ์ภายในเคาน์เตอร์ อาทิ ช่องเก็บกุญแจและจดหมาย, เครื่องคิดเงิน, ถังซักเก็บเงิน ฯลฯ ควรมีลักษณะมิดชิดพอสมควรจากมุมมองสาธารณะ เพื่อความสวยงามและความปลอดภัย

- ไม่ควรมีสิ่งกีดขวางทางเดินของพนักงานในส่วนหลังเคาน์เตอร์

3) ส่วนประกอบอื่นๆ

ได้แก่ โทรศัพท์สาธารณะ ซึ่งควรอยู่ในตำแหน่งที่ค่อนข้างเงียบภายในโถงพักคอย เพื่อเป็นการไม่รบกวนขณะใช้งาน โดยมากมักจะมีการออกแบบเป็นช่อง เพื่อลดเสียงรบกวน

สำหรับห้องน้ำ (WC) ควรอยู่ใกล้กับโถงพักคอย แต่มีคิซิดจากสายตาผู้อื่น

3. ส่วนพักผ่อน (BAR & LOUNGE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 95553
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแบบลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นส่วนสำคัญที่ทำรายได้ให้กับสโมสร เป็นที่พบปะพูดคุยสังสรรค์กัน หรือพักผ่อนหลังการเล่นกีฬา ก่อนรับประทานอาหารมื้อหนักต่อไป

ตำแหน่งที่ตั้งของ Bar & Lounge

- ควรอยู่ใกล้โรงฟักคอก เพื่อสะดวกในการเข้ารับการบริการ บรรยากาศภายในมีความเป็นกันเอง และผ่อนคลาย โดยแขกไม่จำเป็นต้องระมัดระวังกีฬามารยาทเท่าใดนัก เพราะใช้เป็นที่พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน ทั้งยังสามารถได้รับความบันเทิงจากเสียงเพลง
- ควรอยู่ใกล้ห้องน้ำ
- ควรอยู่ใกล้ Games Room ให้บริการเครื่องดื่มแก่แขกในส่วนห้องเล่นเกมได้ (ในกรณีที่ไม่มีการจัดเคาน์เตอร์บาร์ขนาดเล็กไว้ในห้องเกม)
- ควรอยู่ในตำแหน่งของอาคารที่มีความสัมพันธ์กับ Lay Out ของสนามกอล์ฟ อย่างน้อยควรจะมีมองเห็น Finish Hole (หลุมที่ 18)

ส่วนประกอบและอุปกรณ์ภายใน Bar & Lounge

1. โต๊ะและเก้าอี้

จัดในลักษณะที่นั่งสบายอาจได้แก่ โต๊ะแบบเตี้ยสูง 40-65 ม. ขนาดกว้างยาวอย่างน้อย 0.50 และเก้าอี้ที่นั่งสบายแบบ Stool สูง 0.40 หรือ Arm Chair

2. เคาน์เตอร์และสตูด

สมาชิกบางคนอาจมาคนเดียว การให้บริการเครื่องดื่มที่เคาน์เตอร์จะทำให้สามารถนั่งคนเดียวได้โดยไม่รู้สึกขัดเงิน

- 1) Counter Bar จัดแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนเตรียมและผสมเครื่องดื่มที่ด้านล่างมีความสูง .80 อีกส่วนหนึ่งเป็นส่วนบริการสำหรับแขกใช้วางแก้ว, เครื่องดื่ม ซึ่งจะสูงกว่าคือ 1.10 พื้นที่หน้าโต๊ะกว้าง .40
- 2) Stool โดยมาก \varnothing .40 สูง .80
- 3) ชั้นล่างของเคาน์เตอร์ ประกอบด้วยอุปกรณ์ต่างๆ ดังนี้
 - ตู้แช่น้ำแข็ง
 - ตู้แช่เบียร์
 - ไฟส่องใต้เคาน์เตอร์
 - ตู้บานเลื่อนเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เช่น แก้ว, มีด, เครื่องดื่มน้ำ ฯลฯ
 - อ่างล้าง ปรกติจะมีอย่างน้อย 2 ช่อง ช่องละ .40 x .40
 - ที่ทำงานของแคชเชียร์ ประกอบด้วยเครื่องคิดเงิน (Cash Register)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่... ที่เก็บผล ไม่ใช่ผสมหรือประดับแก้วเครื่องดื่ม ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Cup Board

อยู่ด้านหลังเคาน์เตอร์ ใช้เก็บเครื่องดื่มชนิดต่างๆ โดยแยกประเภทต่างๆ ดังนี้

- เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ที่เก็บน้ำโทนิคต่างๆ ซึ่งใช้ผสมเครื่องดื่ม ตลอดจนน้ำหวานชนิดต่างๆ และผลไม้ที่

ใช้ประกอบเครื่องดื่ม

- ตู้เก็บสต็อกต่างๆ และเครื่องมืออุปกรณ์

4. ช่องเก็บเหล้าของสมาชิก

แบ่งชอยออกเป็นช่องๆ วางเหล้าตามแนวตั้งหรือแนวนอน โดยแต่ละช่องจะติดหมายเลขรหัสหรือชื่อของผู้เป็นเจ้าของ ซึ่งมีเนื้อที่แบ่งชอยช่องละอย่างน้อย 0.10 x 0.10 สูง (ลึก) 0.20 x 0.30 โดยประมาณ โดยมีจำนวนเท่ากับจำนวนสมาชิกและควรมีช่องสำรองไว้สำหรับสมาชิกต่อไปในภายหน้าหรือในปัจจุบันเพราะสมาชิกบางคนอาจมีเหล้ามากกว่า 1 ชนิด

5. Hanging Cabinet

อยู่เหนือ Cup Board ซึ่งเก็บ Stock ต่างๆ เหมือน Cup Board จะเป็นพวกที่ยังไม่จำเป็นต้องนำมาใช้ในเวลานั้น

ลักษณะผู้ให้บริการ

1. เคา์เตอร์บาร์ มีบาร์เทนเดอร์อย่างน้อย 2 คน แต่ละคนจะเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการก่อนเปิดบริการอย่างน้อย 1 ชม.
2. บริกร ทำหน้าที่เสิร์ฟและเก็บค่าเครื่องดื่ม ประมาณ 13 คน : แจก 100 คน
3. พนักงานคิดเงิน (Cashier) 1 คน โดยมากอยู่ในเคาน์เตอร์หรือติดกัน
4. กัปตัน โดยมากจะมีประมาณ 2-3 คน แจก 100-300 คน ซึ่งทำหน้าที่ตรวจสอบการดำเนินงาน และคอยให้บริการแขก ทั้งยังเป็นคนที่ให้ความสะดวกสบายใจแก่แขก เช่น สนทนาพูดคุยเป็นเพื่อนและให้คำแนะนำต่างๆ อย่างใกล้ชิด

โดยมากกัปตันจะแบ่งเป็น

- หัวหน้ากัปตัน 1 คน
- ผู้ช่วยกัปตัน 1-2 คน

5. ผู้ให้ความบันเทิง ได้แก่ คนเล่นเปียโน หรืออาจใช้เครื่องเสียงแทน

ลักษณะการรับบริการ

1. เป็นที่ๆ สมาชิกใช้นั่งพบปะพูดคุยกัน พร้อมจิบเครื่องดื่ม
2. อาจใช้ส่วนนี้หลังจากเล่นเกม/กีฬา เพื่อพักผ่อนก่อนไปสู่ส่วนอื่นๆ
3. ใช้นั่งฟังเพลงเบาๆ (ในกรณีที่มีบริการด้านดนตรี)

บรรยากาศภายใน Bar & Lounge

เอกสารนี้เป็นเอกสารลับ, สบาย, ไม่อับทึบ เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ควรเน้นให้มีมุมสงบ เป็นส่วนตัวบ้าง
3. การตกแต่งด้วยสีที่เย็นตา อาจใช้ต้นไม้ประกอบให้ดูมีชีวิตชีวาสดชื่น
4. ควรให้แสงไฟที่มีความสว่างพอดีพยายามลดแสงจ้าจากภายนอกให้แสงที่นุ่มนวล เช่น หลอดไฟมีไส้ฝังในกระบอกเน้นเป็นจุดๆ

2.2.3 ล็อบบี้เ้า่านจ้ (LOBBY LOUNGE)

การออกแบบตกแต่งเป็นลักษณะที่ผ่อนคลาย มีความสบายเป็นกันเอง ควรมีส่วนสว่างปานกลาง ยกเว้นในตำแหน่งที่ใช้ทำงาน และส่วนโซว์หลังบาร์ ซึ่งต้องการความสว่างมากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าและสะดวกในการทำงาน ไฟเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยสร้างบรรยากาศในการออกแบบให้มีความน่าสนใจ สำหรับโต๊ะที่ติดผนังควรติดไฟที่ผนังเพื่อแสงที่เบาและอบอุ่น เพราะล็อบบี้เ้า่านจ้เป็นส่วนที่นั่งพักรอและมีการดื่มเครื่องดื่ม จึงสร้างบรรยากาศให้เชือเชิญและน่านั่ง อาจจัดให้มีบริเวณที่เขียนกรอกแบบฟอร์มหรืออื่นๆ ไว้ตามจุดต่างๆหรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็กๆ ก็ได้



ภาพที่ 2.1 แสดงล็อบบี้เ้า่านจ้ โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท

1. สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการออกแบบล็อบบี้เ้า่านจ้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้งาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์เบียร์ ส่วนที่เข้า – ออก ของคนเสิร์ฟ ส่วนที่เป็นครัวควรออกแบบเป็นที่กั้นอย่างดี การใช้วัสดุที่นุ่มเช่น พรม วัสดุที่กันเสียงสามารถช่วยลดเสียงเหล่านั้นได้ และเพื่อให้เกิดบรรยากาศและความน่าสนใจควรมีดนตรีบรรเลงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอญูาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฟอร์นิเจอร์ ต้องเป็นกลุ่มหรือมีหลายแบบลักษณะ ปกติจะเป็นเก้าอี้แบบนั่งสบายคล้ายกับชุดโซฟาแต่เป็นชุดเล็กๆ ประมาณ 4 - 5 คน เก้าอี้และโต๊ะสามารถขยับได้ โต๊ะควรออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและการป้องกันรอยด่างที่จะเกิดขึ้น

พรม ที่ใช้ ควรมีความคงทน , ป้องกันการเปื้อน , หยดน้ำ , รอยบุหรืไหม้ ทำความสะอาดง่าย

ในกรณีที่มีพื้นที่ดูกว้างและโล่ง ไม่ก่อให้เกิดความไม่น่านั่งและเป็นส่วนตัว การออกแบบควรจัดให้มีการแบ่งพื้นที่ โดยมี PARTITIONS เตี้ย หรือปรับระดับพื้น ลดระดับของเพดาน หรือการใช้ชั้นลอยมาคั่นจะช่วยให้มีสัดส่วนน่าดูขึ้น และทำให้บริเวณที่นั่งนั้นดูแปลกตา ปกติเพดานควรมีอย่างน้อย 3 เมตร หรือมากกว่านี้

สภาพแวดล้อม ควรมีเครื่องปรับอากาศที่เพียงพอเพื่อให้อากาศมีความสบาย และยังช่วยลดกลิ่นเหม็น กลิ่นบุหรื

ระยะของเส้นทางสัญจรและรวมไปถึงการบริการจะกว้างอย่างน้อย 1 เมตร นอกจากนี้ยังต้องมีการบริการในส่วนที่เป็นเคาน์เตอร์

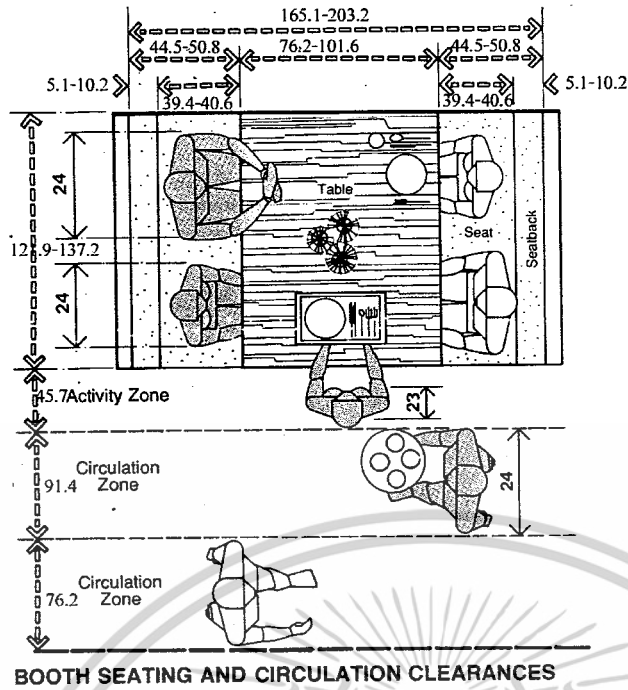


ภาพที่ 2.2 แสดงล็อบบี้บาร์ โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท กทม.

2. ลักษณะของเคาน์เตอร์

ลักษณะของเคาน์เตอร์ แบ่งเป็น 2 ระดับ คือเคาน์เตอร์ส่วนหน้า สูงประมาณ 1.10 เมตร จะเป็นที่สำหรับบริการแขก คือ ด้านหน้าจะเป็น stools (STOOL) หรือเก้าอี้สูงสำหรับนั่ง สูง 70 เซนติเมตร และเคาน์เตอร์ด้านในสำหรับพนักงานจะสูง 80 - 90 เซนติเมตรนี้เป็นเนื้อที่สำหรับวางสิ่งของที่เตรียมบริการแก่แขกนี้อาจจะมี SINK ให้หรือตู้เย็น

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตารางที่ 2.2 แสดงองค์ประกอบและการใช้สอยของส่วนล็อบบี้เลาจน์

องค์ประกอบ (ELEMENT)	ประโยชน์ใช้สอย (FUNCTION)
1. ชุดโซฟา SOFA SET	โซฟา มีตั้งแต่ 2-3 ที่นั่ง (โยกย้ายได้) หรือ มีลักษณะเป็นโซฟา BOOTH (โยกย้ายไม่ได้) ส่วนมากแล้วการจัดจะจัดให้เข้า SET กับเก้าอี้พักผ่อน เสริมด้วย หมอนอิง เพื่อทำให้มีลูกเล่นในเรื่องของงานดีไซน์มากขึ้น
2. เก้าอี้พักผ่อน ARMCHAIR	เป็นเก้าอี้นั่งสบาย 1 ที่นั่ง และสามารถโยกย้ายได้ ลักษณะการใช้เก้าอี้ในส่วนนี้ค่อนข้างหลากหลาย ในเรื่องของงานดีไซน์เพื่อให้เกิดความน่าสนใจ ไม่น่าเบื่อจนเกินไป และลักษณะการนั่งยังคงการใช้งานที่เหมือนกัน
3. โต๊ะกลาง COFFEE SHOP	การใช้งานคือไว้วางเครื่องดื่ม อาหารว่าง เมนูเครื่องดื่ม แจกันดอกไม้ ที่เขี่ยบุหรี่ ของแถมระหว่างการสนทนา หรือ อาจจะใช้เป็นส่วนที่แยกเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ วัสดุที่ใช้ต้องดูหรูหรา ทนทาน และต้องแข็งแรงด้วย
4. โต๊ะข้าง SIDE TABLE	เป็นส่วนเสริมทำให้องค์ประกอบในการ SET ชุดโซฟา ให้ดูลงตัว การใช้งานอาจจะเป็นเรื่องของวางโคมไฟตั้งโต๊ะ เครื่องดื่ม สามารถเคลื่อนย้ายได้ แข็งแรง ทนทาน
5. ดนตรี MUSIC	เป็นส่วนสำคัญในการสร้างบรรยากาศ เครื่องดนตรีที่มักนิยมใช้จะเป็นเครื่องดนตรีชิ้นเดียว ส่วนมากจะเป็น เปียโน ไวโอลิน แซกโซโฟน หรือ อาจจะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	เป็นดนตรีที่อยู่ตามภูมิภาคนั้นๆ
6. ไฟ LIGHTING	เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศ ไฟมีตั้งแต่ ไฟตั้งโต๊ะ ไฟยืน ไฟ บน ฝ้าเพดาน แสงไฟที่ใช้ในส่วนนี้ จะเป็นไฟที่ต้องช่วยส่งเสริมบรรยากาศให้ดู ดี หลูหรา รวมถึงการเลือกดวงโคมที่มาใช้ด้วย ควรจะช่วยส่งเสริมในเรื่อง ของการดีไซน์
7.บาร์ COUNTER BAR	ให้บริการด้านเครื่องดื่มเป็นส่วนใหญ่ และเป็นส่วนเก็บเงินด้วย และบริการ อาหารว่างในส่วนหน้าของเคาน์เตอร์ จะมี STOOL BAR ไว้ให้กับแขกที่ ต้องการนั่งแบบสนทนาไปดื่มเหล้าไปให้นั่งลักษณะของเก้าอี้ STOOL จะมี ขนาดไม่ใหญ่มากนัก ขนาดโดยประมาณไม่ต่ำกว่า 0.40 x 0.40 x 0.75 ซม. (ถึงที่นั่ง) (ดูในรายละเอียดเรื่องของบาร์)

2.2.4 DINING ROOM

ในสโมสรที่มีสมาชิก 600 คน ห้องอาหารควรจุคนได้อย่างน้อยประมาณ 50 คน และ
เพื่อให้เกิดความยืดหยุ่นในการใช้งาน ควรจะแยกจาก Main Lounge ด้วยฉากกั้นหรือระดับของพื้น
ในกรณีที่เป็นสโมสรแบบ Public Club การบริการอาหารแบบ Coffee Shop จะมีความเหมาะสม
กว่าแบบ Restaurant สำหรับสโมสรแบบ Private Club มักให้บริการอาหารแบบ Restaurant โดย
ภายในห้องอาหารควรจัดให้มีห้องแยกส่วนตัวไว้สำหรับจัดงานปาร์ตี้ส่วนตัว ซึ่งโดยทั่วไป ถ้า
สมาชิกของสโมสรที่มาใช้สโมสรมีประมาณ 300 คน ควรมีห้องจัดแยกไว้อย่างน้อย 2 ห้อง ห้อง
หนึ่งจุประมาณ 20-25 คน อีกห้องจุประมาณ 60-70 คน หรืออาจมีมากกว่า 2 ห้อง สามารถยืดหยุ่น
ด้วยการใช้ประตูบานเฟี้ยมในกรณีที่ต้องการปรับขนาดของกลุ่มผู้ใช้ห้อง ห้องจัดงานส่วนตัว
(Private Room) นี้ควรจัดให้อยู่ในส่วนที่เข้ามาใช้งานได้โดยตรงจาก Lounge ไม่ควรผ่านบริเวณนี้
ผู้คนนั่งรับประทานอาหารกันอยู่

ดังที่ได้กล่าวแล้วว่า สโมสรแบบ Private Club มักให้การบริการอาหารแบบ Restaurant
ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น

2.2.5 ภัตตาคาร (RESTAURANT)

เป็นส่วนที่เปิดบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะจัดอย่างวิจิตรบรรจง มีการตกแต่งสถานที่
ที่หรูหรา ระดับของการบริการถืออยู่ว่าเป็นระดับมาตรฐาน มีการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ตามรายการที่ระบุไว้ในเมนูอาหาร เปิดให้บริการเป็นเวลาที่แน่นอน

1. ภัตตาคารในโรงแรมแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก. **ภัตตาคารที่ให้บริการอย่างเต็มรูปแบบ** เป็นภัตตาคารที่มีบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาหารที่บริการจะเป็นอาหารชุดหรืออาหารตามสั่ง มักจะอยู่บริเวณที่ทำเลดี บรรยากาศที่ดี ใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้หรูหรา **ภัตตาคารชั้นสูง (Gourmet Restaurant or Grill Room)**

เป็นบริการอาหารซึ่งมีระเบียบ ขั้นตอนในการให้บริการและการรับประทานค่อนข้างมากและเป็นแบบแผน โดยมากจะบริการอาหารของชนชาติยุโรปซึ่งแสดงถึงความหรูหรา มีรสนิยม

การบริการเป็นแบบมีพนักงานเสิร์ฟถึงโต๊ะ การจัดเนื้อที่สำหรับโต๊ะ เก้าอี้ จะต้องกว้างพอไม่อึดอัด นิยมจัดที่นั่ง โต๊ะละ 2 คน, 4 คน หรือกลุ่มมากกว่านี้ตามความต้องการ การบริการจะต้องใช้ผ้าปูโต๊ะ (ทั่วไปใช้สีขาว), ผ้าเช็ดมือ, เครื่องใช้ในโต๊ะอาหารเป็นประเภทเครื่องเคลือบหรือเงิน, เครื่องแก้วเนื้อดี หรือแก้วเจียรระโน

อนึ่ง ภัตตาคารประเภทนี้ ควรจัดชุดพักคอยและบาร์เครื่องดื่มก่อนรับประทานอาหารเป็นการให้บริการพิเศษ ซึ่งแสดงถึงความสำคัญของลูกค้า อาจแยกเป็นบริเวณ Bar หรือ Lounge โดยเฉพาะติดต่อกับห้องอาหาร ซึ่งบริการสามารถรับคำสั่งและเชิญแขกเข้าไปในห้องอาหาร และควรมีส่วน Display อาหาร เพื่อเน้นความสวยงามของอาคาร

ใช้เนื้อที่ประมาณ 14-18 พ.ม./ที่นั่ง หากมีครัวแยกเฉพาะจากครัวใหญ่ ควรมีเนื้อที่ประมาณ 40-45% ของเนื้อที่รับประทานอาหาร

ข. **ภัตตาคารอาหารเฉพาะ (Specialty Restaurant)**

มีลักษณะพิเศษ หรือเป็นลักษณะเฉพาะเกี่ยวกับอาหารที่บริการ เช่น

- อาหารที่มีรสชาต และลักษณะเฉพาะของชาติต่างๆ เช่น อาหารจีน, อาหารญี่ปุ่น, อาหารอิตาเลียน ฯลฯ บริการเพียงประเภทเดียวภายในร้าน
- บริการเฉพาะอาหารทะเล, อาหารประเภทสเต็ก, อาหารประเภทบาร์บีคิว ฯลฯ เพียงอย่างหนึ่งอย่างใด

ทั้งนี้ รูปแบบการให้บริการ และระดับของราคาจะแตกต่างกันได้มากในแต่ละห้องอาหารเฉพาะ อย่างไรก็ตาม การออกแบบตกแต่ง ควรแสดงออกถึงความเป็นลักษณะพิเศษ หรือเอกลักษณ์เฉพาะของส่วนบริการ

สำหรับการปรุงอาหาร นอกจากอุปกรณ์หลักซึ่งจำเป็นภายในครัวต่างๆ ไปแล้ว ยังต้องใช้ อุปกรณ์พิเศษอื่นๆ ซึ่งอาจจะมีการปรับปรุงให้เหมาะสมกับการบริการ โดยพิจารณาจากรายการอาหารและวิธีการปรุงอาหารซึ่งมีบริการภายในห้องอาหารเฉพาะนั้นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ ปัจจุบัน สโมสรกีฬาในประเทศไทย ส่วนใหญ่ยังให้บริการอาหารภายในสโมสร มีแนวโน้มเป็นแบบคอฟฟี่ชอปมากกว่าแบบภัตตาคาร มีบางแห่งที่ให้บริการอาหารทั้งแบบคอฟฟี่ชอป (ตั้งแต่เปิดสนามถึงปิดสนาม) และแบบภัตตาคารอาหารเฉพาะ (มักได้แก่อาหารญี่ปุ่น) สำหรับสโมสรกอล์ฟในต่างประเทศ โดยเฉพาะในอเมริกา และยุโรป การให้บริการแบบภัตตาคารชั้นสูง (Gourmet or Grill Room) เป็นที่นิยมอย่างมาก ดังนั้น จะขอกล่าวถึงการให้บริการอาหารแบบคอฟฟี่ชอปด้วย

รูปแบบการให้บริการ และระดับราคาจะแตกต่างกันได้มากในแต่ละภัตตาคารการตกแต่่ง

Restaurant จะมีลักษณะพิเศษ และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของการบริการ และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละโรงแรม ส่วนประกอบใหญ่ ๆ คือ ส่วนทางเข้า, ส่วนพักรอ, ส่วนรับประทานอาหาร



ภาพที่ 2.5 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารจีน ภาพที่ 2.6 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารไทย



ภาพที่ 2.7 แสดงรูปแบบภัตตาคาร ร้าน SAFFRON , PALAPALA อาหารอินเดีย-ไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารเฉพาะ

รูปแบบ	การตกแต่ง
ภัตตาคารไทย	มักจะใช้วัสดุพื้นถิ่น เช่น ไม้ไผ่ ใบบาน ไม้สัก จะใช้เครื่องเรือนและภาชนะแวววาว การใช้แสงไฟ นิยมใช้แสงไฟจากโคมไฟห้อยจากเพดาน ไฟกิ่ง ไม่นิยมใช้ไฟสะท้อนเพดานสาดลงมา
ภัตตาคารอาหารยุโรป	การตกแต่งแสงมักจะเป็นลักษณะแสงไฟสลัวๆ ไฟช่อที่มีหลอดหลายหลอด การตกแต่งบรรยากาศเน้นให้ดูหรูหรา พิถีพิถัน หรือบางรูปแบบเน้นไปในลักษณะของบรรยากาศที่ดูเป็นธรรมชาติ
ภัตตาคารจีน	ตกแต่งลักษณะโคมไฟมีทั้งแบบติดเพดาน หรือเป็นแบบดวงโคม ไม่นิยมใช้ไฟประเภท spot light นอกจากนี้จะมีเวทีแสดง การใช้แสงไฟจะไม่ใช้แสงจากหลอดฟลูออเรสเซนต์ แต่ใช้ไฟจากหลอดไฟที่ผ่าน โคมหลอดหลายออกมา
ภัตตาคารญี่ปุ่น	เน้นการตกแต่งที่เรียบง่าย สะอาด นับตั้งแต่เรื่องของการใช้เครื่องถ้วยชาม ผัสดู โคมไฟ ที่เป็นวัสดุจากไม้สีอ่อน ปิดด้วยกระดาษบางๆ ไม่เน้นการใช้สีฉูดฉาด หลอดหลายมากนัก ภัตตาคารญี่ปุ่นจึงสะอาด เรียบง่าย และดูสงบนิ่ง

ตารางที่ 2.4 ระยะเวลาที่ต้องการในส่วนรับประทานอาหารภายในภัตตาคาร

ความต้องการ	มม.
ทางเดินในส่วนทางเข้า-ออก	} 1,800 (1,500)
ระยะระหว่าง Dining Area กับ Service Area	
ทางเดินหลักระหว่างแถวของโต๊ะ	
ทางบริการต่ำสุดระหว่างชุดที่นั่ง (Trolley)	1,350 (1,100)
ทางบริการสำหรับรถเข็น (Trolley)	900
	1,350
ความต้องการ	มม.
ระยะห่างระหว่างชุดอาหารต่ำสุด	550
ระยะสำหรับเลื่อนเก้าอี้เพื่อที่จะนั่ง	300
ระยะที่ใช้ในการนั่งวัดจากขอบโต๊ะ	600
ระยะความกว้างของเนื้อที่รับประทานอาหาร / คน	600
มาตรฐานอย่างต่ำหรืออาหารว่าง, อาหารมือเบาๆ	550

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(ตัวเลขในวงเล็บแสดงค่าอย่างต่ำ)

2. การจัดโต๊ะในภัตตาคาร ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

การจัดโต๊ะในภัตตาคาร ควรแสดงเส้นทางสัญจรได้เด่นชัด และไม่สับสน มีที่ว่างไว้สำหรับทางเดินของลูกค้า, ช่องทางสำหรับพนักงานบริการเข้าเสิร์ฟอาหาร หรือถอนอาหารได้สะดวก หากใช้รถเข็นในการบริการต้องเผื่อช่องทางสัญจรให้มากพอ

ตารางที่ 2.5 ลักษณะความต้องการในการจัดโต๊ะที่นั่งแบบต่างๆ

ประเภทของการจัด	ลักษณะและความต้องการ
เคาน์เตอร์และสตูล	<p>เคาน์เตอร์อาจมีลักษณะเป็นแบบตรง, แบบโค้งตัว “ยู” ตัวเดียว หรือหลายตัวต่อกัน ส่วนสตูลจะเป็นแบบติดตายชนิดมีพนักหรือไม่มีก็ได้ หรือเป็นสตูลลอยตัวไม่มีพนัก หรืออาจเป็นเก้าอี้รับประทานอาหารขนาดสูงปกติ ทั้งนี้ ขึ้นกับขนาดความสูงของเคาน์เตอร์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความกว้างของพื้นที่หลังเคาน์เตอร์สำหรับพนักงานเฉลี่ยประมาณ 1.15 ม. หรืออย่างต่ำ 75 ซม. - ความลึกเฉลี่ยของเคาน์เตอร์ 75 ซม. - ความกว้างสำหรับเนื้อที่ของลูกค้าแต่ละคน 60 ซม. หรือ 55 ซม.
โต๊ะ และเก้าอี้	<p>เป็นอย่างต่ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขอบด้านบนของเคาน์เตอร์ควรมีส่วนยื่น 20-30 ซม. เพื่อให้สามารถนั่งบนสตูล ได้โดยเข้าไม่ติดด้านหน้าเคาน์เตอร์ - ขนาดความกว้างของสตูล ประมาณ 36 ซม. <p>ความสูงของ โต๊ะ 70 ซม. และความสูงของเก้าอี้ 43 ซม. เป็นขนาดที่เหมาะสมสำหรับการนั่งทั้ง 2 ด้านตรงข้ามกัน โต๊ะควรมีความกว้าง 75 ซม. หรืออย่างต่ำ 60 ซม.</p>
โต๊ะและเก้าอี้แบบลอยตัว	<p>โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 75 ซม. เป็นที่นิยมใช้มากที่สุดสำหรับ 2-4 ที่นั่ง การจัดโต๊ะแบบทะแยงมุม 45° จะสามารถประหยัดเนื้อที่ได้มากกว่า การจัดโต๊ะแบบแนวตรง หากใช้โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 75 ซม. นี้ต่อกัน 2 โต๊ะ จะได้ชุดอาหารสำหรับ 6 คน หรืออาจใช้โต๊ะ</p>
ประเภทของการจัด	ลักษณะและความต้องการ
	<p>กลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 90 ซม. หรือมากกว่า จะได้จำนวนที่นั่งมากขึ้นในเนื้อที่เท่ากัน ระยะที่ใช้นั่งประมาณ 45 ซม. จัดจากขอบโต๊ะแต่ควรมีพื้นที่ยื่นรอบโต๊ะอย่างน้อย 70 ซม. ซึ่งเผื่อไว้สำหรับการเลื่อนเก้าอี้เพื่อที่จะนั่ง</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ของงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โต๊ะและเก้าอี้แบบติดตาย

การจัดแบบนี้จะประหยัดเนื้อที่ได้มาก การจัดที่นั่งอาจเป็นแบบ Banquette หรือเป็นลักษณะ Booths มีที่นั่ง 2 ด้าน หรือ 3 ด้าน การออกแบบโต๊ะอาจทำให้พื้นโต๊ะเลื่อนได้ เพื่อสะดวกในการเข้าออก ขาโต๊ะควรเป็นแท่นหรือฐานแทนขาโต๊ะธรรมดาเพื่อไม่ให้เกะกะ

ความกว้างของโต๊ะควรมีขนาดพอที่เข้าของแขกจะไม่ชนกันเวลานั่ง ซึ่งจะประมาณ 60 ซม. เป็นขนาดความกว้างต่ำสุด ถ้าหากต้องการความสะดวกสบายควรใช้ 76 ซม.

ขนาดความยาวของโต๊ะประมาณ 60 ซม. / 1 ที่นั่ง หากเป็น Booth ที่มีด้านหนึ่งติดผนังต้องคำนึงถึงช่วงการเอื้อมมือของพนักงานบริการ ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 ม.

ขนาดเฉลี่ยความลึกของที่นั่งประมาณ 43-45 ซม.

ความเอียงของพนัก 3° - 5° ความสูงของที่นั่ง 43 ซม. และความสูงของหน้าโต๊ะ 70 ซม.

หากจัดแบบ Banquette โดยพนักพิงเดี่ยวและหันหลังชนกัน ควรเผื่อเนื้อที่ระหว่างพนักพิงประมาณ 10 ซม. เพื่อไม่ให้ศีรษะชนกัน

ความกว้างยาวของชุดที่นั่งแบบ Booth นั่งด้านละ 2 ที่
ยาว (โต๊ะรวมทั้งที่นั่ง) กว้าง (2 ที่นั่ง)

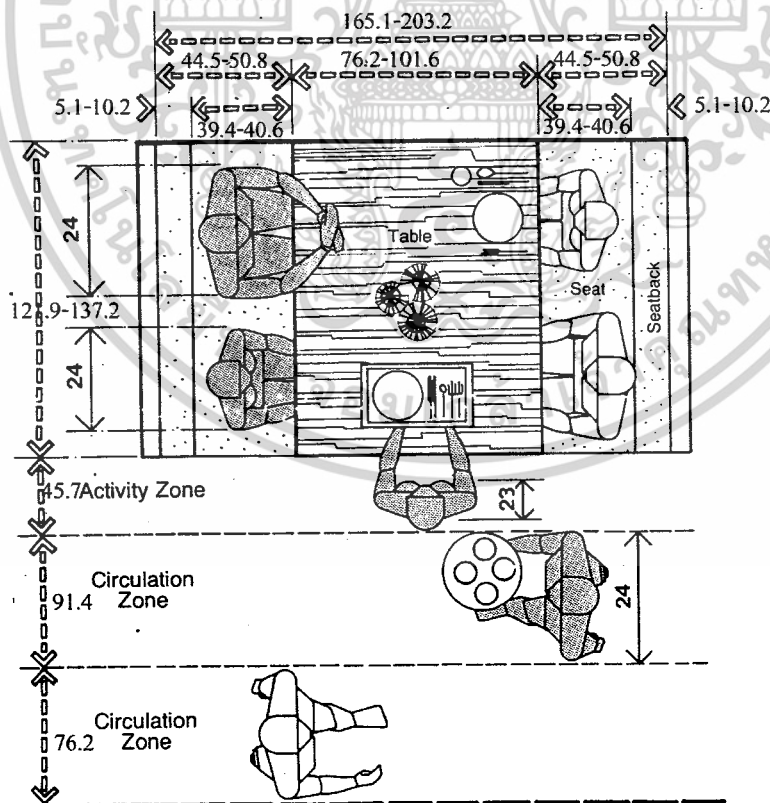
1.60 – 1.90 ม.

1.10 – 1.20 ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

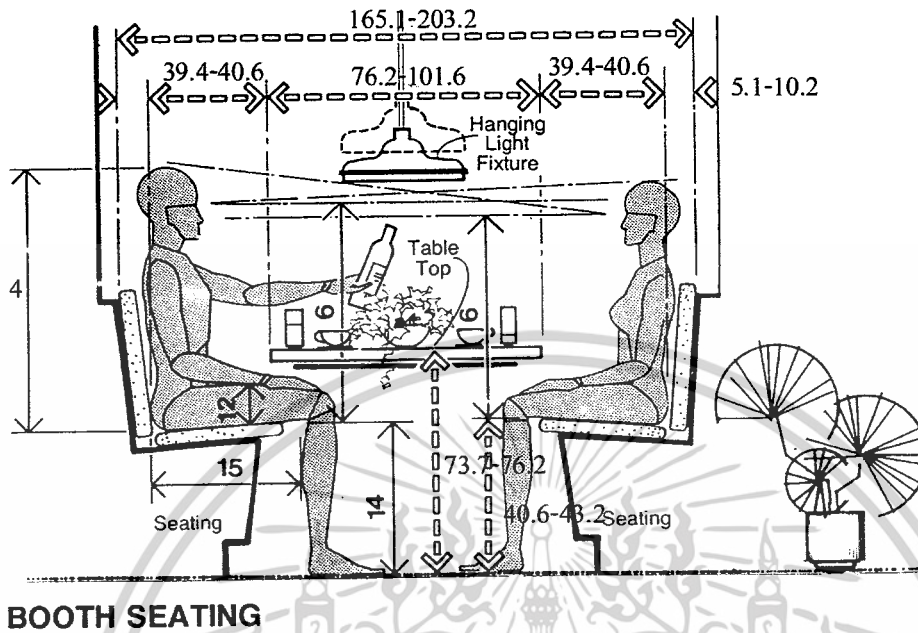
ตารางที่ 2.6 ความต้องการเนื้อที่ในการจัดโต๊ะ-ที่นั่ง รับประทานอาหารแบบต่างๆ

ชนิดของการจัดและบริการ	ม. ²	พื้นที่ต่อคน
TABLE SERVICE		
โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส		
จัดแบบขนาน โต๊ะละ 2 ที่นั่ง	1.7-2.0	
จัดแบบขนาน โต๊ะละ 4 ที่นั่ง	1.3-1.7	
จัดแบบทแยงมุม โต๊ะละ 4 ที่นั่ง	1.0-1.2	
โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า		
จัดแบบ โต๊ะละ 4 ที่นั่ง	1.3-1.5	
จัดแบบ โต๊ะละ 6 ที่นั่ง	1.0-1.3	
โต๊ะกลมขนาด 4 ที่นั่ง		
	0.9-1.4	
เฟอร์นิเจอร์ติดตาย		
จัดแบบ Both ชุดละ 4 ที่นั่ง	0.7-1.0	
Counter Seating (Include Service Area)		
	1.4-1.9	



BOOTH SEATING AND CIRCULATION CLEARANCES

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ภาพที่ 2.8 แสดงขนาดสัดส่วนของโต๊ะรับประทานอาหารของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

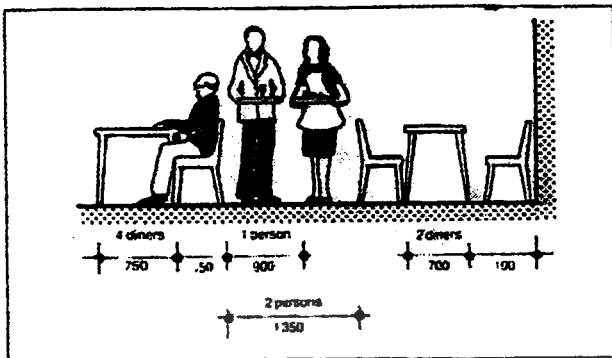


ภาพที่ 2.9 แสดงภาพตัดของโต๊ะรับประทานอาหาร

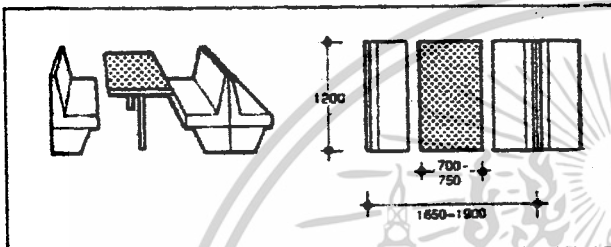
การออกแบบเฟอร์นิเจอร์ควรมีทั้งแบบเคลื่อนที่ได้และตายตัว การจัดโต๊ะมักปูผ้าสองผืน ผืนล่างคลุมยาว มักเป็นผ้าสีอ่อน ผืนหน้าจะเป็นสีเข้มเพื่อป้องกันการสกปรก ของเศษอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

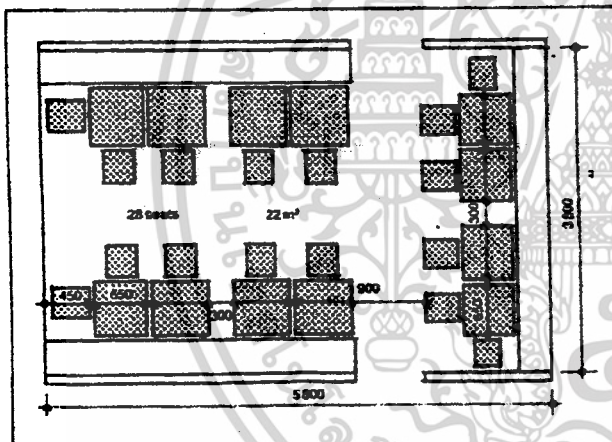
1 Layout arrangements



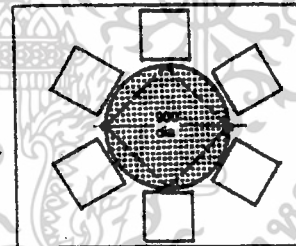
2 Aisle w



3 Typical banquet seating



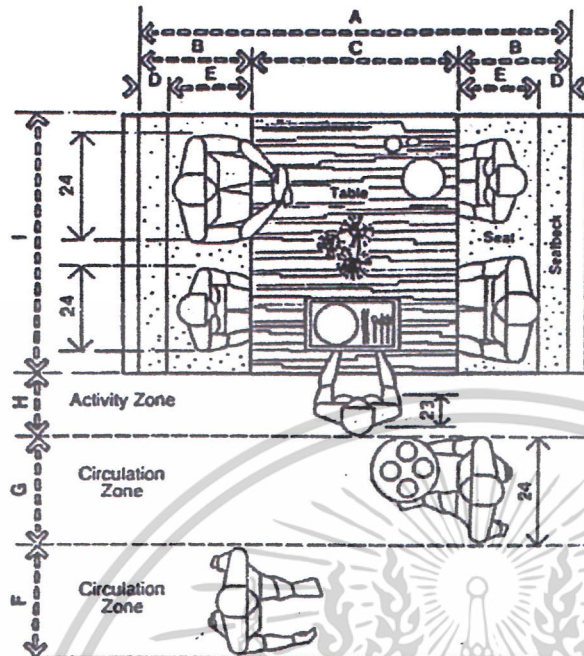
4 Min layout for part of restaurant: local density excluding main circulation & waiter stations & service areas



5 'Staedler' table to seat 4: with flaps extended seats 6

รูปที่ 2.10 แสดงขนาดสัดส่วนการใช้พื้นที่ในชุดรับประทานอาหาร

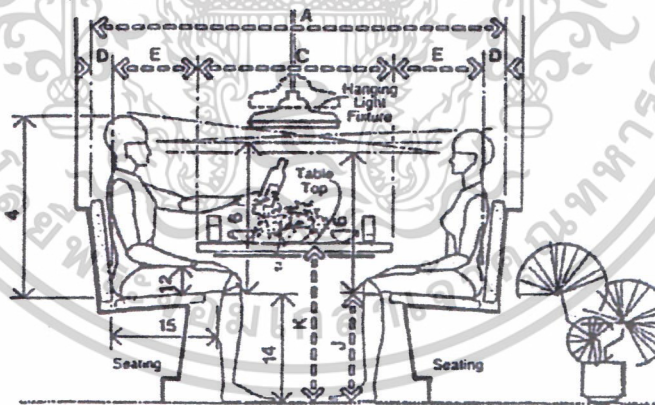
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



BOOTH SEATING AND CIRCULATION CLEARANCES

ขนาดสัดส่วนของกิจกรรมการนั่งรับประทานอาหาร
แบบชุดและขนาดของทางสัญจร

	in	cm
A	65-80	165.1-203.2
B	17.5-20	44.5-50.8
C	30-40	76.2-101.6
D	2-4	5.1-10.2
E	15.5-16	39.4-40.6
F	30	76.2
G	36	91.4
H	18	45.7
I	48-54	121.9-137.2
J	16-17	40.6-43.2
K	29-30	73.7-76.2

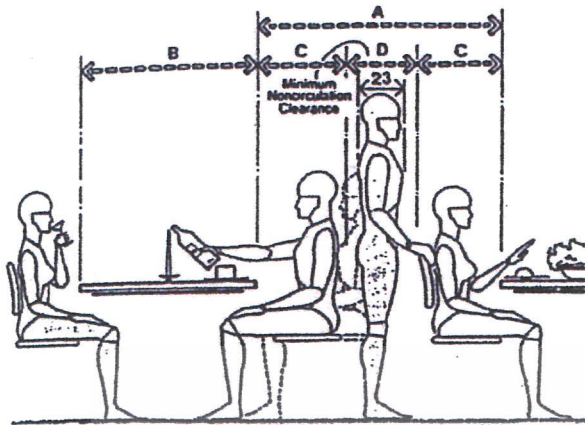


BOOTH SEATING

รูปตัดขนาดสัดส่วนของกิจกรรมการนั่ง
รับประทานอาหารแบบชุด

รูปที่ 2.11 แสดงการใช้พื้นที่ของขนาดกิจกรรมในส่วนทางสัญจรระหว่างชุดรับประทานอาหารแบบ

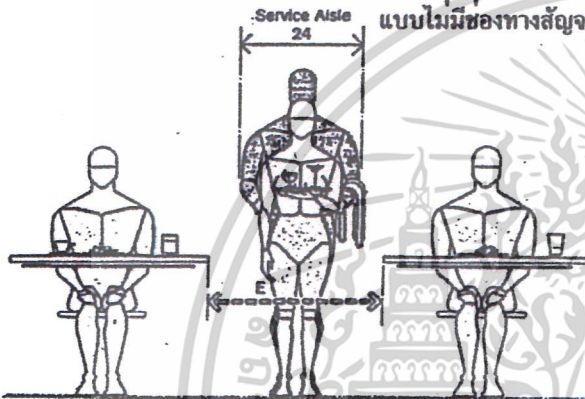
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TABLES / MINIMUM CLEARANCE AND NONCIRCULATION ZONES

ขนาดสัดส่วนของกิจกรรมระหว่างชุดโต๊ะรับประทานอาหาร

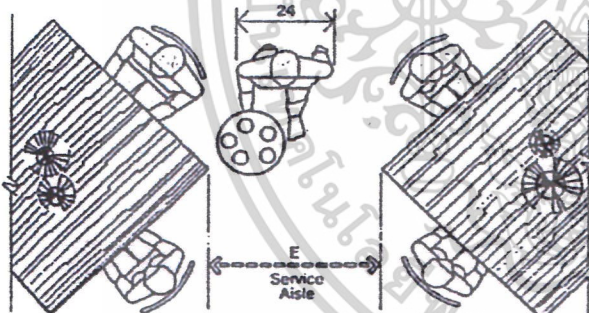
แบบไม่มีช่องทางสัญจร



SERVICE AISLE / CLEARANCE BETWEEN TABLES

ขนาดสัดส่วนของกิจกรรมระหว่างชุดโต๊ะ

รับประทานอาหารแบบมีช่องทางสัญจรไว้ให้บริการ



SERVICE AISLE / CLEARANCE BETWEEN TABLE CORNERS

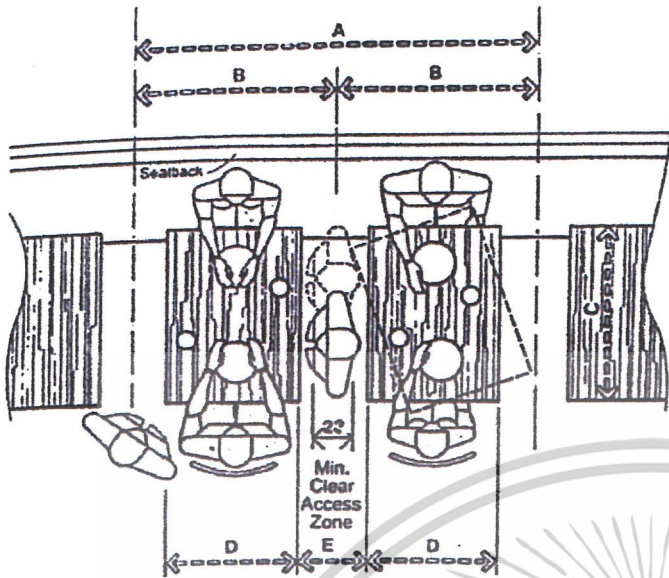
ขนาดสัดส่วนของกิจกรรมระหว่างชุดโต๊ะรับประทานอาหาร

แบบตั้งมุมเอียง

	in	cm
A	54-66	137.2-167.6
B	30-40	76.2-101.6
C	18-24	45.7-61.0
D	18	45.7
E	36	91.4

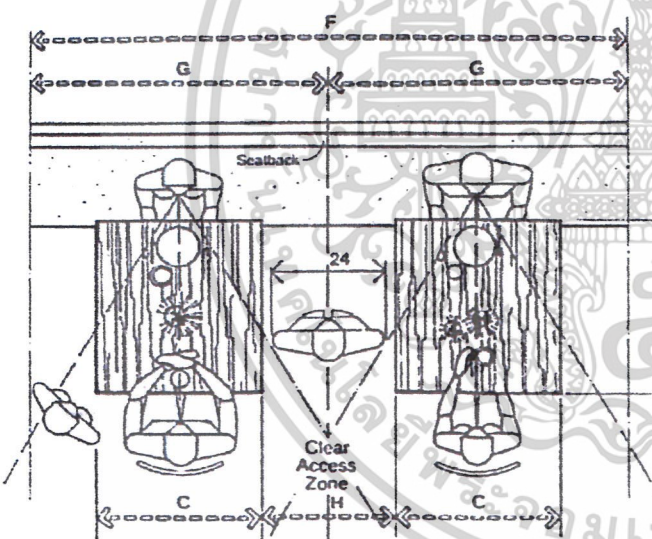
รูปที่ 2.12 แสดงการใช้พื้นที่ของขนาดกิจกรรมในส่วนทางสัญจรระหว่างชุดรับประทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



BANQUETTE SEATING / MINIMUM CLEARANCES

ขนาดสัดส่วนของกิจกรรมการนั่งรับประทานอาหาร
ที่มีทางสัญจรแบบจำกัดช่องว่างน้อยที่สุด



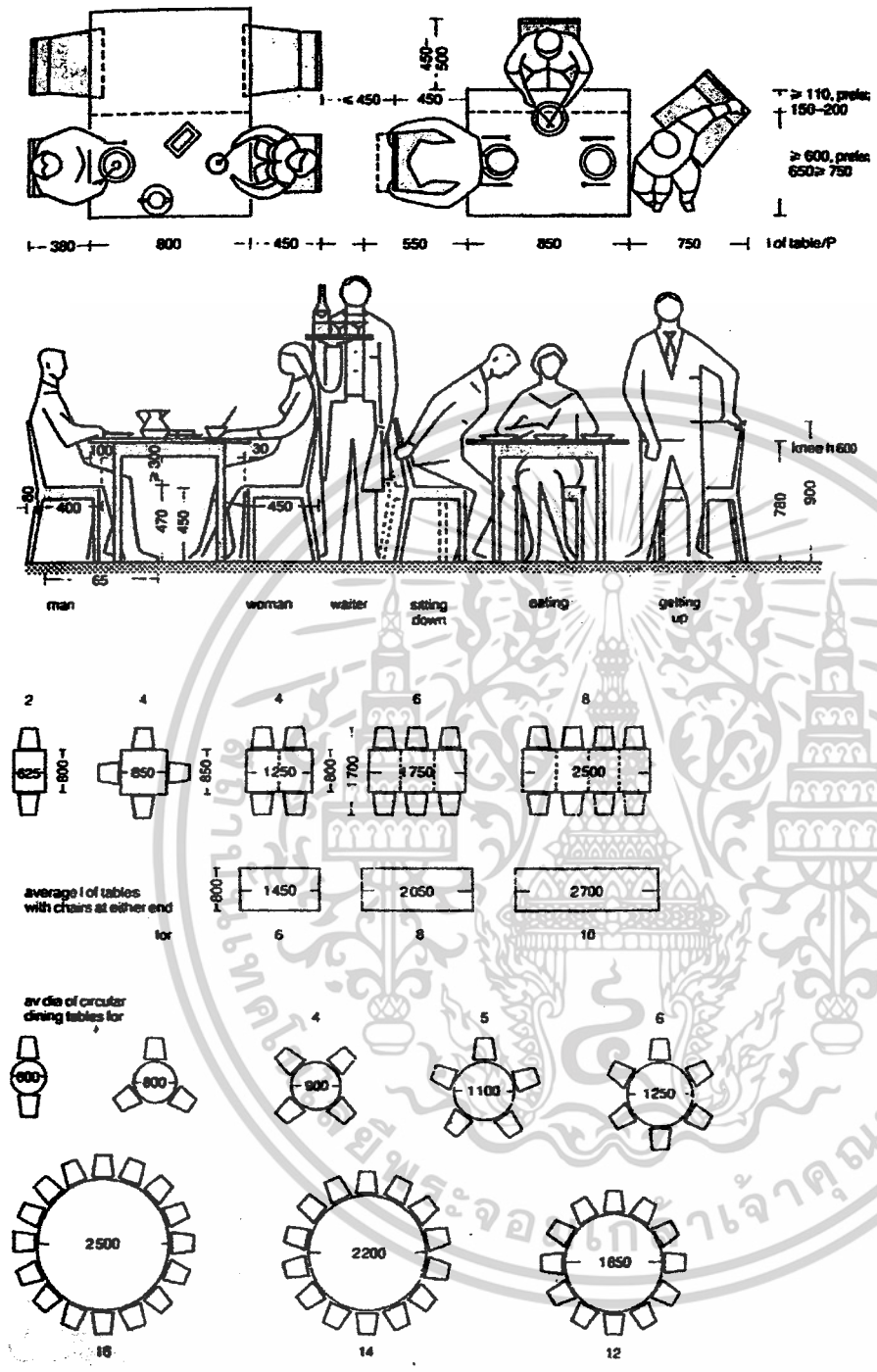
**BANQUETTE SEATING / RECOMMENDED CLEARANCES
FOR ACOUSTIC AND VISUAL PRIVACY**

ขนาดสัดส่วนของกิจกรรมการนั่งรับประทานอาหาร
ที่มีทางสัญจรแบบพอดีเฉพาะตัวบุคคล

	in	cm
A	72-76	182.9-193.0
B	36-38	91.4-96.5
C	30	76.2
D	24	61.0
E	12-14	30.5-35.6
F	108	274.3
G	54	137.2
H	24	61.0

รูปที่ 2.13 แสดงสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์ในส่วนของภัตตาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.14 แสดงสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์ในส่วนของภัตตาคาร

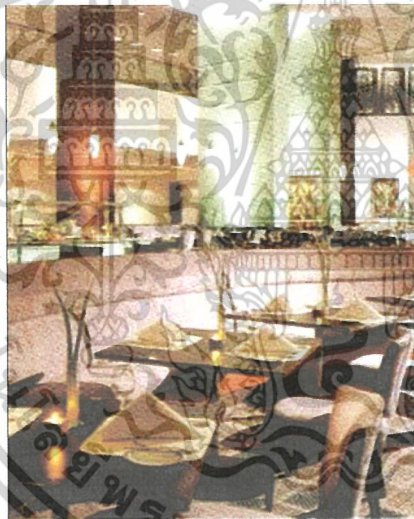
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.6 คอฟฟี่ชอป (Coffee Shop)

ปัจจุบันคอฟฟี่ชอปมีการให้บริการแบบมีพนักงานเสิร์ฟถึงโต๊ะ โดยอาหารในรายการเป็นอาหารประเภทต่างๆ ที่มีกรรมวิธีการปรุงไม่ยุ่งยากนัก รวมทั้งอาหารเบาๆ เครื่องดื่มหลายชนิด, ไอศกรีม, ขนมหวาน และขนมเค้กชนิดต่างๆ จัดโชว์บนรถเข็นหรือตู้โชว์ที่สวยงาม โดยเฉพาะการใช้เนื้อที่สำหรับลูกค้ามีดังนี้

- บริการแบบเคาน์เตอร์ และเสิร์ฟที่โต๊ะปนกัน ประมาณ 16 ตารางฟุต/ที่นั่ง
- บริการแบบเสิร์ฟที่โต๊ะ ประมาณ 14 ตารางฟุต/ที่นั่ง

หากครัวแยกห่างจากครัวใหญ่ (Auxiliary Kitchen) อาจมีลักษณะเพียงช่วยเสริมค้ำจุนครัวใหญ่ หรือปรุงอาหารทุกชนิดให้คอฟฟี่ชอปโดยตรงก็ได้ หากเป็นเพียงครัวเสริมคิดเนื้อที่ประมาณ 20-25% ของเนื้อที่คอฟฟี่ชอป หากเป็นครัวผลิตอาหารทุกชนิดในรายการอาหาร อาจคิดเนื้อที่แบบเดียวกับครัวในร้านอาหารหรือประมาณ 40%



ภาพที่ 2.15 ลักษณะ Coffee Shop โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท กทม.

1. สิ่งที่ต้องคำนึงในการจัด คอฟฟี่ชอป

- การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และเนื้อที่ใช้สอย
- ตำแหน่งทางเข้า-ออกของลูกค้า และพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
- ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง
- การเลือกวัสดุปูพื้น
- การใช้แสงสว่างบริเวณทั่วไป บริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ผู้ถือลิขสิทธิ์ให้บริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การระบายอากาศ ถ่ายเทอากาศ

2 การตกแต่งภายในคอฟฟี่ช้อป (Coffee shop Design)

การตกแต่ง Coffee shop เน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายใน จะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแก่ผู้มาทานอาหารทั่วไป ไม่ใช่อาหารหนัก ใช้เวลาในการทานน้อยส่วนโดยให้บริการอาหารที่หนักที่ใช้เวลานานกว่า การตกแต่งคอฟฟี่ช้อปขณะนี้ มีแนวโน้มใกล้เคียงกับภัตตาคาร แต่จะมีลักษณะค่อนข้างเป็นกันเอง บรรยากาศสบายและสดชื่น มีความสะอาดและสะดวก โทนสีนุ่มเบาผ่อนคลาย ประกอบการตกแต่งที่ค่อนข้างเรียบง่าย แต่มีความสวยงาม เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีคุณภาพดี การใช้วัสดุตกแต่งประเภทผ้าจะดูปราณีตและมีรสนิยมกว่า การใช้เบาะประเภทพลาสติกสังเคราะห์ แต่ก็ควรพิจารณาถึงความทนทานและการรักษาความสะอาดของวัสดุด้วยเช่นกัน

พื้น (Floor)

โดยทั่วไปควรเลือกวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันนี้มีการใช้พรมใยสังเคราะห์ เพื่อป้องกันความสกปรก และทำความสะอาดง่าย แต่ยังมีการใช้พรมชนิดดีในการปูบริเวณ คอฟฟี่ช้อป พร้อมด้วยการติดตั้ง Built-In Acoustic สามารถสร้างความสบายขึ้นในระหว่างการรับประทานอาหารของผู้ที่เข้ามาใช้บริการ

ผนัง (Wall)

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ทาสี หรือ วัสดุปิดผิวผนัง Wallpaper ที่เข้ากับบรรยากาศภายในได้ โดยทั่วไปแล้ว ผนังด้านติดถนนใหญ่ จะเป็นกระจกใส การตกแต่งโดยการแบ่งของบานกระจกเป็นกรอบบาน หรือใช้ม่านโปร่ง ม่านปรับแสง เป็นการตกแต่ง และช่วยลดแสงจากภายนอกเข้ามารบกวนบรรยากาศภายใน

เพดาน (Ceiling)

ควรเป็นวัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์ และซอมสายไฟฟ้าไว้จึงจำเป็นต้องลดระดับเพดานลงมา อาจจะมีการออกแบบรูปแบบเพดานให้ไม่เรียบจนเกินไป แต่ไม่ควรเป็นแบบที่หรูหราจนเกินไปนัก เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร

ไฟฟ้า (Lighting)

ไฟฟ้าเป็นสิ่งสำคัญ สำหรับการออกแบบ การสร้างบรรยากาศ ทำให้เกิดภาพที่ดี มุมมองที่ดี และ การใช้ไฟหลายสีนั้นอาจจะเป็นการเน้นจุดที่สำคัญในการใช้ไฟฟ้านิตต่าง ๆ นี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องเรือน (Furniture)

การออกแบบต้องไปด้วยกันกับลักษณะการตกแต่งภายใน ในส่วนของ Dining Room ซึ่งมีให้เลือกมากมายตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึงแบบติดตาย

2.6.3 เครื่องเรือนใน คอฟฟี่ช้อป

ก. เคน์เตอร์และสตูล

เคน์เตอร์สามารถจัดได้หลายวิธีแล้วแต่ขนาดและเนื้อที่ของห้อง คือ แบบตรง, แบบรูปตัว U ,แบบรูปตัว V หลายตัวประกอบกัน ส่วนสตูลชนิดติดตาย มีพนักพิง หรือไม่มีก็ได้ (จะต้องห่างจากทางเดิน 0.55- 0.60 เมตร)

ข. โต๊ะแบบติดตาย

การจัดโต๊ะแบบนี้จะประหยัดเนื้อที่ได้มาก การจัดที่นั่งแบบ Booth มีที่นั่ง 2-3 ด้าน การออกแบบโต๊ะ ที่พื้นโต๊ะเลื่อนได้ เพื่อสะดวกในการเข้าออก ควรให้ขาโต๊ะเป็นแท่นหรือ ฐานแทนขาโต๊ะเพื่อไม่ให้เกะกะเวลาเข้าออก

ค. BOOTH

เมื่อจัดแบบ Booth พนักพิงเดี่ยว และหันหลังปนกัน ควรเผื่อเนื้อที่ระหว่างพนักพิงประมาณ 10 ซม. เพื่อไม่ให้ศีรษะของแขกชนกัน ขนาดของ Booth ที่ใช้กัน ที่นั่ง 4 คน นั่ง 2 ข้าง ขนาด 1.20 x 2.00 เมตร.

ง. โต๊ะอาหาร

โต๊ะปกติขนาดใหญ่มาก ควรมี 4 ขา หรือเกิน 4 ขาก็ได้ วัสดุที่ทำอาจเป็นไม้ , โลหะ , หรือ พลาสติก เป็นต้น

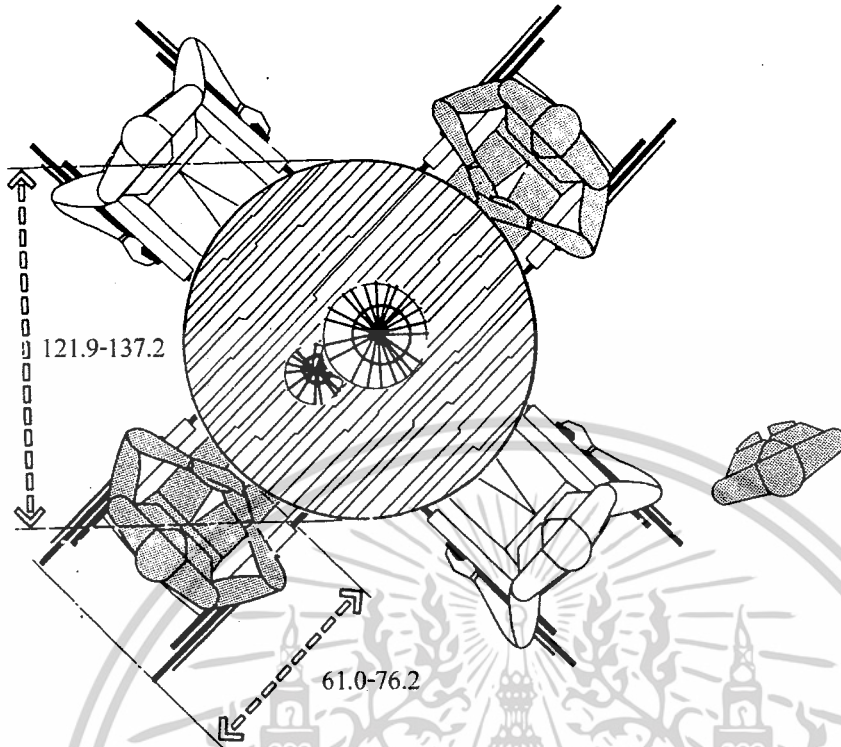
จ. เก้าอี้

ขนาด 0.43-0.45 เมตร ความเอียงของพนักพิง 3-5 องศา (ไม่ นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่ง 0.43 เมตร



ภาพที่ 2.16 รูปแบบเก้าอี้ที่ใช้ใน คอฟฟี่ช้อป & ภัตตาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์หรือสงวนในลิขสิทธิ์ของเจ้าของข้อมูล ผู้ที่นำข้อมูลนี้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.17 แสดงขนาดสัดส่วนของ โต๊ะรับประทานอาหาร

2.2.7 SERVICE STATION

เป็นบริเวณเนื้อที่เล็กๆ ประปนอยู่ในส่วนรับประทานอาหารของร้านอาหารขนาดกลางใหญ่ การจัด Service Station เป็นจุดๆ ในบริเวณรับประทานอาหาร เพื่อลดระยะทางเดินของพนักงานเสิร์ฟ ทำให้สามารถบริการลูกค้าได้อย่างใกล้ชิด มีประสิทธิภาพและรวดเร็ว บริเวณนี้อาจเป็นตู้ Side Board หรือเป็นแบบเคาน์เตอร์, โต๊ะ, หรือเฟอร์นิเจอร์ลักษณะอื่นใดเพื่อให้เหมาะสมกับบรรยากาศและการตกแต่งภายในร้าน ใช้เป็นที่เก็บของจำพวกที่ต้องใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม, มีด, ผ้า กระดาษ, เครื่องปรุง, เมนู ฯลฯ

บางครั้ง Service Station อาจใช้เป็นที่ซิงกาแป, ที่เตรียมเครื่องดื่ม แล้วแต่ลักษณะความต้องการบริการของสถานที่นั้นๆ

Service Station เล็กๆ ในส่วนรับประทานอาหารนี้ ทำหน้าที่ช่วยการบริการของพนักงานเสิร์ฟเท่านั้น ถ้าเป็น Main Service Station ขนาดใหญ่ ซึ่งทำหน้าที่พักผ่อนตามที่ใช้แล้ว หรือทำหน้าที่อื่นๆ ด้วย จะต้องอยู่ภายนอกบริเวณรับประทานอาหาร เนื่องจากจะทำให้เกิดเสียงรบกวนและสภาพที่ไม่น่าดู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวน Service Station ไม่นแน่นอนขึ้นกับจำนวนลูกค้าที่ให้บริการ, ระยะห่างระหว่างโต๊ะอาหารกับส่วนผลิตหรือเตรียมอาหาร, ระดับการให้บริการ, ประเภทของร้านอาหาร, และโครงสร้างของพนักงานบริการ อย่างไรก็ตามอาจประมาณหยาบๆ ได้ดังนี้

1 Small Station / 12-20 โต๊ะ

1 Main Station / 20-60 โต๊ะ

ขนาดของ Service Station ควรลึกประมาณ 50 ซม. ความสูงไม่เกิน 97 ซม. และขนาดความยาวประมาณ 1.00-1.20 สำหรับ Service Station ในบริเวณรับประทานอาหารทั่วไปตำแหน่งของ Service Station

- ควรอยู่ใกล้ หรือมีทิศทางติดต่อกับที่พักอาหารและบริเวณล้างจาน
- ควรกระจายอยู่ในบริเวณซึ่งสามารถจะบริการโต๊ะอาหารรอบๆ ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

ประสิทธิภาพ

- อยู่ในมุมที่ยากแก่การจัด โต๊ะ หรือใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้ยาก
- ไม่ควรอยู่ใกล้โต๊ะอาหารเกินไป จนเป็นการรบกวนลูกค้า ควรมีระยะห่าง

อย่างน้อย 1.20 และอาจมีฉากกั้น เพื่อป้องกันเสียงรบกวนและ โอกาสที่จะทำความรำคาญให้แก่ลูกค้าได้

- อยู่ในมุมที่ยากแก่การจัด โต๊ะ หรือใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้ยาก
- ไม่ควรอยู่ใกล้โต๊ะอาหารเกินไป จนเป็นการรบกวนลูกค้า ควรมีระยะห่าง

อย่างน้อย 1.20 และอาจมีฉากกั้น เพื่อป้องกันเสียงรบกวนและ โอกาสที่จะทำความรำคาญให้แก่ลูกค้าได้

2.2.8 MEN'S LOCKER ROOM

จากที่ได้กล่าวมาแล้วในตอนท้ายขององค์ประกอบโดยทั่วไปภายในสโมสรกอล์ฟถึงการนำอัตรา (Rate) การปล่อยตัว นักกอล์ฟของสภารัฐเตอร์มาใช้คะแนนพื้นที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกภายในสโมสร อัตรา (Rate) นี้จะมีผลโดยตรงต่อการออกแบบ Changing Room หรือ Locker Room ดังจะได้กล่าวต่อไป

โดยทั่วไป สนาม 18 หลุม ในแต่ละหลุมมักกำหนดให้มีผู้เล่น 1 กลุ่ม กลุ่มละ 4 คน โดยปล่อยตัวกลุ่มหนึ่งๆ ทุกๆ 6 นาที ดังนั้นส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งกายเตรียมออกเล่น และหลังจากเล่นแล้วย่อมขึ้นกับผู้ที่เข้ามา (หลังจากเล่นแล้ว) 4 คน และผู้ที่กำลังจะออกไปเล่น 4 คน ในทุกๆ 6 นาที สมมติว่าในการถอดเสื้อผ้า → อาบน้ำ → ใส่เครื่องแต่งกาย ใช้เวลา 20-25 นาที ดังนั้น จะได้ค่าเฉลี่ยของจำนวนบุคคลมากที่สุดที่ใช้ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายในช่วงเวลาหนึ่งๆ เท่ากับ 32-40 คน หรืออาจคิดได้ง่ายๆ โดยใช้ความจุของจำนวนผู้เล่น (หรือมากที่สุดในเวลาเย็น 150 คน) โดยคิด

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากผู้เล่น 4 คน ในทุกๆ 6 นาที ตลอดเวลา 3 ชม. (ระยะเวลาที่เล่นตั้งแต่หลุมแรกจนครบ 18 หลุม) ดังนั้น จำนวนคนมากที่สุดที่จะใช้ห้องนี้ในเวลาหนึ่งๆ จะไม่เกิน 40-45 คน

หากคิดว่า 1 คน มีพื้นที่ยืนอยู่ในที่หนึ่งๆ เท่ากับ 1 M² ดังนั้น จะได้พื้นที่อย่างน้อยที่สุด 50 M² โดยไม่มี Locker เลย (สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับสโมสรที่ไม่ได้เก็บไม้ตีกอล์ฟไว้ใน Locker) สำหรับสโมสรที่จัดให้สามารถเก็บถุงไม้กอล์ฟไว้ใน Locker ได้ เมื่อคิดหาพื้นที่ของ Locker, ที่นั่ง และเส้นทางสัญจรแล้วจะใช้พื้นที่ประมาณ 0.5 M²/คน ดังนั้น หากต้องการห้องที่มี Locker 200 ตู้ จะต้องใช้ห้องที่มีพื้นที่ 100 M²

ภายในพื้นที่ทั้งหมด ควรจัดให้มีที่นั่งแยก และพื้นที่สำหรับแขวน จัดให้มี Double Stacking Locker และ Hand Locker แทน Full Length Locker ซึ่งจะสามารถสนองความต้องการการใช้ Locker เพื่อจุดประสงค์ต่างๆ ได้เพิ่มขึ้น

ในส่วน Drying Area ควรเป็นพื้นที่เปิด เพราะจะเป็นที่สะสมของเสื้อผ้า, รองเท้า ฯลฯ ที่ใช้แล้ว จัดให้มีราวตากพร้อมทางระบายน้ำ และมีเครื่องทำลมร้อนเพื่อเร่งให้แห้งเร็ว และจัดที่แขวนเมื่อไม่ใช้

สำหรับพื้นและผนัง วัสดุตกแต่งพื้นที่นิยม คือ Convey Belting อย่างไรก็ตาม สายพานนี้มีข้อจำกัดในเรื่องของตำแหน่งที่ยึดติดและสีซึ่งมิให้เลือกน้อย ปัจจุบันพรมซึ่งทนต่อรอยขีดข่วนจากรองเท้ากอล์ฟและเซรามิก ซึ่งมีราคาไม่แพงผลิออกมา มีลวดลายให้เลือกมากกว่า จึงเป็นวัสดุอีกประเภทที่เหมาะสมจะนำมาปูพื้น ส่วนการตกแต่งผนังสามารถลดพื้นที่ที่ต้องตกแต่งให้เหลือน้อยที่สุด โดยการจัดวางแปลนและกำหนดประเภทของลวดลายให้ชัดเจน

2.2.9 MEN'S TOILET

ตามมาตรฐานกำหนดไว้ 1 WC และ 1 Urinal ต่อ 25 คน
1 Basin ต่อ 15 คน

แต่สำหรับจำนวนคนมากที่สุด ที่คาดว่าจะมาใช้ห้องในช่วงเวลาหนึ่งๆ คือ 50 คน อาจต้องการสิ่งอำนวยความสะดวกมากกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่คาดไว้ ดังนั้น อาจคิดเป็น 2 เท่าของมาตรฐานได้เป็น

3-4 WC, 4 Urinal และ 4-5 Basin ต่อ 50 คน

นอกจากนี้ ฝักบัวควรมีอย่างน้อย 2 ตำแหน่ง และแบบที่ถอดตัวฝักออกมาได้เหมาะสมกว่าแบบติดตายกับผนัง ทั้งนี้ เป็นเพราะที่เท้ามักเกิดการหมักหมมอับชื้นได้ง่าย หลังจากเล่นกอล์ฟกลับมาแล้ว นี่เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.10. LADIE'S LOCKER ROOM

หากใช้มาตรฐานเดียวกับการคิดหาพื้นที่ / จำนวนล็อกเกอร์ / ผู้ใช้เช่นเดียวกับแขกที่เป็นชาย ห้องนี้อาจเล็กเกินไป เพราะสมาชิกที่เป็นสตรีจำนวนน้อยกว่าสมาชิกชายมาก จึงควรออกแบบให้มีพื้นที่ไม่เล็กเกินไปนัก หากมีการแข่งขันกอล์ฟประเภทสตรี (ซึ่งมักไม่จัดบ่อยนัก) จะได้พื้นที่ที่เพียงพอไม่ขลุกขลักจนเกินไป

2.2.11. LADIE'S TOILET ROOM

ตามมาตรฐานกำหนดไว้ 3-4 WC และ 2 Basins (เป็นอย่างน้อย) ถึงแม้บางสโมสรโดยเฉพาะสโมสรแบบ Private Club จะจัดให้มี Ladies' Section อันประกอบด้วยห้องล็อกเกอร์และห้องน้ำ มาตรฐานนี้ก็ขี้นับว่าเพียงพอ โดยนอกเหนือจาก WC และ Basins แล้ว ควรจัดให้มีห้องอาบน้ำฝักบัว 1 ห้อง พร้อมทั้งที่ล้างจานด้วย อย่างล้างหน้าควรใช้แบบที่ดูหรูหราสวยงาม พื้นที่ทั้งหมด คำนึงถึงความอ่อนหวาน สวยงาม มากกว่าแบบที่คำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยมากกว่า นอกจากนี้ควรจัด Power Room หรือ Power Area ไว้ด้วย

2.2.12 PROFESSIONAL'S SHOP

ตำแหน่งที่ตั้งของร้านขายเครื่องกีฬา ควรอยู่ในบริเวณที่มองเห็นสนามได้ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลุมที่ 1 (ในกรณีที่เป็นสนามของสโมสรแบบ Public Club ซึ่งมักใช้โปรชอว์เป็นสถานที่เก็บค่ากรีนและควบคุมเวลาการปล่อยกลุ่มของผู้เล่น) ควรให้มีส่วน Display สินค้าเพื่อโชว์แก่ลูกค้า และผนังยาวสำหรับแขวน, วางสินค้า นอกจากนี้ความสูงของห้องควรเพียงพอกับการทดลองสวิงไม้ของลูกค้า (ความสูงอย่างน้อยควรจะทำกับ 3 เมตร และจะเป็นการดีอย่างมาก หากจัดพื้นที่สำหรับการฝึกซ้อมในร่ม ไว้ใกล้เคียง)

หากทางสโมสรมีนโยบายในการให้บริการเกี่ยวกับการทำความสะอาดไม้และดูแลสภาพของไม้ภายใต้คำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ จำเป็นจะต้องจัดหาพื้นที่ส่วนหนึ่งภายใน Pro Shop เพื่อทำเป็นแผนกกอล์ฟคลีนิก ซึ่งจะทำหน้าที่ซ่อมแซมไม้กอล์ฟให้แก่สมาชิก

2.2.13. MULTI-PURPOSE ROOM

เป็นห้องที่ใช้ประโยชน์ในการเสริมให้อาคารสโมสรมีความคล่องตัวในการใช้สอยสูงขึ้นไป อาจจัดให้มีโต๊ะสำหรับเล่นไพ่, การประชุมกรรมการ หรือการประชุมสมาชิกกอล์ฟต่างๆ ที่มาสังสรรค์พบปะ หรือจัดให้เป็นห้องชมโทรทัศน์ การจัดเฟอร์นิเจอร์มักจัดเป็นโต๊ะขนาด 4 คน จำนวน 6-8 โต๊ะ

2.2.14 GREEN-KEEPER'S FLAT / HOUSE

บ้านพักอาศัย Green-keeper ควรจัดให้มีห้องพักอยู่ในบริเวณเดียวกับหรือใกล้เคียงกับสนาม เพื่อสามารถเตรียมพร้อมไปกับเหตุการณ์ฉุกเฉินใดๆ หรือเหตุการณ์ที่ต้องการการแก้ไขโดยเร่งด่วน อันอาจเกิดได้ภายในสนาม สามารถไปยังที่เกิดเหตุได้ทันควัน อาทิ การดูแลเครื่องสูบน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้ทำงานตลอดเวลา หากเครื่องเกิดอุบัติเหตุหยุดทำงานนอกเวลาทำงานปกติ ก็สามารเรียกพนักงานมาแก้ไขได้ทันกับเหตุการณ์ เป็นต้น

2.2.15. PROFESSIONAL'S FLAT / HOUSE

บ้านพักอาศัยของพนักงานของสโมสร นอกเหนือจากพนักงานที่ดูแลเกี่ยวกับสนาม (Green-keeper) ลักษณะและเหตุผลในการจัดให้มีเช่นเดียวกับ Green-keeper's Flat / House

2.2.16. STEWARD'S FLAT

บ้านพักอาศัยของพนักงานเสิร์ฟ หรือพนักงานที่ให้บริการด้านอาหาร และเครื่องคัมทั้งหมดของสโมสร ซึ่งรวมถึงที่กระโจมภายในสนามด้วย ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อสโมสร เพราะสโมสรจะได้รับการดูแลเอาใจใส่ตลอดเวลา และทำให้การบริการเป็นไปด้วยดี เนื่องจากมีพนักงานที่สามารถเรียกมาให้บริการแก่แขกได้เสมอ เมื่อพนักงานที่ทำงานภายในสโมสรขณะนั้นมีไม่เพียงพอ ตำแหน่งของอาคารจึงควรอยู่ใกล้กับบาร์และครัว

อย่างไรก็ตาม ทั้ง Green-keeper's Flat / House, Professional's Flat / House และ Steward's Flat อาจรวมอยู่ในที่เดียวกัน โดยจัดให้แต่ละหน่วยห้องพักมีพื้นที่เพียงพอสำหรับ 1 ครอบครัว

2.2.17 การนวดประเภทต่างๆ

ก. **Ayurveda (อายุรเวท)** เป็นศาสตร์ของประเทศอินเดีย ซึ่งจุดประสงค์หลักของอายุรเวท ได้แก่ การปฏิบัติให้ร่างกายบริสุทธิ์ จะใช้ทั้งมือและเท้าในการนวด

ข. **Deep Tissue Therapy** เป็นการนวดโดยใช้ข้อศอกกด หรือที่เรียกว่า การคลายเส้น นั่นเอง

ค. **Shiatsu (ชิตสึ)** เป็นศาสตร์ของญี่ปุ่น ใช้ฝ่ามือทั้งหมดกดลงบนส่วนต่างๆ ซึ่งมีธาตุทั้ง 5 อยู่ตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย

ง. **Pararity Therapy** การเพิ่มพลังให้กับกายและใจ โดยใช้ธาตุหลักทั้ง 5 จากมือและเท้า ถ่ายทอดพลังงานไปยังสมอง และมีข้อจำกัดสำหรับผู้ที่มีการป่วยหนัก โดยห้ามใช้เทคนิคนี้เพื่อการบำบัดโรคเด็ดขาด

จ. **Reflexology (การนวดกดจุดบนเท้า)** สร้างความผ่อนคลายให้กับร่างกายและจิตใจแล้ว ยังมีประโยชน์ในการรักษาโรค Migraine หรืออาการปวดศีรษะ ท้องผูก ไซนัส และนิ้วในไต ได้อีกด้วย

ฉ. **Alexander Technique (ทฤษฎีปรับปรุงบุคลิกภาพ)** การนวดแบบนี้เป็นการปรับปรุงท่า นั่ง ทำยืน ทำเดิน รวมทั้งจัดระบบการหายใจใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. **Swedish Massage (แบบสวีดิช)** เป็นการนวดแบบสัมผัส กด บีบ และ สัมผัส ตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย ซึ่งหลักการของสวีดิช



ภาพที่ 2.18 แสดงแบบการนวดแบบไทย

พิจารณาจากสถานที่

หรือ

รีสอร์ทต่างๆ

ก. **Resort SPA และ Hotel SPA** เป็นสปาที่เปิดให้บริการตามโรงแรม

ข. **Destination SPA** คือ สปาที่มีห้องพักผ่อน มีบรรยากาศและการจัด ตกแต่งอย่างสวยงาม พร้อมกับโปรแกรมและกิจกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นเพื่อดูแลสุขภาพโดยเฉพาะ แต่ เดิมในเมืองไทยมีเพียงแห่งเดียวคือ “ชีวาธรรม” ที่หัวหิน แต่ตอนนี้เริ่มมีเดสทินเนชันสปาเปิด บริการตามมาอย่าง “จิ้งสุปา” ที่เชียงใหม่

ค. **Day SPA** หมายถึง สปาที่มีห้องพักผ่อน ส่วนใหญ่มีบริการเพื่อความงามร่วมด้วย และมีกอนักอยู่ใจกลางเมือง

ง. **Club SPA** คือ สปาที่ให้บริการในฟิตเนสหรือตามคลับ

จ. **Cruise Ship SPA** คือ สปาที่ให้บริการบนเรือสำราญ

ฉ. **Mineral Spring SPA** คือ สปาที่แช่น้ำพุร้อนหรือบ่อน้ำแร่ตาม

ธรรมชาติ

ช. **Medical SPA** คือ สปาที่เปิดให้บริการทางการแพทย์ โดยนำ

ธรรมชาติบำบัดมาผสมผสานกับบริการทางการแพทย์ การศึกษาเท่านั้น ไม่นิยามให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การจัดแบ่งพื้นที่ภายในสปา

ต้องจัดโซนนิ่งพื้นที่ภายในให้เหมาะกับการให้บริการ ประกอบด้วย ส่วนที่ให้บริการเกี่ยวกับน้ำ เช่น SPA Pool ห้องซาวน่า ห้องสตีม ฯลฯ พื้นที่สำหรับทำทรีตเมนต์ต่างๆ ต้องเตรียมว่าจะมีห้องทำทรีตเมนต์กี่ห้อง เป็นห้องเตียงเดี่ยวก็เตียง เตียงคู่ก็เตียง แอร์ที่ใช้ตามห้องต่างๆ ควรเป็นแอร์แยก ไม่ใช่แอร์รวม เพราะทรีตเมนต์บางอย่างอาจทำให้ลูกค้าสำลักควัน ควรเปิดหน้าต่างให้ลมจากภายนอกถ่ายเทเข้ามาในห้องเพื่อช่วยลดความชื้นในร่างกายต้องมีพื้นที่สำหรับอาบน้ำให้ลูกค้า เช่น มุมอ่านหนังสือสบายๆ ระหว่างลูกค้ารอทำ ทรีต-เมนต์

2. องค์ประกอบที่สำคัญในสปา

สปาเมืองค์ประกอบสำคัญต่างๆ ที่จำเป็นต่อการบริการ ดังต่อไปนี้

ก. **เตียงนวด** การจัดรูปแบบเตียงนวดโดยทั่วไปจะจัดตามลักษณะประเภทการใช้งาน ถ้าห้องที่ต้องการความเป็นส่วนตัวมาก จะเป็นเตียงเดี่ยว ส่วนห้องที่ไม่ต้องเป็นส่วนตัวมากนัก หรือมาด้วยกัน ก็จะจัดห้องแบบเตียงคู่



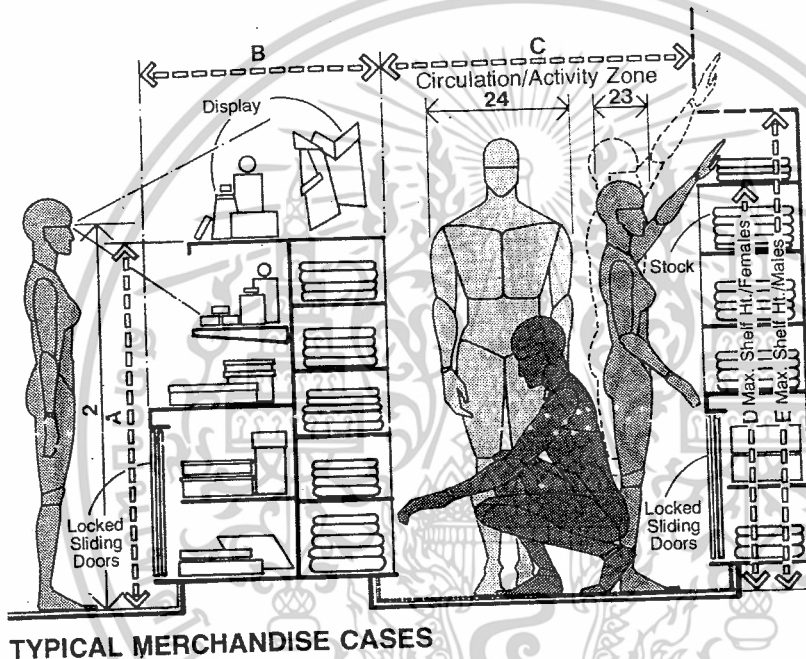
ภาพที่ 2.19 แสดงภาพเตียงนวดแบบเตียงเดี่ยว, แบบเตียงคู่, แบบการนวดแบบไทย
ที่ สปาในสนามกอล์ฟ GOLF PRO STAR กทม.

รูปแบบเตียงนวดมีหลายรูปแบบ เตียงนวดแบบธรรมดาถือเป็นเตียงมีขาและมีเบาะวาง ส่วนแบบที่พิเศษขึ้นไปอีกจะเป็นเตียงที่มีช่องที่หน้าผู้ใช้บริการสามารถคว่ำหน้าลงไปได้ การจัดเตรียมพื้นที่ในการวางเตียงต้องสังเกตลักษณะการบริการว่าเป็นนวดประเภทใด ถ้าเป็นการนวดแบบไทย จะนิยมจัดวางเตียงเฉพาะตัวฟูกรอง โดยวางบนแท่นยกระดับที่เป็นพื้นราบกว้าง ทั่วไปนิยมวางบนแท่นพื้นไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดเตียงนอนโดยทั่วไปมีขนาด 1.00 x 2.00 ม. หรือ 1.00 x 2.30 ม. ซึ่งจะมีความสูงอยู่ที่ 0.72 ม. ถ้าสูงแค่นี้นอนหรือระดับความสูงของแท่นยกระดับเพื่อนวดแบบไทยจะสูง 0.40 ม.

ข. **ชั้นวางอุปกรณ์** ชั้นวางมีทั้งแบบมีล้อเลื่อนและไม่มีล้อเลื่อน (มีขนาด 0.40 x 0.60 ม. สูง 0.75 – 0.80 ม.) ซึ่งไว้วางน้ำมันหอมระเหย ผ้าขนหนู ถ้วย โถสุมุนไพร นิยมจัดวางไว้ด้านหัวเตียงนอนเพื่อความสะดวกในการหยิบใช้ แต่ถ้าเป็นชั้นวางของหนักจะนิยมวางด้านปลายเท้าของเตียงมี (ขนาด 0.40 x 0.60 ม. หรือ 0.50 x 0.80 ม. สูง 0.75 – 0.80 ม.) เช่น โถน้ำหรืออ่างน้ำขนาดใหญ่ที่เตรียมไว้สำหรับการเติมใช้



ภาพที่ 2.20 แสดงขนาดสัดส่วนของชั้นวางอุปกรณ์

ค. อ่างอาบน้ำ หรืออ่างนํ้าวน โดยจะไว้บริการการอาบ หรือแช่ตัว เป็นลักษณะที่ดัดแปลงจากการอาบน้ำแร่ร้อน คือ ถังนํ้าวน เป็นนํ้าร้อนที่ถูกหมุนวนอยู่ภายในถึงขนาดต่างๆ สามารถปรับนํ้าที่พุ่งออกมาให้เป็นนํ้าวน ปรับให้นวดตัวหรือปรับให้พุ่งได้ ประโยชน์ที่ได้รับจาก Jacuzzi ช่วยในการผ่อนคลายกล้ามเนื้อที่ใช้งานมาตลอดทั้งวัน กล้ามเนื้อมีอาการคลายตัวจากการเกร็งตัว ทั้งยังช่วยพักผ่อนสมองได้มีความรู้สึกปลอดโปร่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

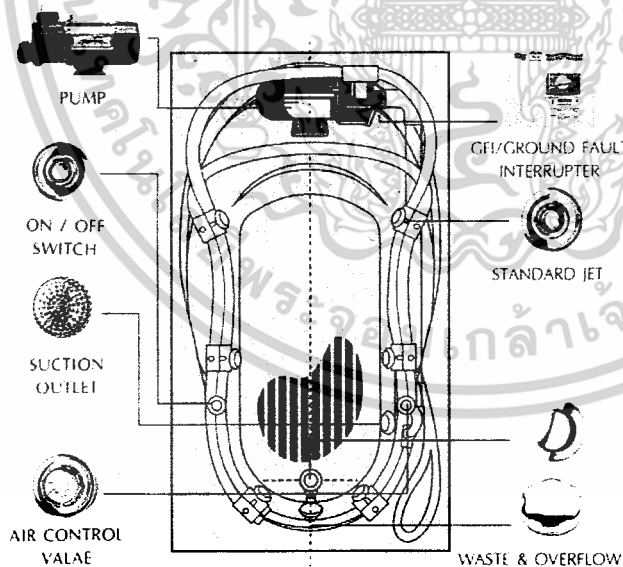
ลักษณะรูปทรงที่มีในปัจจุบัน คือ วงกลม วงรีรูปเหลี่ยม หรือแล้วแต่จะออกแบบ อ่างอาจทำจากวัสดุประเภทไฟเบอร์กลาส , อ่างกระเบื้องเคลือบ , หินสังเคราะห์ ฯลฯ ความกว้างของอ่างโดยมากมีตั้งแต่ 1.20 เมตรขึ้นไป

โครงสร้างเป็นอ่างไฟเบอร์กลาส โดยขอบอ่างนั่งได้
ระบบการทำน้ำวน (Support System)

- Pump
- Filter เป็นส่วนกรองน้ำหมุนเวียนในสัระอาด
- Heater ระบบที่ปล่อยอากาศใ้้้น้ำวน

ระบบระบายน้ำเสีย

รูปร่างอาจเป็นถังกลมตั้งตรง หรือ สอบลงด้านล่าง หรือ อ่างรี ไม่นิยมทำอ่างไม้รูปสี่เหลี่ยม การทำอ่างจะตั้งเหนือพื้นดินแล้วนิยมยกพื้นบริเวณนั้นให้สูงเสมอขอบสระ

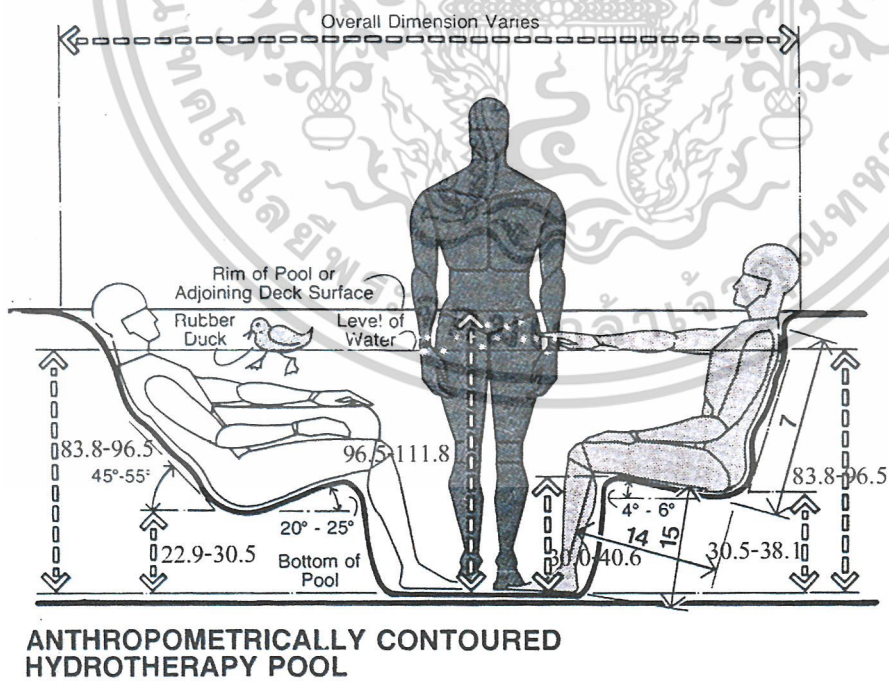


ภาพที่ 2.21 แสดงอุปกรณ์ต่างๆของอ่างน้ำวน (WHIRPOOL)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.22 แสดงรูปแบบอ่างสำเร็จรูปชนิดต่างๆ



ภาพที่ 2.23 แสดงขนาดสัดส่วนของอ่างน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.24 แสดงโรงสปาและส่วนพักผ่อน

3. ห้องเซาน่า (SAUNA ROOM)

เซาน่าเป็นวิธีอบตัวเพื่อสุขภาพ พลาสมาบำบัดโดยการใช้ความร้อนแห้ง (Dryheat Bathing) ซึ่งได้รับความร้อนที่เกิดจากหินเผาไฟที่กระจายออกมา ความร้อนแห้งนี้จะมีอุณหภูมิสูงกว่าความร้อนในห้องอบไอน้ำชนิดที่เรียกว่า “เตอร์กีช บาส” (Turkish Bath) อุณหภูมิในห้องเซาน่าจะสูงถึง 200 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 93 องศาเซลเซียส แต่อุณหภูมิในห้องเตอร์กีชบาสจะสูงเพียง 149-158 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 65-70 องศาเซลเซียส การอบเซาน่าจัดได้ว่าเป็นขบวนการทำความสะอาดร่างกายและเป็นการพักผ่อนร่างกายอย่างหนึ่งที่สามารถทำให้ร่างกายมีความสดชื่น กระปรี้กระเปร่า ช่วยเสริมสร้างสุขภาพพลาสมาที่ดี ทั้งยังช่วยผ่อนคลายความตึงเครียดทางสมอง ทำให้ร่างกายอยู่ในสภาวะที่สมบูรณ์เต็มที่

3.1 เทอร์กีช บาส (Turkish Bath)

เป็นวิธีการอบไอน้ำให้แห้งออกเพื่อช่วยทำให้ร่างกายสดชื่น กระปรี้กระเปร่า จัดอยู่ในการอาบน้ำเพื่อสุขภาพวิธีหนึ่ง ห้องอบไอน้ำแบบนี้มีโครงสร้างเป็นไม้ผืนสองชั้นเป็นช่องอากาศ ไอน้ำจะถูกส่งผ่านเข้ามาในห้อง โดยมีหม้อทำน้ำร้อนอยู่ด้านนอก

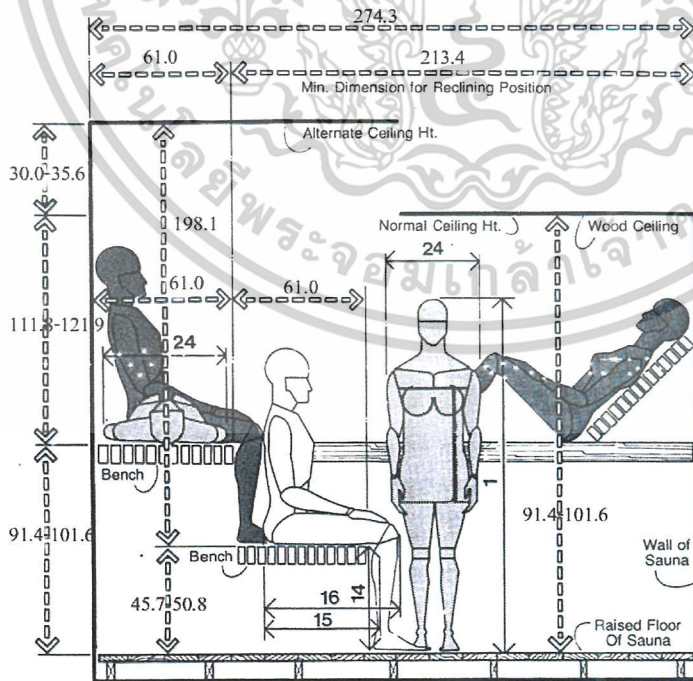
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.25 แสดงห้องอบเซาน่าสำเร็จรูป

3.2 ระบบการควบคุมอุณหภูมิและการระบายอากาศภายในห้องเซาน่า

ความร้อนที่เกิดขึ้นภายในห้องเซาน่าได้มาจากความร้อนที่กระจายออกมาจากหินเผาไฟทำให้มีอุณหภูมิภายในห้องที่เหมาะสม 160 – 200 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 71 – 93 องศาเซลเซียสบริเวณพื้นจะเป็นส่วนที่มีอุณหภูมิเย็นกว่าส่วนอื่นๆ เพดานจะเป็นส่วนที่มีอุณหภูมิร้อนที่สุด



SECTION THROUGH SAUNA ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ประกอบการศึกษาเท่านั้นไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงสร้างคล้ายกับเตาไฟฟ้าแต่ภายในเตาจะมีหัวสูบลอยแก๊สที่ใช้ คือ แก๊สโพรเพนเหลว (Propane) การติดตั้งจะติดตั้งไว้ภายนอกห้อง

ค. เตาไม้ (Wood)

4. โครงสร้างของห้องอบชาวน้ำ ประกอบด้วย

ก. พื้นห้อง อาจใช้พื้นที่เป็นแผ่นไฟเบอร์กลาสด้าน หรือแผ่นวัสดุเคลือบไม่มีรอยต่อ สามารถกันน้ำได้และไม่ลื่น การใช้กระเบื้องเคลือบเซรามิกก็จัดได้ว่าเป็นพื้นที่ดี แต่จำเป็นต้องเชื่อมรอยต่อให้สนิทกันน้ำซึมลงสู่พื้นด้านล่าง ส่วนการใช้พื้นไม้ก็เป็นที่นิยมกันทั่วไป แต่มีข้อเสียที่ว่าเมื่อไม้เปียกน้ำจะทำให้ลื่น และไม้จะเก็บกลิ่นได้เร็ว หากต้องการทำความสะอาดไม้ที่ใช้ในการทำพื้นนี้นิยมใช้ไม้ที่ดูดความร้อนน้อย เช่น ไม้สน เป็นต้น ขนาดของไม้ที่ใช้คือ 1" x 3"

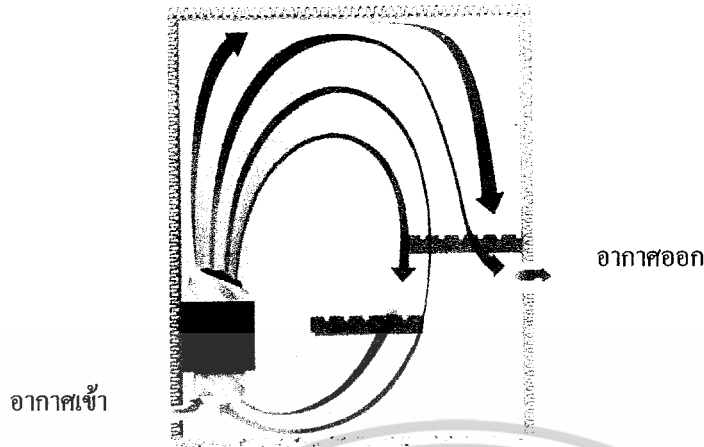
ข. ผนัง โครงสร้างมีการวางโครงไม้ทาง นอน-ตั้ง กว้างช่องละ 0.40 – 0.60 บุฉนวนกันความร้อน วัสดุที่ใช้ทำฉนวนกันความร้อนมี 2 ชนิด คือ ไฟเบอร์กลาส ซึ่งทำจากใยแก้ว และแผ่น Rock Wood ซึ่งทำจากเศษหินเล็กๆ นำมาบดรวมกันเข้าเป็นแผ่นซึ่งเป็น Rock Wood นี้จะอ่อนตัวแลสู้กว่าไฟเบอร์กลาส

การตกแต่งผนัง เลือกไม้ที่มีคุณภาพดีไม่มีตำหนิ มีความทนทานต่อความร้อนสูงและไม่บิดงอง่าย และไม้จะต้องผ่านกรรมวิธีการอบ – ฝั่งเรียบร้อยแล้ว ไม้ที่นิยมนำมาทำผนัง คือ ไม้สน ไม้ซีดาร์แดงและเหลือง เป็นต้น ขนาดของแผ่นไม้ที่ใช้ทำผนังขนาด 1" x 4" หรือ 1" x 6" ตีเข้ากันตามแนวตั้งเพื่อให้รอยต่อผนังสนิท ป้องกันความร้อนรั่วออกไปภายนอก

ค. ที่นั่ง ทำด้วยไม้เพราะมีคุณสมบัติในการดูดความร้อนได้น้อย เช่น ไม้สน ไม้ซีดาร์ ไม้พลลลาร์ เป็นต้น ความกว้างของที่นั่งโดยทั่วไปจะกว้างประมาณ 45 – 50 เซนติเมตร เพื่อให้เวลานั่งแล้วศีรษะจะได้ไม่ติดเพดาน

โครงสร้างที่นั่งเป็นโครงไม้ขนาด 2" x 2" , 2" x 3" ตีเว้นช่องระแนงโดยเว้นห่างกันประมาณ 1/2" เพื่อการระบายอากาศ การติดตั้งอาจใช้ไม้ค้ำยันติดตั้งกับพื้น หรือทำเป็นชั้นลอยติดกับผนังด้านข้างเลยก็ได้ ลักษณะของที่นั่งอาจเป็นชั้นระบายตลอดแนวหรืออาจหักมุมเอียงสำหรับเอนหลัง และมีรางสำหรับยกพาดวางเท้าก็ได้ การจัดที่นั่งอาจจัดได้หลายวิธีเช่น รูปตัว U หรือตัว L ก็ได้ แต่ในกรณีที่จะจัดเป็นแนวชิดผนังด้านเดียว ความยาวของที่นั่งจะต้องไม่น้อยกว่า 1.80 เมตร เพื่อให้ผู้ที่อบชาวน้ำสามารถนอนเหยียดได้อย่างสบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.27 แสดงลักษณะการไหลเวียนอากาศของห้องชาวน้ำ

5. เตาอบชาวน้ำ ในปัจจุบันนี้มีการสร้างเตาชาวน้ำแบบสำเร็จรูป โดยมีทั้งแบบใช้แก๊สและไฟฟ้า (แต่แบบที่ใช้ไฟฟ้านั้นจะเป็นที่นิยมมากกว่า)

ก. เตาไฟฟ้า (Electric Stove) ขจัดความร้อนอยู่ด้านล่างและวางก้อนหินไว้บนถาดเหนือเตา ระบบการควบคุมการทำงานของเตาชาวน้ำนี้อาจจะอยู่ติดกับตัวเตาหรืออยู่ด้านนอกห้องก็ได้

ข. เตาแก๊ส (Gas Stove) เตาชนิดนี้เกิดความร้อนขึ้นจากการเผาไหม้ฟืน ต้องใช้เวลาในการให้ความร้อนนาน แต่กลิ่นของควันไฟที่เกิดขึ้นจะช่วยให้บรรยากาศของการอบชาวน้ำตามแบบของชาวฟิลิปปินส์โบราณ โครงสร้างของเตาเมื่อก่อนหน้านี้ทำด้วยอิฐและหินแม่น้ำ แต่ในปัจจุบันทำด้วยโลหะกันสนิม

ง) หินเผาไฟ (Stove Stone) หินถือว่าเป็นส่วนสำคัญของเตาอบชาวน้ำ หินจะเป็นตัวรองความร้อน ให้น้ำ ให้มีไอน้ำของอากาศที่สบายต่อการหายใจ และให้ความร้อนที่สบายต่อร่างกาย หินที่ใช้ในการอบชาวน้ำเป็นที่มีความแข็ง เนื้อแน่น เป็นหินภูเขาไฟขนาดของหินที่ใช้จะมีขนาดเท่ากับกำปั้นมือ หินที่ใช้ในการอบชาวน้ำแบบฟินด์แลนด์คือ หินแบลคเพอร์ไคไดท์ (Black Peridotite) ที่มีอยู่ในประเทศฟินด์แลนด์

6. ชนิดของชาวน้ำ

ก. แบ่งตามลักษณะที่ตั้งแบบชาวน้ำภายในและภายนอก

- ชาวน้ำแบบภายนอก (Outdoor) เป็นห้องชาวน้ำที่สร้างขึ้นมาสอดคล้องกับบรรยากาศของธรรมชาติ การสร้างห้องชาวน้ำแบบนี้จะต้องมีโครงสร้างของฐานรากและหลังคาเพิ่มขึ้น

- ชาวน้ำแบบภายใน (Indoors) เป็นห้องอบชาวน้ำที่สร้างขึ้นภายใน ไม่ต้องใช้โครงสร้างของฐานรากและหลังคาเพิ่มเพื่อการศึกษานี้ ไม่นิยามให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. แบ่งตามลักษณะของการสร้างห้อง

- แบบ Prefabricated or Modular เป็นชานว่นาที่มีโครงสร้างของห้องชุดชิ้นส่วนประกอบ โครงสร้างทั้งหมดจะสามารถประกอบเข้าด้วยกัน ได้ทันทีโดยใช้สตั๊กเกรียว

- แบบ Precut สร้างขึ้นตามความต้องการของพื้นที่ห้องที่มีอยู่แล้ว โดยมีการทำชิ้นประกอบชิ้นส่วนประกอบตามแบบขนาดที่ต้องการ

- แบบ Custom Saunas ห้องชานว่นาในรูปลักษณะคล้ายกระท่อมไม้ ชุงชานว่นาฟินล์แลนค์ โบราณแต่มีโครงสร้างภายในเช่นเดียวกับชานว่นาโดยทั่วไป

ค. แบ่งตามลักษณะของการใช้ความร้อน

- Smoke Saunas เตาเผาหินใช้ความร้อนที่ได้จากการเผาไม้เมื่อเริ่มเผาไม้เปิดประตูไล่ควันไฟออกจากห้อง เเผาหินจนกระทั่งร้อนแดงจึงนำไฟออก ปิดประตูเมื่อไล่ควันไฟออกจากห้องแล้วตักน้ำราดลงบนก้อนหินที่ร้อนแดง ในลักษณะนี้จะเป็นการอบชานว่นาในระยะเวลาสั้นๆ วิธีนี้การอบชานว่นาแบบชานว่นาฟินล์แลนค์โบราณ

- Fume Sauna เป็นการให้ความร้อนแก่ก้อนหินที่อุณหภูมิ 500 องศาเซลเซียส จนเกิดเป็นไอก๊าซทำให้ความชื้นภายในห้องหมดไป และอุณหภูมิภายในห้องสูงขึ้นอย่างรวดเร็วก่อนการเข้าอบชานว่นาควรเปิดประตูห้องระบายอากาศออก ในระหว่างเข้าอบชานว่นาใช้น้ำราดลงบนก้อนหิน

- Stove Sauna ด้านบนของเตาชนิดนี้ทำด้วยหินหรือโลหะครอบเพื่อให้ควันไฟออกไปทางปล่องระบายอากาศ ความร้อนจะผ่านออกมาทางช่องไฟทำให้หินมีความร้อนมากพอแล้วก็ปิดช่องไฟนั้น ถ้าต้องการความร้อนที่สูงขึ้นก็เปิดช่องไฟนั้นและราดน้ำลงบนก้อนหิน

- Town Sauna เป็นการให้ความร้อนแก่ก้อนหินโดยการใช้เตาไฟฟ้า โดยภายในเตาจะมีขดลวดความร้อนเพื่อให้ความร้อนต่อหิน

7. อุปกรณ์ประกอบการอบชานว่นา

เครื่องใช้ที่ประกอบการอบชานว่นา ประกอบด้วย

ก. เทอร์โมมิเตอร์ เพื่อวัดอุณหภูมิในห้องอบชานว่นา

ข. ไฮโกรมิเตอร์ เป็นเครื่องมือวัดความชื้นสัมพัทธ์ซึ่งอาจอยู่รวมกับเทอร์โมมิเตอร์ก็ได้

ค. ถังน้ำและจวักตักน้ำ (Bucket and Ladle) ส่วนใหญ่ทำจากไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง. Vihtas เป็นมัตกิ้งไม้ซึ่งนำมาจากก้านไม้ของไม้เนื้ออ่อน นำไปตากแห้ง การใช้โดยการนำไปจุ่มน้ำให้อ่อนตัวใช้ในการสกัดน้ำให้ทั่วระหว่งการอบชาวน้ำ ซึ่งจะช่วยให้อ่างกายมีการหมุนเวียนโลหิตที่ดี

2.2.17. ห้องปฐมพยาบาล

ที่ตั้งของห้องปฐมพยาบาลควรอยู่ในบริเวณที่ใกล้กับห้องอบชาวน้ำและใกล้กับห้องน้ำ ควรเลือกมุมที่มีความสงบเงียบและมีทางสัญจรเข้าออกและติดต่อกับส่วนต่างๆ ได้โดยสะดวก มีพื้นที่ตามมาตรฐานอย่างน้อย 17.6 ตารางเมตร หรือควรมีขนาด 4.50 X 4.50 ตารางเมตร จะต้องมีการใช้สัญญาณในการติดต่อโดยตรงจากห้องชาวน้ำ เช่น มีกริ่งสัญญาณแสดงการเกิดอุบัติเหตุในห้องอบชาวน้ำหรือโทรศัพท์สายในติดต่อกับห้องชาวน้ำถึงห้องปฐมพยาบาล เครื่องมือนีติดตั้งอยู่ทั้งในห้องชาวน้ำและในห้องพยาบาลและแสดงให้ทราบโดยทั่วกัน

1. ส่วนเก็บเสื้อผ้า และเปลี่ยนเสื้อผ้า (DRESSING LOCKER)

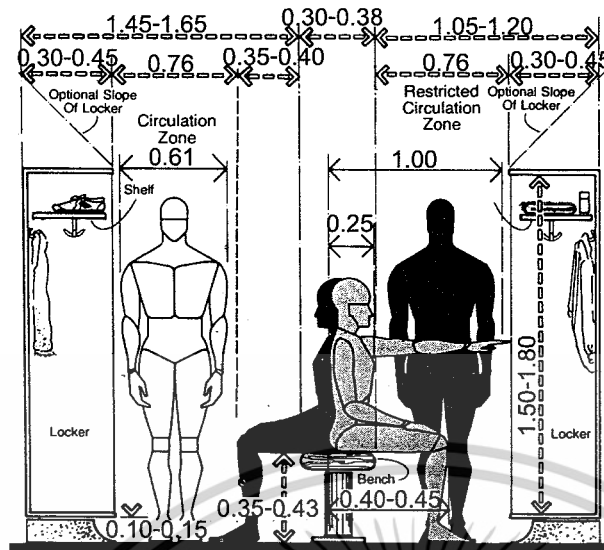
ในการออกกำลังกายประเภทต่าง ๆ ควรจะใส่เสื้อผ้าที่กระชับที่สุดเพื่อจะได้ถนัดและเหมาะสม ไม่ควรสวมเครื่องประดับต่าง ๆ เพราะอาจทำให้เกิดการสูญหายและเกิดอันตรายด้วย ดังนั้นจึงต้องมีการเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของที่มีค่าและสัมภาระที่เป็นส่วนตัว โดยแยกเป็นของสุภาพบุรุษ และสุภาพสตรี ส่วน DRESSING LOCKER ประกอบด้วย

- 1.1. พื้นที่เก็บของล็อกเกอร์เก็บของสำหรับของมีค่าสัมภาระต่าง ๆ ของแขก
- 1.2. พื้นที่สำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า
- 1.3. กระจกเงา อุปกรณ์แขวน ในบริเวณแต่งตัว

DRESSING LOCKER ควรมีเนื้อที่เฉลี่ย 14 ตารางฟุตต่อ 1 คน มีบริเวณสำหรับแต่งตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น กระจก น้ำพุดื่ม ที่วางของ เป็นต้นและควรมีล็อกเกอร์เพื่อไว้ 10 % ของจำนวน Locker ทั้งหมด ขนาดของ Dressing Locker มี 2 ขนาด คือ

1. กว้าง 0.30 ลึก 0.30 สูง 1.20 เมตร
2. กว้าง 0.30 ลึก 0.30 สูง 1.80 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.28 แสดงขนาดสัดส่วนของส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า

2.2.18 . คริว (Kitchen)

เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงขนม ฯลฯ คริวโดยทั่วไปจะต้องอยู่ในส่วนที่สามารถติดต่อได้กับเคาน์เตอร์จ่ายอาหารหรือเคาน์เตอร์เครื่องดื่ม

คริวจะมีส่วนต่างๆ ที่แยกออกจากกันเป็นส่วนๆ ภายใน ซึ่งแต่ละส่วนควรที่จะสัมพันธ์กัน เช่นกันปกติเนื้อที่ของคริวจะคิดจากพื้นที่รับประทานอาหารภายในร้าน โดยทั่วไปคริวต่อเนื้อที่รับประทานอาหารเท่ากับ 1:4 หรือ 1:5 ถ้าคิดเป็นร้อยละคือ 20-25% ของเนื้อที่ส่วนรับประทานอาหาร

1. การวางผังคริว

สำหรับการวางผังคริวนั้นจะจัดวางในรูปแบบใดไม่มีกฎเกณฑ์ที่ยึดเป็นหลักตายตัว เพราะต้องขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของการทำงาน และที่สำคัญคือ ประเภทของอาหารด้วยการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้และที่เก็บอาหาร ควรมีขนาดเท่าใด จำนวนเท่าไร ขึ้นอยู่กับจำนวนคนที่มารับประทานอาหาร

การแบ่งเนื้อที่ของคริวตามหน้าที่ใช้สอย

การจัดคริวควรกำหนดให้อยู่ในตำแหน่งที่บริการได้สะดวกที่สุด ภายในคริวแบ่งเป็นส่วนต่างๆ ตามประเภท และลักษณะของอาหาร คือ

1) ทางเข้าออก ลักษณะทางเข้าออกของคริวกับส่วนรับประทานอาหารควรจะต้องกำหนดและออกแบบให้สามารถเก็บกลิ่นที่จะลวดออกมาปะปนกับส่วนนั่งรับประทานอาหาร

รวมทั้งการออกแบบรูปร่างหน้าตาให้กลมกลืนกับบริเวณภายนอกด้วยนั้น ไม่นับญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะของทางเข้า-ออกระหว่างบริเวณรับประทานอาหารกับส่วนครัวนั้น ที่ควรจะคำนึงถึงคือ การขนถ่ายอาหาร หรือการขนย้ายด้วยขามเมื่อแaggerรับประทานเสร็จแล้ว พนักงานจะเก็บด้วยขามเพื่อนำมาทำความสะอาด ฉะนั้น ทางเข้า-ออกต้องคำนึงถึงความต้องการของผู้ใช้เป็นสำคัญ โดยการศึกษาลักษณะของพนักงานที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมากำหนดทางเข้า-ออกที่สมบูรณ์ที่สุด

2) ส่วนล้างภาชนะ (Dishwashing Area) เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่จำเป็นภายในครัว เมื่อเด็กเสร็จเก็บขาม ทำความสะอาดโต๊ะ ก่อนจะเดินเข้ามายังส่วนภายในครัว จะต้องนำด้วยขามมาเก็บในส่วนล้างภาชนะเสียก่อน ฉะนั้น ส่วนล้างภาชนะ (Dishwashing Area) จึงต้องอยู่ใกล้กับบริเวณทางเข้าออกของส่วนห้องครัว

ในบางแห่ง อาจจะใช้ส่วนล้างภาชนะนี้เป็นจุดศูนย์กลางทำความสะอาดทั้งหมด ทั้งด้วยขาม, หม้อ, กระทะ และอุปกรณ์ทำครัวทุกชนิด แต่จะต้องมีการจัดวางแปลนเป็นอย่างดี เพราะในแต่ละภาชนะที่นำมาทำความสะอาดนั้น จะต้องส่งกลับไปใช้ใหม่ยังส่วนเดิม ทางที่ดีควรจะแยกส่วนล้างภาชนะออกเป็นส่วนย่อยๆ บริการตามหน่วยที่จำเป็นต้องทำความสะอาด

3) ส่วนเครื่องดื่ม (Beverages) ส่วนบริการด้านเครื่องดื่ม ทั้งภายในครัวนั้น จะรวมทั้งเครื่องดื่มร้อนและเครื่องดื่มเย็น โดยทั่วไปจะมีอุปกรณ์ต่างๆ เหมือนกับเคาน์เตอร์บาร์ในส่วนตู้เก็บอุปกรณ์ต่างๆ ทั้งแก้ว, ถ้วย, เครื่องปรุง, ที่เก็บช้อน รวมทั้งเครื่องทำน้ำร้อน, อ่างล้าง, และ ฯลฯ

ในส่วนของเคาน์เตอร์เครื่องดื่ม อาจแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

3.1) จัดวางภายในห้องครัว คือ วางพื้นที่ของส่วนเครื่องดื่มให้อยู่ภายในครัว และทำการเสร็จโดยการเข้าออกทางประตูครัวเลย แบบนี้จะสะดวกในเรื่องการจัดเก็บ และการติดต่อที่รวมกับส่วนทำงานส่วนอื่นๆ เข้าด้วยกัน

3.2) จัดวางภายนอกห้องครัว คือ จัดวางพื้นที่ภายนอกให้เป็นสัดส่วนอาจจะเรียกว่าเคาน์เตอร์บาร์ที่มีอยู่ทั่วไปตามห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป ในการทำเคาน์เตอร์ เครื่องดื่มนี้จะเป็นการบริการภายนอกห้องครัวสามารถที่จะจัดวาง Bar Stool เข้าไปด้วยโดยมากวิธีนี้เป็นที่นิยม เพราะสามารถทำการบริการลูกค้าได้สะดวก และเป็นสัดส่วนที่แยกออกจากส่วนทำงานอื่นๆ และสามารถที่จะจัดวางเคาน์เตอร์แคชเชียร์ (Cashier) ไว้ในส่วนนี้ได้อีก

4) ส่วนขนมและอาหารจำพวกแป้ง (Pastry) ในส่วนของการบริการภายในห้องครัว จะต้องกำหนดพื้นที่ให้สำหรับที่ทำขนม ประมาณ 20% ของพื้นที่ครัว ซึ่งในส่วนนี้จะประกอบไปด้วย ขนมเค้ก, ขนมอบกรอบ, ไอศกรีม และมีส่วนของผลไม้ด้วย ชั้นเก็บขนมต่างๆ เครื่องตีไข่, เครื่องบด, โตะกึ่งขนมปัง, ตู้เย็นขนมหวาน, ห้องเย็นเก็บอาหาร ที่สามารถนำออกจำหน่ายได้ทันที เช่น ขนมปัง, ขนมเค้ก, ขนมหวานอื่นๆ รวมถึงไอศกรีม

การจัดวางตำแหน่งดังกล่าวจะต้องอยู่ในบริเวณที่ใกล้กับพื้นที่ทางเข้าออกเพื่อจะสามารถบริการได้สะดวก แต่ถ้าเป็นไปได้อาจจะนำส่วนจ่ายอาหาร ไขว้กับทางด้านนอกของห้องครัวก็ได้ โดยทำเป็นชั้นไขว้ขนมหวาน เพื่อเป็นการไขว้อาหารไปด้วยในตัว เท่านั้น ไม่นอญูาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) **ครัวเย็น (Cold Kitchen)** เป็นส่วนประกอบอาหารที่โดยมาไม่ได้ใช้ความร้อนมากมายนัก ในส่วนครัวเย็นจะประกอบไปด้วย ส่วนทางเข้าออกของส่วนจ่ายอาหารสู่ที่รับประทาน, ส่วนเตรียมอาหาร และเก็บอาหารจำพวกสลัด (Salads), ของขบเคี้ยวเล็กๆ ก่อนรับประทาน (Hore-D'oeuvres)

การจัดวางตำแหน่งของครัวเย็น (Cold Kitchen) ควรที่จะมีส่วนเคาน์เตอร์ของครัวส่วนใดส่วนหนึ่งที่ใกล้กับส่วนทางเข้าของครัว เพื่อที่จะสามารถส่งของบริการแก่ลูกค้าได้สะดวกเพิ่มมากขึ้นและที่สำคัญ ส่วนของครัวเย็นนี้จะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกแก่ประเภทอาหารที่ต้องปรุง เช่น ครัวสลัด จะต้องมียี่ห้อแช่เย็น ทั้งผัก, เนื้อ และอื่นๆ รวมถึงส่วนเตรียมอาหารที่เป็นสัดส่วน

6) **ครัวร้อน (Warm Kitchen)** เป็นส่วนที่จะมีเนื้อที่ปฏิบัติงานมากกว่าครัวเย็น เพราะใน ส่วนประกอบอาหารประเภทนี้จะใช้ทั้งเตา หม้อ และอุปกรณ์ประกอบอาหารมากมายที่จะใช้ปรุงอาหารหลายประเภท เช่น ต้ม ผัด แกง และอื่นๆ อีก โดยอุปกรณ์ที่ใช้อาจจะมิดังนี้ เตาอบ เตาแก๊ส โต้ะเตรียมอาหาร และ ฯลฯ

ครัวร้อนเป็นครัวที่จำเป็นต้องใช้ไฟเกือบทั้งหมด ดังนั้น ครัวที่จะแยกส่วนของครัวร้อนกับครัวเย็นให้ชัดเจน เพราะลักษณะการทำงานแตกต่างกัน การจัดวางตำแหน่งของส่วนครัวร้อนนี้จะต้องจัดส่วนเตรียมอาหาร ไว้ใกล้กับส่วนเก็บเนื้อ และเก็บผัก เพื่อสะดวกต่อการทำงาน

7) **ส่วนเตรียมเนื้อและผัก (Meat & Vegetable Preparation)** ส่วนเตรียมอาหารนี้จะเป็นส่วนที่จะต้องรับวัตถุดิบ (ผักและเนื้อ) จากห้องเย็นแล้วทำการหั่น และเตรียมก่อนจะส่งไปยังส่วนปรุงอาหาร โดยมากแล้วการจัดวางตำแหน่งจะใกล้กับห้องแช่เย็น และใกล้กับส่วนปรุงอาหารทั้งครัวร้อนและครัวเย็น ภายในส่วนเตรียมนี้ควรที่จะมีส่วนเก็บอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น ที่เก็บมีดหั่น, ตะกร้า, จาน และอื่นๆ พื้นที่สำหรับปฏิบัติงานก็ควรที่จะกว้างพอสำหรับการทำงาน

8) **ห้องแช่เย็น เนื้อ และผัก (Meat & Vegetable Cold Storage)** เป็นห้องที่ใช้เก็บของเพื่อนำไปใช้ในส่วนของการประกอบอาหาร ซึ่งส่วนของห้องแช่เย็นนี้จะแยกออกกันระหว่างเนื้อและผัก โดยทั้งสองส่วนนี้จะแยกลักษณะของการแช่เย็นออกเป็น 2 ลักษณะเช่นกัน คือ ส่วนของการแช่จะมีทั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง (Below 0 c) และอุณหภูมิที่สูงกว่าจุดเยือกแข็ง (Above 0 c) ซึ่งห้องแช่เย็นทั้งผักและเนื้อ จำเป็นจะต้องมีทั้ง 2 ห้อง อุณหภูมิที่แตกต่างกันนี้ด้วย เพราะผักและเนื้อจะมีลักษณะของการเก็บที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับประเภทและชนิดที่จะแช่

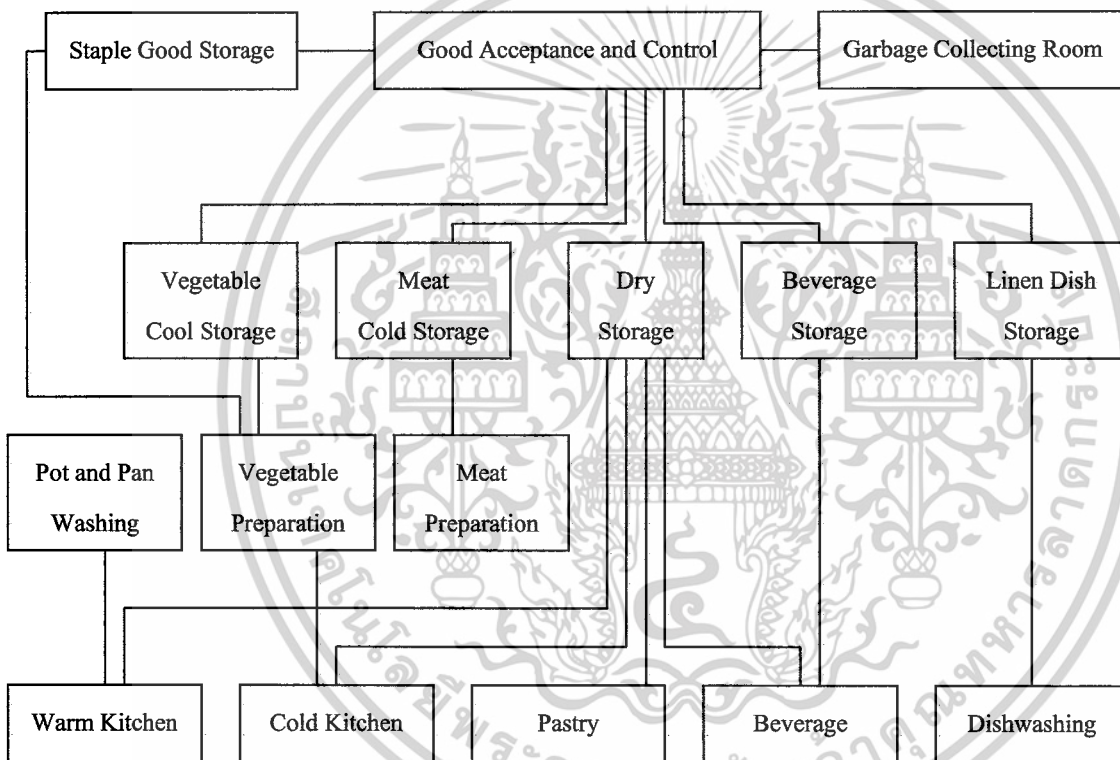
9) **ส่วนเก็บวัตถุดิบที่จำเป็น (Staple Goods Storage)** ในส่วนของห้องครัว จำเป็นที่จะต้องมียี่ห้อเก็บของ ที่สามารถใช้เป็นส่วนเก็บรักษาของใช้ที่จำเป็น เช่น อุปกรณ์การทำครัว, จาน, ชาม หรือแม้แต่ผ้าปูโต๊ะ, ผ้าเช็ด โต้ะ ฯลฯ

ภายในห้องดังกล่าว อาจจะเก็บอาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋องก็ได้ แต่ควรจัดสัดส่วนให้ดีเพื่อสะดวกในการใช้สอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บางครั้งภายในห้องเก็บวัตถุดิบ จำเป็นจะต้องมีขนาดใหญ่มาก เพื่อจะเก็บวัตถุดิบของส่วนต่างๆ ภายในครัวทั้งหมด เช่น แป้งสาลีทำขนมเค้ก หรือขวดน้ำอัดลมของส่วนเครื่องดื่ม เก็บเครื่องปรุง รวมทั้งของจำเป็นอื่นๆ อีก

10) ห้องเก็บขยะ (Garbage Collecting Rooms) เป็นส่วนที่จำเป็นส่วนหนึ่ง โดยห้องดังกล่าวจะต้องรองรับสิ่งของต่างๆ ที่ไม่ต้องการของการประกอบอาหาร ซึ่งการทำครัวจะเกิดขยะมากทีเดียว ในส่วนของการจัดเก็บจะเป็นการเก็บชั่วคราว เพื่อนำไปทิ้งในภายหลัง ภายในห้องเก็บขยะควรที่จะแยกส่วนของประเภทขยะออกจากกันตามชนิด เช่น ขวดแก้ว, พลาสติก, กระดาษ, ของสด, ของแห้ง ฯลฯ ตามประเภท เพื่อสะดวกต่อการจัดเก็บ



Steam Table	Cold Counter	Pastry Counter	Beverage Counter	Soiled-dish Return
-------------	--------------	----------------	------------------	--------------------

ภาพที่ 2.1 แผนผังแสดงความสัมพันธ์แต่ละหน่วยภายในครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การระบายอากาศภายในครัวเรือน

เนื่องจากการปรุงอาหารทุกชนิดจะทำให้เกิดควันและกลิ่นมาก ดังนั้น ระบบการระบายอากาศจึงสำคัญมาก ซึ่งลักษณะของตัวระบายอากาศมีอยู่หลายแบบ คือ

1. **แบบพัดลม อยู่ในท่อเหนือเตา (Fan in Ducted Hood over Cooker)** เป็นแบบที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด ตัว Hood จะป้องกันไอน้ำ ไขมัน ควัน และความร้อนที่เพิ่มขึ้น โดยจะกำจัดด้วยพัดลมดูดอากาศไปทางท่อผ่านออกไปยังหลังคา หรือภายนอกกำแพงภายนอก พัดลมที่ใช้สามารถดูดควันได้ 0.04 ลบ.ม./วินาที การติดตั้งท่อระบายอากาศนี้ ควรให้มีส่วนโค้งน้อยที่สุด เพื่อประสิทธิภาพในการทำงานของพัดลม

ถ้าความร้อนและไอน้ำ เกิดจากส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งเป็นปัญหาทำให้เกิดสภาพอากาศที่ไม่ดีให้ใช้ท่อเดินจากเพดานเหนือบริเวณดังกล่าวไปสู่ Hood

2. **แบบพัดลมดูดอากาศที่ไม่มี Hood (Extractor Fan without Hood)** ถ้าจะใช้แบบพัดลมดูดอากาศที่ไม่มีตัวดูด จะต้องติดตั้งในระดับที่สูง และอยู่ใกล้เตาให้มากที่สุด เพื่อความร้อนและควันต่างๆ จะได้ถูกดูดออกไปโดยเร็ว อากาศที่บริสุทธิ์จะได้เข้ามาแทนที่ วิธีดังกล่าวอาจจะไม่ดีเท่าที่ควรเมื่อเทียบกับแบบแรก

3. **แบบตัวดูดที่ไม่มีท่อและไม่มีพัดลมดูดอากาศ (Ductless Hood without Fan)** ตัวดูดอากาศในลักษณะนี้ จะมีประโยชน์มากเมื่อไม่สามารถติดตั้งพัดลมดูดอากาศออกสู่ภายนอกอาคารได้ วิธีนี้จะไม่ต้องใช้ท่อเช่นกัน โดยการติดตั้งของตัวดูดนี้จะต้องอยู่เหนือเตา และควรจะต้องพอดีด้วย วิธีนี้ถือว่ามีประสิทธิภาพที่สุดของระบบที่ไร้ท่อ และไร้พัดลมดูดอากาศ เพราะไอน้ำและไขมันจะถูกเปลี่ยนไปเป็นของเหลว

4. **แบบตัวดูดพร้อมท่อโดยไม่มีพัดลมดูดอากาศ (Ducted Hood without Fan)** วิธีนี้จะมีที่กรองไขมันที่เป็นโลหะ (Grease Filter & Charcoal Filter) ซึ่งเคลื่อนไหวอยู่เสมอ เพื่อทำหน้าที่ขจัดกลิ่น โดยอากาศจะถูกดูดให้ผ่านไปยังฟิลเตอร์

3. หลักการออกแบบห้องครัว

เอกสารนี้พิจารณาชั่วโมงการทำงานในส่วนต่างๆ ภายในครัวแต่ละวัน อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ร่างแบบแปลนและรูปด้าน พร้อมทั้งงานระบบต่างๆ ให้ชัดเจน
 3. กำหนดทางเข้าครัวและทางเดินติดต่อกภายในบริเวณครัวตามประโยชน์ใช้สอยและความสัมพันธ์
 4. พยายามให้แสงธรรมชาติผ่านเข้ามาในครัวให้มากที่สุด
 5. พิจารณาความสูงของเฟอร์นิเจอร์ให้เหมาะกับผู้ใช้
 6. ช่องทางเดินระหว่างโต๊ะหรือระหว่างตู้ไม่ควรต่ำกว่า 1.20 ม.
 7. จัดเนื้อที่ปฏิบัติงานให้สัมพันธ์กับเนื้อที่เก็บของ
 8. ควรให้ที่เก็บอาหารอยู่ใกล้กับทางเข้า-ออก ของ ส่วนรับ-ส่งของ
 9. เลือกวัสดุให้เหมาะสมกับครัว
 10. กำหนดความสัมพันธ์ของแต่ละส่วนให้เกิดความคล่องตัวและสะดวกสบายมากที่สุด
- เวลาปฏิบัติงาน

11. ควรมีระบบการระบายน้ำที่พื้น เพื่อสะดวกต่อการทำความสะอาด โดยจะมีรูปแบบเหมือนท่อระบายน้ำที่วิ่งไปรอบๆ ห้องครัว

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งภายในครัว

พื้นครัว จะต้องเดินได้สบาย ไม่สะดุด กันลื่นได้เมื่อถูกน้ำ ทนทานกรดและด่างได้ดี วัสดุนิยมใช้คือ กระเบื้องเคลือบด้าน ไม้หินขัด กระเบื้องยาง ถ้าเป็นไปได้ควรปูพื้นที่นุ่มบนพื้นที่มีความแข็งแรง จะเป็นการดีเพราะสามารถช่วยลดเสียงในครัวและลดแรงกระแทกเมื่อมีของตกลงบนพื้น ซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้พรม อาจจะใช้พื้นที่ทำจากต้นกก หรือเชือกกก และอีกอย่างคือ ไม้ก๊อกอย่างแข็งซึ่งต่างประเทศนิยมใช้

ผนังครัว ถ้าเป็นผนังก่ออิฐฉาบปูน ต้องระวังเรื่องความชื้น โดยอาจทาสีหรือบุวัสดุอื่นๆ เช่น กระเบื้องเคลือบ กระจกปิดผนังผ้าฝ้ายเคลือบยางกันน้ำ ฯลฯ โดยคำนึงถึงการระบายอากาศและความเหมาะสม ซึ่งการรักษาความสะอาดจะต้องง่ายและสามารถป้องกันควันที่เกิดจากการประกอบอาหารได้ดีพอสมควร

เพดานครัว เนื่องจากภายในครัว เลาทำงานจะต้องเกิดเสียงดังมาก ดังนั้นจึงควรทำเพดานให้สามารถดูดเสียงด้วยวัสดุ เช่น แผ่นอลูมิเนียม หรือกระดาษชานอ้อย แต่ต้องเป็นวัสดุที่ไม่เก็บกลิ่นและง่ายต่อการทำความสะอาด

แสงสว่าง ควรให้แสงสว่างโดยทั่วไปเท่ากันหมดทั้งห้อง ให้แสงเป็นจุดๆ บริเวณที่ปฏิบัติงานเพื่อความสะดวกการกำหนดจุดควบคุม ไฟควรควบคุมพื้นที่เป็นส่วนๆ ตามหน้าที่ใช้สอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.19. ห้องจัดเลี้ยง (Banquet Room)

เป็นส่วนบริการสถานที่ เปิดให้บุคคลภายนอกเช่า หรือลูกค้าประจำที่มาเล่นกอล์ฟ เพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ เช่น การจัดเลี้ยง การจัดประชุมสัมมนา หรือจัดงานพิเศษอื่นๆ ลักษณะเป็นห้องโถงใหญ่ ควรมีทางเข้าต่างหากจากทางเข้าของส่วน Golf Club อาจจะเข้าไปใน Foyer ก่อนเพื่อจะควบคุมคนที่มาใช้ Banquet Room เพราะจำนวนคนมีมาก โดยสามารถอำนวยความสะดวกให้สามารถเปลี่ยนไปใช้กับส่วนต่างๆ ได้เหมาะสมกับงานแต่ละชนิด ส่วนประกอบของส่วนบริการด้านการจัดสถานที่และลักษณะของการจัดงาน แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนทางเข้าห้องจัดเลี้ยง (Banquet Room Foyer)
2. ส่วนทางเข้าในส่วนจัดเลี้ยง (Banquet Foyer)
3. ส่วนจัดเลี้ยง (Ballroom)

1. Banquet Room Foyer เป็นส่วนรับรองก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง ลักษณะเป็น โถงต่อจาก Public Area และเชื่อมไปยังส่วนจัดเลี้ยง พร้อมกับมีห้องน้ำในส่วนนี้ด้วย บริเวณนี้มีลักษณะการใช้งานหลายแบบแตกต่างกันไป เช่น ใช้เป็นที่พักผ่อน หรือเป็นบริการของคอฟฟี่ชอป, ค็อกเทลเลาจ์ เป็นต้น

2. Banquet Foyer เป็นส่วนจัดงานที่สามารถปรับขนาดห้องให้ได้สัดส่วนที่เหมาะสมกับกิจกรรมเดียวใน Ballroom หรืออาจจัดเป็น Foyer ของแต่ละห้องย่อยๆ เมื่อมีหลายกิจกรรมใน Ballroom ที่แตกต่างกัน

3. Ballroom เป็นส่วนจัดงานที่สามารถปรับขนาดของห้องให้ได้สัดส่วนที่เหมาะสมกับกิจกรรมนั้นๆ โดยใช้ผนังเลื่อนปิด-เปิดได้ เพื่อกั้นห้องเป็นขนาดต่างๆ

ส่วนบริการของส่วนจัดเลี้ยง แบ่งเป็น 3 ส่วนดังนี้

3.1 Banquet Kitchen เฉพาะส่วนการปรุงอาหารทั้งหมดของห้องจัดเลี้ยง โดยจะใช้ร่วมกับ Main Kitchen หรือจะมีครัวเฉพาะเองก็ได้ตามความเหมาะสม

3.2 Banquet Pantry เป็นส่วนพักอาหารจาก Banquet Kitchen หรือ Main Kitchen ก่อนจะเสิร์ฟ อาจจะพักในรถเข็น โดยทุกอย่างอยู่ในสถานะพร้อมที่จะเสิร์ฟก็ได้ อาจมีส่วนล้างภาชนะด้วยเพื่อความสะอาด

3.3 Banquet Storage เป็นที่เก็บของ ควรอยู่ในส่วนที่ติดกับห้องจัดเลี้ยงหรือใกล้ที่สุด เพื่อเก็บอุปกรณ์จำเป็นต่างๆ เช่น แก้ว โต๊ะ เก้าอี้ ผ้าเช็ดพื้น และ ฯลฯ

3.4 Control Room เป็นห้องควบคุมเครื่องเสียง แสงไฟ และระบบอื่นๆ อาจจะใช้ Banquet Storage เป็นห้องควบคุมก็ได้

การจัดโต๊ะในงานเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงมีหลายชนิด ขึ้นอยู่กับขนาดของสถานที่ จำนวนคน และชนิดของงานเลี้ยง ตามความประสงค์ของเจ้าภาพ การจัดต้องพยายามรวมกลุ่มให้เป็นกลุ่มเดียวกัน การจัดโต๊ะสำหรับงานเลี้ยง มีรายละเอียดดังนี้

1) ประเภทของ โต๊ะที่ใช้ในการจัดเลี้ยง มี 3 แบบ คือ

- 1.1) โต๊ะกลม (Round Table)
- 1.2) โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส (Square Table)
- 1.3) โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า (Rectangular Table)

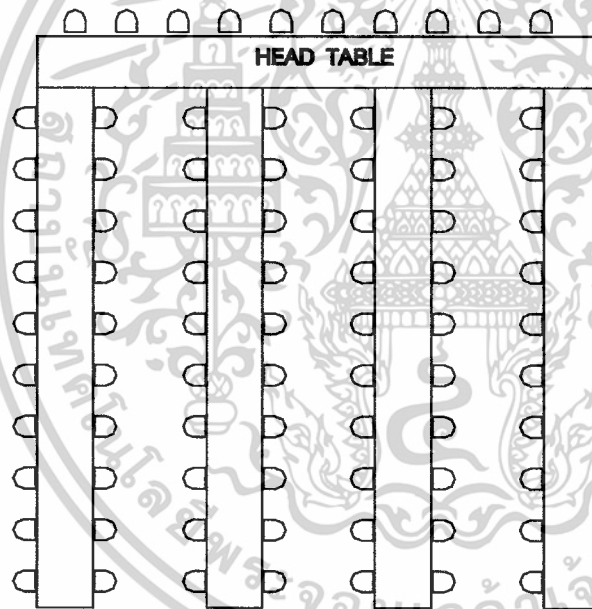
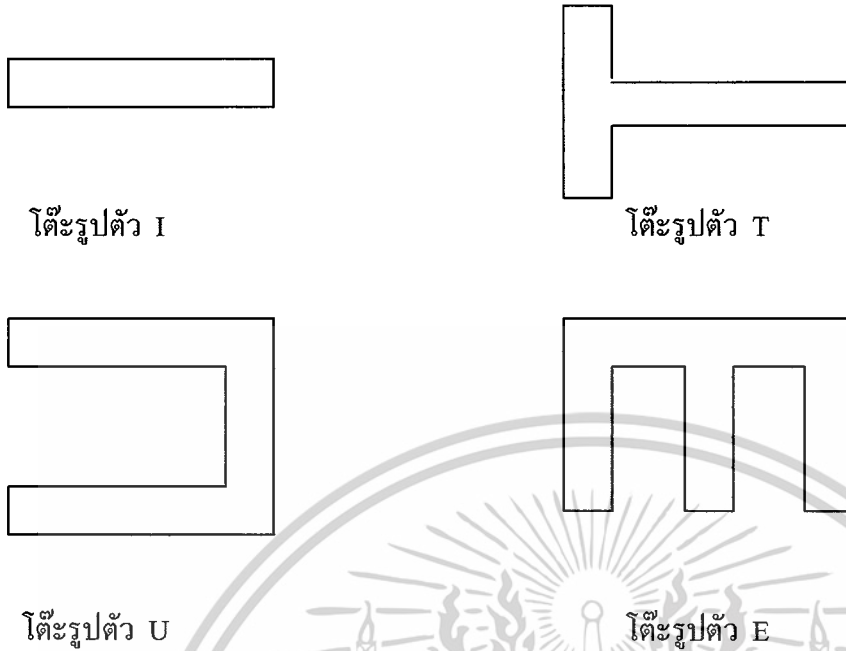


ภาพที่ 2.29 รูปแบบประเภทของโต๊ะในการจัดเลี้ยง

2) ประเภทของการจัดโต๊ะ อาจจะแบ่งได้ 2 แบบ คือ

2.1) การจัดโต๊ะแบบพิธีการ (Formal) นิยมจัดให้อยู่ในโต๊ะเดียวกันจะจัดเป็นรูปใด ขึ้นอยู่กับจำนวนคน และรูปร่างของห้อง เช่น รูปตัว I, T, U, E, F ดังนี้

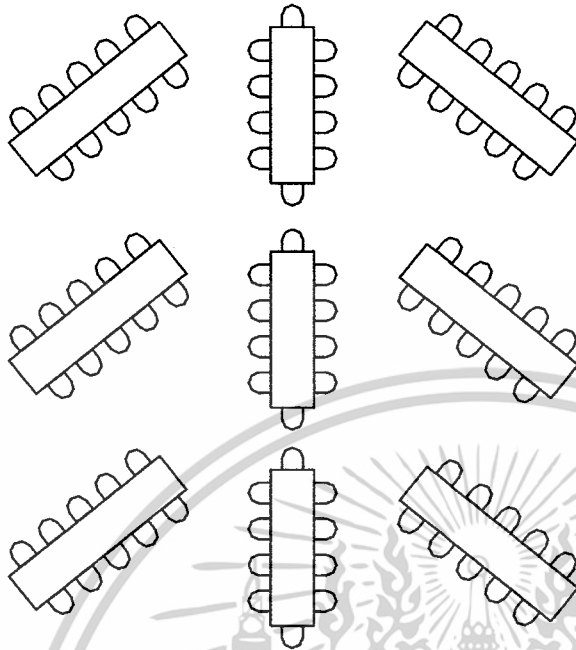
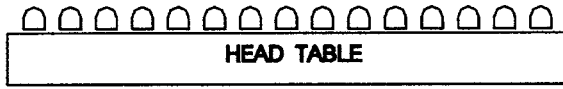
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.30 การจัด โตะแบบพิธีการ (Formal)

2.1) การจัด โตะแบบกึ่งทางการหรือไม่เป็นทางการ (Informal) เป็นการจัด โตะที่อาจจะแยกกันนั่ง หากมีแขกเกียรติยศ หรืออาวุโส อาจจะจัดไว้เป็นพิเศษ 1 โตะ โตะอื่นๆ จะใช้โตะกลม หรือ โตะเหลี่ยม จัดกระจายกันไปตามความเหมาะสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.31 การจัดโต๊ะแบบกึ่งทางการหรือไม่เป็นทางการ

2.2.20 ร้านขายเครื่องกีฬา (Pro Shop)

เป็นร้านขายเครื่องกีฬาและเสื้อผ้าอุปกรณ์ต่างๆ รวมถึงอาจมีส่วนให้เช่าอุปกรณ์กีฬาด้วย ตำแหน่งที่ตั้งของร้านควรอยู่ในบริเวณที่มองเห็นสนามได้ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลุมที่ 1 (บางแห่งในกรณีที่เป็นสนามของสโมสรแบบ Public Club จะใช้ Pro shop เป็นสถานที่เดียวกับจุดเก็บค่า Green Fee และควบคุมเวลาการปล่อยกลุ่มผู้เล่น)

ในส่วนของการจัดโชว์สินค้าควรมีส่วนแสดง อาจจะเป็นผนังยาวสำหรับแขวน วาง สินค้า นอกจากนี้ ความสูงของห้องควรมีขนาดความสูงไม่ต่ำกว่า 3 เมตร เพื่อลูกค้าจะได้ทดลองสวิงไม้ได้สะดวก และถ้าให้ตีควรมีพื้นที่สำหรับการฝึกซ้อมในร่มไว้ใกล้เคียงกับ Pro shop บางสโมสรมีการบริการทำความสะอาดและซ่อมแซมอุปกรณ์กีฬา ภายใต้การควบคุมของผู้เชี่ยวชาญก็จำเป็นที่จะต้องจัดพื้นที่ส่วนหนึ่งภายใน Pro shop ด้วย จะเรียกส่วนนี้ว่า แผนกอล์ฟคลินิก ก็ได้

ข้อคำนึงในการออกแบบร้านขายเครื่องกีฬา

1. ป้ายหน้าร้าน (Advertising Board) เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่เป็นสัญลักษณ์ในการสื่อความหมายให้ถึงประเภทของสินค้า หรือการบริการที่อยู่ภายในร้าน ฉะนั้น จะต้องกำหนด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตำแหน่งและนำลักษณะเด่นของวัสดุที่จะนำมาใช้ให้เหมาะสม เพื่อให้ผู้พบเห็นเกิดความประทับใจ จดจำง่ายและดึงดูดความสนใจ

2. ทางเข้าหลัก (Main Entrance) โดยทั่วไปแล้ว ทางเข้ามักจะอยู่ชิดกับทางเท้า เพื่อประหยัดพื้นที่ภายในร้าน ส่วนใหญ่ทางเข้าหน้าร้านควรมีลักษณะเปิดโล่ง หรือถอยร่นเข้าไปเล็กน้อย เพื่อเป็นการเน้นประตูทางเข้าให้เด่น หลักการของการถอยร่นหน้าร้านนี้ ในการออกแบบนี้มีผลด้านความรู้สึกในด้านการส่งผลกระทบต่อทางสัญจรของลูกค้า ทำให้มีเนื้อที่สำหรับติดต่อกับภายนอก เพื่อให้เป็นจุดพัก หรือสับหลัก ในขณะที่มีการสัญจรกับบนทางเท้า ซึ่งมักพลุกพล่านและในกรณีที่ยุคยีนซมสินค้าหน้าตู้โชว์ จึงไม่ทำให้กีดขวางทางเดินภายนอก ทั้งยังทำให้รู้สึกเชื่อเชียว และดึงดูดสายตา

3. ตู้โชว์สินค้า (Window Display) มีลักษณะที่เป็นส่วนหนึ่งของประตูทางเข้าของร้าน แต่แตกต่างกันที่ประโยชน์ใช้สอย ส่วนใหญ่ได้ในทิศทางเดียวกับประตูทางเข้าหน้าร้าน ลักษณะทั่วไปมักเป็นกล่องหรือช่อง มีผนังคล้ายหน้าต่าง ขนาดขึ้นอยู่กับความต้องการ และประโยชน์ใช้สอย รวมทั้งการออกแบบด้วย

4. การจัดสินค้าภายในร้าน จะใช้แบบการแสดงอย่างไร ขึ้นอยู่กับสินค้าและแนวทางการออกแบบ อุปกรณ์ที่ใช้สามารถแยกได้ดังนี้

4.1) ตู้ (Cabinets) ตู้มีมากมายหลายแบบ ได้แก่

4.1.1) แบบติดผนัง (Wall Unit) โดยทั่วไปสูง 1.90-2.00 ม. สามารถทำได้ทั้งแบบ Full Sized Cabinet (ตู้ตอนบนและล่างเหมือนกัน) หรือแบบ Spilt Cabinet (ตู้ตอนบนแบบหนึ่ง ตู้ตอนล่างแบบหนึ่ง)

4.1.2) แบบเกาะกลาง (Island Unit) ทั่วไปสูงไม่เกิน 1.40 ม. เพื่อให้อยู่ต่ำกว่าระดับสายตา ห้องจะดูกว้างและลดปัญหาการถูกขโมย

4.1.3) ตู้เก็บเงิน (Counter Cashier) โดยทั่วไป ควรกว้างประมาณ 0.55 - 0.65 ม. และสูง 0.75 - 1.10 ม. ลักษณะตู้ควรมีความแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักของเครื่องเก็บเงิน หรือคอมพิวเตอร์ในส่วนตู้เก็บเงิน อาจจะมีช่องขายสินค้าเล็กๆ จำพวกลูกกอล์ฟ หรือที่ใช้ตั้งลูก เพราะสินค้าที่เล็กๆ ควรอยู่ใกล้สายตาพนักงาน

4.2) ราวแขวนเสื้อ (Cloth Rails)

4.2.1) Free Standing Units ความสูงไม่เกิน 1.40 ม. อาจติดล้อเลื่อนเพื่อสะดวกในการเคลื่อนย้าย ซึ่งมีรูปแบบดังนี้

- Straight Rail มีทั้งรางเดี่ยวและคู่ สำหรับรางคู่ จัดไว้ 3 แบบ คือ แบบขนานกันบนระนาบพื้นเดียวกัน (Double Rail Single-tier) และแบบวางซ้อนกันในแนวตั้ง (Single-rail Double Tier)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ ราวแขวนแบบ Free Standing Units

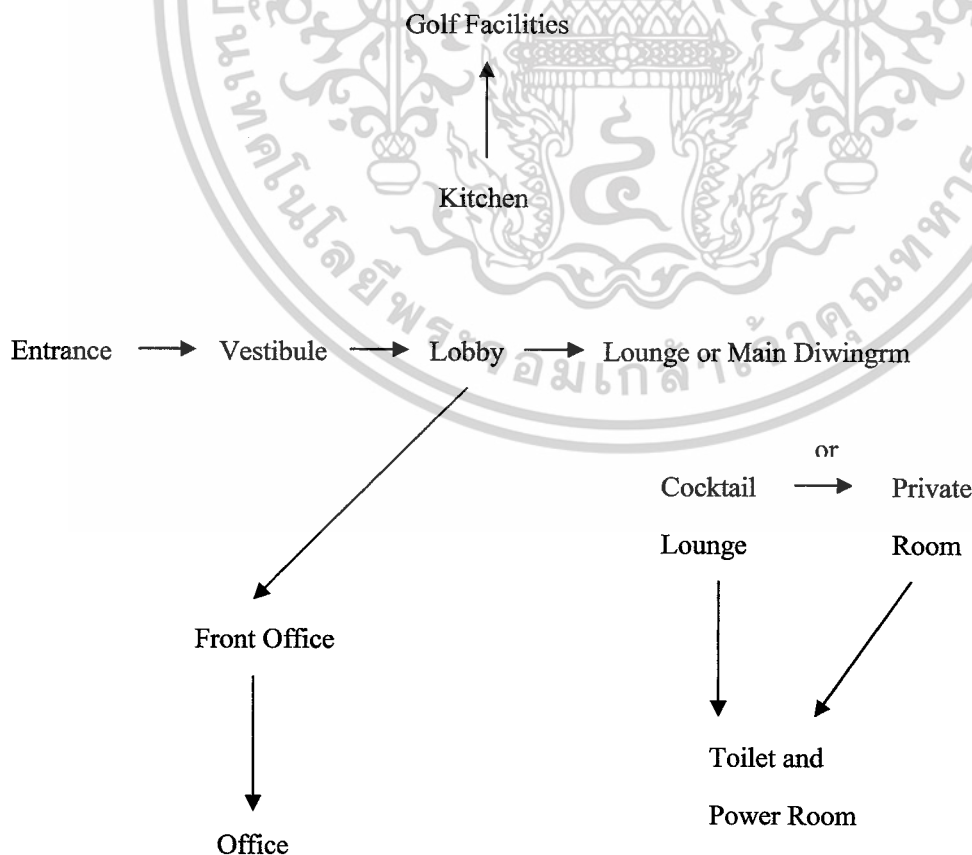
- Circular Rail นิยมกันมาก เพราะจัดเข้ากับแปลนได้หลายแบบ และลูกค้าสามารถดูสินค้าได้จากทุกมุม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางวงประมาณ 0.70 - 1.00 ม. สูง 1.10 - 1.50 ม.

2.3 ความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆ ของสโมสรกอล์ฟ

เส้นทางสัญจรภายในอาคารสโมสร (Clubhouse Circulation)

จากลักษณะของอาคารสโมสรที่กล่าวมาทั้งหมด จะสามารถแบ่งกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในได้ 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ กิจกรรมที่เกี่ยวกับกอล์ฟ (Golf Facilities) และกิจกรรมทางสังคม (Social Facilities) อันได้แก่ กิจกรรมสังสรรค์ และการพบปะสังสรรค์อื่นๆ

เส้นทางสัญจรภายใน Clubhouse ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมสังสรรค์ การสังสรรค์ต่างๆ นั้น ลำดับเป็นไปตามพฤติกรรมใช้สอย ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับนักกอล์ฟ ควรจะจัดให้มีทางเข้าแยกไว้อีกทางหนึ่ง เพื่อไม่ให้เกิดการรบกวนในส่วนกิจกรรมสันตนาการ โดยทางเข้าควรอยู่ถัดมาโดยตรงจากที่จอดรถและจากทางเข้าตรงสู่ Locker ชายและหญิง จาก Locker ไม่เป็น Pro shop เพื่อเช็คตารางเวลาการลงสนาม หรือซื้อถุง, Tee, Score Card, ดินสอ หรืออุปกรณ์จำเป็นในการเล่นอื่นๆ ก่อนลงสนาม ซึ่งหมายถึง Pro shop ควรอยู่ใกล้เดียวกับหลุมที่ 1 เพื่อลดระยะทางสัญจรของนักกอล์ฟให้สั้นที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อเริ่มเล่น และจากลักษณะการเล่นกอล์ฟในปัจจุบันนิยมการลงตีเป็นรอบ 2 แบบ คือ รอบเล็กและรอบใหญ่ รอบเล็กตีทั้งหมด 9 หลุม แล้วเป็นอันสิ้นสุดการเล่น ส่วนรอบใหญ่ตีครึ่งของรอบ คือ 9 หลุม แล้วอาจหยุดพักคืมน้ำ, เข้าห้องน้ำ หรือซื้ออุปกรณ์การเล่นเพิ่มเติม ดังนั้น ด้วยเหตุนี้ Pro shop จึงควรอยู่ใกล้กับหลุมที่ 9, 10 และ 18 ด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลุมที่ 9 และ 18 นั้น นอกจากควรอยู่ติดต่อกับ Pro shop และ Locker Room ได้อย่างสะดวกแล้ว ควรจะอยู่ใกล้กับ Bar หรือ Grill ด้วย เพื่อให้บริการได้ทันใจสำหรับนักกอล์ฟที่เพิ่งเล่นจบรอบมาด้วยความเหน็ดเหนื่อย ซึ่งเส้นทางสัญจรระหว่างกิจกรรมด้านสันตนาการทางสังคมนั้น ควรเชื่อมโยงกับส่วนของกิจกรรมทางด้านกีฬาที่ Locker Room

ส่วนกิจกรรมของวัยรุ่น ซึ่งอาจได้แก่ลูกของสมาชิก หรือแขกของสมาชิก เช่น เทนนิส หรือว่ายน้ำ นั้น ก็ควรจะมีเส้นทางสัญจรที่ตรงจากที่จอดรถมาสู่กิจกรรมเหล่านี้ โดยไม่ต้องเข้าไปในตัว Club House

Diagram ต่อไปนี้ แสดงเส้นทาง Circulation ภายในและภายนอก Club House

2.4 จิตวิทยาในการเลือกผ้าและสี

ในการเลือกชนิดและสีของผ้ามาควรคำนึงถึงสีที่ ลวดลายว่าเหมาะสมกับบรรยากาศและสภาพแวดล้อมนั้นหรือไม่ การจัดโดยไม่พิจารณาสิ่งแวดล้อมนั้น อาจทำให้ผลงานออกแบบนั้นผิดเป้าหมายได้

ตารางที่ 2.7 แสดงความรู้สึกที่ได้จากการตกแต่งผ้าชนิดต่างๆ

ประเภท	ความรู้สึก
ผ้าไหม	มีพิธีรีตอง เป็นระเบียบให้ความสง่างามแก่
ผ้ากำมะหยี่	หรูหรา พุ่มเพื่อย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
ผ้าฝ้าย	โปร่งสบาย โรแมนติก
ผ้าป่าน	อบอุ่น เป็นกันเอง สนุกสนาน
ผ้าลูกไม้	น่ารัก โรแมนติก
วัสดุยางชนิดบาง	แข็งแรง จืดชัง เป็นทางการ น่าเชื่อถือ
ผ้าไหมไม้	เป็นธรรมชาติ สบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้เนื้อผ้ายังมีอิทธิพลให้ความรู้สึกด้วย

ก. ผ้าเนื้อหยาบ ให้ความรู้สึกหนักแน่น มีความเป็นพิเศษ สำหรับใช้ในห้องขนาดเล็กจะรู้สึกอึดอัด ควรใช้ในห้องขนาดใหญ่

ข. ผ้าเนื้อเรียบ ให้ความรู้สึกเบา ผ่อนคลาย เหมาะกับห้องขนาดเล็กๆ แคบๆ

1. จิตวิทยาการใช้สี

ในแสงนั้นมีสีต่างๆ รวมกันอยู่แล้วทุกสี สีทำหน้าที่เช่นเดียวกันกับน้ำนักทุกประการ แต่เพิ่มหน้าที่พิเศษที่สำคัญที่สุดอีกประการหนึ่ง คือ ให้อารมณ์ความรู้สึกด้วยตัวเองโดยตรง

ตารางที่ 2.8 แสดงความรู้สึกจิตวิทยาสีชนิดต่างๆ

สี	ชื่อ	ความรู้สึก
	สีเทา	เคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย
	สีดำ	ลึกลับ มีด ทุทขี้โศก แข็งแรงมีพลัง
	สีขาว	สะอาด บริสุทธิ์ เปิดเผย
	สีเหลือง	เบรียว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง มั่นคง
	สีแสด	คึกคัก สนุกสนาน อันตราย อบอุ่น
	สีแดง	สมบูรณ์ สวย ความสุข คีร์รีน แรงกล้า ทำทาส
	สีน้ำเงิน	สุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม ลึกลับ
	สีเขียว	ร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

2. อิทธิพลของสีต่อการออกแบบตกแต่งภายใน

ปัจจุบันนี้ สิ่งที่มีอิทธิพลและควรคำนึงในการออกแบบตกแต่งภายใน คือ การใช้สี สีจะช่วยเพิ่มความงามให้กับส่วนต่างๆภายในอาคาร ส่วนใดที่มีความสว่างน้อยสีก็สามารถช่วยให้ส่วนนั้นสว่างขึ้นได้ แต่ในขณะเดียวกันการใช้สีที่ไม่เหมาะสมก็อาจจะทำให้คุณค่าของงานนั้นลดลงไป สีจึงมีอิทธิพลในการให้ความรู้สึกอย่างมาก นับตั้งแต่เครื่องใช้เครื่องประดับตลอดจนถึงที่อยู่อาศัย ด้วยเหตุนี้สีจึงนับว่าเป็นส่วนสำคัญที่ขาดไม่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การใช้สีในการตกแต่งภายในของตัวอาคาร จะต้องศึกษาค้นคว้าว่ามีความเหมาะสมเพียงใด เพื่อที่จะได้ผลงานที่ออกมาสวยงาม มีคุณค่า เหมาะสมกับอาคารและประโยชน์ใช้สอยมากที่สุด

3. สีที่ใช้ในการตกแต่งภายในส่วนต่างๆของโรงแรม

3.1 โถงต้อนรับ

เป็นสถานที่ที่มีคนชุกชุมมาก ดังนั้นสีที่ใช้จึงเป็นสีที่อบอุ่นและเบิกบานใจ นอกจากนี้จะมีการเพิ่มลายลงไปบ้างเพื่อให้ดูงามยิ่งขึ้น

3.2 คอฟฟี่ช็อป

การใช้สีต้องคำนึงถึงสีที่สะอาดสดใส เช่นเดียวกับห้องอาหารในบ้านต่างกันที่ คอฟฟี่ช็อป ต้องตกแต่งให้ดูทันสมัย และแปลกตาให้ดูทันสมัยและแปลกตา

3.3 ห้องอาหาร

เป็นห้องซึ่งใช้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ต้องการบรรยากาศที่สะอาด สดใสสบายตา สีที่ใช้อาจเป็นสีเหลืองอ่อน หรือสีครีม สำหรับผนังไม่ควรใช้สีมืดครึ้ม เพราะจะทำให้เกิดความรู้สึกเศร้า ไม่ชวนรับประทานอาหาร

3.4 ห้องครัว

เป็นห้องที่ต้องการความสะอาดเช่นกัน เป็นห้องที่ใช้ปรุงอาหาร ซึ่งต้องการสีที่สะอาดเข้าช่วย ถ้าใช้สีไม่เหมาะสมถึงแม้อาหารจะสะอาดก็ดูไม่น่าสะอาดได้ และควรใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

3.5 ห้องน้ำ

สีสำหรับห้องน้ำซึ่งเป็นห้องที่ใช้อาบน้ำและมีโลส้วม ได้รับความคิดมาจากสีเงาอ่อนแก่อย่างประณีตของสีน้ำทะเล สีเขียวอ่อน ฟ้ายอ่อน เป็นสีที่เหมาะสมสำหรับห้องน้ำ ควรใช้สีในวรรณะเย็น ไม่ควรใช้สีในวรรณะร้อนเพราะจะทำให้รู้สึกร้อนถึงแม้ว่าเราจะอาบน้ำอยู่ก็ตาม อาจใช้สีอ่อนในการตกแต่งได้ที่ผ้าเช็ดตัวหรือพรมเช็ดเท้าบ้างเล็กน้อย

3.6 การใช้สีในการตกแต่ง

การใช้สีทางสถาปัตยกรรมเป็นเรื่องที่น่าสนใจ เพราะต้องคำนึงถึงเรื่องขนาดของอาคารความเหมาะสม สีของวัสดุที่มีพื้นผิวต่าง ๆ กัน ดังนั้นการศึกษาเรื่องสีที่ใช้ในการตกแต่งจึงมีความสำคัญกับงานออกแบบเป็นอย่างยิ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.9 เปรียบเทียบคุณสมบัติของสีร้อนกับสีเย็น

สีร้อน	สีเย็น
<ul style="list-style-type: none"> - ดึงดูดความรู้สึก - สะดุดตา - ให้ความรู้สึกที่เร้าแรง 	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่ดึงดูดความรู้สึก - รู้สึกสบายตาเมื่อมองเห็นและมองได้นาน - ให้ความรู้สึกเยือกเย็น

สีร้อนและสีเย็นสามารถแบ่งสกุลสีใหญ่ ๆ ตามวรรณะได้ดังนี้

ตารางที่ 2.10 แสดงอิทธิพลความรู้สึกของสีร้อน

สีร้อน	
สี	อิทธิพลต่อความรู้สึก
สีแดง	เป็นสีที่มีอำนาจดึงดูดสายตามากที่สุด จะทำให้ความรู้สึกจริงจัง ตื่นเต้นเร้าใจและร้อนแรง รุนแรง กล้าหาญ สีแดงที่ดูกระด้าง แสดงความสูงส่งภูมิฐานมั่นคง
สีเหลือง	ขึ้นอยู่กับความเข้มและความแรง ความรู้สึกสดชื่น ร่าเริง มีชีวิตชีวา สีเหลืองอ่อนจะมีลักษณะเด่นสะอาด สีเหลืองทองดูกระปรี้กระเป่า
สีส้ม	เป็นสีที่สดใสมองเห็นได้ไกล ให้ความรู้สึกดึงดูด ระมัดระวังถ้านำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ จะทำให้ดูสะอาดเบาขึ้น
สีม่วงแดง	ให้ความรู้สึกตื่นเต้น และมีอำนาจในทางลึกลับ
สีชมพู	เป็นสีอ่อนหวาน นุ่มนวล ให้ความรู้สึกที่เร้าแรง บริสุทธิ์ไร้เดียงสา เกียรติยศ เป็นสัญลักษณ์ของผู้หญิงและความรัก ไม่มีอุปสรรค
สีน้ำตาล	แสดงความอบอุ่น ทำให้เกิดความแห้งแล้ง เสรีาสลด

ตารางที่ 2.11 แสดงอิทธิพลความรู้สึกของสีเย็น

สีเย็น	
สี	อิทธิพลต่อความรู้สึก
สีน้ำเงิน	แสดงความรู้สึกสงบเยือกเย็น ลึกลับทำให้เกิดสมาธิ แสดงความเป็นผู้ใหญ่ สง่า สีน้ำเงินเข้มทำให้เกิดความรู้สึกไม่สิ้นสุด สีน้ำเงินอ่อนให้ความรู้สึกกว้างเปล่า
สีเขียว	ให้ความรู้สึกสดชื่น สงบเงียบ ซื่อสัตย์ ช่วยให้การพักสายตาเป็นสีที่แสดงความเป็นกลาง ให้ความหวังกับชีวิตใหม่ เมื่อเพิ่มสีเหลืองมีความแรงสดใสขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีฟ้า	ให้ความรู้สึกสว่างสดใส อิสระไม่มีขอบเขต เป็นสัญลักษณ์ของท้องฟ้า อากาศสีฟ้าทะเลแสดงถึงความชุ่มชื้น ความเย็น
-------	--

4. สีและความรู้สึกจากการมองเห็นในลักษณะต่าง ๆ

ให้ความรู้สึกในเรื่องขนาด (SIZE)

- สีอ่อน (LIGHT VALUE) ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูใหม่ขึ้นและอยู่ไกล
- สีเข้ม (DARK VALUE) ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูเล็กลงและอยู่ใกล้
- สีร้อน (WARM VALUE) ทำให้ดูใกล้
- สีเย็น (COOL VALUE) ทำให้ดูไกล

ก. น้ำหนัก (WEIGHT)

- สีอ่อน และสีร้อน ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูเบาขึ้น
- สีเข้มและสีเย็น ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูหนักขึ้น

ข. ความแข็งแรง (STRENGTH)

- สีร้อน ที่มีความมันมาก ๆ จะทำให้ดูแข็งแรง
- สีเย็น จะทำให้ดูแข็งแรงน้อย นอกจากนี้สีที่คล้ายกับโลหะจะทำให้รู้สึกแข็งแรงด้วย เช่น สีน้ำเงินเข้ม – อมเทา สีบรอนซ์ เป็นต้น

ค. อุณหภูมิ (TEMPERATURE)

- สีร้อนให้ความรู้สึกสดชื่น อบอุ่น
- สีเย็นให้ความรู้สึกเย็น สงบ นอกจากนี้สีอ่อนจะดูความร้อนน้อยกว่าสีเข้ม

ง. ความสะอาด (CLEANING)

- สีขาวเป็นสีที่สะอาดที่สุด
- สีอ่อน เช่นสีเหลืองอ่อน สีงาช้าง เป็นต้น แสดงความสะอาดและถูกสุขลักษณะ นุ่มนวล

จ. ความภูมิฐาน (DIGNITY)

- สีเทา เป็นสีที่ให้ความภูมิฐานสง่างามที่สุด
- สีเทาแกมเขียวและสีเทาแกมน้ำเงิน ปกติใช้เป็นสีเฟอร์นิเจอร์ภายในบ้าน

1. ความสำคัญเกี่ยวกับการออกแบบและสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการใช้สี

ซึ่งแยกออกเป็นความสัมพันธ์กันได้ดังนี้

ก. สีกับรูปร่าง (COLOR & FORM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สีบนรูปร่างที่มีพื้นผิวแบนจะอ่อนกว่าสีจริง เนื่องจากด้านที่ไม่ถูกแสงจะกลมกลืนกับฉากหลัง

- สีบนรูปร่างที่มีผิวโค้งจะเข้มกว่าสีจริง เนื่องจากการตัดกันของส่วนที่สะท้อนแสง (High light)

ข. สีกับผิว (COLOR & TEXTURE)

สีบนพื้นผิวที่มีการสะท้อนแสงมาก เช่น พื้นผิวขรุขระ เป็นต้น จะอ่อนกว่าสีจริงรวมทั้งสีที่เป็นมันสะท้อนแสง

ค. สีกับวัสดุ (COLOR & MATERIAL)

ใช้ในการตกแต่งผิวของวัสดุ เพื่อจะได้ให้ผู้ใช้ทราบว่าจะควรใช้ที่ไหนเมื่อไรอย่างไร หรือแยกประเภทของวัสดุ นอกจากนี้ยังใช้ในการเลียนแบบวัสดุ นอกจากนี้ยังมีองค์ประกอบที่ช่วยในการใช้สีอีก คือคุณลักษณะของสี เช่น

- HUE คือ ตัวสีเป็นเนื้อแท้ของสีแต่ละสี
- VALUE คือ ความเข้มของสี
- TINT คือ กลุ่มสีที่จางหรืออมสีขาว
- CHROMA คือ ความรุนแรงของเนื้อสี
- COMPLEMENT คือ สีที่ตรงกันข้าม ถ้าใช้ผสมกันในปริมาณที่พอเหมาะจะทำให้สีที่ออกมาดู

ในทางปฏิบัติการใช้สีร่วมกัน ความรู้สึกที่ได้มิได้แยกตามความรู้สึกเฉพาะของสี แต่จะเป็นความรู้สึกของส่วนรวมของสีทั้งหมด เช่น สีแดง ให้ความรู้สึกกระปรี้กระเปร่า เมื่อใช้ร่วมกับสีเหลืองที่ความรู้สึกสดชื่นร่าเริง จะทำให้ความรู้สึกเคลื่อนไหว (DYNAMIC) และการแผ่ขยาย (EXPANSIVE) สีเข้มจับคู่กับสีอ่อนจะทำให้ดูเด่นขึ้นมาและมีชีวิตชีวา สีที่สดใสพอกันเมื่อใช้ด้วยกันจะดึงดูดความสนใจได้เร็วขึ้น

2.5. การศึกษาวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบตกแต่ง

การเลือกใช้วัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมนั้น ควรเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมสวยงามดูภูมิฐานแต่ในขณะเดียวกันก็ควรใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละส่วนของโรงแรมด้วย

1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหินเหมาะสำหรับ ผนังและพื้น ทั้งภายในและภายนอกอาคารใน ส่วนที่มีคนพุกพาดัน เนื่องจากหินทนทานต่อการใช้งาน ซึ่งในการใช้งานนั้นหินแต่ละประเภทก็จะมีคุณสมบัติที่ต่างกันไป ดังนี้

1.1 หินอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นหินที่สามารถทนต่อความสกรปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างบางชนิด ซึ่งนิยมใช้ทำผนังและพื้นภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนนั้นมีค่าในด้านความงามมากกว่าหินประเภทอื่น มีสีให้เลือกตามความเหมาะสม เช่น ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เนื้อน้ำตาล หินชนิดนี้มีความทนทานต่อการขัดสี ไม่เก็บเสียง มีผิวที่สวยงาม หรุหรา

1.2 หินแกรนิต

ส่วนมากใช้ในการกรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆ เนื่องจากเป็นหินที่แข็งแรงที่สุด และมีความทนทาน เมื่อขัดขึ้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน บำรุงรักษาทำความสะอาดง่าย

2. วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น กระเบื้องและเซรามิค สามารถใช้กรุผนังและพื้นราคาถูกลงกว่า หิน ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ การสึกกร่อน

2.1 อิฐ

อิฐสามารถนำมาใช้โดยสีธรรมชาติของมัน มีสีแดง สีเหลือง สีเทา ขาว มีราคาถูกลงกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

2.2 กระเบื้อง

เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นผนัง ได้ทุกๆห้องตามที่ต้องการและเหมาะสมสำหรับสภาพดินฟ้าอากาศ มีหลายขนาดหลายแบบและมีสีมากมายให้เลือก แบ่งเป็น 2 ชนิด

ก. กระเบื้องที่ผลิตในประเทศ มีทั้งคุณภาพและคงทนสวยงามใกล้เคียงกับของต่างประเทศ

ข. กระเบื้องที่ผลิตจากต่างประเทศ ผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย จึงทำให้มีคุณภาพมาก กระเบื้องที่ดีที่สุดคือกระเบื้องจากประเทศญี่ปุ่น

3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการออกแบบตกแต่งภายใน ที่ต้องการความเป็นธรรมชาติและมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม้มีหลายชนิด ทั้งไม้ที่มีในประเทศและจากต่างประเทศ

3.1 ไม้สัก

เป็นไม้เนื้อปานกลาง ใช้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมีสีและลวดลายสวยงามเหมาะแก่การนำมาทำเครื่องเรือน การนำมาขัดให้เรียบหรืออาจจะย้อมสีให้เข้มก็จะทำให้สวยงามขึ้นมาอีกแบบ

3.2 ไม้จำปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารเป็นไม้อ่อนนุ่มใช้กับงานประณีต ไม่นิยมย้อมสี ญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ไม้อัดสัก

คือไม้สักที่แปรรูปเป็นแผ่น อัดทับ ไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งตัว ไม้บิดงอหรือหักใช้กรูเครื่องเรือนที่ทำโครงไม้สัก

3.4 ไม้อัดยาง

เป็นไม้ชนิดเดียวกับไม้อัดสัก มีความแข็งแรงทนทานพอๆกัน แต่เนื้อ ไม้และลวดลายจะน้อยกว่า นิยมนำมาพ่นสีหรือกรูวัสดุอื่นกับผิวหน้าอีกที่ ราคาถูก

3.5 ไม้อัดยมหิน

เป็นไม้ที่มีลักษณะคล้ายกับไม้อัดสัก แต่ว่า ลวดลายจะไม่เป็นระเบียบ เรียบร้อยเหมือนกับไม้อัดสัก ผลิตน้อย ราคาไม่แน่นอน

4. วัสดุประเภทหวาย

วัสดุประเภทหวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการ นำมาใช้ตกแต่งโรงแรมประเภทตากอากาศ และตกแต่งส่วนที่ต้องการจะพักผ่อนทั่วไป เพราะ มีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นถิ่น รวมทั้งราคาถูกและน้ำหนักเบา

- ข้อเสียของหวาย
- ไม้ทนต่อการกัดกินของสัตว์เล็กๆ เช่น มอด หรือ เชื้อรา แต่ก็สามารถป้องกันได้โดยการทำนํายารักษาเนื้อไม้
- ไม้แข็งแรงทนทานเหมือนไม้ โดยเฉพาะส่วนที่เป็นหวายเส้นเล็กๆ อาจจะ ขาดได้ง่าย มีชอกและมูมมากทำให้เกิดความสกปรกง่าย
- ไม้ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ มีอายุการใช้งานที่สั้นถ้าดูแลรักษาไม่ดี

5 วัสดุประเภทแร่ธาตุต่างๆ

5.1 วัสดุโลหะ

ก. เหล็ก

เหล็กที่ใช้ทำเครื่องเรือนมีอยู่ 2 ชนิด เหล็กแผ่นและเหล็กท่อกลม มี หลายขนาด สามารถนำมาดัดแปลงเป็นรูปตามความต้องการ ผิวชั้นนอกอาจทำได้หลาย อย่างเช่น ชุบโครเมียม พ่นสี ลมดำ ข้อเสียคือเป็นสนิมได้

ข. สแตนเลส

เป็นโลหะที่ตีพิเศษกว่าเหล็กธรรมดาทั่วไป คือ ไม่เป็นสนิม แข็งแกร่ง แต่มีราคาสูงกว่าเหล็ก มีทั้งชนิดแผ่นและท่อกลม มีผิวที่มันวาว เบากว่าเหล็ก

ค. ทองเหลือง

เป็นโลหะที่มีความแข็งแรง ผิวสีเหลือง ราคาแพง บำรุงรักษายาก แต่ว่าคุณสมบัติของทองเหลืองสามารถดัดโค้ง งอ หรือหล่อเป็นรูปต่างๆได้

เอกสารนี้เป็ **5.2 กระฉีก** วนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบันกระจกเป็นวัสดุที่สำคัญมากในการออกแบบตกแต่งภายใน เพราะมีความสวยงามและสามารถใช้กับวัสดุอื่นได้ด้วย มีความโปร่งแสง หรุหร่า กระจกสามารถทนไฟ กันลม กันฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อราและสามารถป้องกันเสียงรบกวนโดยไม่ปิดบังทิวทัศน์ภายนอกได้ กระจกมีหลายรูปแบบทั้งสีส่นและคุณสมบัติ

5.3 พรม

ปัจจุบันนี้พรมที่ใช้กันอยู่ มี 5 ประเภท คือ

ก. พรมมาตรฐานทั่วไป เป็นพรมทอจากไหมจริงๆ แบ่งเป็น

- พรมชนิดขนสัตว์แท้
- พรมใยสังเคราะห์

ข. พรมมาตรฐานแยกชิ้น

เป็นพรมลักษณะเดียวกันกับแบบแรกแต่มีขนาดย่อย และขายเป็นชิ้น ใช้งานบนพื้น โดยไม่ต้องติดยึด

ค. พรมกันน้ำ

เป็นพรมที่ทำจากใยสังเคราะห์พิเศษ กันน้ำได้ดีกว่า 2 แบบแรก แต่ความสวยงามนั้นน้อยกว่า บางครั้งเรียกว่าพรมอัด

ง. พรมที่ใช้วัสดุพิเศษ

เป็นพรมที่ผลิตจากวัสดุพิเศษท้องถิ่นเช่น ปอ มีความทนทาน สวยงาม ราคาถูก ไม่มีชนิดที่ใช้ปูเต็มห้อง เหมาะสำหรับการนำมาประดับที่ผนัง

จ. พรมชนิดอื่นๆ เช่น พรมน้ำมัน

ข้อสังเกต พรมเป็นวัสดุที่มีผิวอ่อนนุ่ม มีลวดลายให้เลือกมากมาย แต่ควรดูแลรักษาให้ดี เหมาะสำหรับการนำไปใช้ในห้องที่มีการปรับอากาศ

5.4 ฝ้าผ้าม่าน

เป็นวัสดุที่สำคัญในการตกแต่งภายใน มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และกระจก ฝ้าผ้าม่านทำจากวัสดุหลายชนิด เช่น

ก. ฝ้าไหม ให้ความรู้สึกมีคุณค่า หรุหร่า สวยงาม

ข. ฝ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึก หรุหร่า ภูมิฐาน พุ่มเฟิอ มีราคา

ค. ฝ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง สนุกสนาน

ประโยชน์ของฝ้าผ้าม่านคือ ช่วยกรองแสง ควบคุมแสงสว่างตามความต้องการ ช่วยลดความร้อนจากแสงแดด ช่วยกันฝุ่นและลม กันเสียง และช่วยสร้างบรรยากาศในการออกแบบตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.12 แสดงการสรุปคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง

ประเภท วัสดุตกแต่ง	คุณสมบัติ								ขนาด	การใช้งาน
	ทนทาน	ทนกรด	ทนด่าง	ทนความชื้น	ทนการขีดข่วน	กันความร้อน	ดูดซับเสียง	ทำความสะอาดง่าย		
1. ไม้คอร์ก							●	●	30 – 70 นิ้ว กว้าง 6 นิ้ว (ชนิดแผ่น 4 – 12 นิ้ว รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส 36 X 12 นิ้ว	ใช้กับงานหนักปานกลาง
2. ไม้	●							●	มีขนาด 4 X 8	ใช้ตามความเหมาะสมของสถานที่ประกอบเป็นลวดลายได้
3. พรม	●							●	- พรมผืนใหญ่ที่ใช้ปูเต็มห้องหรือเต็มพื้นที่ แบ่งขายเป็นหลา - พรมผืนเล็กมีขนาด 9 X 12,5 X 7,4 X 6,2 X 3 นิ้ว	เหมาะกับสถานที่ที่ต้องการความหรูหรา ต้องการการเก็บเสียง ป้องกันเสียงสะท้อน ใช้ในส่วนที่คนเข้าใช้ไม่มากนัก
4. กระเบื้อง เซรามิก เคลือบ มัน	●	●	●					●	3 X 4 , X 4 , 1/2 X4 ½ , 6 X 6 ,10,12 X 12 นิ้ว หนา 3/8 1/2, 1/2 นิ้ว	ใช้ในที่ที่ต้องการการรักษาความสะอาด ซึ่งเหมาะสมกับการนำมาใช้ในคลินิกทันตกรรม อย่างมากทนต่อไอน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทวัสดุตกแต่ง	คุณสมบัติ							การใช้งาน	
	ทนทาน	ทนกรด	ทนด่าง	ทนความชื้น	ทนการขีดข่วน	กันความร้อน	คงตัวแข็งแรง		
5. กระเบื้องยาง	●	●	●				● ●	6 – 48 นิ้ว เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส 9 X 9 นิ้ว ความหนา 1/8 นิ้ว 3/6 นิ้ว , 1/4 นิ้ว	ได้ดี มีหลายชนิด ใช้งานปานกลาง ต้องการความเงียบ
6. กระเบื้องหินอ่อน	●				●		●	มีขนาดต่าง ๆ ให้เลือกมากมาย มีความหนา 3/4 นิ้ว – 1 นิ้ว รับแรงกดได้ 35 กก. / ซม.	เป็นหิน ที่ทนทาน ต่อความสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้าง หินอ่อนมีค่าในด้านความงามมากกว่าหินประเภทอื่น ๆ มีสีให้เลือกตามความเหมาะสม เช่น เทา ขาว ชมพู เขียว เนื้อน้ำตาล ไม่เก็บเสียง
7. หินแกรนิต	●	●	●	●	●		●		เหมาะสมกับบริเวณ โถงพักคอย และทางเดินซึ่งจะทำให้เกิดความรู้สึกหรูหรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

										และภูมิฐาน แต่ไม่ เหมาะกับส่วนที่ เกี่ยวข้องกับ วินิจัย เพราะไม่ สามารถทนกรด - ทนด่างได้					
8. หินขัด	●		●						●	พื้นหินขัดเหมาะ กับบริเวณที่ ต้องการความ สวยงามพื้นที่ กว้างขวาง ไม่ เหมาะกับบริเวณที่ ต้องโดนน้ำเพราะ จะทำให้ลื่น					
ประเภท วัสดุตกแต่ง พื้น	คุณสมบัติ									การใช้งาน					
	ทนทาน		ทนกรด		ทนด่าง		ทนความชื้น		ทนการขีดข่วน			ทนความร้อน		ดูดซับเสียง	
9. ซีเมนต์	●				●					●	เหมาะกับบริเวณที่ ต้องใช้งานหนัก และไม่ต้องการ การรักษามาก เช่น ทางสัญจรนอก อาคาร				
10.. หิน ธรรมชาติ	●					●				●	มีขนาดต่างๆ ให้ เลือกมากมาย ความหนา 1 ½ - 2				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

										นิ้ว	
11.วอลเปเปอร์											มีลวดลาย ให้เลือกมาก เหมาะสม กับสถานที่ ที่ต้องการสร้างบรรยากาศและความสวยงาม
12. กระเบื้อง		●	●							มีหลายขนาด	ใช้กับผนังทั่วไปที่ไม่ต้องการความหรูหรามากนัก ผนังกระเบื้องเหมาะกับบริเวณที่ต้องป้องกันความชื้น และทำความสะดวก เช่น ห้องผ่าตัด
13. กระเบื้องโมเสค	●			●							ใช้กับผนังที่ต้องการความหรูหรา มีลวดลายและสีสันให้เลือกมากมาย ใช้ตกแต่งในส่วนพักผ่อนเพื่อสร้างบรรยากาศ
ประเภทวัสดุตกแต่ง	คุณสมบัติ									ขนาด	การใช้งาน
	ทนทาน	ทนกรด	ทนด่าง	ทนความชื้น	ทนการขีดข่วน	กันความร้อน	ดูดซับเสียง	ทำความสะอาดง่าย			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. แผ่นลามิเนต	●	●	●	●	●	●	●	4 X 8,4 X 10,4, X12 ฟุต	เหมาะสำหรับ ใช้ กรอบบริเวณหน้าต่างและส่วนผู้เก็บ อุปกรณ์ และ บริเวณที่ใช้ สารเคมี
15. อะคูติคบอร์ด						●	●	0.60 X 0.60 ,0.60 X 1.20 ,0.60 X 2.40 ม. ความหนา 10 ซม.	เป็นวัสดุที่มี น้ำหนักเบา ติดตั้งง่าย เหมาะสำหรับ ห้องที่ต้องการ ป้องกันเสียง สะท้อน เช่น ห้องประชุม
16. กระจกใส	●						●		เหมาะกับผนังที่ ต้องการความ โปร่งและโล่ง เช่น ส่วนพักคอย และ หอพักผู้ป่วย
17. กระจกขานอ้อย			●		●	●		4 X 8, 4 X 6 ,4 X 10 4 X 12 ฟุต	ส่วนใหญ่จะใช้กับ ห้องประชุมหรือ ห้องที่ต้องการเก็บ เสียง
18. วัสดุพวกโลหะ	●				●		●		ใช้กรุผนังและเสา
19. ยิปซัมบอร์ด	●					●	●		มิให้เลือกทั้งแบบ แผ่นเรียบ, แบบ พรุน เหมาะ สำหรับตกแต่งฝ้า เพดานทุกส่วนใน คลินิกทันตกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภท วัสดุตกแต่ง	คุณสมบัติ								ขนาด	การใช้งาน
	ทนทาน	ทนกรด	ทนด่าง	ทนความชื้น	ทนการขีดข่วน	กันความร้อน	ดูดซับเสียง	ทำความสะอาดง่าย		
20. แผ่นสแตนเลส	●							●	1.20 X 2.40 ยกเว้น สั่งทำพิเศษจะมาเป็นแผ่นใหญ่	เหมาะสำหรับทำเฟอร์นิเจอร์ เช่น รถเข็น อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ
21. ผนังเทียม	●							●	จะคิดเป็นหลา	เหมาะสำหรับบุเฟอร์นิเจอร์ในคลินิกทันตกรรม เช่น โซฟา เก้าอี้ ประชุม เก้าอี้นั่งทำฟัน ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.13 แสดงแสงสว่างที่จำเป็นสำหรับการใช้งานในสถานที่ต่างๆ กัน

ประเภท	แรงเทียน	ประเภท	แรงเทียน
1. ทางเข้า – ออก	30	6. ประชุม	
2. ตอนรับ	50	- พื้นที่สำหรับประชุม	30
3. โถงพักคอย		- ห้องสัมมนา	70
- บริเวณทั่วไป	10	- กระดาน	150
- บริเวณอ่านหนังสือ	30	7. ห้องบรรยาย	
4. ร้านอาหาร / ภัตตาคาร		- พื้นที่ผู้ฟัง	70
- บริเวณทั่วไป	3	- พื้นที่ผู้บรรยาย	150
- สภาพแวดล้อมเบาบาง	10	8. ห้องพักแขก	
- ตู้โชว์อาหาร	50	- บริเวณทั่วไป	10
5. ครีว		- บริเวณแต่งหน้า	30
- ล้างชาม / เตรียมอาหาร	150	- อ่าน / เขียนหนังสือ	30
- เตา	50	9. ห้องน้ำ	50

2.6. แสงและการให้แสง

การให้แสงสว่างเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม แสงเป็นส่วนที่ช่วยเน้นให้เห็นลักษณะรูปทรงของอาคารและช่วยสร้างบรรยากาศเชื้อเชิญเข้ามา

1. หลอดแสงชนิดต่างๆ รวมทั้งแสงที่ใช้กับการออกแบบตกแต่ง

- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างไปในทางแดง-เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเตาจี่ ร้านอาหาร และห้องนอน

- หลอด FLUORESCENT และหลอดไม่ใช่ไส้อื่นๆ จะมีประโยชน์มาก เนื่องจากมีอายุการใช้งานที่นานกว่า และมีแสงนุ่มนวลเหมือนธรรมชาติ โดยมากใช้กับสวนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะทำงาน ทางสัญจร ครีว

- แสง INFRA - RED HEATING ใช้ในส่วนบริเวณบริการต่างๆ ส่วนที่ต้องการใช้ทำอาหาร และใช้เฉพาะที่ที่อยู่ภูมิอากาศหนาว

2. ชนิดของโคมและการกระจายแสง

ก. DIRECT แสงสว่างข้างล่าง 90 - 100 % ส่องขึ้น 100 %

ข. INDIRECT แสงสว่างข้างล่าง 10 % ส่องขึ้น 90 - 100 %

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาดูงานนี้ มิใช่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า


ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ค. SEMI-DIRECT แสงสว่างข้างล่าง 60-90% ส่องขึ้น 10-40%
- ง. SEMI-INDIRECT แสงสว่างข้างล่าง 10-40% ส่องขึ้น 80-90%
- จ. GENERAL DIFFUSE แสงสว่างข้างล่าง 40-60% ส่องขึ้น 40-60%

3. วิธีการติดตั้งดวงโคม (LIGHTING METHOD)

- ก. การใช้ดวงโคมติดเพดาน (CEILING MOUNTED FITTING)
- ข. การใช้ดวงโคมห้อยลงมา (SUSPENDED OR PENDENT FITTING)
- ค. การใช้ดวงโคมติดผนัง (WALL BRACKETS)
- ง. การใช้ดวงโคมซ่อน (CEILING UNITS)
- จ. การใช้ดวงโคมตั้งโต๊ะ (TABLE LAMP)

ตารางที่ 2.14 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิดต่างๆ

ชนิด	ลักษณะโดยทั่วไป	สถานที่ใช้
 <p>หลอดไส้</p>	ใช้และติดตั้งง่าย จุดติดพันที่ราคาถูก มีให้เลือกทั้งหลอดแก้วใสและหลอดแก้วฝ้า ปรับหรี่แสงได้	เหมาะสำหรับไฟส่องสว่างและไฟประดับทั่วไป ไม่เหมาะกับบริเวณที่ต้องการแสงสว่างมากๆ
 <p>หลอดทังสเตนฮา-โลเจน</p>	ติดตั้งง่ายรูปร่างกะทัดรัด ใช้ส่องเน้น มีประสิทธิภาพสูงกว่าหลอดไส้ธรรมดา	เหมาะสำหรับการส่องวัตถุเน้นให้ดูโดดเด่น สะดุดตา และสร้างบรรยากาศให้ดูหรูหรา
 <p>หลอดฟลูออเรสเซนต์</p>	ให้แสงสว่างได้มากมีหลายโทนแสง มีประสิทธิภาพสูง	ใช้ทั้งภายในและภายนอก ให้แสงสว่างสม่ำเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

 <p>หลอดคอมแพคฟลูออเรสเซนต์</p>	<p>สามารถใช้แทนหลอดไส้ ธรรมดาได้ มีประสิทธิภาพ สูง หรือแสงไม่ได้</p>	<p>ใช้แทนหลอดไส้ธรรมดา ทั้งให้แสงทั่วไปและ SPOT LIGHT</p>
 <p>หลอดอินคักชั่น</p>	<p>ให้แสงคล้ายกับหลอดฟลูออ เรสเซนต์แต่อายุการใช้งาน มากกว่า</p>	<p>ไฟถนน ไฟพื้นที่ตู้แถวยก</p>
 <p>หลอดแสงจันทร์</p>	<p>ใช้แทนหลอดไส้ อายุการ ใช้งานยาวนาน ติดตั้งง่าย</p>	<p>โรงงานเล็ก ไฟถนน ที่จอด รถ สถานีบริการต่างๆ</p>
 <p>หลอดเมทัล - ฮาไลด์</p>	<p>ให้แสงมากกว่าและขาวกว่า หลอดชนิดอื่นมีความถูกต้อง ของสีมากกว่า อายุการใช้ งานยาวนาน</p>	<p>ส่องสว่างตัวอาคาร ไฟถนน สนามกีฬา</p>
 <p>หลอดโซเดียมความดันสูง</p>	<p>ให้แสงสีเหลืองทองอายุใช้ งานยาวนานมาก</p>	<p>ไฟถนน ไฟโรงงาน</p>
 <p>หลอดโซเดียมความดันต่ำ</p>	<p>ให้แสงมากกว่าหลอด ประเภทอื่น สีวัตถุเพี้ยน อายุใช้งานยาวนานมาก</p>	<p>ไฟถนน ไฟนอกอาคารที่ ต้องการเรื่องความประหยัด ไม่คำนึงความถูกต้องของสี</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.7. ชนิดของแสงสว่าง

แสงสว่างเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งในการปฏิบัติงานภายในโครงการ มี 2 ชนิดคือ

1. แสงธรรมชาติ (NATURAL LIGHT) หมายถึง แสงสว่างในเวลากลางวันซึ่งมีดวงอาทิตย์เป็นแหล่งกำเนิดแสงจะมีผลกระทบต่อสียภายในอาคาร องค์ประกอบในการตกแต่งภายในไม่ว่าจะเป็นพื้น ผนัง เครื่องเรือน ฯลฯ เมื่อเมื่อได้รับแสงในเวลาและทิศทางที่ต่างกัน แสงที่ได้รับก็จะได้รับในลักษณะที่ต่างกันไปด้วย
2. แสงประดิษฐ์ (ARTIFICIAL LIGHT) เป็นแสงสว่างที่เกิดจากการประดิษฐ์ที่ใช้พลังงานไฟฟ้าช่วยให้แสงสว่าง และต้องเสียค่าใช้จ่าย

ตารางที่ 2.15 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี – ข้อเสียของแสงธรรมชาติกับแสงประดิษฐ์

แสงธรรมชาติ	แสงประดิษฐ์
- เป็นสิ่งที่ได้จากธรรมชาติ	- ต้องเสียค่าใช้จ่ายเพื่อให้ได้แสงสว่าง
- แสงที่ส่องกระทบวัตถุนุ่มนวลและผลจากจากการมองเปลี่ยนไปได้เรื่อย ๆ ไม่น่าเบื่อ	- ให้แสงนิ่ง แข็ง มองดูแสงที่ส่องกระทบวัตถุไม่
- สามารถเปลี่ยนแปลงความเข้มของแสงและสีของวัตถุ ทำให้เกิดบรรยากาศต่าง ๆ	- มีชีวิตชีวา เท่าแสงธรรมชาติ
- ไม่สามารถควบคุมการเปลี่ยนแปลงของแสงได้	- ไม่สามารถควบคุมแสง และความเข้มได้ ถ้ากำหนดจุดที่ต้องการเน้นผิดที่ก็จะหมดคุณค่า
- ไม่สามารถนำมาใช้ตามส่วนที่ต้องการได้ทุกจุด	- ไม่สามารถควบคุมการใช้งานได้ตลอดเวลา
จุด	- สามารถนำมาใช้ได้ทุกสถานที่ที่ต้องการทำให้เกิดความสะดวกในการใช้สอย

2.7.1 ชนิดของแสงสว่างจากหลอดไฟ

แสงจากหลอดไฟซึ่งปัจจุบันแบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 3 ชนิดคือ

1. หลอด INCANDESCENT (ประเภทหลอดไส้) ให้แสงที่มีลักษณะอบอุ่นคล้ายแสงอาทิตย์ ให้น้ำหนัก แสงเงาชัดเจน นิยมใช้ส่องเน้นวัสดุตกแต่ง หรือมุมมองที่สร้างบรรยากาศที่ดี
2. หลอด FLUORESCENT ประเภทหลอด (LOW PRESSURE DISCHARGE) ให้แสงสว่างสม่ำเสมอมีนวลกว่าแสงจากหลอด INCANDESCENT แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ

- ชนิด HIGH EFFICIENCY เป็นหลอดที่มีปริมาณแสงมาก แต่ไม่สามารถเน้นสีที่เป็นจริงของวัตถุได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ชนิด WARM WHITE ให้แสงน้อยกว่า HIGH EFFICIENCY แต่แสงที่ได้ค่อนข้างนุ่มนวลกว่า มีสีค่อนข้างฟ้าอ่อนๆ เมื่อแสงส่องกระทบวัตถุ สีคล้ายสีธรรมชาติ

3. หลอด MERCURY มีคุณสมบัติรวมกันระหว่างหลอด INCANDESCENT และ FLUORESCENT ใช้ภายนอกอาคาร

ตารางที่ การเปรียบเทียบคุณสมบัติระหว่างหลอด INCANDESCENT และ หลอด

FLUORESCENT

ตารางที่ 2.16 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี - ข้อเสียของหลอด INCANDESCENT และ หลอด

FLUORESCENT

หลอด INCANDESCENT	หลอด FLUORESCENT
- อายุการใช้งานของหลอดค่อนข้างสั้น ถ้าได้	- อายุการใช้งานยาวนานกว่า ทำให้ประหยัด
รับความสั่นสะเทือนมากจะทำให้ไส้หลอด	ค่าหลอดไฟ
ขาด	
- ค่าใช้จ่ายสูง	- ช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย
- สามารถส่องเน้นได้ในจุดเฉพาะที่ต้องการ	- ให้แสงสว่างกระจายทั่วไป
- ไม่มีปฏิกิริยาต่อสีที่วัตถุ ทำให้สามารถเห็น	- สีของวัตถุที่ส่องกระทบค่อนข้างซีดกว่า ไม่
สีจริงของวัตถุ	เหมือนสีจริง
- หลอดที่เปิดเป็นเวลานาน จะทำให้เกิดความร้อนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ	- ให้ความร้อนน้อย เหมาะกับสถานที่ที่ใช้
	เครื่องปรับอากาศ

ชนิดของโคมไฟ

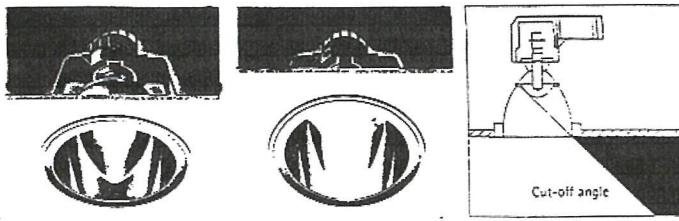
โคมไฟในปัจจุบันสามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. โคมไฟส่องลง (DOWNLIGHT)

มีจุดประสงค์เพื่อให้แสงสว่างในแนวระนาบ ส่วนใหญ่จะพบมากกับหลอดประเภท

TUNGSTEN, HALOGEN , FLUORESCENT ,COMPACT ,GLS และบางประเภทของ H.I.D. LAMPS.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.32 แสดงลักษณะ โคมไฟแบบส่องลง (DOWNLIGHT)

2. โคมไฟส่องลงพร้อมปรับทิศทางได้ (DIRECTIONAL DOWNLIGHT)

มีจุดประสงค์เพื่อให้แสงสว่างทั้งในแนวระนาบและแนวตั้ง (HORIZONTAL & VERTICLE PLANE)



รูปที่ 2.33 แสดงโคมไฟส่องลงพร้อมปรับทิศทางได้
(DIRECTIONAL DOWNLIGHT)

3. โคมไฟสาดกำแพงประเภท (WALL WASHER)

มีจุดประสงค์เพื่อให้แสงสว่างหลักในแนวตั้ง จำเป็นต้องเป็นชนิดโคมที่ออกแบบมาเพื่อบังคับแสงหันเข้าทางผนังเป็นหลัก การติดตั้งจำเป็นต้องคำนึงถึงระยะของการติดตั้ง มิฉะนั้นแสงจะไม่ได้ตามต้องการ ส่วนใหญ่พบเห็นใช้กับหลอด INCANDESCENS , TUNGSTEN, HALOGEN, METALHALIDE, FLUORSCENT, COMPACT เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.4 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศให้เย็นลงมีระบบ แต่ระบบที่นิยมใช้โดยทั่วไปมีดังนี้

1. ระบบทำความเย็น โดยตรง (Direct Refrigeration System)

เป็นระยะที่ให้อากาศที่ถูกนำไปใช้ในการทำความเย็น พัดผ่านหน่วยทำความเย็นของเครื่องปรับอากาศโดยตรง โดยมีใช้ตั้งแต่เครื่องปรับอากาศขนาดเล็ก เช่น แบบหน้าต่าง (Window Type) หรือแบ่งแยกส่วน (Split Type) เป็นต้น วิธีเหมาะสมสำหรับพื้นที่ปรับอากาศขนาดเล็กและขนาดกลาง

2. การปรับอากาศทางอ้อม (Indirect Refrigeration System)

เป็นวิธีอาศัยตัวกลางเป็นตัวนำความร้อนจากห้องมา ได้แก่ เครื่องระเหยความร้อน (Condensing Unit) การปรับอากาศวิธีนี้พัฒนาขึ้นมาเพื่อใช้กับสถานที่ที่ต้องการปรับอากาศกว้างมากๆ หรือไม่มีสถานที่ที่จะนำเครื่องปรับอากาศทั้งส่วนมาติดตั้งใกล้ๆ ได้ หรือไม่ต้องการเก็บเสียงป้องกันการแพร่เสียงตามช่องลม เป็นต้น ตัวกลางที่นิยมใช้ได้แก่ น้ำเกลือ หรือสารละลายอื่นๆ โดยการเดินท่อตัวกลางผ่านเข้าไปข้างในเพื่อทำความเย็นแก่ตัวกลาง จากนั้นส่งผ่านตัวกลางไปตามท่อกลางผ่านเข้าไปใน Cooling Coil เพื่อทำความเย็นแก่ตัวกลาง จากนั้นส่งผ่านตัวกลางไปตามท่อไปสู่ Fan coil ของตัวกลางซึ่งติดตั้งอยู่ในห้องที่ต้องการปรับอากาศ ดังนั้นท่อตัวกลางจึงต้องมีฉนวนหุ้มตลอดทางการปรับอากาศ วิธีนี้มักนิยมใช้กับเครื่องปรับอากาศระบบศูนย์รวม (Central system) หรือ Chiller

ระบบปรับอากาศที่มักใช้ในตลาดของไทยในปัจจุบันนี้มี 3 ระบบคือ

1. ระบบปรับอากาศแบบหน้าต่าง (Window Type)
2. ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split Type)
3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central System)

1.ระบบปรับอากาศแบบหน้าต่าง (Window Type) เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดเล็กใช้วิธีปรับอากาศโดยตรง ติดตั้งบนกำแพงซึ่งติดต่อกับอากาศภายนอก ตัวเครื่องมีส่วนปรับความร้อนและคายความร้อนอยู่ในกล่องเดียวกัน โดยความร้อนจากภายในผ่านตัวนำไปทิ้งด้านนอกห้อง

ตำแหน่งที่ติดตั้ง แอร์แบบหน้าต่างส่วนมากจะติดตั้งให้สูงเกินระดับศีรษะเล็กน้อย เพื่อให้ลมเย็นที่เป่าออกมาปะทะตัวคนโดยตรง ซึ่งจะทำให้รู้สึกไม่สบายได้ จุดที่จะทำการติดตั้งควรเป็นจุดที่เครื่องสามารถเป่าลมเย็นไปได้ทั่วบริเวณห้อง นอกจากนี้ยังต้องคำนึงเรื่องการระบายความร้อนที่ท้ายเครื่องและความสวยงามอีกด้วย

การติดตั้ง แอร์แบบหน้าต่าง จัดได้ว่าติดตั้งง่ายที่สุด งานที่ต้องเตรียมเพียงแต่ทำของวงกบหน้าต่าง หรือผนังให้ได้ช่องพอเหมาะกับเครื่องแต่ละยี่ห้อเท่านั้น แต่ข้อสำคัญที่ควรคำนึงถึงในการขนถ่ายการดำเนินงาน ไม่ว่าจะเป็นการเคลื่อนย้าย หรือการติดตั้งใหม่ให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ติดตั้งแอร์แบบหน้าต่างก็คือ ไม่ควรให้มีกระจกหน้าต่างอยู่ติดหรือใกล้กับตัวเครื่องเพราะเวลาเริ่มเดินเครื่อง เครื่องจะสั่งทำให้กระจกมีเสียงดังได้ ซึ่งอาจจะแก้ไขได้โดยการใส่ยาง หรือฟองน้ำคั่นระหว่างตัวเครื่องกับวงกบเพื่อช่วยลดการสั่นสะเทือนดังกล่าว

ตารางที่ 2.17 แสดงข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบ Window Type

ข้อดี	ข้อเสีย
1. มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย	1. มีขีดจำกัดคือใช้ได้กับสถานที่เล็กเท่านั้น
2. ราคาถูกเหมาะสมสำหรับสถานที่เล็ก	2. ต้องติดตั้งกับห้องที่มีผนังด้านหนึ่งติดกับด้านนอกเพื่อระบายความร้อน
3. การบำรุงรักษาง่าย	3. มีเสียงดังรบกวน

2.ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split Type) เป็นเครื่องปรับอากาศซึ่งได้รับการพัฒนาขึ้นมาเพื่อแก้ปัญหาในกรณีที่สถานที่ที่ไม่มีผนังติดกับภายนอก หรือไม่สามารถนำเครื่องของเครื่องปรับอากาศมาติดตั้งใกล้สถานที่ปรับอากาศได้ โดยการแยกเอาส่วนระบายความร้อน (Condensing Unit) ไปไว้ในนอกห้อง เนื่องจากเป็นส่วนที่มีเสียงดัง เครื่องส่งลมเย็นที่อยู่ในห้องจะได้ยินเพียงเสียงลมและน้ำยาฉีดเพียงเล็กน้อยเท่านั้น มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่มาก มีขนาดตั้งแต่ 1.50-60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบคือ

- เครื่องส่งลมชนิดตั้งเพา ใช้ตั้งพื้น
- เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อลมต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆ ได้
- เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อหรือไม่ก็ได้ เครื่องส่งลมเย็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีที่ตั้งที่พื้นหรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูง ระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2-3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมส่งจะไปเป่าลมร้อนระดับ บนๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปก็จะเป่าโดนคน

ตำแหน่งที่ติดตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องส่งลมเย็น เครื่องส่งลมเย็นที่ตกลงมาเรื่อยๆ ไป มี 2 แบบ คือ แบบแขวนและแบบตั้งพื้น ในการพิจารณาค่าแรงที่ดึงของเครื่องส่งลมเย็นนั้นจะต้องพิจารณาค่าแรงที่ดึงของเครื่องระบายความร้อนควบคู่กันไปด้วย คือ ควรจะให้ระยะห่างจากเครื่องทั้งสองอยู่ใกล้กัน (โดยเฉลี่ยประมาณ 6 เมตร เป็นอย่างมาก) ท่อน้ำยา ท่อน้ำทิ้ง จะต้องสามารถเดินได้สะดวกและดำเนินไปได้ควรจะต้องอยู่ใกล้กับเครื่องส่งลมเย็น เป็นตำแหน่งที่ลมจะระบายความร้อนเข้าและออกจากเครื่องได้โดยสะดวก

การติดตั้ง เนื่องจากการติดตั้งแอร์แบบแยกส่วนนี้ต้องสัมพันธ์กับตำแหน่งที่ตั้งของเครื่องเป็นอย่างมา ดังนั้น เรื่องการติดตั้งต่างๆ ไป จึงสามารถสรุปเป็นข้อๆ ได้ดังนี้คือ

1. เครื่องส่งลมเย็น และเครื่องระบายความร้อนอยู่ใกล้กัน (โดยเฉลี่ย 6 เมตร)

2. เครื่องส่งลมเย็น อยู่ในตำแหน่งที่ส่งลมได้ดี ท่อน้ำยา ท่อน้ำทิ้งเดินได้สะดวกและสวยงาม สามารถซ่อม-บริการได้ง่าย

ตารางที่ 2.18 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี-ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน

ข้อดี	ข้อเสีย
1. เครื่องเดินเงียบเพราะอุปกรณ์ที่ทำให้เกิดเสียงอยู่ด้านนอกอาคาร 2. มีหลายขนาดตั้งแต่เล็กถึงใหญ่ 3. หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามเป็นอุปกรณ์ตกแต่งภายใน	1. มีท่อน้ำยาระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อนทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร 2. ความร้อนสามารถแทรกซึมตามท่อต่างทำให้ประสิทธิภาพการใช้งานลดลง 3. การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central System) หรือเรียกว่า “Chiller” หรือ “Chilled Water System” หลักการโดยทั่วไปของระบบนี้คือ เครื่องทำความเย็น เครื่อง Chiller จะทำน้ำให้เย็นแล้วปั๊มส่งไปตามท่อ ซึ่งหุ้มฉนวนไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการจะปรับอากาศ โดยมีอุปกรณ์ที่เรียกว่า Fan Coil Unit หรือ Air Handling Unit เปลี่ยนสภาพจากน้ำเย็นเป็นลมเย็น โดยผ่านน้ำเย็นไปในคอยล์เล็กๆ ภายใน Fan Coil Unit นั้น และเป่าลมผ่านคอยล์กลายเป็นลมเย็นออกมา ความร้อนที่เครื่องซิลเลอร์ดึงออกจากน้ำ คือ ความร้อนที่เครื่องระบายออก โดยจะใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อากาศ หรือนำยาไปก็ได้ ซึ่งระบบปรับอากาศแบบ Chiller นี้ อาจแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ระบบที่ระบายความร้อนด้วยอากาศ กับระบบที่ระบายความร้อนด้วยน้ำ

ตารางที่ 2.19 แสดงข้อดี-ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central System หรือ Chiller)

ข้อดี	ข้อเสีย
1. เหมาะกับพื้นที่ปรับอากาศขนาดใหญ่	1. มีต้นทุนสูง
2. มีเครื่องรวมที่จุดเดียวทำให้บำรุงรักษาได้ง่าย	2. การติดตั้งต้องพิถีพิถัน และมีการเตรียมการเดินท่อ
3. ไม่มีเสียงรบกวนบริเวณปรับอากาศ	3. ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาสูง
4. มีให้เลือกใช้กับงานทุกประเภท	
5. ใช้กับโครงการใหญ่ ๆ จะประหยัดกว่าใช้เครื่องเล็กหลายเครื่อง	

2.8 ระบบไฟฟ้า

เป็นระบบที่ต้องนำกระแสไฟฟ้าจากสายไฟฟ้าแรงสูงของการไฟฟ้าเข้าไปในห้องเครื่องผ่านห้องหม้อแปลงไฟฟ้าแรงต่ำ จะตัดให้มีหม้อแปลงไฟฟ้า 2 เครื่อง โดยเครื่องแรกเป็นเครื่องไฟฟ้าแปลงกำลัง และอีกเครื่องหนึ่งเป็นหม้อแปลงไฟฟ้าที่ให้แสงสว่าง จะต้องมีแผงควบคุมแยกระบบ เพื่อความปลอดภัยจากไฟฟ้าลัดวงจร หรือใช้เก็บไฟในแผงควบคุม (SWITCH BOARD) และเครื่องจะมีตัวตัดไฟ (MAIN CIRCUIT BREAK) แยกควบคุมออกไปอีก และแต่ละชั้นจะมีตัวตัดไฟ (BRANCH CIRCUIT BREAK) แยกควบคุมแต่ละห้อง ซึ่งถ้าเกิดไฟฟ้าลัดวงจรจะตัดไฟในชั้นนั้นได้ทันที

1 มีแผงสวิตช์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิตช์แรงต่ำ ประกอบเข้าด้วยกันเป็น UNIT SUBSTATION โดยใช้หม้อแปลงชนิด DRY TYPE CASTSEIN ซึ่งกินเนื้อที่น้อย สะดวกต่อการบำรุงรักษาและยังสามารถที่จะติดตั้งในห้องแบบธรรมดาได้

2 มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าไว้สำรอง กรณีที่ไฟฟ้าจากการไฟฟ้าเกิดการขัดข้องซึ่งมีสวิตช์อัตโนมัติสามารถเดินเครื่องได้เองและจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญๆ เช่น ไฟแสงสว่างส่วนทางเดินลิฟต์ ห้องเย็น ห้องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3 สายไฟซึ่งใช้เดินในท่อเดินท่อเป็นแบบ BUS DUST ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายไฟเข้าแผงประจำชั้น แต่ละชั้นกินเนื้อที่น้อย ทำให้ไม่สิ้นเปลืองเนื้อที่ในช่วงของระบบ

2.6.2. ระบบปรับอากาศ

2.9 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่พบทั่วไปมีการใช้เครื่องปรับอากาศในหลายๆส่วน ซึ่งแต่ละส่วนจะมีเวลาของการใช้ที่ต่างกันออกไป เช่น ในบริเวณห้องพักแขก การใช้งานของเครื่องปรับอากาศในช่วงเวลาที่มีการใช้ห้องพัก ห้องอาหารใหญ่ในตอนเช้า ก็จะไม่เปิดดำเนินการหรือจัดเลี้ยง ทำให้ระบบการจัดการปรับอากาศจำเป็นต้องสามารถตอบสนองความต้องการในการใช้นั้นๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ระบบปรับอากาศที่พบโดยทั่วไป มี 3 ระบบ คือ

1. ระบบแอร์แบบชุด (Package Type Air Condition)
2. ระบบแยกส่วน (Split Type Air Condition)
3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type Condition)

1. ระบบแอร์แบบชุด (Package Air Condition)

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมด จะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน เป็นต้น มีขนาด 0.5 ถึง 5 ตัน

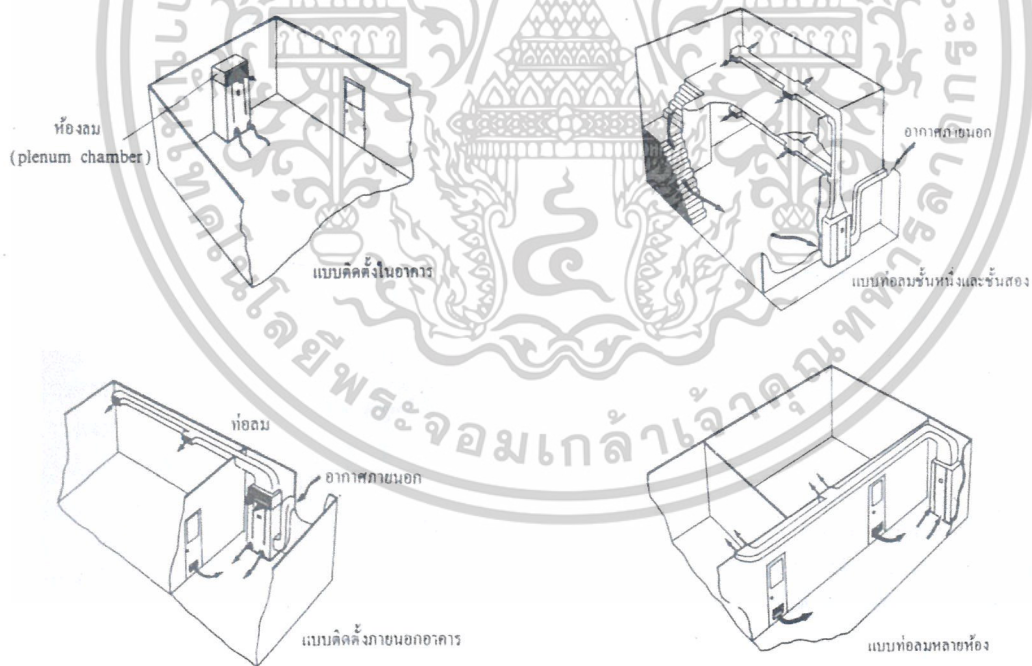
ข้อดี	ข้อเสีย
<ol style="list-style-type: none"> 1. มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย 2. ราคาถูก เหมาะที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือนหรือสำนักงานขนาดเล็ก 3. การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาทั้งเครื่อง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ถูกจัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก 2. การติดตั้งจะทำให้อาคารขาดความสวยงาม เพราะต้องเจาะผนัง 3. มีเสียงรบกวนมาก

ตารางที่ 2.20 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.34 แสดงลักษณะของแอร์แบบชุด (PACKAGE TYPE AIR CONDITION)



ภาพที่ 2.35 แสดงลักษณะของการติดตั้งแอร์แบบชุด (PACKAGE TYPE AIR CONDITION)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบแยกส่วน (Split Type Air Condition)

เครื่องปรับอากาศที่มีการแยกส่วนทำความเย็นและท่อทำความเย็นไว้ในบริเวณปรับอากาศ กับหน่วยงานระบบความร้อน (จุดที่ระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน) ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ เชื่อมต่อกันด้วยท่อ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่มากนัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 ตัน ถึง 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

1. เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
2. เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้อง

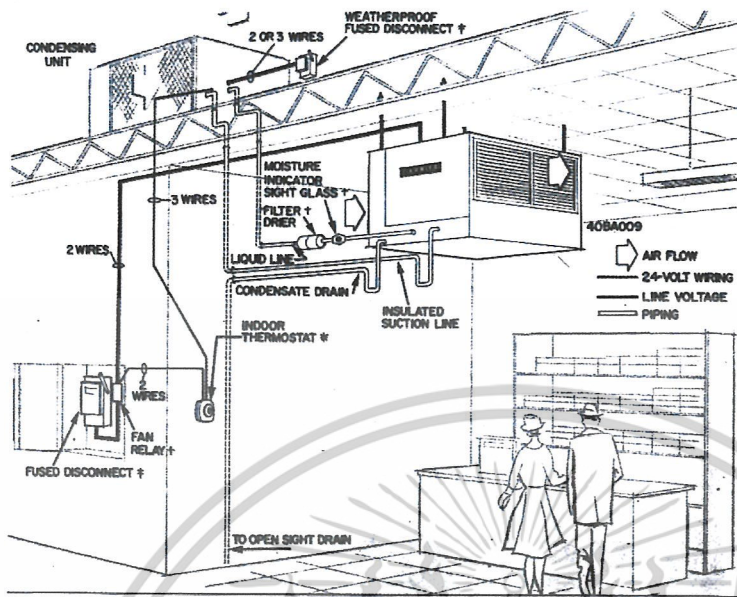
ที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆได้ตามต้องการ

3. เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม้ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปในที่ต่างๆ เครื่องส่งความเย็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีตั้งพื้น หรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูงระบบที่แขวนอยู่ในช่วง 2 – 3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมไปเป่าลมร้อนระดับบนๆลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปจะเป่าโดนคน

ตารางที่ 2.21 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน

ข้อดี	ข้อเสีย
1. เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียง จะอยู่ภายนอกอาคาร	1. มีท่อน้ำยาระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อน ทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
2. มีตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่	2. ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปในท่อต่างๆได้ ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
3. หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามได้	3. การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

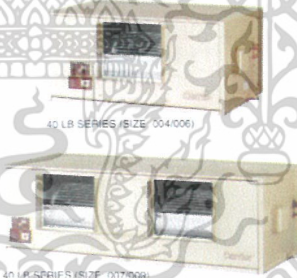
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.36 แสดงลักษณะการติดตั้งแอร์ระบบ (Split Type Air Condition)



FAN CIOL แบบฝังเพดาน



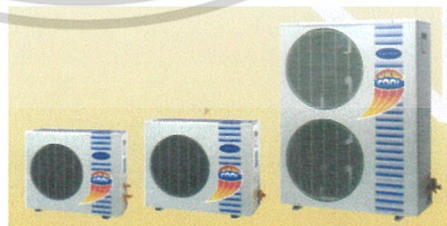
FAN CIOL แบบซ่อนในเพดาน



▲ 42JD แบบติดตั้งผนัง



▲ 42JD ติดเพดาน



CONDENSING UNIT แบบต่างๆ

FAN CIOL แบบแขวนเพดานและตั้งพื้น

ภาพที่ 2.37 แสดงอุปกรณ์ต่างๆของระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ เรียกอีกอย่างว่า “ Chilled “ หรือ Chilled Water System แบ่งการทำงานเป็นส่วนต่างๆ ดังนี้ คือ

3.1 เครื่องชิลเลอร์ (Chilled Water System) คือ เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วยอุปกรณ์ 4 ส่วน คือ

- คอมเพรสเซอร์ มี 2 แบบ คือ แบบลูกสูบ และแบบหอยโข่ง สำหรับขนาดเครื่อง 120 ตันขึ้นไป จะใช้คอมเพรสเซอร์ แบบหอยโข่ง ซึ่งมีราคาแพงกว่าแต่จะช่วยลดการสั่นสะเทือน และสามารถเกิดคอมเพรสเซอร์ไว้ในส่วนทำความเย็น และส่วนระบายความร้อนได้เลย สามารถประหยัดเนื้อที่ได้มาก

- ส่วนระบายความร้อนซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง
 - ถังลดความดัน
 - ส่วนทำความเย็นซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง เครื่องต้องตั้งในที่โล่ง หรือที่เครื่องสามารถระบายความร้อนออกนอกได้โดยสะดวก

3.2 เครื่องเป่าลมเย็น (Air Heading Unit)

ถ้าเป็นขนาดเล็กเรียกว่า “ Fan Coil Unit “ ขนาดใหญ่เรียกว่า “ Air Heading Unit “ ทำหน้าที่หลักของเครื่องเป่าลมเย็น คือ ดูดอากาศภายในห้องเข้ามาในเครื่องเข้าไปในท่อโดยตรง หรือ ต่อกับท่อ ซึ่งทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ให้ลมเย็นวิ่งกระจายไปตามห้องอีกที่

3.3 ถูลดึง ทาวเวอร์ (Cooling Tower or Condensing Unit)

ทำหน้าที่คล้ายกับหม้อน้ำในรถยนต์ คือ ระบายความร้อนจากน้ำที่ออกมาจากเครื่อง เพื่อให้ลมเย็นจะได้หมุนเวียนกลับไปใช้ระบายความร้อนจากเครื่องใหม่

3.4 ถังขยายน้ำ

ทำหน้าที่เป็นถังพักให้น้ำที่ขยายตัว เนื่องจากมีอุณหภูมิสูงขึ้น (เมื่อเปิดเครื่อง) และเป็นแหล่งเติมน้ำเข้าระบบเพื่อทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไปที่ปั๊มน้ำหรือวาล์วบางตัว ปกติถังขยายน้ำจะต้องอยู่ที่ตำแหน่งสูงสุดของระบบ โดยควรอยู่ใกล้ด้านที่ติดตั้งตัวปั๊มน้ำ ถังนี้โดยทั่วไปขนาดบรรจุจะประมาณ 1,000 ลิตร

3.5 ปั๊มน้ำมี 2 ชุด

ชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำเย็น ทำหน้าที่หมุนเวียนน้ำเย็นระหว่างส่วนทำความเย็นของเครื่องชิลเลอร์กับเครื่องเป่าลมเย็น อีกชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำร้อน ทำหน้าที่หมุนเวียนทั้งที่เป็นตัวกลางระบายความร้อน ระหว่างส่วนระบายความร้อนของเครื่องกับถูลดึง ทาวเวอร์

3.6 เครื่องกรองน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้สำหรับใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนนำไปเติมในระบบ เป็นการช่วยลดการเกิด
ตะไคร่ ตะกรัน และการกัดกร่อน

3.7 ท่อน้ำ

เป็นท่อเหล็กฉนวนยางหรือโฟมหุ้มกันไม่ให้ไอน้ำมาเกาะท่อ ซึ่งเย็น
หรือหยดเลอะเทอะ หากเป็นเมนขนาดใหญ่ควรทำรางน้ำ ไว้จับได้ท่อ เมื่อน้ำรั่วหรือเวลาซ่อม
จะได้ไม่เกิดปัญหาเรื่องน้ำหยด การเดินท่อต้องสามารถที่จะกลับมาดูแลท่อได้สะดวก ฉนวนที่
หุ้มท่อ โดยปกติจะมีอายุประมาณ 10 ปี แล้วจึงเปลี่ยนใหม่

3.8 สารเคมี

ใช้เติมเข้าระบบทั้งทางด้านน้ำเย็นและน้ำร้อน เพื่อฆ่าราและตะไคร่น้ำ
ไม่ให้เกาะตัวภายในเครื่อง

ข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

ข้อดี สามารถกระจายความร้อนได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่างบนเพดาน

Centrifugali Machine ประกอบด้วยส่วนทำงานเป็นตัวกลางในการจ่ายความ
ร้อนและความเย็น ให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

Air Heading Unit แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- Air Heading ใช้ลมเป่า Coil นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง

- Air Heading จะเป่าลมผ่าน Coil เย็น และนำลมผ่านสู่ช่องท่อแล้ว

กระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ Cooling Tower หรือ Condensing
เป็นตัวถ่ายความร้อนและส่งความเย็นให้กับ Centrifugal Machine

2.10 วัตถุประสงค์การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษาสโมสรที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า เพลสซิเด็นท์ คันทรีคลับ

ในด้านการบริการ, กลุ่มลูกค้านักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยว รวมไปถึงลักษณะการตกแต่ง

2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของการออกแบบ คลับเฮ้าส์ที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ

3. เพื่อศึกษาข้อดี – ข้อเสีย ตลอดจนวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแนวความคิด ในการออกแบบตกแต่งโครงการที่กำลังศึกษา

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษาระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร
4. ศึกษากลุ่มเป้าหมาย
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน (ในแต่ละส่วน)

1.ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ

เพลสซิเด็นท์ คันทรีคลับ

42 หมู่ 8 ถนน สุวินทวงศ์ แขวงลำด้อยต้ง เขตหนองจอก กรุงเทพฯ ๑ 10530



ภาพที่ 2.38 ภาพด้านหน้าของอาคารเพลสซิเด็นท์ คันทรีคลับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.39 ภาพด้านหน้าของอาคาร
เพตสซีเค็นท์ คันทรีคลับ ที่จะลงไปยัง
สนามกอล์ฟ



ภาพที่ 2.40 ภาพบรรยากาศของเคาเตอร์ป
ระชาสัมพันธ์



ภาพที่ 2.41 ภาพบรรยากาศของโถง
ด้านหน้าเคาเตอร์ประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในวงจำกัดเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.42 ภาพบรรยากาศของโถงเพื่อจะลงชั้นล่าง

3. ศึกษากระบวนการประกอบอาคาร

อาคาร เพลสซิเด็นท์ คันทรีคลับ

4. ศึกษากลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มลูกค้าที่เข้ามาเล่นกอล์ฟส่วนมากเป็นนักธุรกิจและหน่วยงานราชการชาวไทย และชาวต่างชาติ

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. โถงล็อบบี้ (Lobby Hall)
2. คี้อฟฟี่ช้อฟ (COFFEE SHOP)
3. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)
4. ห้องอาหาร (RESTUARANT)

1. โถงล็อบบี้ (Lobby Hall)

ส่วนที่อยู่ด้านหน้ามี PANTRY เข้าไปทางด้านในองค์ประกอบภายใน เคาน์เตอร์ Front Desk, เคาน์เตอร์พนักงาน, Information, Group Tour, ส่วน โทรศัพท์, ชุดพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสงสว่าง

- ตัวอาคารเน้นการใช้แสงจากธรรมชาติไม่ค่อย เปิดไฟ

การใช้สี

- โทนสีจะออกสีขาวกับไม้

วัสดุ

- พื้น หินอ่อน สีเรียบๆ ส่วนโถงและทางเดิน
- ผนังเป็นกระจกส่วนใหญ่ สีขาว/สีครีม ตกแต่งด้วย ไม้ย้อมสี
- เพดาน กรุฝ้าซ่อนไฟ

ฟอร์นิเจอร์

หลักเป็น Build-in เกือบทั้งหมดยกเว้นกลุ่มเก้าอี้พักคอย โซฟาสีน้ำเงิน

สรุป ข้อดี การแบ่งพื้นที่ใช้สอยต่อเนื่องและชัดเจน

ข้อเสีย การจัดวาง ริมทางหน้าร้านดูไม่สวย ป้ายบอกการแข่งชันอยู่ด้านในเห็นไม่ชัด
จากทางเข้า



ภาพที่ 2.43 ภาพบรรยากาศของทางเข้า
ร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.44 ภาพบรรยากาศ
ของทางเข้าร้านอาหาร



ภาพที่ 2.45 ภาพบรรยากาศ
ของร้านอาหารเคาเตอร์บาร์



ภาพที่ 2.46 ภาพ
บรรยากาศของร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษา การจัดทำ อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.47 ภาพบรรยากาศของ
ร้านอาหารการจัดโต๊ะ

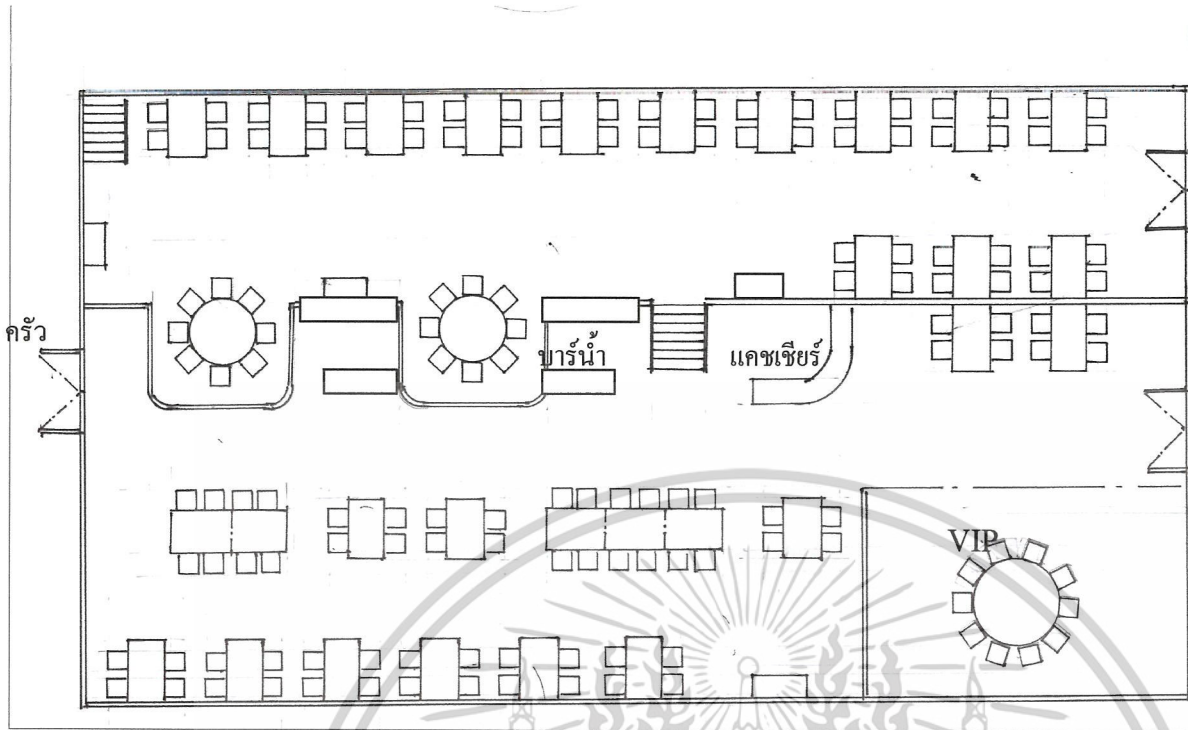


ภาพที่ 2.48 ภาพบรรยากาศของ
ร้านอาหารการจัดโต๊ะ



ภาพที่ 2.49 ภาพบรรยากาศของ
ร้านอาหารการจัดโต๊ะ โถงทางเข้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.50 แปลน ห้องอาหาร



ภาพที่ 2.51 ภาพบรรยากาศ
ของทางเข้าร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.52 ภาพบรรยากาศของการ
จัดโต๊ะอาหาร แบบโต๊ะกลมและโต๊ะ
เหลี่ยม



ภาพที่ 2.53 ภาพบรรยากาศของการ
จัดโต๊ะอาหาร แบบโต๊ะกลมและโต๊ะ
เหลี่ยม



ภาพที่ 2.54 ภาพบรรยากาศของการ
จัดแสงไฟภายในห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.55 ภาพบรรยากาศ
ของการจัดเคาเตอร์แคชเชียร์
ไว้ด้านหน้า



ภาพที่ 2.56 บรรยากาศของ
การจัดโต๊ะบริการไว้ การใช้
บริการ



ภาพที่ 2.57 ภาพบรรยากาศของ
การจัดโต๊ะพิเศษของห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน RESTAURANT เน้นรูปแบบที่เรียบง่าย เน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนครีม, สีชมพูและน้ำตาล/ทอง ซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,สะอาด และหรูหรา เน้นสีขาวดำในส่วนของงาน ชามและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ส่วนการตกแต่งใช้ โทนสีไม้เป็นหลัก

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- ผนังไม้
- ผนัง ก่ออิฐฉาบปูนกรุด้วยไม้
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซัม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบเรียบง่าย

สรุป ข้อดี สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ



ภาพที่ 2.58 ภาพบรรยากาศ
ของทางเข้าห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.59 ภาพบรรยากาศของ
การจัดโต๊ะรูปเฟด



ภาพที่ 2.60 ภาพบรรยากาศ
ของการจัดโต๊ะห้องจัดเลี้ยง 10
ที่นั่ง



ภาพที่ 2.61 ภาพ
บรรยากาศของการจัดโต๊ะห้อง
จัดเลี้ยง 10 ที่นั่ง มีทางเข้า 3
ทาง ลักษณะของห้องเป็นห้อง
แปดเหลี่ยม มีที่นั่งทั้งหมด
400 คน

เอกสารที่ส่งไว้สำหรับการใช้สถานที่การศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน BANQUET นี้เน้นวัสดุที่เป็นไม้ในส่วนซุ้มประตู เวกี ผนัง พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก เพื่อที่จะได้สะดวกต่อการปรับเปลี่ยนไปตามการใช้งานต่างๆลักษณะห้อง เป็นห้อง8เหลี่ยม

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนสีน้ำเงิน, และสีครีม/ไม้ ซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,เป็นทางการ

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน
- ผนัง บุปองน้ำหุ้มผนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซั่ม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบจัดซื้อสำเร็จรูป

สรุป
งาน

- ข้อดี
- สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ เหมาะกับรูปแบบความต้องการของ
 - การใช้วัสดุดูดซับเสียง



ภาพที่ 2.62 ส่วนเคาร์เตอร์มี
การห้อย ญญแจ โทนสีเทา สีขาว และ
ไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.63 ภาพบรรยากาศส่วน locker
โทนสีเขียว



ภาพที่ 2.64 ภาพบรรยากาศส่วน อาน้ำ



ภาพที่ 2.65 ภาพบรรยากาศส่วนห้องอบ
ชาน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.66 ภาพบรรยากาศ
ส่วน แต่งตัว

ส่วนห้องเก็บของและแต่งตัว (LOCKKER)

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน LOCKKER พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนมัสเขียว, และสีครีม/ไม้

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน
- ผนัง บุปองน้ำหุ้มผนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซัม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้ไม้

สรุป

งาน

ข้อดี - สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ เหมาะกับรูปแบบความต้องการของ

- การใช้วัสดุดูดซับเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.11 วัตถุประสงค์การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษาสโมสรที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า **ปัญญาปาร์ครามอินทรา** ในด้านการบริการ, กลุ่มลูกค้านักธุรกิจ นักท่องเที่ยวรวมไปถึงลักษณะการตกแต่ง
2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของการออกแบบ คลับเฮ้าส์ที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ
3. เพื่อศึกษาข้อดี – ข้อเสีย ตลอดจนวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแนวความคิด ในการออกแบบตกแต่งโครงการที่กำลังศึกษา

ปัญญาปาร์ครามอินทรา



ภาพที่ 2.66 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคารปัญญาปาร์ครามอินทรา



ภาพที่ 2.67 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคารปัญญาปาร์ครามอินทรา

ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบปัญญาปาร์ครามอินทรา

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ

2. ศึกษาลักษณะอาคาร

3. ศึกษาระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ศึกษากลุ่มเป้าหมาย
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน (ในแต่ละส่วน)

1.ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ

ที่ตั้ง 99 หมู่ 6 ถ. รามอินทรา กม.9 แขวงคั่นนายาว เขต คั่นนายาว กรุงเทพฯ 10230

3. ศึกษาระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร

อาคาร ปัญญาปาร์ครามอินทรา

4. ศึกษากลุ่มเป้าหมาย

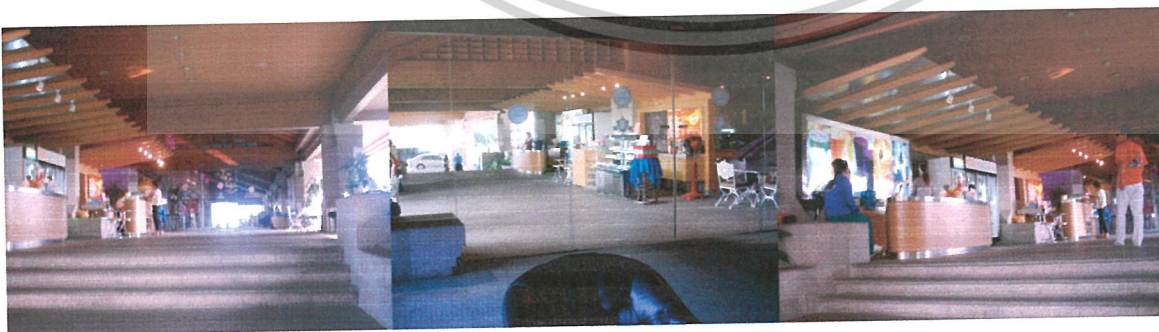
กลุ่มลูกค้าที่เข้ามาเล่นกอล์ฟส่วนมากเป็นนักธุรกิจและหน่วยงานราชการชาวไทย และชาวต่างชาติ

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. โถงล็อบบี้ (Lobby Hall)
2. คี้อฟฟี่ช้อฟ (COFFEE SHOP)
3. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)
4. ห้องอาหาร (RESTUARANT)

1.โถงล็อบบี้ (Lobby Hall)

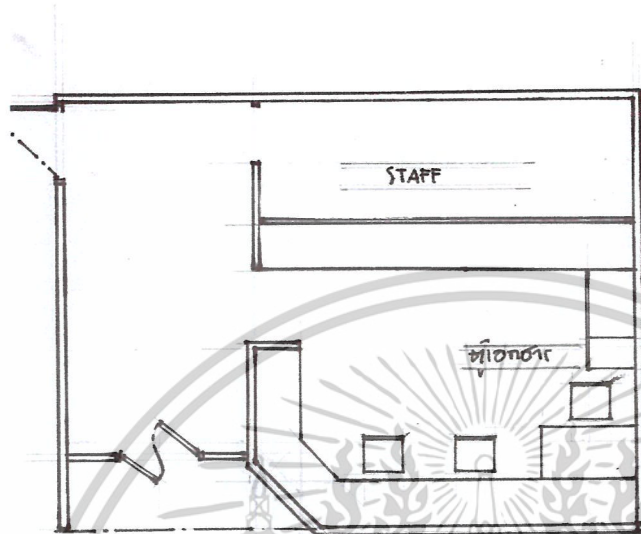
ส่วนที่อยู่ด้านหน้ามี PANTRY เข้าไปทางด้านในองค์ประกอบภายใน เคนเตอร์ Front Desk, เคนเตอร์พนักงาน, Information, Group Tour, ส่วนโทรศัพท์, ชุดพักผ่อน



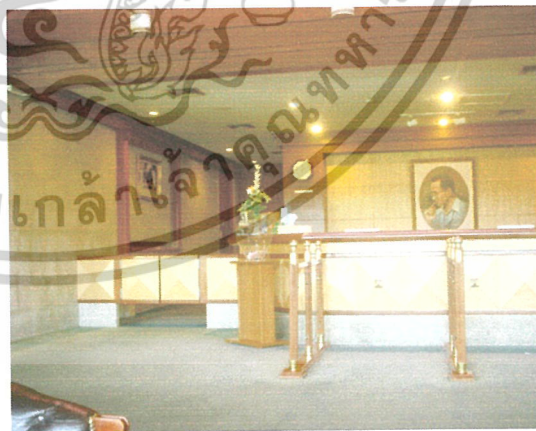
ภาพที่ 2.68 ส่วนทางเข้า LOOBY มีส่วนคี่ปฟี่ช้อบอยู่ทางด้าน

หน้าแสดง บรรยากาศของคี่ปฟี่ช้อบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

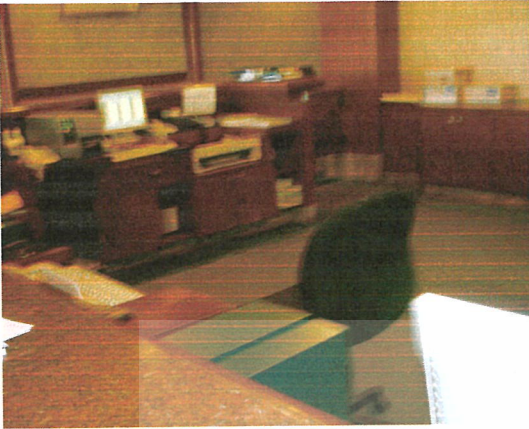


ภาพที่ 2.69 แปลนประชาสัมพันธ์

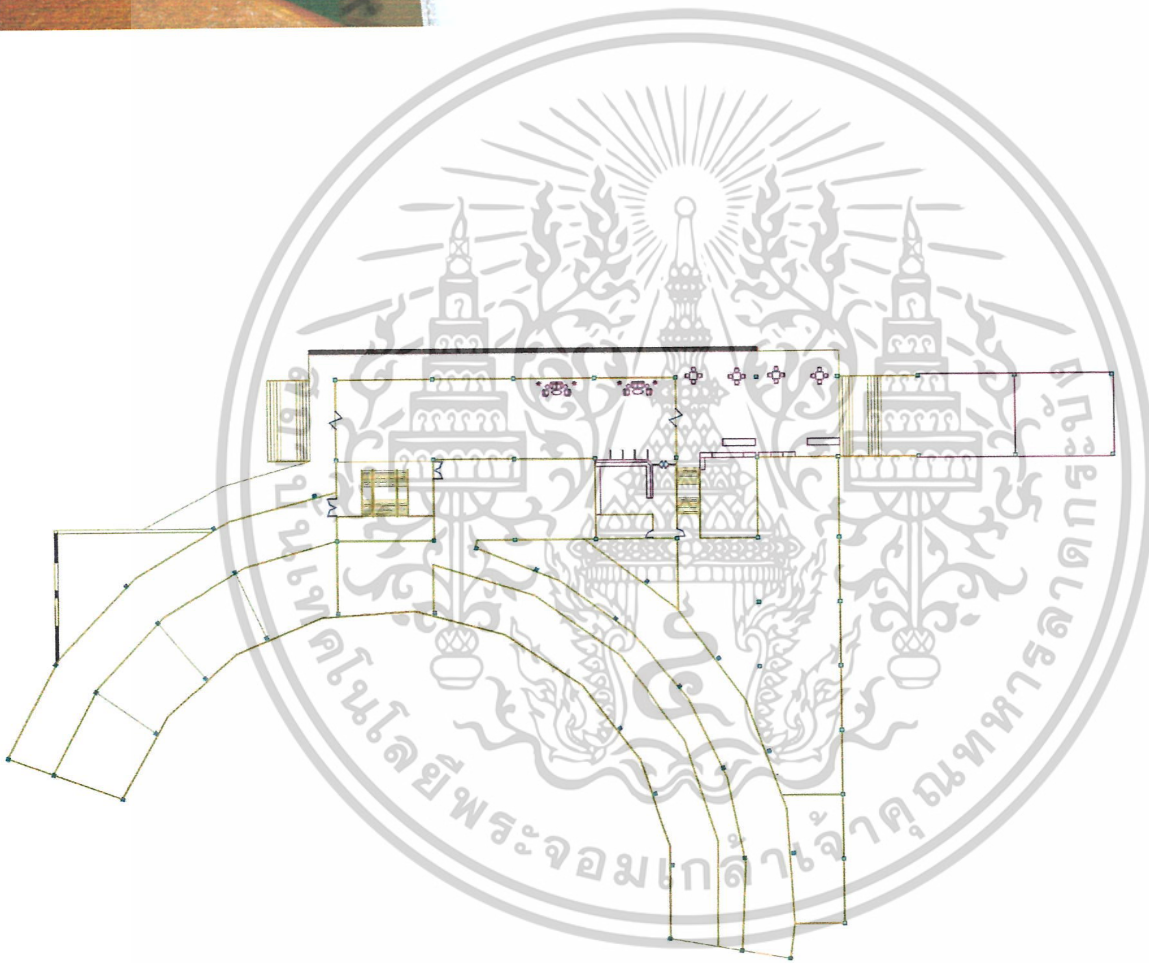


ภาพที่ 2.70 ส่วนเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์แสดงบรรยากาศการทำงานของประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

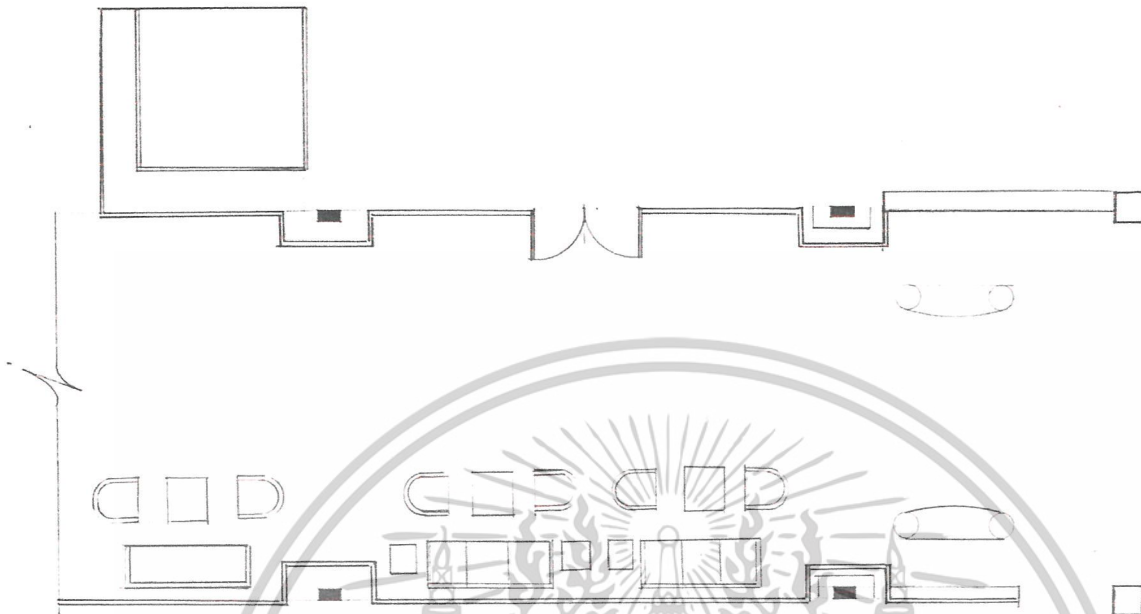


ภาพที่ 2.71 การจัดโต๊ะ พนักงานมี 4 คน
มีหน้าที่จองสนามขยคูปอง กรีนฟรี



ภาพที่ 2.72 แพลนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



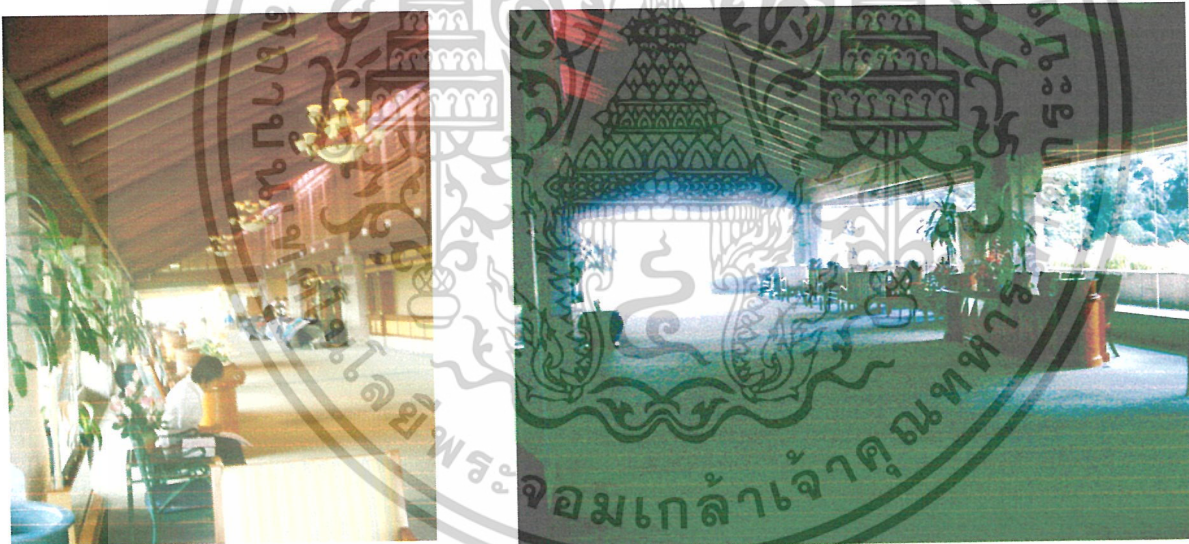
ภาพที่ 2.73 แพลนโถงต้อนรับ



ภาพที่ 2.74 แสดงบรรยากาศของโถง ทางขวามือจะเป็นร้านขายของ
 อุปกรณ์กอล์ฟ ที่นั่ง 22 ที่นั่ง มีโต๊ะวางราววัด 2 โต๊ะ โต๊ะละ 2 ที่นั่ง
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.75 ที่นั่งสามารถมองเห็นบรรยากาศภายนอก โถงโล่ง โปร่ง



ภาพที่ 2.76 ที่นั่งสามารถมองเห็นบรรยากาศภายนอก โถงโล่ง โปร่ง

แสงสว่าง

- ตัวอาคารเน้นการใช้แสงจากธรรมชาติไม่ค่อย เปิดไฟ

การใช้สี

- โถนสีจะออกสีครีม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุ

- พื้น พรม สีเรียบๆ ส่วนโถงและทางเดิน
- ผนังเป็นกระจกส่วนใหญ่ สีขาว/สีครีม ตกแต่งด้วย ไม้ซ้อมสี
- เพดาน เป็นฝ้าโชว์โครงสร้าง

ฟอร์นิเจอร์

หลักเป็น Build-in เกือบทั้งหมดยกเว้นกลุ่มเก้าอี้พักคอยโซฟาสีดำ ตกแต่งด้วยแจกัน ดอกไม้ทรงสูง ต้นไม้

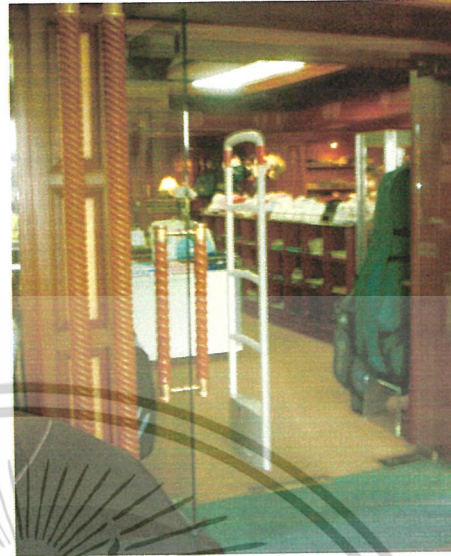
สรุป ข้อดี การแบ่งพื้นที่ใช้สอยต่อเนื่องและชัดเจน

ข้อเสีย การจัดวาง รมทางหน้าร้านดูไม่สวย ป้ายบอกการแจ้งจันอยู่ด้านในเห็นไม่ชัด จากทางเข้า



ภาพที่ 2.77 แสดงบรรยากาศภายนอกร้านขายอุปกรณ์การศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.78 แสดงบรรยากาศภายในร้านขายอุปกรณ์การกีฬา กอล์ฟ

ส่วนห้องขายอุปกรณ์กอล์ฟ (PRUSHOP)

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน PRUSHOP พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบแบบเรียบง่าย

ไม่มีลวดลายมากนัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนสีครีม, และสีครีม/ไม้

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน
- ผนัง บุป้องน้ำหุ้มหนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซัม

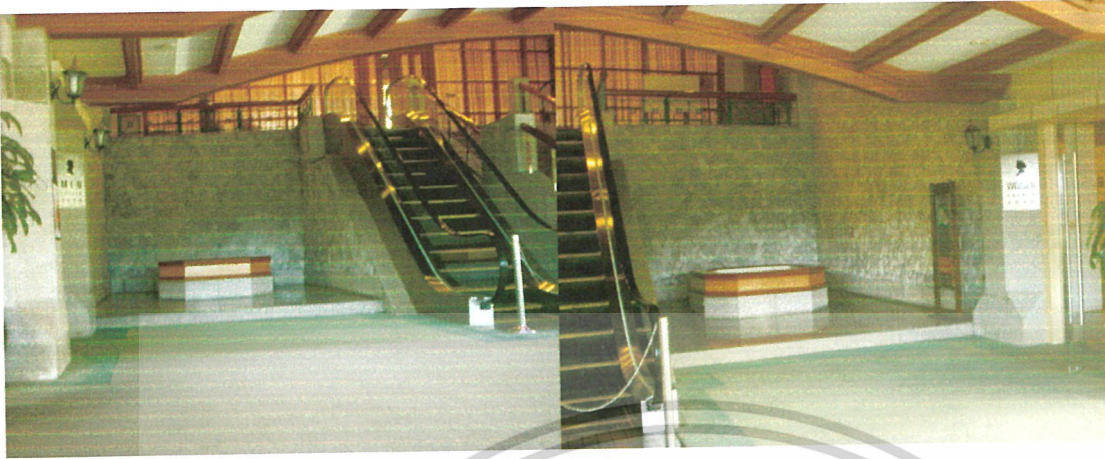
เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้ไม้

สรุป ข้อดี - สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ เหมาะกับรูปแบบความต้องการของ

งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.79 ทางด้านซ้ายทางเข้า LOCKER ชาย ทางด้านขวาเป็นทางเข้า LOCKER หญิง
บันไดไปห้จัดเลี้ยง และห้องอาหาร



ภาพที่ 2.80 บรรยากาศห้อง VIP จัดเลี้ยง ประชุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

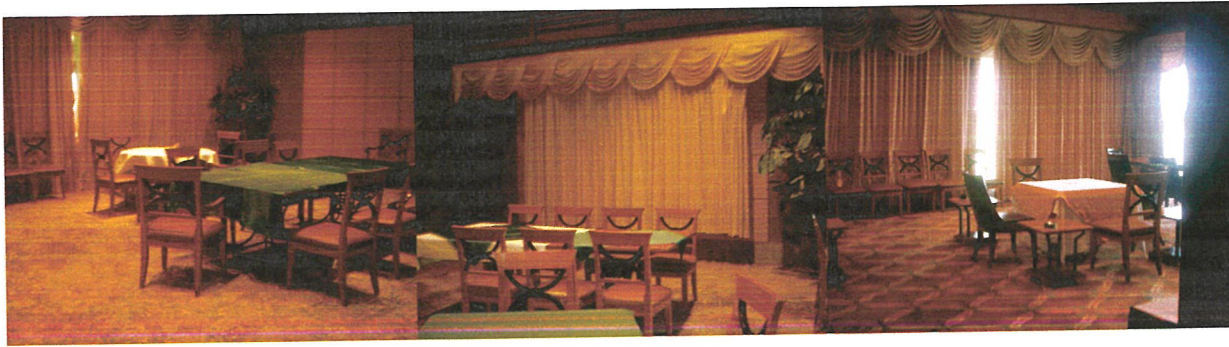


ภาพที่ 2.81 VIP จัดเลี้ยง ประชุม



ภาพที่ 2.82 ทางด้านหลังเป็นเคาน์เตอร์บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.83 ห้องจัดเลี้ยงธรรมดาสามารถจัดแบ่งห้องได้ 3 ห้อง



ภาพที่ 2.84 ห้องจัดเลี้ยงแต่ละห้องสามารถจุคนได้ 50 คน

ส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน BANQUET นี้เน้นวัสดุที่เป็นไม้ในส่วนซุ้มประตู เเวที ผนัก พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก เพื่อที่จะได้สะดวกต่อการปรับเปลี่ยนไปตามการใช้งานต่างๆ ลักษณะห้อง เป็นห้อง8เหลี่ยม

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนสีทอง, และสีครีม/ไม้ ซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,เป็นทางการ

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

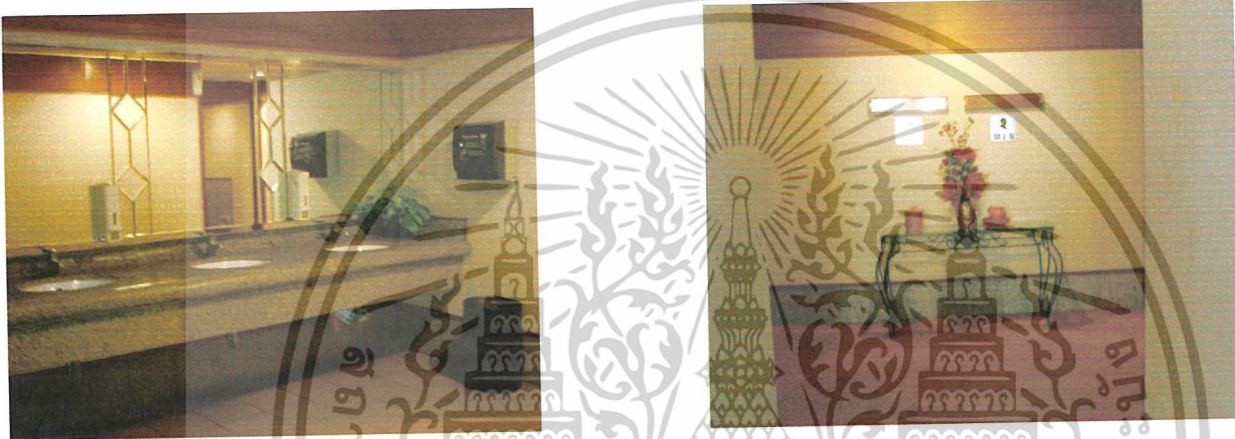
พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน เอกสพื้นปูพรมออกเสียงรบกวนระหว่างการเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผนัง บุป้องน้ำหุ้มผนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรวยปัทม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบจัดซื้อสำเร็จรูป

- สรุป **ข้อดี** - สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ เหมาะกับรูปแบบความต้องการของงาน
- การใช้วัสดุดูดซับเสียง



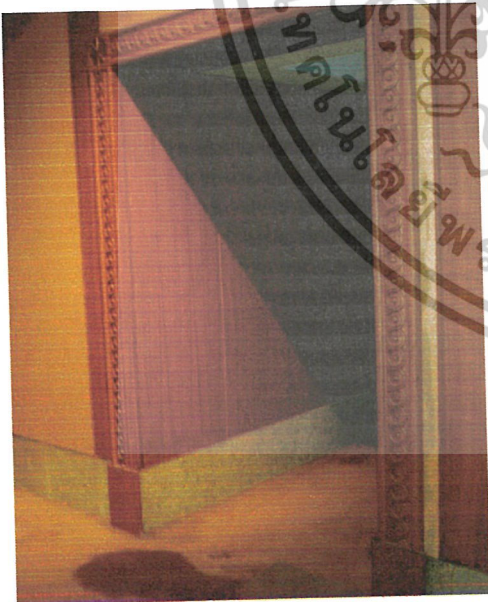
ภาพที่ 2.85 บรรยากาศภายในห้องน้ำ ของห้องอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ **ภาพที่ 2.86** บรรยากาศภายในห้องน้ำ ของห้องอาหาร อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

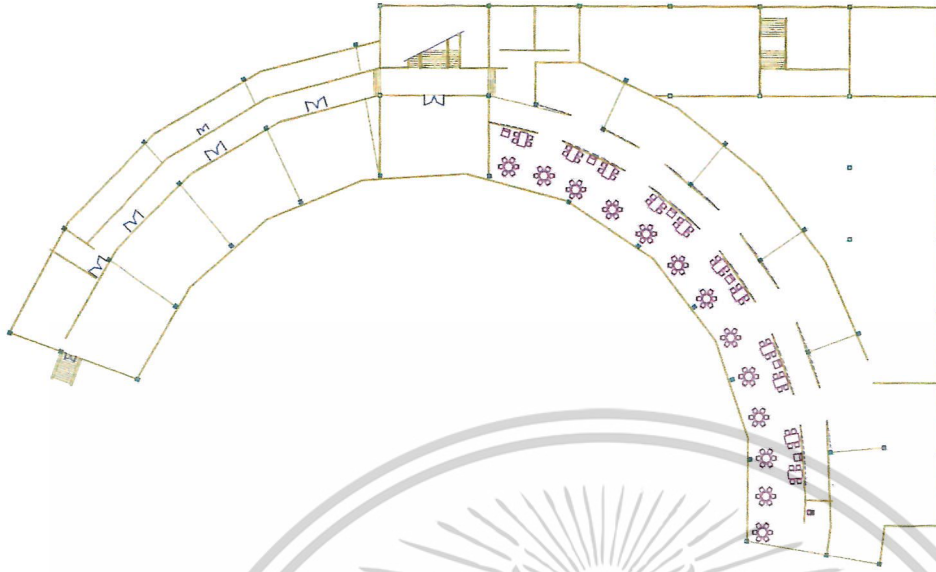


ภาพที่ 2.87 แสดงภาพเคาเตอร์ส่งอาหาร



ภาพที่ 2.88 ทางเข้าห้องน้ำของห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



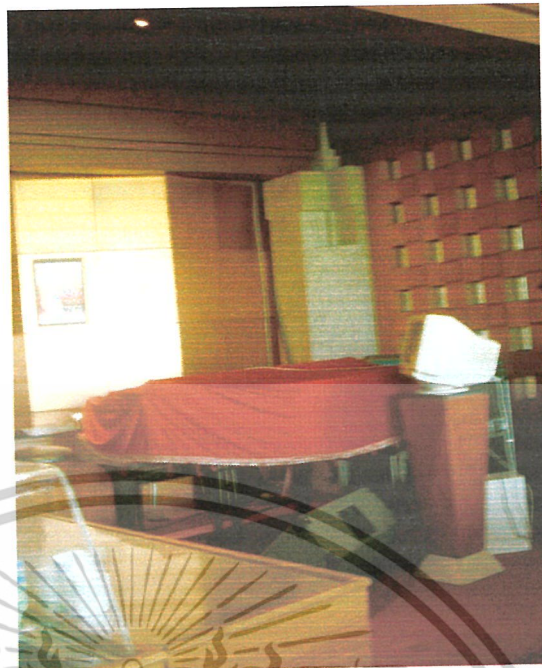
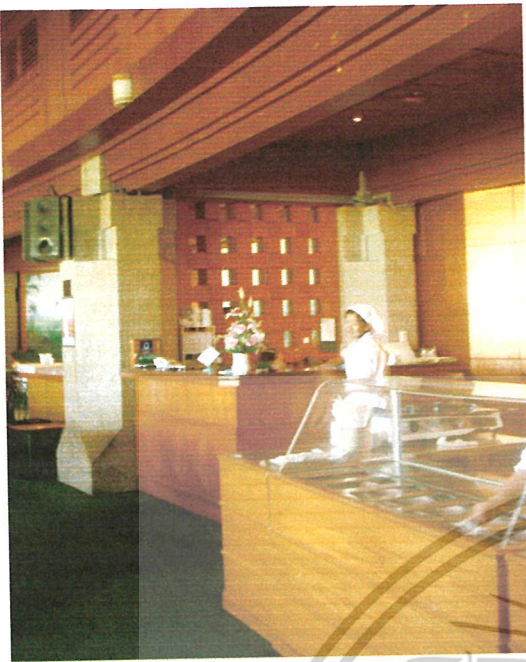
ภาพที่ 2.89 ห้องอาหาร



ภาพที่ 2.90 ทางเข้าห้องอาหาร

ภาพที่ 2.91 ส่วนเคาน์เตอร์อาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.92 เคาน์เตอร์เช็คอิน
และ ตู้ร้านขายก๋วยเตี๋ยว

ภาพที่ 2.93 ส่วนของการเล่นดนตรี



ภาพที่ 2.94 แสดงลักษณะทางเดิน ระหว่างที่นั่งกับ ส่วนอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

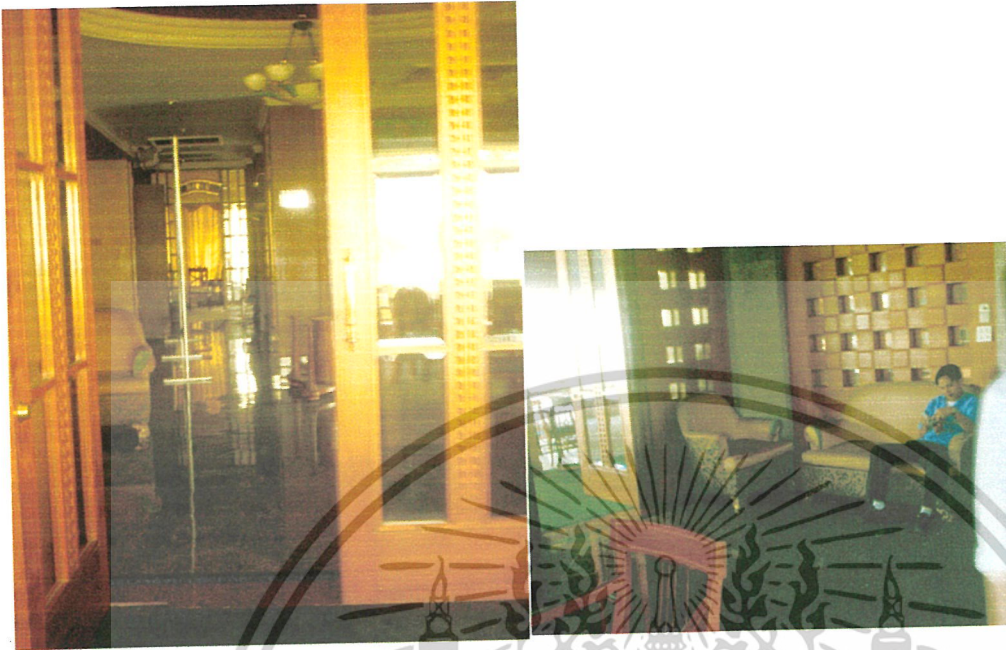


ภาพที่ 2.95 บรรยากาศการจัดวางโต๊ะรับประทานอาหารสามารถมองเห็นวิวสนามกอล์ฟ



ภาพที่ 2.96 โต๊ะทำงานของผู้ดูแลห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.97 ทางออกห้องอาหารเพื่อออกมาสูบบุหรี่

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน RESTAURANT เน้นรูปแบบที่เรียบง่าย เน้นประโยชน์ใช้สอยเป็น

หลัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นโทนครีม, สีชมพูและน้ำตาล/ทอง ซึ่งให้ความรู้สึกอบอุ่น, สะอาดและหรูหรา เน้นสีขาวดำในส่วนของงาน ขามและอุปกรณ์ในการรับประทาน ส่วนการตกแต่งใช้โทนสีไม้เป็นหลัก

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

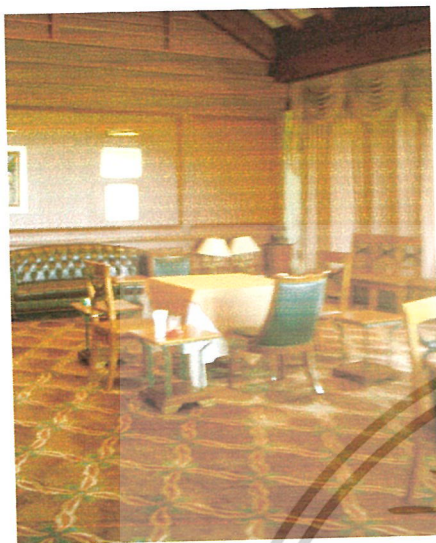
- ผนังไม้
- ผนัง ก่ออิฐฉาบปูนกรุด้วยไม้
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรวยปั๊ม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบเรียบง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป ข้อดี สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ



ภาพที่ 2.98 ห้องพิเศษ มีห้องอาบน้ำ หูฟัง และชายในตัว มีสิ่งอำนวยความสะดวก

ความสะดวก

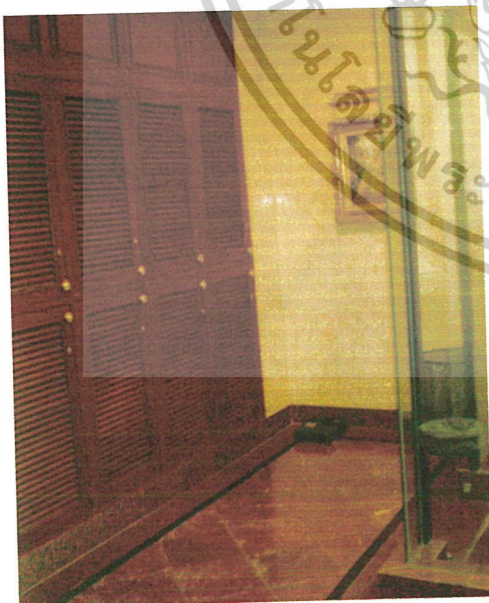


ภาพที่ 2.99 ห้องพิเศษ สามารถเดินลงไปยังสนามกอล์ฟ ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

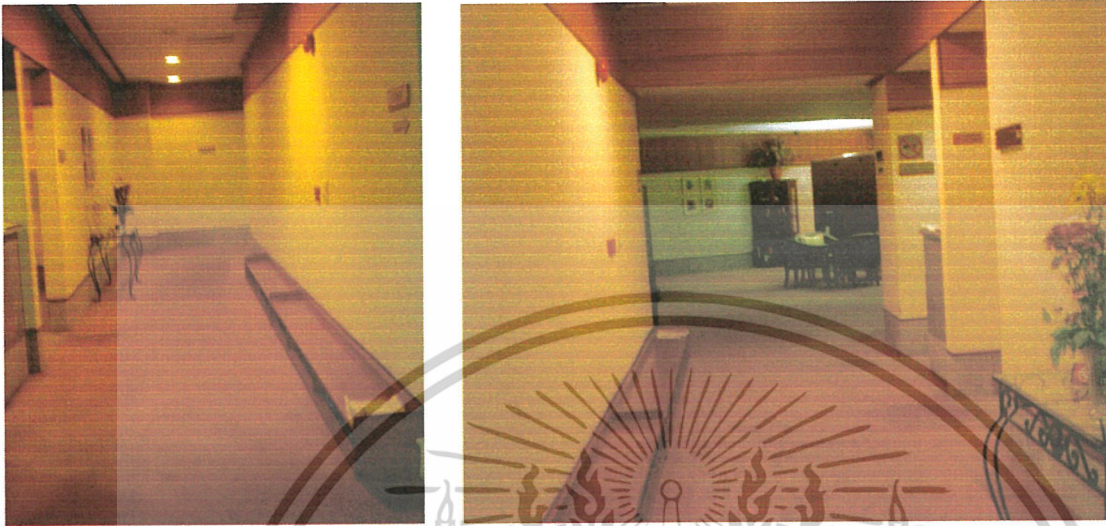


ภาพที่ 2.100 ภาพห้องอาบน้ำของห้องพิเศษ

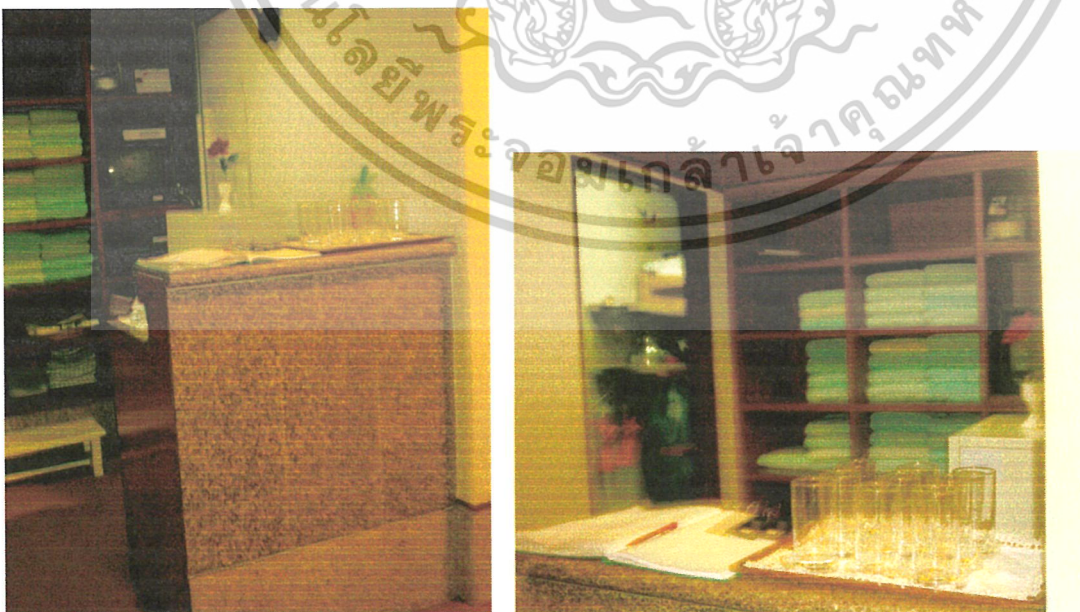


ภาพที่ 2.101 ภาพห้องน้ำของห้องพิเศษ และส่วนของ LOCKER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.102 ทางเข้าไปยังเคาเตอร์ของห้อง LOCKER หญิง ผู้เก็บ
ของ 40 ตู้ ห้องอาบน้ำ 8 ห้อง ห้องน้ำ 4 ห้อง ห้องอบซาวน่า 1 ห้อง



ภาพที่ 2.103 เคาเตอร์ของห้อง LOCKER หญิง มีชั้นผ้าอยู่ด้านหลัง
เอกสารที่แนบมาแสดงภาพของเคาเตอร์ของห้อง LOCKER หญิง ผู้เก็บของ 40 ตู้ ห้องอาบน้ำ 8 ห้อง ห้องน้ำ 4 ห้อง ห้องอบซาวน่า 1 ห้อง
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.104 ห้อง LOCKER หญิง โถง

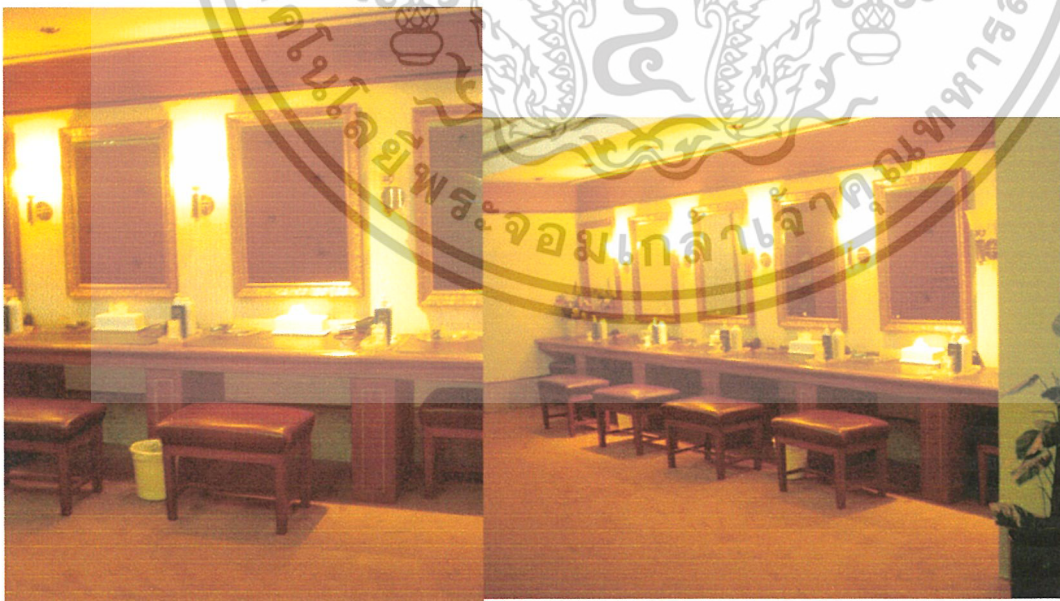


ภาพที่ 2.105 ห้อง LOCKER หญิง บริเวณ ตู้เก็บของ และที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

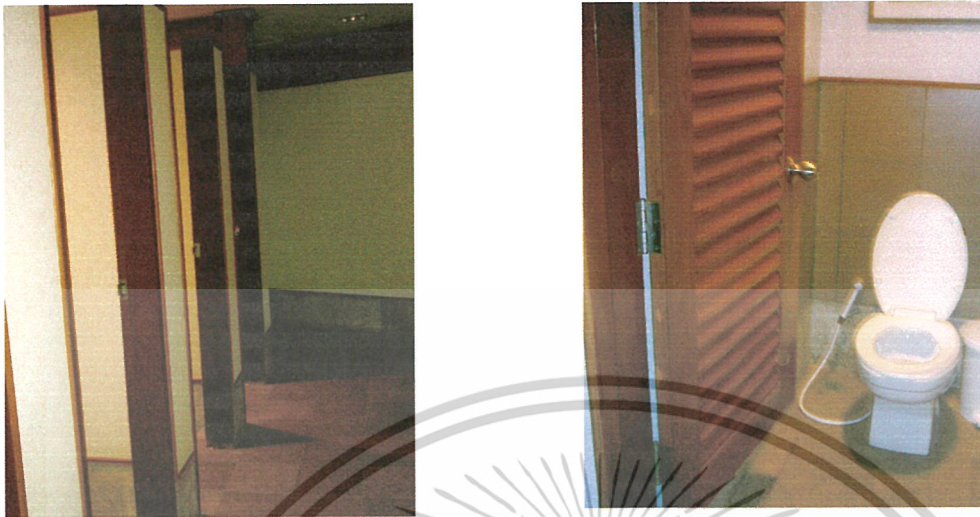


ภาพที่ 2.106 ห้อง LOCKER หญิง ที่นั่งพักคอย



ภาพที่ 2.107 ห้อง LOCKER หญิง ที่นั่งแต่งตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.108 ห้อง LOCKER หญิง ห้องน้ำ



ภาพที่ 2.109 ห้อง LOCKER หญิง ห้องอบชาวน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

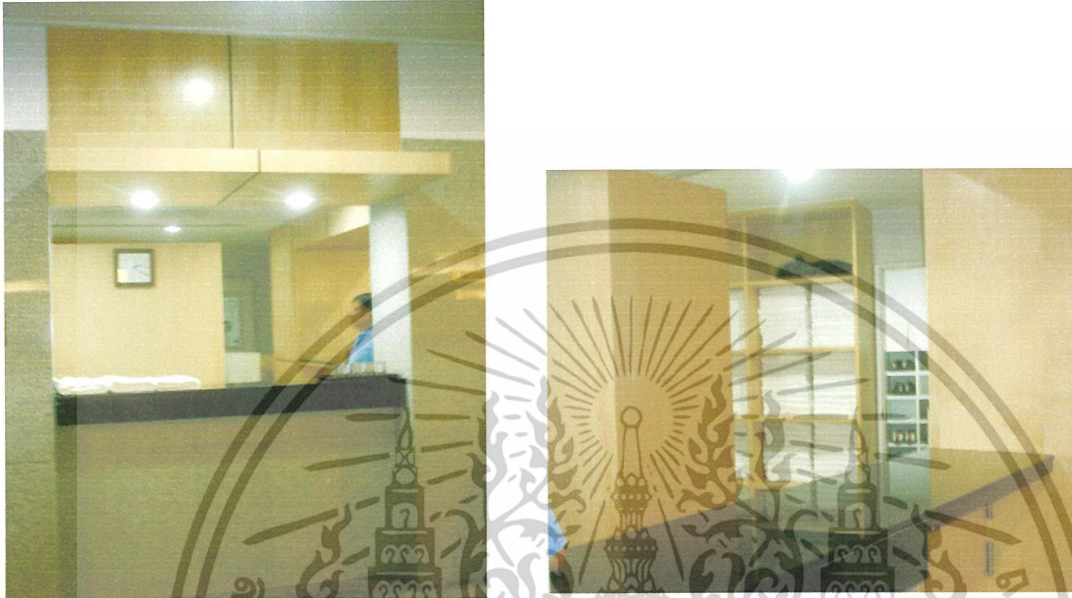


ภาพที่ 2.110 ห้อง LOCKER หญิง ห้องอาบน้ำหญิง

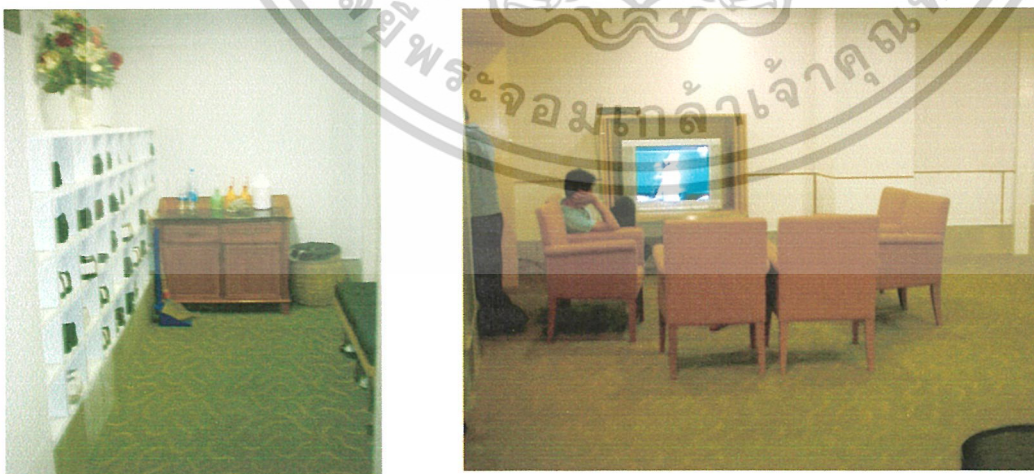


ภาพที่ 2.111 ทางเข้าห้องLOCKER ชาย ตู้เก็บของ 300 ตู้ ห้อง

อาบน้ำ 24 ห้อง ห้องน้ำ 6 ห้อง ห้องอบขนาน้ำ 1 ห้อง
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.112 เคาน์เตอร์ห้องLOCKER ชาย



ภาพที่ 2.113 ห้องLOCKER ชาย ส่วนยืมรองเท้า และส่วนพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.114 ห้องLOCKER ชาย ส่วนตู้เก็บของ และที่นั่ง



ภาพที่ 2.115 ห้องLOCKER ชาย ส่วนอาบน้ำ กับห้องอบซาวน่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.116 ห้องLOCKER ชาย
ส่วนอาบน้ำ



ภาพที่ 2.117 ห้องLOCKER ชาย ส่วนของห้องแต่งตัว

ส่วนห้องเก็บของและแต่งตัว (LOCKER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน **LOCKER** พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนเทาๆ, และสีครีม/ไม้

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน
- ผนัง บุปองน้ำหุ้มหนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรวยปัดฝุ่น ซ่อนไฟ

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้ไม้

สรุป ข้อดี - ใช้งานได้ง่ายสะดวก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษาอาคารสโมสรรถจอดที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า ราชพฤกษ์ คันทรี คลับ ในด้านการบริการ, กลุ่มลูกค้า นักธุรกิจ นักท่องเที่ยวรวมถึงถึงลักษณะการตกแต่ง
2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของการออกแบบ คลับเฮ้าส์ที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ
3. เพื่อศึกษาข้อดี – ข้อเสีย ตลอดจนวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแนวความคิด ในการออกแบบตกแต่งโครงการที่กำลังศึกษา

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษาระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร
4. ศึกษากลุ่มเป้าหมาย
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน (ในแต่ละส่วน)

1.ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ

สโมสรรถจอด

ถนน วิภาวดีรังสิต เขตทุ่งสองห้อง กรุงเทพฯ ๗ 10530



ภาพที่ 2.118 ภาพด้านหน้าของอาคารสโมสรรถจอด

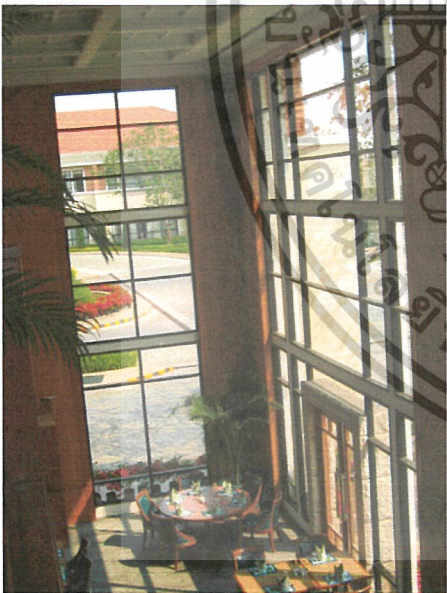
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.119 โถงทางเข้าอาคารสโมสร
ราชพฤกษ์



ภาพที่ 2.120 โถงทางเข้าอาคารสโมสร
ราชพฤกษ์ บ้านไค้ชั้นห้องจัดเลี้ยง

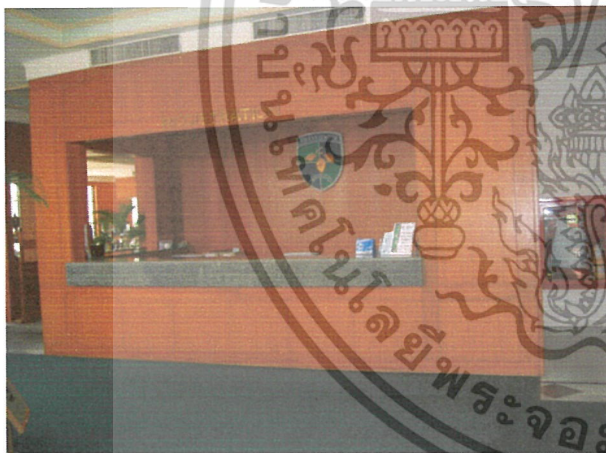


ภาพที่ 2.121 ห้องรับประทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.122 ห้องรับประทานอาหาร ด้านติดกับทางเข้า



ภาพที่ 2.123 เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์



ภาพที่ 2.124 ห้อง
รับประทานอาหาร ด้านใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.125 ห้อง
รับประทานอาหาร ด้านใน
ด้านข้างสามารถตั้งโต๊ะอาหาร
บู๊ปเฟต์



ภาพที่ 2.126 ห้อง
รับประทานอาหาร ด้านใน
ด้านข้างสามารถตั้งโต๊ะอาหาร
บู๊ปเฟต์ ทางซ้ายมีจอโทรทัศน์

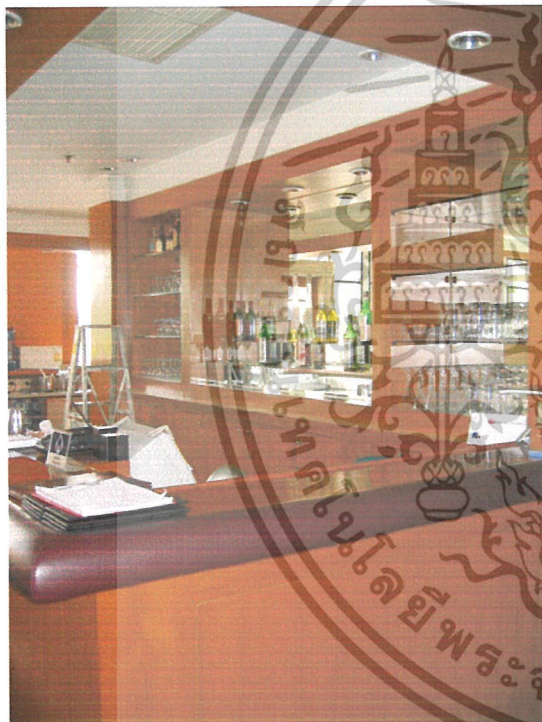


ภาพที่ 2.127 ห้อง
รับประทานอาหาร เคาน์เตอร์
แคชเชียร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.128 ห้อง
รับประทานอาหาร เกาน์เตอร์
แคชเชียร์



ภาพที่ 2.129 ห้อง
รับประทานอาหาร เกาน์เตอร์
แคชเชียร์

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน RESTAURANT เน้นรูปแบบที่เรียบง่าย เน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นโทนครีม, เขียวและน้ำตาล/ทอง ซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,สะอาด และหรูหรา เน้นสีขาวดำในส่วนของงาน ชามและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ส่วนการตกแต่งใช้

โทนสีไม้เป็นหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

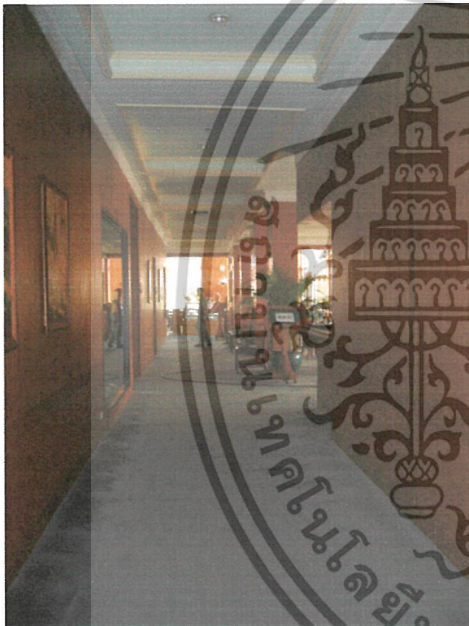
วัสดุ

- ผนังปูน
- ผนัง ก่ออิฐฉาบปูนกรุด้วยไม้
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซัม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบเรียบง่าย

สรุป ข้อดี สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ



ภาพที่ 2.130 โถงทางเดินจาก
ห้องอาหาร มายังPROSHOP



ภาพที่ 2.131 PROSHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.132 ประตู PROSHOP



ภาพที่ 2.133 ชั้นโชว์
PROSHOP



ภาพที่ 2.134 ชั้นโชว์
PROSHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน PROSHOP เน้นรูปแบบที่เรียบง่าย เน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นโทนเทาและน้ำตาล/ทอง ซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,สะอาดและหรูหรา เน้นสีขาวดำในส่วนของงาน ขามและอุปกรณ์ในการซื้ออุปกรณ์กอล์ฟ ส่วนการตกแต่งใช้โทนสีไม้เป็นหลัก

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

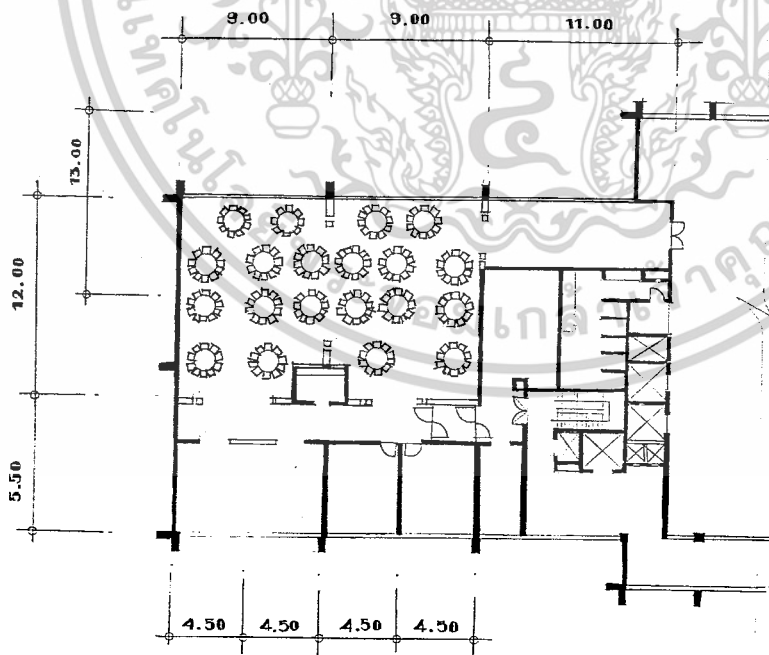
วัสดุ

- พื้นปูไม้
- ผนัง ก่ออิฐฉาบปูนกรุด้วยไม้
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรวยปั๊ม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบเรียบง่าย กระจกวางสินค้า โครงทำจากเหล็ก

สรุป ข้อดี สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยให้เข้าซื้อได้สะดวก

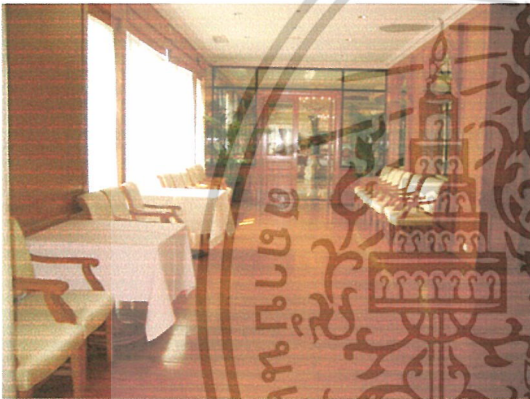


ภาพที่ 2.135 แปลนจัดเลี้ยง

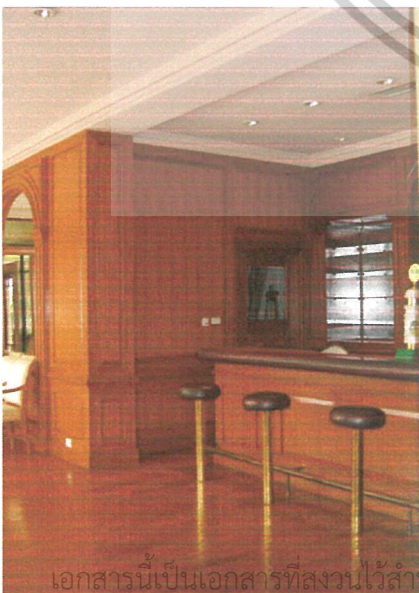
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.136 หน้าห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 2.137 โถงห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 2.138 เคา์เตอร์บาร์ห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.139 โต๊ะลงทะเบียนห้องจัด
เลี้ยง



ภาพที่ 2.140 โถงทางเข้าโต๊ะ
ลงทะเบียนห้องจัดเลี้ยง

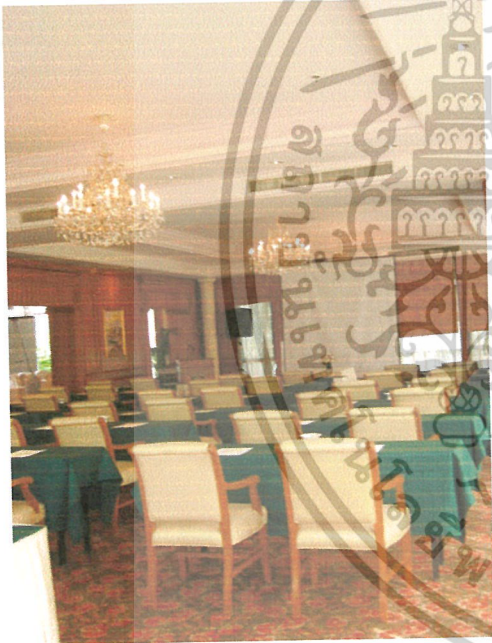


ภาพที่ 2.141 ห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.142 ห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 2.143 ห้องจัดเลี้ยง จัดเป็น
ห้องสัมมนา



ภาพที่ 2.144 ห้องจัดเลี้ยง จัดเป็น
ห้องสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในกิจการการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน BANQUET นี้เน้นวัสดุที่เป็นไม้ในส่วนซุ้มประตู เเวที ผนัง พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก เพื่อที่จะได้สะดวกต่อการปรับเปลี่ยนไปตามการใช้งานต่างๆ ลักษณะห้อง เป็นห้องสี่เหลี่ยม มีผนังแบ่งส่วน

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นโทนสีเข้ม, และสีเขียว/ไม้ ซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,เป็นทางการ

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน
- ผนัง บุป้องน้ำหุ้มผนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซัม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบจัดซื้อสำเร็จรูป



ภาพที่ 2.145 โถงทางเข้าห้อง

LOCKKER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.146 เก้าอี้ต้อนรับ ห้อง
LOCKKER ชาย



ภาพที่ 2.147 เก้าอี้ต้อนรับ ห้อง
LOCKKER หญิง



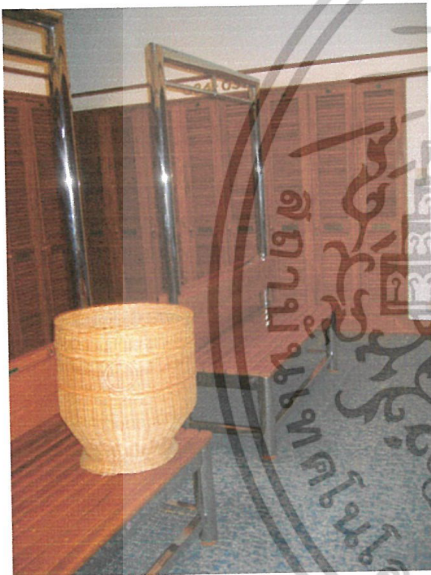
ภาพที่ 2.148 เก้าอี้ต้อนรับ ห้อง
LOCKKER หญิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

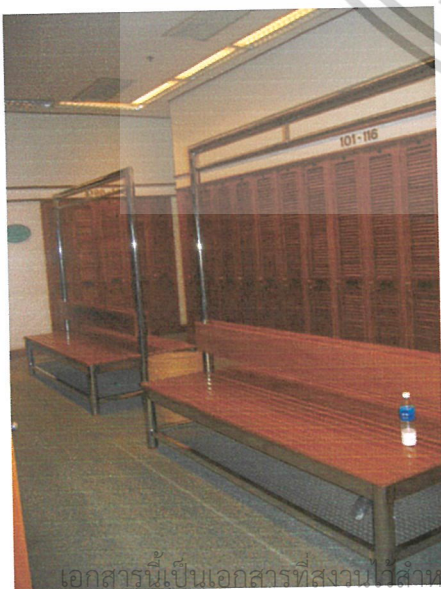


ภาพที่ 2.149 ตู้ห้อง

LOCKKER

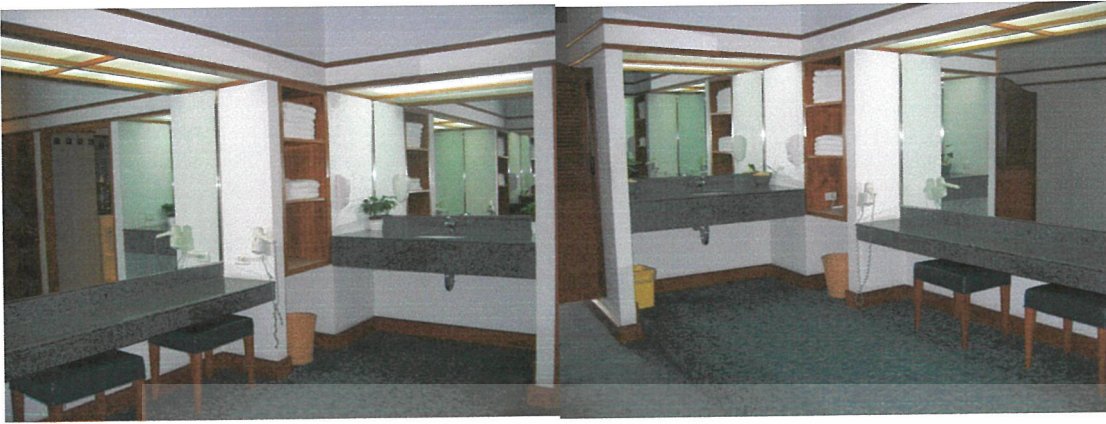


ภาพที่ 2.150 ที่นั่งใส่รองเท้า
ห้องLOCKKER



ภาพที่ 2.151 ที่นั่งใส่รองเท้า
ห้องLOCKKER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.152 ที่นั่งแต่งตัวห้องLOCKKER หญิง



ภาพที่ 2.153 ที่นั่งแต่งตัวห้องLOCKKER ชาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.154 โถงทางเข้าห้อง
อาบน้ำ



ภาพที่ 2.155 โถงทางเข้าห้อง
สุชา หญิง



ภาพที่ 2.156 โถงทางเข้าห้อง

สุชา ชาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.157 โถงทางเข้าห้องสุขา ชาย



ภาพที่ 2.158 ห้องชาน่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.159 ห้องอาบน้ำ



ภาพที่ 2.160 ห้องซาวน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.161 ห้องนวด

ส่วนห้องเก็บของและแต่งตัว (LOCKKER)

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน LOCKKER พื้นปูด้วยพรม การตกแต่งให้ดูออกแบบแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก

การใช้สี

สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็น โทนมสีเข้มน้ำตาลไม้

แสงสว่าง

เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง

วัสดุ

- พื้นปูพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน
- ผนัง บุปองน้ำหุ้มผนัง เพื่อป้องกันเสียง
- เพดาน เป็นผ้าเรียบสีขาว กรูยิปซั่ม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้ไม้

สรุป ข้อดี - สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ เหมาะกับรูปแบบความต้องการของงาน

- การใช้วัสดุดูดซับเสียง
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษาสโมสรที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า **ปัญญาปาร์ค** ในด้านการบริการ, กลุ่มลูกค้า นักธุรกิจ นักท่องเที่ยว รวมไปถึงลักษณะการตกแต่ง
2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของการออกแบบ คลับเฮ้าส์ที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ
3. เพื่อศึกษาข้อดี – ข้อเสีย ตลอดจนวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแนวความคิด ในการออกแบบตกแต่งโครงการที่กำลังศึกษา

ศึกษาอาคารตัวอย่าง

สนามปัญญาปาร์ค ที่อยู่ 46 หมู่ 8 ถ.สุวินทวงศ์ เขต หนองจอก กรุงเทพฯ

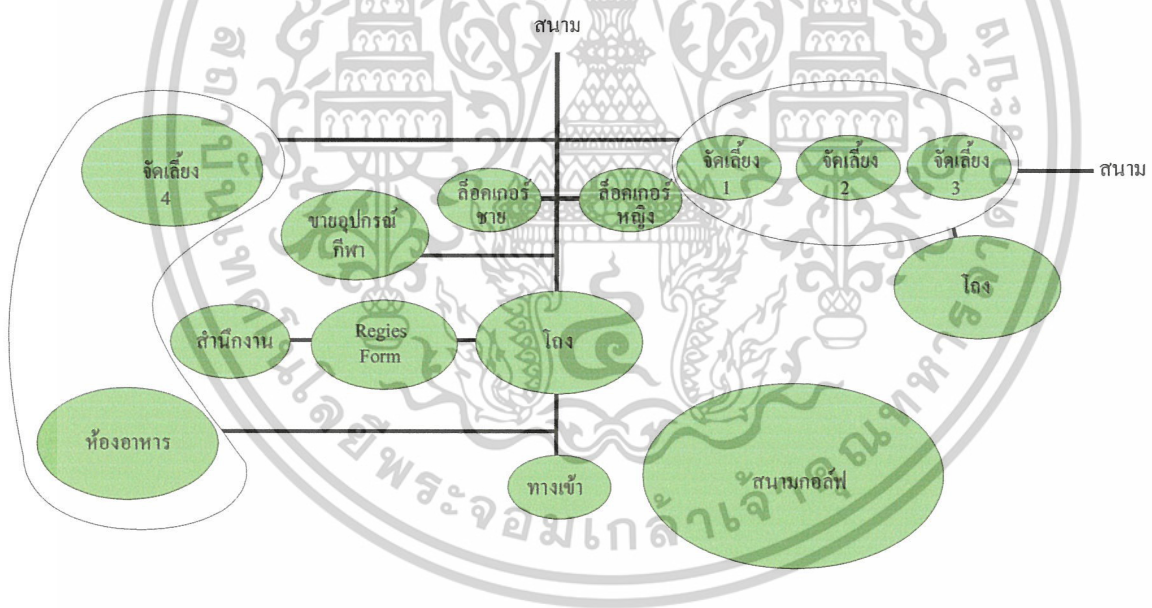


ภาพที่ 2.162 แปลนผังอาคารสโมสรปัญญาปาร์ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

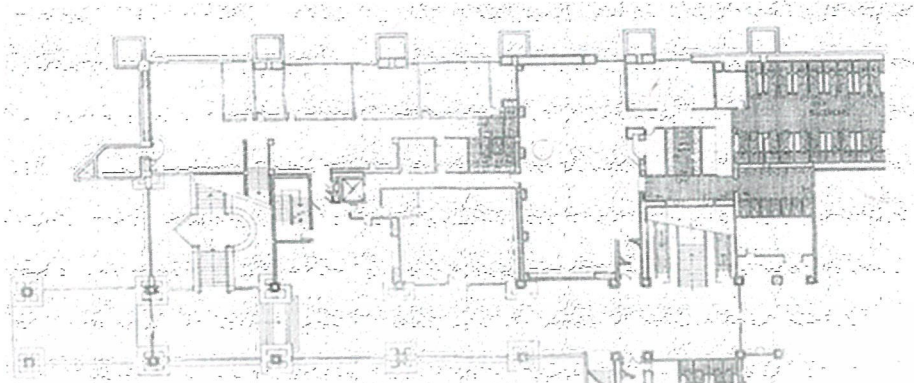


ภาพที่ 2.163 ภาพด้านหน้าของอาคารสโมสรปัญญาปาร์ค



ภาพที่ 2.164 แพลนผังทางเข้าอาคารสโมสรปัญญาปาร์ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.165 แพลนอาคารสโมสรปัญญาปาร์ค

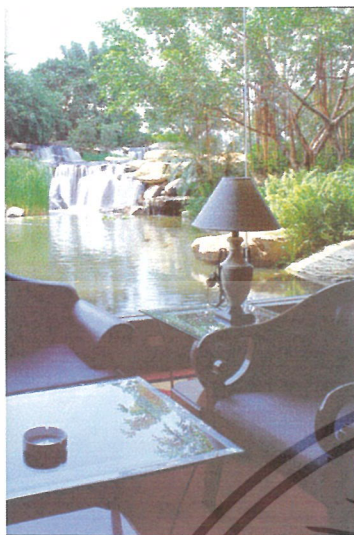


ภาพที่ 2.166 โถงต้อนรับ



ภาพที่ 2.167 โถงทางเดินขึ้นไป
ห้องอาหาร

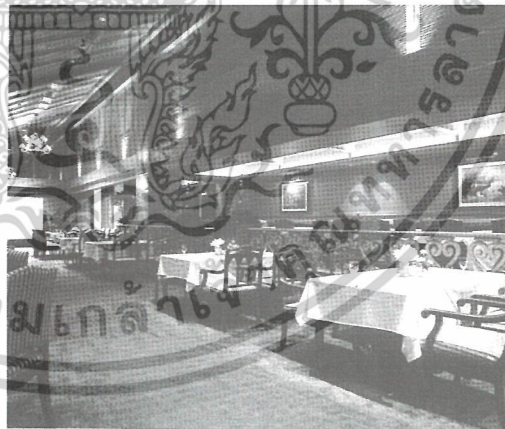
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.168 ที่นั่งพักผ่อน
สามารถมองวิวน้ำตก



ภาพที่ 2.169 โถงบันไดเดินขึ้น
ไปห้องจัดเลี้ยงและห้องอาหาร



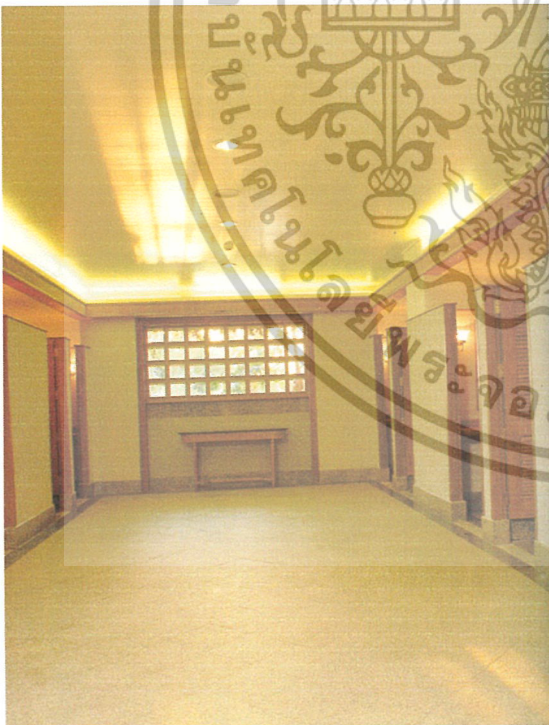
ภาพที่ 2.170 ห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.171 ห้องรับรองแขก

VIP



ภาพที่ 2.172 โถงนำห้อง
แต่งตัว

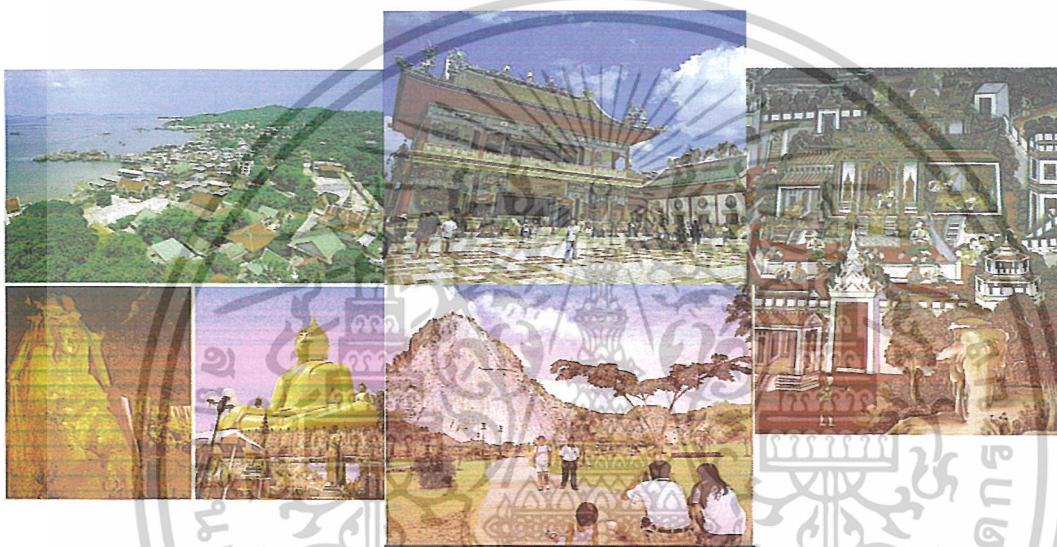
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษารายละเอียดโครงการ

3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อม

3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมและที่ตั้งของจังหวัดชลบุรี



ภาพที่ 3.1 แสดงสถานที่ต่าง ๆ ของจังหวัดชลบุรี

3.1.1 สภาพภูมิประเทศและพื้นที่ของจังหวัดชลบุรี

ชลบุรีเป็นจังหวัดชายทะเลทางภาคตะวันออกซึ่งนับได้ว่าเป็นเมืองตากอากาศที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ มากที่สุด และมีชื่อเสียงมาช้านาน ชายหาดทะเลไม่ว่าจะเป็นหาดบางแสน หาดพัทยา ได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ในแต่ละปีมีผู้มาเที่ยวหลายล้านคน

การมีพื้นที่อยู่ติดกับอ่าวไทย ทำให้อากาศของชลบุรีค่อนข้างจะอุ่นสบายตลอดปี ฤดูร้อนไม่ร้อนจัด ฤดูหนาวอากาศก็ไม่ถึงกับแห้งแล้งมากนัก เพราะมักมีฝนตกชุกเนื่องจากอิทธิพลลมมรสุมบริเวณใกล้ๆ ก่อนไปในแผ่นดินจะมีฝนชุกมากกว่าบริเวณชายทะเล ในอดีตพื้นที่ชายทะเลเมืองชลบุรีได้รับการยอมรับว่ามีอากาศดีมาก จนเป็นที่พักฟื้นของผู้ป่วยและที่ตากอากาศของพระมหากษัตริย์ในราชวงศ์จักรีหลายพระองค์ รวมทั้งเหล่าเชื้อพระวงศ์และชาวต่างประเทศในสมัยนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับสภาพพื้นที่ทางตอนเหนือของชลบุรีเป็นที่ราบ มีลำน้ำพานทองซึ่งเป็นสาขาของแม่น้ำบางปะกงไหลผ่าน พื้นดินเป็นดินร่วนปนทราย เหมาะแก่การปลูกพืชไร่ โดยเฉพาะอ้อย มันสำปะหลัง และสับปะรด ทิศตะวันออกและทิศใต้เป็นภูเขาและพื้นที่ดอนซึ่งเคยมีป่าปกคลุม แต่ปัจจุบันกลายเป็นพื้นที่ปลูกพืชไร่ไปเสียส่วนใหญ่แล้ว ด้านทิศตะวันตกเป็นชายฝั่งทะเลมีหาดทรายสวยงาม ชาวบ้านแถบริมทะเลมักทำสวนมะพร้าว ทำประมงทั้งน้ำลึกและน้ำตื้น สัตว์ทะเลที่จับได้ส่วนมาก ได้แก่ ปลา ปลาหมึก กุ้ง ปู และหอยชนิดต่าง ๆ

ทำเลที่ตั้งที่เหมาะสมทำให้ชลบุรีเป็นเมืองท่าที่สำคัญมานับนานจากอดีต และมีชาวจีนมาติดต่อค้าขายและอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอาศัยจำนวนมาก ปัจจุบันชลบุรีได้รับการวางแผนให้เป็นเมืองหลักทางด้านอุตสาหกรรมและการค้าของภาคตะวันออก มีท่าเรือพาณิชย์ที่สำคัญของประเทศรองจากท่าเรือกรุงเทพ ฯ คือท่าเรือแหลมฉบัง และมีโรงงานอุตสาหกรรมมากมาย เช่น โรงกลั่นน้ำมัน โรงงานประกอบรถยนต์ โรงงานน้ำตาลทราย โรงงานมันสำปะหลังอัดเส้นและอัดเม็ด เป็นต้น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมอื่น ๆ ของชลบุรีจึงทำรายได้เข้าประเทศปีละไม่น้อย ทว่าในขณะที่มีการพัฒนาเมืองให้เจริญขึ้น ก็กลับส่งผลกระทบต่อสภาพธรรมชาติแวดล้อม และส่งผลให้แหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งมีสภาพเสื่อมโทรม

อย่างไรก็ตามชลบุรีมีแหล่งท่องเที่ยวที่หลากหลายและมีจำนวนมากซึ่งได้รับการพัฒนาขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ ประกอบกับการคมนาคมที่สะดวก ชลบุรีจึงเป็นเมืองท่องเที่ยวในใจของคนกรุงเทพฯ ฯ จำนวนมาก โดยเฉพาะในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์

3.1.2 ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดชลบุรี

จังหวัด	ชลบุรี
ที่ตั้ง	ภาคตะวันออก ริมฝั่งทะเลด้านตะวันออกของอ่าวไทย ห่างจากกรุงเทพฯ ฯ ประมาณ 81 กม.
พื้นที่	4,363,000 ตร.กม.
อาณาเขต	ทิศเหนือ ติดต่อกับ จ. ฉะเชิงเทรา ทิศใต้ ติดต่อกับ จ. ระยอง ทิศตะวันออก ติดต่อกับ จ. ฉะเชิงเทรา จ. จันทบุรี และ จ. ระยอง ทิศตะวันตก ติดต่อกับทะเลฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภูมิอากาศ

แบ่งออกเป็นสามฤดู ฤดูฝน
เดือนมิ.ย.-ต.คมีฝนตกชุกในเขตภูเขาฤดูหนาวเดือนพ.ย. - ก.พ.
อากาศไม่หนาวจัดแต่จะเย็นสบาย ฟ้าใส และมีแดดตลอดวัน
เป็นฤดูที่มีนักท่องเที่ยวตามชายหาดมากที่สุด แม้จะจัดเป็นฤดู
แล้งสำหรับการเกษตรก็ตามฤดูร้อนเดือนมี.ค.-พ.อากาศค่อนข้าง
ข้างร้อยอบอ้าวกว่าช่วง อื่น แต่ถึงกับร้อนจัด

การปกครอง

มี 10 อำเภอ หนึ่งในอำเภอ ไม่แก่

อ. เมืองชลบุรี อ. บ้านบึง อ. ศรีราชา อ.เกาะสีชัง อ. บางละมุง
อ. สัตหีบ อ. พานทอง อ. พนัสนิคม อ. หนองใหญ่ อ. บ่อทอง
และกิ่ง อ. เกาะจันทร์ สำหรับพัฒนามีการปกครองท้องถิ่นใน
รูปแบบพิเศษ เรียกว่า “เมืองพัทยา” แยกจากที่เคยอยู่ในการ
ปกครองของ อ. บางละมุง
ระยะทางจาก อ.เมืองไปอำเภออื่น ๆ

อ. เมือง – อ. บ้านบึง 14 กม. / อ. เมือง – อ. พานทอง 24 กม.
อ. เมือง – อ. พนัสนิคม 22 กม./ อ. เมือง – อ. ศรีราชา 24 กม.
อ. เมือง – อ. เกาะสีชัง 35 กม. / อ. เมือง – อ. บางละมุง 45 กม.
อ. เมือง - อ. หนองใหญ่ 51 กม. / อ. เมือง – อ. บ่อทอง 56 กม.
อ. เมือง – อ. สัตหีบ 46 กม.

คำขวัญประจำจังหวัด

ทะเลงาม ข้าวหลามอร่อย อ้อยหวาน จักสานดี
ประเพณีวิ่งควาย

สัญลักษณ์ประจำจังหวัด

รูปเขาสามมุข เบื้องหลังเป็นท้องทะเลกว้างใหญ่

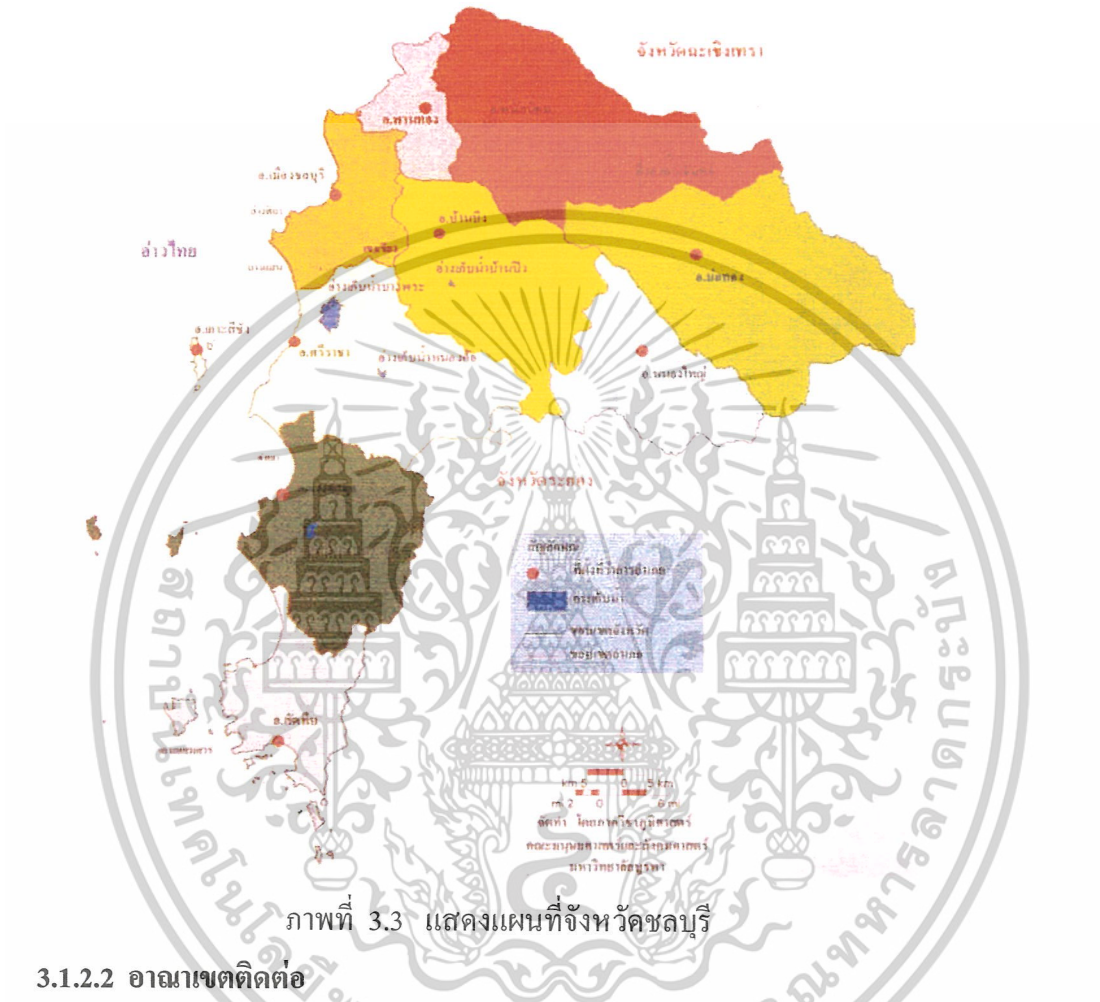


ภาพที่ 3.2 แสดงตราประจำจังหวัดชลบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2.1 พื้นที่

ของจังหวัดชลบุรี มีพื้นที่ประมาณ 2,968,107 ไร่



ภาพที่ 3.3 แสดงแผนที่จังหวัดชลบุรี

3.1.2.2 อาณาเขตติดต่อ

- ทิศเหนือ** เขตอำเภอพานทอง อำเภอพนัสนิคม และกิ่งอำเภอเกาะจันทร์ ติดต่อกับ จังหวัดฉะเชิงเทรา
- ทิศใต้** เขตอำเภอสัตหีบและอำเภอบางละมุงติดต่อกับจังหวัดระยอง
- ทิศตะวันออก** เขตอำเภอบ่อทองและอำเภอหนองใหญ่ติดต่อกับจังหวัดฉะเชิงเทรา จันทบุรี และระยอง
- ทิศตะวันตก** เขตอำเภอเมืองชลบุรี ศรีราชา เกาะสีชัง และบางละมุง ติดต่อกับ ทะเลฝั่ง ตะวันออกของอ่าวไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคมนาคม

ปัจจุบันการเดินทางมาจังหวัดชลบุรีสามารถเดินทางได้หลายทาง ดังนี้

1. ทางรถยนต์

นักท่องเที่ยวหรือนักธุรกิจ สามารถเดินทางสู่จังหวัดชลบุรี ได้ทั้งทางรถยนต์ส่วนตัว รถแท็กซี่ รถยนต์โดยสารประจำทาง ซึ่งมีบริการทั้งชนิดธรรมดา และรถยนต์โดยสารปรับอากาศ สำหรับการเดินทางสามารถเลือกได้หลายเส้นทาง เช่น เส้นทางเก่า ถนนสุขุมวิท ซึ่งผ่านจังหวัดสมุทรปราการและเส้นทางสายใหม่ แยกบางนา-ตราด มีระยะทางประมาณ 80 กิโลเมตร เส้นทางนี้นักธุรกิจ และนักท่องเที่ยวที่เดินทางจากภาคเหนือและภาคใต้ สามารถใช้เส้นทางนี้ได้สะดวก สำหรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สามารถเลือกใช้เส้นทางสายนครราชสีมา ผ่านอำเภอบึงโขงหลง กบินทร์บุรี พนมสารคาม มุ่งตรงสู่จังหวัดชลบุรีเลยทีเดียว จะได้รับความสะดวกสบายเช่นกัน

2. ทางน้ำ

ปัจจุบันมีเรือท่องเที่ยว ซึ่งเปิดบริการนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดชลบุรีด้วยกัน 3 จุด จุดแรกจากกรุงเทพฯ ฯ มุ่งสู่พัทยาและเกาะล้าน จุดที่สองจากอำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรีข้ามอ่าวไทยสู่พัทยา และจุดที่สาม จากเกาะสมุย จังหวัดราษฎร์ธานีมุ่งสู่เกาะล้าน และเมืองพัทยา นักท่องเที่ยวที่ใช้บริการก็จะได้รับความสนุกสนาน และเพลิดเพลินได้อย่างไม่มีวันลืม

3. ทางอากาศ

การบินไทยและบริษัทการบินต่างประเทศ ได้เปิดเส้นทางการบินสู่จังหวัดชลบุรี โดยใช้สนามบินอู่ตะเภา ซึ่งอยู่ที่อำเภอสัตหีบ ปัจจุบันใช้ประโยชน์ในกิจการทหาร แต่มีฐานะเป็นสนามบินพาณิชย์สำรองไว้เพื่อบริการรับส่งนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางจากภาคใต้ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รวมทั้งชาวต่างประเทศ ที่เดินทางมุ่งตรงสู่จังหวัดชลบุรี เพื่อมาพักผ่อนและท่องเที่ยวได้อีกเส้นทางหนึ่ง

4. ทางรถไฟ

รัฐบาลมีโครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออกให้เป็นแหล่งอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยวทั้งสามแห่ง 1. ทางรถไฟสายฉะเชิงเทรา-สัตหีบ 2. ทางรถไฟสายศรีราชา-แหลมฉบัง 3. ทางรถไฟสายสัตหีบ-มาบตาพุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2.3 ลักษณะ ภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดชลบุรี มีพื้นที่ที่เป็นภูเขาพื้นที่ราบสลับเนินเขาและพื้นที่ราบติดชายฝั่งทะเล ตอนเหนือเป็นที่ราบเหมาะแก่การทำกิจกรรม ทิศตะวันออกและทิศใต้เดิมเป็นพื้นที่ลุ่มดอนแต่ปัจจุบันเปลี่ยนสภาพจากป่าไม้ที่โล่งเตียนใช้เพาะปลูกพืชเศรษฐกิจ รวมทั้งยังมีเกาะน้อยใหญ่อีกมากมาย ลักษณะภูมิประเทศของชลบุรีสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

พื้นที่ส่วนที่เป็นภูเขาจะอยู่เกือบกึ่งกลางของจังหวัด เป็นแนวยาวจากทิศตะวันตกเฉียงเหนือไปยังตะวันออกเฉียงใต้

ส่วนที่เป็นที่ราบลุ่ม จะอยู่ตอนบนของจังหวัดในเขตอำเภอพานทอง อำเภอพนัสนิคม และแนวกึ่งกลางของด้านตะวันตก

ส่วนที่ติดกับทะเลอยู่ทางด้านทิศตะวันตกของจังหวัดชลบุรีตั้งแต่อำเภอเมืองจนถึงอำเภอสัตหีบ ซึ่งมีความประมาณ 160 กิโลเมตร ชายฝั่งทะเลบางแห่งมีลักษณะเว้าแหว่ง และเป็นที่ยึดลำน้ำทะเลท่วมถึง มีป่าชายเลนหรือโกงกางขึ้นตั้งแต่ในเขตอำเภอเมืองชลบุรี ถัดลงไปอำเภอศรีราชา อำเภอบาละมัง และอำเภอสัตหีบ มีหาดทรายสวยงามหลายแห่ง ซึ่งถูกพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัด

ส่วนที่เป็นเกาะ อยู่ห่างจากชายฝั่งทะเลไปประมาณ 10 กิโลเมตร ซึ่งประกอบด้วย พื้นที่ที่เป็นเกาะเล็กและเกาะใหญ่ประมาณ 46 เกาะ เกาะที่สำคัญที่สุดคือ เกาะสีชัง และมีฐานะเป็นอำเภอ นอกจากนี้ยังมีเกาะเสม็ดสาร เกาะล้าน เกาะกรก เกาะสาก และเกาะไผ่เป็นที่เหมาะแก่การท่องเที่ยวและพักผ่อน

3.1.2.4 ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะทั่วไปของภูมิอากาศจังหวัดชลบุรี จัดเป็นแบบ EQUATORIAL MONSANT CLIMATE ซึ่งมีอุณหภูมิสม่ำเสมอตลอดปีจะมีอากาศชุ่มชื้นและมีฝน ปริมาณการกระจายตัวของฝนขึ้นอยู่กับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ อุณหภูมิสูงสุดที่วัดได้ประมาณ 35.7 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำที่สุดที่วัดได้ประมาณ 21.9 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิเฉลี่ยในระยะเวลา 6 ปีอยู่ระหว่าง 28.5 – 29.5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์โดยเฉลี่ยอยู่ระหว่างร้อยละ 68.1 – 82.5 ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยปีละ 1267.5 มิลลิเมตร ทิศทางลมพัดมาทางทิศใต้เป็นเวลา 8 เดือน ตั้งแต่ เดือนกุมภาพันธ์ – กันยายน ความเร็วลมเฉลี่ย 5.9 – 7.8 น็อต ความเร็วลมสูงสุดที่บันทึกไว้มีค่า 68 น็อต

ภูมิอากาศ โดยทั่วไปของจังหวัดชลบุรีอยู่ในสภาพไม่ร้อนจัดและไม่หนาวจัด กล่าวคือในฤดูร้อนอากาศไม่ร้อนจัด ส่วนฤดู หนาวอากาศไม่แห้งแล้งมากนักมีฝนชุกสลับกับแห้งแล้ง บริเวณใกล้ภูเขาจะมีฝนตกมากกว่าบริเวณใกล้ชายทะเล การที่สภาพอากาศโดยเฉลี่ยทั้งปีของเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยามให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จังหวัดชลบุรีอยู่ในระดับปานกลาง เป็นเพราะที่ตั้งของจังหวัดชลบุรีอยู่ชายฝั่งทะเลตะวันออกของอ่าวไทย และพื้นที่ส่วนใหญ่ทางทิศตะวันตกอยู่ติดกับทะเลมีความยาวถึง 160 กิโลเมตร

3.1.2.5 ศิลปะและวัฒนธรรม

ชลบุรีเป็นชุมชนหรือเป็นบ้านเมืองมาตั้งแต่โบราณราว ๆ พุทธกาลหรือก่อนหน้านั้นด้วยซ้ำไป คือประมาณ 2,500 หรือ 10,000 ปี ล่วงมาแล้ว หลักฐานที่ยังปรากฏให้เห็นก็คือซากโครงกระดูกมนุษย์โบราณพร้อมทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ในสมัยยุคหินซึ่งขุดค้นพบที่บ้านโคกพนมดี เครื่องมือเครื่องใช้เหล่านี้อยู่ในสมัยทวารวดีและสมัยขอม ในเขตจังหวัดชลบุรีเมืองที่เกิดขึ้นในสมัยนั้น 3 เมือง ด้วยกันคือเมืองพระยาแร่ เมืองพระรถในเขตอำเภอนันทนิคม และเมืองศรีโพธิ์ในเขตอำเภอเมืองชลบุรี

1. ทางด้านแหล่งศิลปสถาปัตยกรรม

ในท้องที่ภาคตะวันออกนี้ จังหวัดชลบุรีเป็นจังหวัดที่ปรากฏแหล่งจิตรกรรมฝาผนังอยู่หลายแห่งด้วยกัน นอกจากนี้แล้วยังเป็นจิตรกรรมฝาผนังซึ่งมีคุณค่าควรแก่การศึกษาทั้งในด้านวิวัฒนาการความเป็นมาของรูปแบบต่าง ๆ ในการแสดงออกเรื่องราวอันเป็นเนื้อหาสาระที่ปรากฏอยู่ในภาพจิตรกรรมฝาผนังเหล่านั้น คุณค่าทางด้านศิลปะและฝีมือในการเขียนของช่างหรือศิลปินผลงานที่ปรากฏอยู่นี้ไม่ค่อยได้รับการแพร่หลายมากนัก นอกจากบางวัดซึ่งเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีทั้งชาวไทยลาวต่างประเทศ กลุ่มที่สนใจในการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับเรื่องราวของภาพจิตรกรรมฝาผนังอย่างกว้างขวาง เช่น วัดใหญ่อินทาราม

- | | | | |
|-----------------------|------------------|-----------------|--------------------|
| 1. วัดใหญ่อินทาราม | อำเภอเมืองชลบุรี | 5. วัดเสม็ด | อำเภอเมืองชลบุรี |
| 2. วัดใหญ่ราษฎร์บำรุง | อำเภอเมืองชลบุรี | 6. วัดใต้ต้นตาน | อำเภอมืองพนันสนิคม |
| 3. วัดต้นสน | อำเภอเมืองชลบุรี | 7. วัดโบสถ์ | อำเภอมืองพนันสนิคม |
| 4. วัดใหญ่อ่างศิลา | อำเภอเมืองชลบุรี | | |

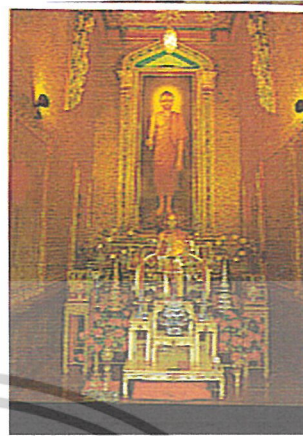


ภาพที่ 3.4 ภาพจิตรกรรมฝาผนังในพระอุโบสถวัดเสม็ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.5 พระประธานในพระอุโบสถวัดคันสน
เทียน



ภาพที่ 3.6 ภาพเขียนพระพุทธรูปเจ้าทรงถือน้ำ
วัดราษฎร์บำรุง



ภาพที่ 3.7 จิตรกรรมฝาผนังในพระอุโบสถ
วัดอ่างศิลา



ภาพที่ 3.8 ลักษณะของหอไตรกลางน้ำ
วัดใต้ต้นลาน



ภาพที่ 3.9 ภายในมณฑปพระพุทธรูปวัดอ่างศิลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ทางด้านศิลปหัตถกรรม

จังหวัดชลบุรีมีความโดดเด่นในด้านเครื่องจักสาน พันธ์สนิมเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดชลบุรี อยู่เหนือตัวจังหวัดขึ้นไปทางทิศตะวันออก ห่างจากตัวจังหวัดประมาณ 22 กิโลเมตร

พื้นที่ของอำเภอพันธ์สนิม เป็นทุ่งนา ป่า เขา และเป็นที่ยาบบางส่วน บริเวณที่เป็นป่า อุดมไปด้วยป่าไม้นานาชนิด ไม้ที่มีมากได้แก่ ไม้ไผ่ และหวาย อันเป็นทรัพยากรธรรมชาติอำเภอพันธ์สนิม ที่อำนวยให้แก่ประชาชนได้ทำงานจักสานขึ้นใช้ประโยชน์ภายในครัวเรือน ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ช่วยให้ชาวบ้านทำงานจักสานได้มาก กระทั่งส่งออกไปจำหน่ายต่างอำเภอต่างจังหวัด และในปัจจุบันถึงกับส่งออกไปขายยังต่างประเทศ

เครื่องจักสานพื้นเมืองของไทย ถือว่าเป็นศิลปะชาวบ้าน หรือหัตถกรรมพื้นเมืองที่มีอยู่ทุกภาคของประเทศไทย ศิลปะชาวบ้าน คือสิ่งประดิษฐ์ต่างๆ ที่มนุษย์คิดขึ้นเพื่อใช้สอยในชีวิตประจำวัน หรือเพื่อตอบสนองอารมณ์ ความนึกคิด และแสดงออกมาในรูปของศิลปะตามความเป็นอยู่ หรือตามความนิยมของสภาพท้องถิ่น



ภาพที่ 3.10 รูปแบบเครื่องจักสานของกลุ่มแม่บ้าน

เครื่องจักสานแต่ละภาคแต่ละท้องถิ่น มีรูปแบบหรือลักษณะที่สร้างขึ้นจะแตกต่างกันตามความต้องการของประโยชน์ใช้สอย เครื่องจักสานของบางท้องถิ่นกลายเป็นสินค้าและอุตสาหกรรมในครัวเรือน เป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่บ้านนั้น ๆ สืบทอดมาแต่บรรพบุรุษ และยังคงทำกับอยู่ในปัจจุบันเครื่องจักสานคือ ภาชนะ เครื่องมือ เครื่องใช้ ที่ทำขึ้นจากวิธีการจัก สาน ถัก ทอ จากวัสดุที่หาได้ง่ายและมีอยู่ตามท้องถิ่น เช่น หวาย ไม้ไผ่ ใบลาน กก ฟาง ก้านและใบมะพร้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ประเพณีและวัฒนธรรม

ประเพณีของจังหวัดชลบุรี ที่มีการปฏิบัติสืบต่อกันมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย กระทั่งรุ่นลูกหลาน

ประเพณีกองข้าว เป็นประเพณีที่เกิดขึ้นช่วงหลังเทศกาลสงกรานต์ของทุกปี ชาวบ้านจะนัดกันมานำข้าวปลาทูอาหารทั้งคาวหวานมากองรวมกัน แล้วเชิญญาติทั้งหลายมา กินกันปีละครั้ง โดยเชื่อว่าญาติจะไม่ทำอันตรายทั้งต่อครอบครัวและทรัพย์สินเงินทองของตนเอง หลังพิธีเช่นนี้ ชาวบ้านจะล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน มีการร้องรำทำเพลง และการละเล่น สนุกสนานเมื่อแยกย้ายกันกลับบ้านมีเกี้ยวว่าทุกคนจะไม่นำอาหารที่เหลือกลับ แต่จะทิ้งไว้เพื่อเป็นทานแก่สัตว์

บุญกลางบ้าน จะกระทำกันในวันรวมเดือน 3-6 โดยผู้เฒ่าผู้แก่จะเป็นคนกำหนดวัน ทำบุญ โดยถือเอาวันว่างและสะดวก ไม่ว่าชุมชนเชื้อชาติใดก็ตาม ก็ถือคติการทำบุญที่คล้าย ๆ กัน คือ การรำลึกถึงเจ้ากรรมนายเวร ญาติ เทวดา เพื่อจะอยู่ดีมีแรง อยู่เย็นเป็นสุข สะเดาะเคราะห์เสียเคราะห์ เป็นสิริมงคล และร่วมเย็นเป็นสุข สิ่งที่ได้จากการทำบุญบ้านทางอ้อมคือ ความสามัคคี การช่วยเหลือกัน มีการได้ถามสารทุกข์สุขดิบ และปัญหาต่าง ๆ ปรีกษาหรือช่วยเหลือกันแก้ไข

ประเพณีวันไหล “วันไหล” คือวันทำบุญขึ้นปีใหม่ของชาวทะเลในช่วงเทศกาลตรุษสงกรานต์ โดยจะกำหนดหลังวันมหาสงกรานต์ประมาณ 5-6 วัน เดิมเป็นประเพณีท้องถิ่นของชาวพุทธทั่วประเทศเรียกกันว่า “ประเพณีก่อพระทรายน้ำไหล” ถือเป็นวันเทศกาลตรุษไทย ตรงกับวันขึ้นปีใหม่ของไทยแบบเดิมในเดือน 5 ขึ้น 1 ค่ำ ช่วงฤดูร้อน งามเข้าฤดูฝน จังหวัดชลบุรีได้จัดงานวันไหลและส่งเสริมการท่องเที่ยวที่บริเวณชายหาดบางแสน อำเภอเมืองบางแสน และบริเวณชายหาดพัทยา อำเภอบางละมุง จัดขึ้นประมาณวันที่ 16-19 เมษายนของทุกปี ในเทศกาลวันไหลมีกิจกรรมหลายอย่างประกอบด้วยการทำบุญ ตักบาตร สรงน้ำพระพุทธรูป เล่นสาดน้ำสงกรานต์ และการก่อพระเจดีย์ทราย ประชาชน ห้างร้าน และองค์กรต่าง ๆ ได้ขนทรายมาทำเป็นองค์พระเจดีย์ที่ชายหาด จัดเป็นเจดีย์รูปต่าง ๆ อย่างสวยงามเป็นที่สะดุดตาแก่ผู้พบเห็น

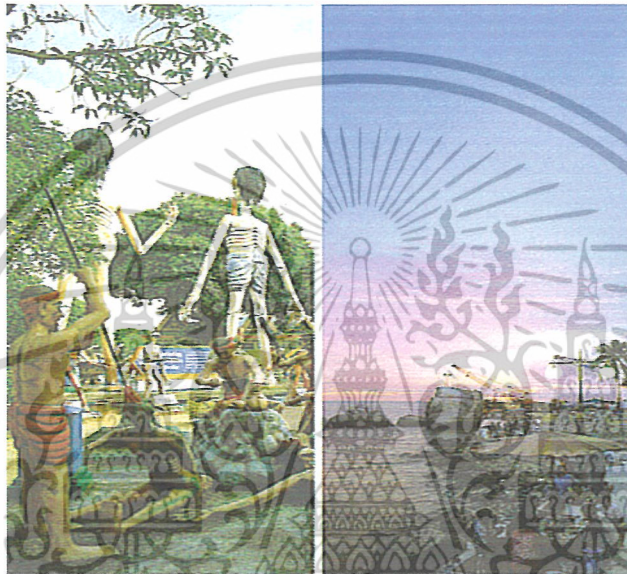
ประเพณีวิ่งควาย เป็นประเพณีเก่าแก่ของชลบุรี มีประวัติเล่ากันมาว่าเมื่อประมาณ 100 ปีเศษมาแล้ว ณ พระอารามหลวง วัดใหญ่อินทาราม สมภารและบรรดาอุบาสกอุบาสิกาได้ปรึกษากันว่าจะจัดงานเทศน์มหาชาติเป็นงานประจำปี โดยกำหนดเอาเวลาเช้าของวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 เป็นเวลาเริ่มเทศน์มหาชาติ ถิ่นทศพร

ในปีแรกนั้นผู้รับเป็นเจ้าภาพส่วนมากจะเป็นชาวนาชาวสวนต้องใช้ควายเทียมเกวียนนำข้าวปลาทูอาหารสำหรับเป็นเครื่องกัณฑ์มาให้ทันวันขึ้น 14 ค่ำ ซึ่งเป็นวันก่อนหน้างานหนึ่งวัน ขณะที่คนขี่ควายไปพร้อมกันมาก ๆ เช่นนั้น ได้มีคนนึกสนุกทำผู้อื่นให้ขี่ควายแข่งกัน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทั้งนี้ผู้ที่จะต้องระวังไม่ให้ตกจากหลังควายด้วย มิฉะนั้นจะปรับเป็นแพ้ ดังนั้นประเพณีวิ่งควายของ ชลบุรีจึงถือกำเนิดขึ้นเมื่อร้อยกว่าปีมาแล้ว

4. สถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัด ชลบุรี

หาดบางแสน มีบริเวณชายหาดยาว 2.5 กม. ไม่มีตึกสูงชันกลางหาดหรือสถาน บันเทิงคึกคักเหมือนพัทยา

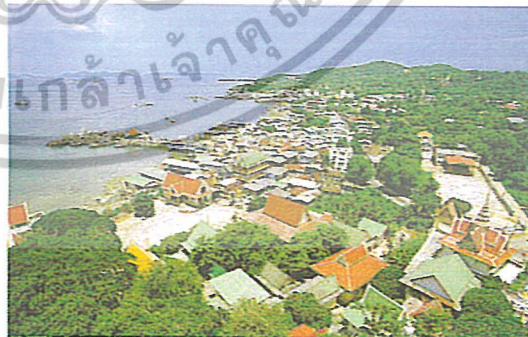


ภาพที่ 3.11 (ภาพขวา) รูปปั้นในแดนนรก วัดแสนสุข บางแสน (ภาพ)

ทัศนียภาพในเวลาตอนเย็นที่แหลมแท่น



ภาพที่ 3.12 นิทรรศการใน พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์ทางทะเล บางแสน



ภาพที่ 3.13 ทัศนียภาพของเกาะสีชัง จากจุดชมวิวยวนบนศาลเจ้าพ่อเขาใหญ่

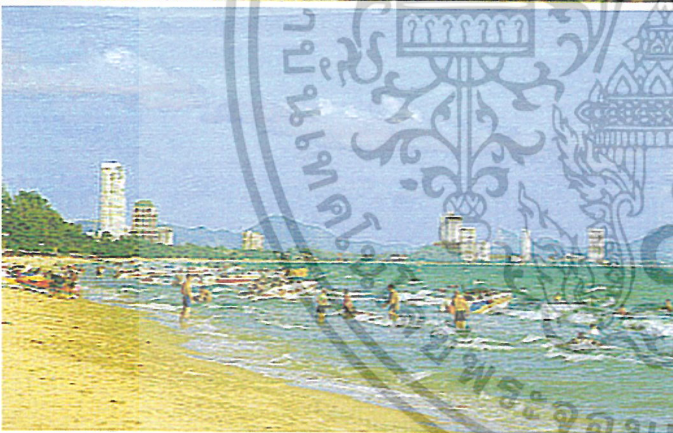
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



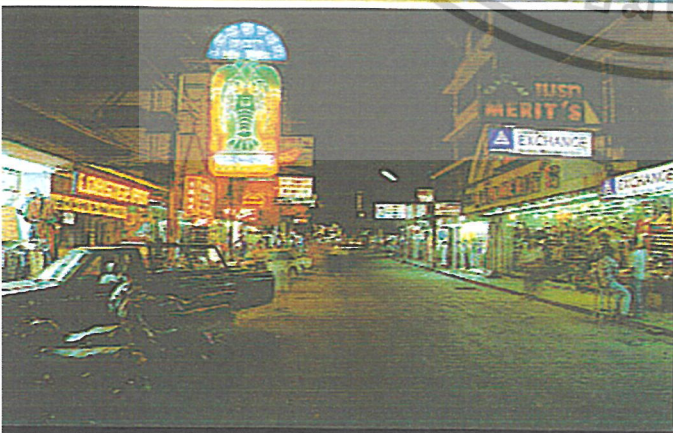
ภาพที่ 3.14 (ภาพซ้าย) ตึก
วัฒนาภายหลังการบูรณะแล้ว (ภาพขวา)
เรือนไม้ริมทะเลในพระจุฑาธุชราชฐาน



ภาพที่ 3.15 อ่างพัทยาจาก
หอคอยชมวิวยุโรปาร์ค



ภาพที่ 3.16 กีฬาทางน้ำมีมากตา
หัวหาดของหาดจอมเทียน



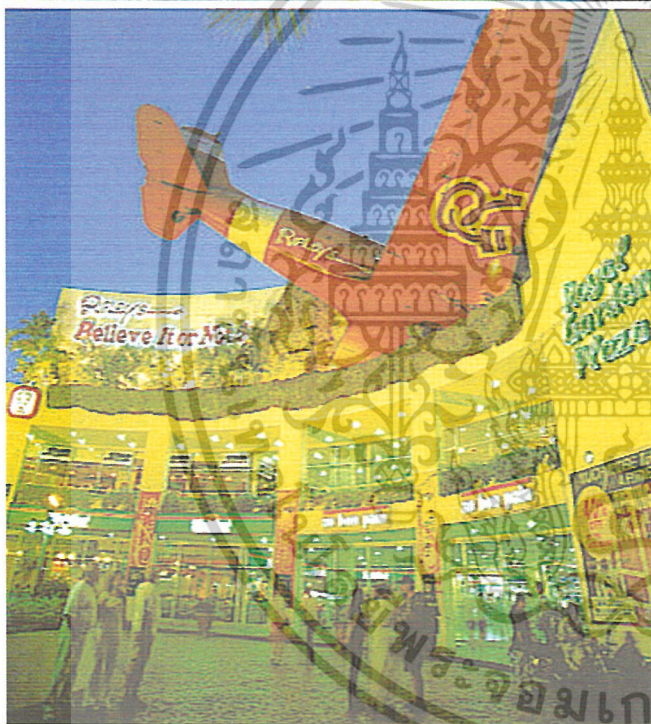
ภาพที่ 3.17 แสงสียามค่ำคืนแถว
พัทยาใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.18 เมืองจำลองที่

พัทยา



ภาพที่ 3.19 ศูนย์การค้า
รอยัลการ์เดนท์ พลาซ่า เล่งรวม
ความบันเทิงหลายรูปแบบ



ภาพที่ 3.20 พิพิธภัณฑ์
เชื้อหรือไม๊ ของริบลิย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.21 บรรยากาศ
ของอ่างเก็บน้ำบางพระ



ภาพที่ 3.22 บรรยากาศ
การเที่ยวในส่วนสัตว์เปิดเขาเขียว



ภาพที่ 3.23 บรรยากาศ
ของตลาดหนองม่วงแหล่งซื้อของ
ฝาก



ภาพที่ 3.24 ตลาดเครื่อง
จักสาน อ.พนัสนิคม

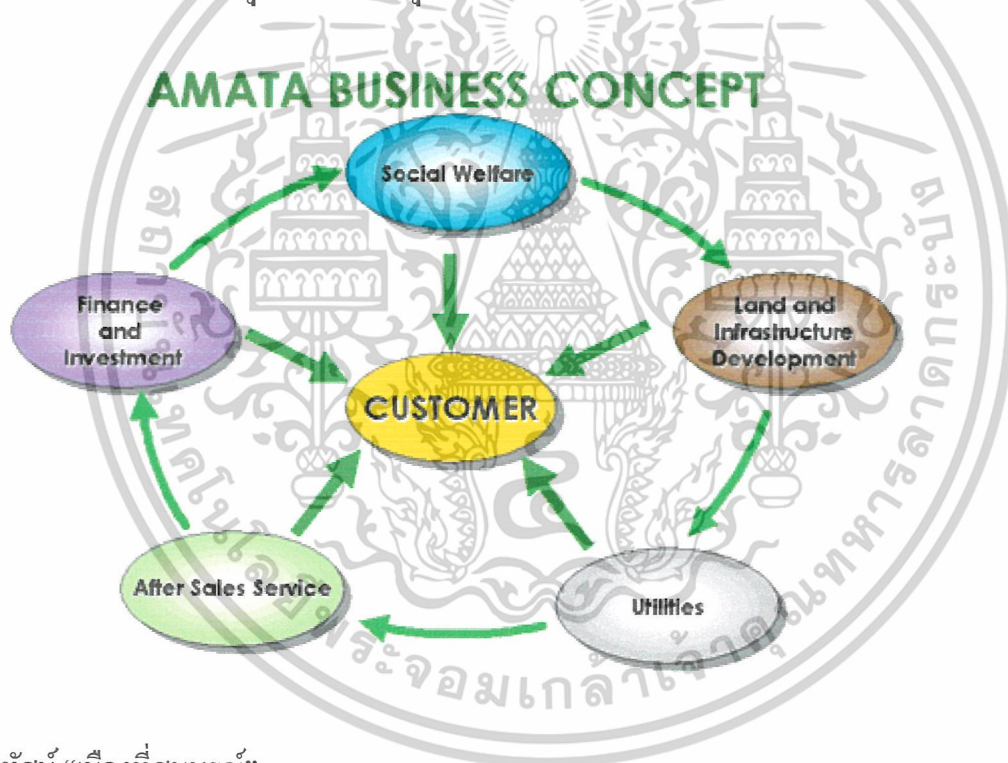


ภาพที่ 3.25 บรรยากาศ
ของประเพณีวิ่งควาย ประเพณี
ประจำจังหวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 ลักษณะที่ตั้ง ในส่วนของโครงการ อมตะ สปริง คันทรี คลับ ตั้งอยู่ในโครงการ อมตะนคร นิคมอุตสาหกรรมอมตะนคร ประเทศไทย (เดิมชื่อบางปะกง 2) คือ นิคมอุตสาหกรรม ที่เป็นหนึ่งของบริษัท ตั้งอยู่บนทำเลที่ดี ห่างจากกรุงเทพมหานคร เป็นระยะทาง 57 กม. (35 ไมล์) ระหว่างทางพิเศษ ยกระดับบางนา-ตราด และมอเตอร์เวย์ กรุงเทพ-ชลบุรี อยู่ หมู่ 7 ต. บ่อวิน อ.ศรีราชา จ. ชลบุรี โรงงานที่ตั้งอยู่ในนิคมอุตสาหกรรมนี้ สามารถเข้าถึง กรุงเทพมหานคร และบริเวณชายฝั่งด้าน ตะวันออกได้โดยง่าย และได้ประโยชน์ จากการที่อยู่ใจกลางย่านอุตสาหกรรม ชายฝั่งด้านตะวันออก และ โครงสร้าง พื้นฐานที่สนับสนุนความเจริญ

วิสัยทัศน์ของอมตะกลยุทธ์ทางด้านธุรกิจ



วิสัยทัศน์ “เมืองที่สมบูรณ์”

นิคมอุตสาหกรรมอมตะคือเมืองที่ได้รับการออกแบบเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและค่าใช้จ่ายที่ต่ำ โดยการใช้บริการและสาธารณูปโภคร่วมกัน ผู้คนที่ทำงานในนิคมอุตสาหกรรมอมตะจะไม่เพียงแต่ทำงานเท่านั้น แต่จะสามารถใช้ชีวิตได้อย่างเต็มเปี่ยมและมีความสุขด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการ อมตะ สปริง คันทรีคลับ เขตที่ติดต่อ

ทิศเหนือ - ติดกับ บริษัท DAIKIN ตรงทางเข้าโครงการติดกับบริษัท ศรีไทยซูเปอร์แวร์
จำกัด(มหาชน)

ทิศใต้ - ติดกับหมู่บ้านพระพรหม

ทิศตะวันออก - ติดกับสถานีผลิต - จ่ายน้ำประปา

ทิศตะวันตก - ติดกับ อมตะแมนชั่น สมาคมไว.คัปปู.ซี.เอ. กรุงเทพฯ ศูนย์ชลบุรี

โรงเรียน สัมครมิตรวัดนา



ภาพที่ 3.26 ทางเข้าโครงการ อมตะ นคร



ภาพที่ 3.27 เข้าโครงการจะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานาชาติเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
อยู่ขวามือ จะมีร้านขายยา KFC ฯลฯ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.28 บริษัท DAIKIN



ภาพที่ 3.29 บริษัท ศรี
ไทยซูเปอร์แวร์ จำกัด(มหาชน)



ภาพที่ 3.30 หมู่บ้าน
พระพรหม

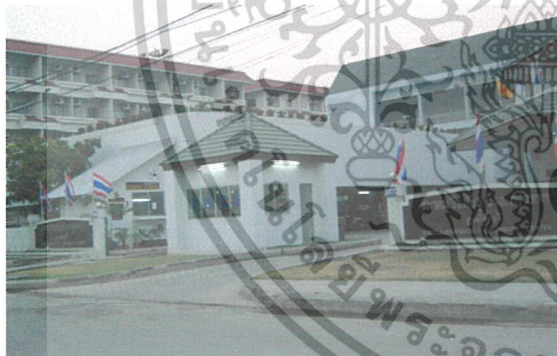
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.31 สถานีผลิต - จ่าย
น้ำประปา



ภาพที่ 3.32 อมตะแมนชั่น



ภาพที่ 3.33 สมาคมไว.ดับยู.ซี.
เอ. กรุงเทพฯ ศูนย์ชลบุรี



ภาพที่ 3.34 โรงเรียน สมัศร
มิตรวัฒนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.4 ลักษณะรูปแบบภายในอาคาร

เป็นอาคารออกแบบสไตล์สเปนได้รับอิทธิพลมาจากแขก โครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก

องค์ประกอบต่างๆภายในโครงการ ที่ทำการตกแต่งในปฏิญญาพันธบัตรฉบับนี้

SRACEPROGRAM

A. CLOBHOUSE FACILTIES

- RECAPTION & LOBBY
- TOILET
- PRO SHOP
- RESTAURANT
- TSRRACE
- HALL
- PRIVATE RM.
- TERRACE
- PATIO
- SPECIAL RESTAURANT
- TERRACE
- STO
- STAFF TOILET
- REST AREA
- CLACULATION
- MANAGEMENT OFFICE
- FIRST AID
- GOLF BAG STORAGE
- BEAUTY SAION

B. LOCKER ROOM

- MEN'S LOCKERS (150 PERSONS)

TOILET + URNAL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SHOWER AREA

LOCKERS & DRESSING AREA

RECEPTION

- WOMAN'S LOCKERS (30 PERSONS)

TOILET + URNAL

SHOWER AREA

LOCKERS & DRESSING AREA

RECEPTION

C. SPORT FACILITIES

- SWIMMING POOL & DECK

DECK 20 X 40 METERS

SWIMMING POOL 7 X 15 METERS & WADING POOL 4 X 4 MET

LOCKER & SHOWER

- EXERCISE ROOM

- MASSAGE

- CIRCULATION

D. MISCELLANEOUS SUPPORT AREA

- RECEIVING AREA & SERVICE ROAD

- MAIN KITCHEN

KITCHEN STORE

- GOLFCART PARKING

- CADDY'S REST AREA

CANTEEN

STAFF LOCKER

- SERVICE AREA

LAUNDRY

GUARD

GARBAGE

MECHANICAL RM.

ELECTRICAL RM.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MDB RM.

GEN. RM.

CONTROL RM.

- STO
- FUTURE EXTENSION
- CIRCULATION

หมายเหตุ มีส่วนของโรงทางเดินต่างๆที่จะต้องออกแบบตกแต่งด้วย

3.2.3 อัตรากำลังของหน่วยงานภายในอาคาร

ลักษณะและอัตรากำลังจะขึ้นอยู่กับนโยบาย และจุดประสงค์ของสโมสร เป็นหลักในส่วนของโครงการนี้ได้ เน้นทางด้านบริการ และความสะดวกของผู้ใช้

สามารถแบ่งไว้เป็นฝ่ายใหญ่ๆ ได้ 5 ฝ่ายดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร (ADMINISTRATE)
2. ฝ่ายสำนักงาน (OFFICE)
ฝ่ายการตลาด(MARKETING) “อยู่นอกตัวสโมสรจะไม่กล่าวถึง
3. ฝ่ายซ่อมบำรุง(KEEPING GENERAL)
4. ฝ่ายสโมสรนันทนาการ(CLUB HOUSE)
5. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม(FOOD & BEVERAGE)

ในส่วนของหน่วยงานและอัตรากำลังทั้งหมด ได้จากการดูอาคารตัวอย่างซึ่งสามารถแยกได้ดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร

- | | |
|--------------------------|------|
| 1. ประธานกรรมการ | 1 คน |
| 2. กรรมการผู้จัดการ | 5 คน |
| 3. ผู้จัดการสโมสร | 1 คน |
| 4. ผู้ช่วยผู้จัดการสโมสร | 1 คน |
| 5. เลขานุการฝ่ายบริหาร | 1 คน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ฝ่ายสำนักงาน

1. หัวหน้าฝ่ายสำนักงาน	1 คน
1.1 หัวหน้าส่วนสำนักงาน	1 คน
- ประชาสัมพันธ์	1 คน
- ส่วนบุคคล	1 คน
- พนักงานส่วนบุคคล	1 คน
- ส่วนธุรการ	1 คน
- พนักงานจัดซื้อ	1 คน
- พนักงานรับโทรศัพท์	1 คน
1.2 หัวหน้าส่วนบัญชี – การเงิน	1 คน
- สมุหบัญชี	1 คน
- พนักงานบัญชี	1 คน
- พนักงานการเงิน	1 คน
- พนักงานส่วนการเงิน	1 คน
1.3 หัวหน้าส่วนรักษาความปลอดภัย	1 คน
- เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย	15 คน(พนักงานชั่วคราว)
- พยาบาล	1 คน
- ผู้ช่วยพยาบาล	1 คน

3. ฝ่ายซ่อมบำรุง

1. หัวหน้าฝ่ายซ่อมบำรุง	1 คน
1.1 หัวหน้าฝ่ายอาคาร	1 คน
- ช่างไฟฟ้า	2 คน
- ช่างประปา	2 คน
- ช่างตกแต่ง	2 คน
- พนักงานดูแลรักษาอาคาร	20 คน(พนักงานชั่วคราว)
1.2 หัวหน้าฝ่ายสนาม	1 คน
- ที่ปรึกษาด้านเกษตร	1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานดูแลรักษาตกแต่ง	35	คน(พนักงานชั่วคราว)
- ประชาสัมพันธ์	2	คน
- พนักงานขับรถ	2	คน
- พนักงานรถตัดดิน	2	คน

3. ฝ่ายสโมสรนันทนาการ

1. หัวหน้าฝ่ายสโมสรนันทนาการ	1	คน
1.1 หัวหน้าส่วนสโมสรกอล์ฟ	1	คน
- พนักงานงานเครื่องกีฬา	2	คน
- พนักงานบริการส่วนหน้า	1	คน
- พนักงานต้อนรับ	2	คน
- พนักงานปล่อยคิวลงสนาม	1	คน
- พนักงาน GREEN FEE	1	คน
- พนักงาน LOCKER ชาย	2	คน
- พนักงาน LOCKER หญิง	2	คน
- พนักงานส่วน V.I.P	2	คน
- หัวหน้า CADDY	1	คน
- CADDY	200	คน(พนักงานชั่วคราว)

5. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ร้านอาหารอิตาเลียน

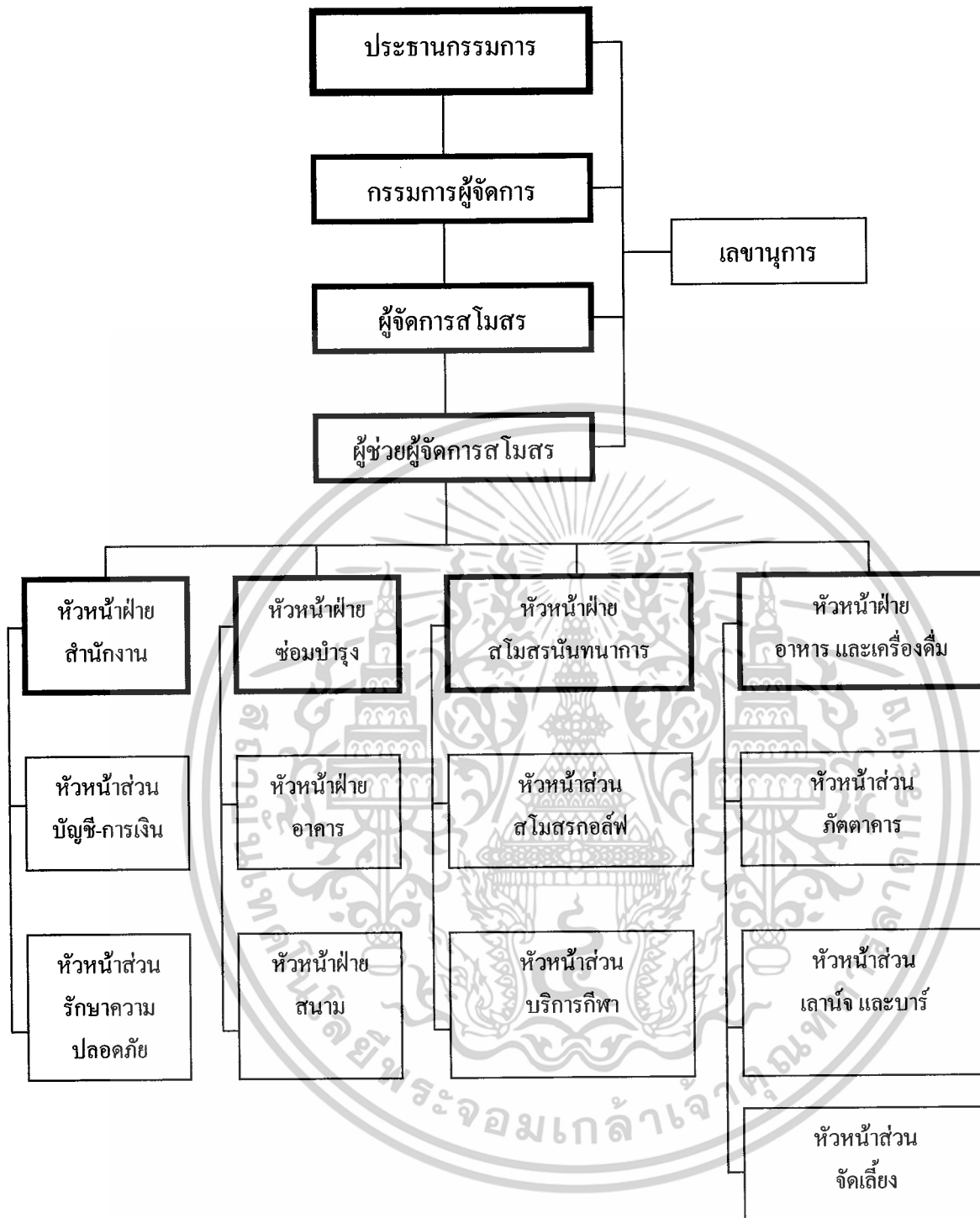
1. หัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	1	คน
1.1 หัวหน้าส่วนภัตตาคาร	1	คน
- พนักงานบริการ	1	คน
- หัวหน้าพนักงานบริการ	6	คน
- พนักงานผสมเครื่องดื่ม	1	คน
- พ่อครัว	3	คน
- ผู้ช่วยพ่อครัว	6	คน
- พนักงานล้างภาชนะ	2	คน
- พนักงานทำขนม	1	คน
- พนักงานเก็บเงิน	1	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านอาหารจีน

1. หัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	1	คน
1.1 หัวหน้าส่วนภัตตาคาร	1	คน
- พนักงานบริการ	1	คน
- หัวหน้าพนักงานบริการ	6	คน
- พนักงานผสมเครื่องดื่ม	1	คน
- พ่อครัว	3	คน
- ผู้ช่วยพ่อครัว	6	คน
- พนักงานล้างภาชนะ	2	คน
- พนักงานทำขนม	1	คน
- พนักงานเก็บเงิน	1	คน
1.2 หัวหน้าส่วน LOUNGE & BAR	1	คน
- พนักงานบริการ	3	คน
- พนักงานผสมเครื่องดื่ม	1	คน
- ผู้ช่วยพนักงานผสมเครื่องดื่ม	1	คน
- พนักงานจัดเลี้ยงและสัมมนา	3	คน
- พนักงานเก็บเงิน	1	คน
สามารถแยกออกได้ดังนี้		
- พนักงานระดับผู้บริหาร	7	คน
- พนักงานประจำ	110	คน
- พนักงานชั่วคราว	270	คน
รวมพนักงานทั้งหมด	387	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ แผนภูมิการบริหารของสโมสร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริหารของสโมสร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ใช้อาคารแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. ผู้ให้บริการ คือ ผู้อำนวยการความสะดวกต่างๆ ภายในสโมสร
2. ผู้รับบริการ คือ ผู้ที่มาใช้บริการทางด้านกีฬาและสันทนาการอื่นๆ

พฤติกรรมผู้ใช้อาคารสโมสรเป็นตัวกำหนดสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้

- องค์ประกอบในการใช้พื้นที่ของอาคาร
- ความต้องการก่อน-หลังองค์ประกอบ
- กำหนดการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ภายใน

1. ผู้ให้บริการ แบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่ ดังนี้ คือ

1) ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหารให้โครงการบรรลุเป้าหมายที่วางไว้ เช่น คณะกรรมการ

2) ฝ่ายเจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ทำงานประจำตามนโยบายและวิธีการทำงานที่ฝ่ายบริหารได้วางไว้ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เช่น หัวหน้าฝ่ายต่างๆ เช่น ฝ่ายต้อนรับ เป็นต้น

3) พนักงาน คือ บุคคลผู้ทำงานอยู่เบื้องหลังไม่ได้ติดต่อกับผู้มารับบริการโดยตรง เช่น พนักงานทำความสะอาด พนักงานช่าง เป็นต้น
ตำแหน่งหน้าที่ของแต่ละฝ่ายเป็นดังนี้

1) ส่วน Clubhouse

ผู้ใช้บริการส่วน Front Office

หน้าที่

พนักงานต้อนรับ

รับโทรศัพท์ติดต่อภายนอก-ใน
จัดเวลาให้สมาชิกในการรับบริการต่างๆ
ให้คำแนะนำในการใช้บริการ

ต้อนรับผู้เข้าใช้บริการให้ได้รับความสะดวกสบาย

ทะเบียน

ลงทะเบียนการใช้บริการของสมาชิก กรณีใช้เครดิต

ลงทะเบียนการใช้บริการเป็น Course ของบุคคลทั่วไป

Information

ให้การต้อนรับและให้ข้อมูลต่างๆ ทั้งให้ข้อมูลภายใน

โรงแรมและข้อมูลอื่นๆ เช่น สถานที่ท่องเที่ยวในบริเวณที่

ใกล้เคียง ตามที่แขกต้องการ

Cashier

รับเงินจากผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดการด้านการเงินเพื่อส่งฝ่ายบัญชีกลาง
พนักงานขนสัมภาระ ทำหน้าที่ยกหีบห่อ สัมภาระของแขก ที่มาใช้ห้องพักของ
โรงแรม นับตั้งแต่แรกจนมาถึงห้อง และตั้งแต่ห้องจนถึงรถ
ในกรณีที่แขกเดินทางกลับ (สำหรับแขกที่มาเล่นกอล์ฟ มีถุง
และอุปกรณ์กอล์ฟมา)

ผู้ให้บริการส่วน Food & Beverage

	หน้าที่
Supervisor (Lobby Lounge, Coffee Shop, Locker Bar, Sport Lounge, Meeting Room, Kitchen)	ดูแล, ควบคุมงานส่วนอาหาร และเครื่องดื่ม ดำเนินการให้ เป็นไปตามนโยบายที่ได้รับมาจาก Manager
Waiter, Waitress	บริการเสิร์ฟ อาหารและเครื่องดื่ม บริการอุปกรณ์ในการทำอาหารและเครื่องดื่ม รับ Order จากแขกไปยังส่วนทำอาหารและเครื่องดื่ม นำใบเสร็จมาเก็บค่าบริการเมื่อแขกต้องการกลับ เตรียมอุปกรณ์ก่อนเปิดบริการให้เรียบร้อย นำเงินทอนมาให้แขก
Captain	แบ่งเบาระงจากกัปตัน โดยช่วยปฏิบัติงานให้สะดวก รวดเร็วยิ่งขึ้น คอยตรวจการบริการของพนักงาน ตรวจอุปกรณ์ที่ใช้ภายในให้เรียบร้อย
Cashier	คิดค่าบริการ ลงทะเบียนการใช้บริการของสมาชิก ลดค่าบริการให้แก่ผู้ถือบัตรสมาชิก
Bartender	ผสมเครื่องดื่มให้แขก
Reservation	รับโทรศัพท์การจอง โต๊ะ หรือห้องพิเศษ ต้อนรับผู้ใช้บริการให้ได้รับความสะดวกสบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการส่วน Sport & Recreation

หน้าที่

Recreation Supervisor

ควบคุมการดูแลทำงานของส่วน Recreation
ดำเนินงานตามนโยบายที่ได้รับมาจาก Manager
ติดต่อประสานงานภายในหน่วยงานของตน

พนักงานดูแล

พนักงานที่ Bar

รับ Order และเสิร์ฟเครื่องดื่ม

Cashier ประจำ Bar

คิดเงินค่าเครื่องดื่มของแขก

Sport Manager

ควบคุมรับผิดชอบการทำงานของพนักงานในส่วนกีฬา
ดำเนินงานบริหารให้เป็นไปตามนโยบาย
ติดต่อประสานงานกับฝ่ายบริหารงานกลาง
รับนโยบายจาก Director

Sport Reception

ต้อนรับแขก รับสมัครสมาชิก, รับชำระเงินค่าบริการ

2. พฤติกรรมของผู้รับบริการ

ในการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้โครงการนั้น มีจุดประสงค์เพื่อหาข้อบกพร่องการจัดองค์ประกอบต่างๆ ของอาคาร ซึ่งไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมในการใช้สอย เพื่อปรับปรุงเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบในพื้นที่เหล่านั้นให้เหมาะสม ซึ่งจะส่งผลถึงความคล่องตัวในการให้บริการที่ดีและเหมาะสมขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งได้นำผลจากการศึกษาจากความรู้พื้นฐานโดยทั่วไปของสโตนครอล์ฟ และความรู้ที่ได้จากการศึกษาโครงการเปรียบเทียบเป็นเกณฑ์ประกอบในการวิเคราะห์ ซึ่งผลที่ได้พอสรุปประเภทของผู้รับบริการโดยสังเขปดังนี้

- สมาชิก
- ครอบครัวและแขกของสมาชิก
- ผู้มาเยี่ยมชมโครงการ, มาติดต่อกับสำนักงาน, นักท่องเที่ยว (มาด้วยตนเอง ไม่ได้ผ่านบริษัทท่องเที่ยวแต่อย่างใด)

- ผู้มาแข่งขัน

สมาชิก, ครอบครัว และแขกของสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้มาใช้บริการของโครงการ มักได้แก่ สมาชิก, ครอบครัว และแขกของสมาชิก ซึ่งมักไม่เกิน 5 คน ต่อ 1 กลุ่ม (บางกลุ่มอาจมีเพียง 2 คน หรือ 1 คน ในกรณีที่มาฝึกซ้อมกับโปรของสนาม) ส่วนใหญ่จะเป็นสมาชิกของทางสนาม ในกรณีการเล่นแบบปกติ ผู้ใช้บริการส่วนมากจะโทรจองเวลาออกรอบล่วงหน้าก่อนอย่างน้อย 1 วัน เพื่อที่ทางสโมสรจะได้สามารถจัดและจองเวลาการเล่นให้ได้โดยสะดวก ผู้มาเล่นกอล์ฟมักจะมาก่อนกำหนดเพื่อมาเตรียมตัว และอารอเพื่อนกลุ่มเดียวกันเพื่อออกรอบพร้อมกัน ซึ่งจะเดินทางมาโดยรถยนต์ส่วนตัว เมื่อเดินทางผ่านซุ้มประตูโครงการ เส้นทางรถยนต์จะบังคับให้รถต้องผ่านจุดพักถุงกอล์ฟ (Golf Bag Drop Station) ก่อนเพื่อจอดรถเพื่อให้ Caddy มารับถุงกอล์ฟ โดย Caddy ก็จะส่งใบที่เป็นหมายเลขประจำของ Caddy มาให้ จากนั้น Caddy ก็จะใช้ Golf Cart แล้วจึงเข็นถุงกอล์ฟไปยังบริเวณอาคาร Caddy & Starter House ทางทิศใต้ของอาคารคลับเฮาส์ เพื่อนำถุงกอล์ฟไปพักไว้ที่ราวพักถุงกอล์ฟ บริเวณใกล้จุด Tee - Off และรอเตรียมลงสนามกับแขกเมื่อได้รับคำสั่งจาก Caddy Master

สมาชิกเมื่อแวะ Drop - Off แล้ว ก็จะไปจอดรถยังที่จอดรถซึ่งแยกเป็น V.I.P กับธรรมดา หรือจะเลือกให้พนักงานนำรถไปจอดให้แทนก็ได้ จากนั้นสมาชิกจะเข้าซื้อคูปองค่า Caddy, และจ่ายค่า Green Fee และค่าเช่ารถกอล์ฟ ในกรณีที่ต้องการ ซึ่งถ้าเป็นสมาชิกก็จะส่งบัตรสมาชิกให้ไปพร้อมกับใบที่เป็นหมายเลขของ Caddy ด้วย โดยพนักงานจะพิมพ์ข้อมูลลง Computer และพิมพ์เป็นบัตร Green Fee ออกมาให้ ที่บริเวณ Lobby ซึ่งกำหนดให้อยู่ที่ชั้น 2 สามารถ Take View สนามกอล์ฟได้สะดวก และถ้าหากมีแขกมาด้วยจะเสียค่าธรรมเนียมตามกฎหมายของสโมสร จากนั้นจะลงไปที่ชั้น 1 ซึ่งเป็นส่วนของ Locker Room และจะติดต่อกับส่วนของ Locker Attend เพื่อขอกุญแจล็อกเกอร์, ผ้าเช็ดตัว, อุปกรณ์อาบน้ำ, จากนั้นก็จะนำของเข้าไปเก็บยังล็อกเกอร์ และเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว ซึ่งโดยส่วนมากจะเตรียมตัวมาจากบ้านแล้ว จึงเพียงแค่นำมาเพื่อเปลี่ยนรองเท้ากอล์ฟ, นำของมีค่าเก็บไว้ในล็อกเกอร์ หรือนำถุงกอล์ฟออกมาจากล็อกเกอร์ ในกรณีที่ฝากไว้กับสโมสร

เมื่อเสร็จภารกิจจากส่วนของล็อกเกอร์แล้วจึงขึ้นมายังชั้น 2 เพื่อเดินทางออกไปยังจุด Tee - Off ตามกำหนดการออกรอบ แต่ถ้ายังไม่ถึงเวลา นักกอล์ฟก็จะฆ่าเวลาโดยการพักผ่อน ซึ่งนิยมมานั่งพักผ่อนกันที่ Lobby Lounge (ส่วนใหญ่การออกรอบจะออกเป็นกลุ่ม หรือ ก๊วน ก๊วนละประมาณ 4 - 6 คน) จึงมักต้องมีการนั่งสังสรรค์กันเป็นกลุ่มๆ, หรือนักกอล์ฟอาจไปที่ Pro Shop เพื่อหาซื้อหรือเช่าอุปกรณ์ต่างๆ โดยมีตั้งแต่ไม้กอล์ฟ, ถุงกอล์ฟ, ลูกกอล์ฟ, เสื้อผ้า, หมวกกันแดด, ครีมกันแดด, ถุงมือ, เสื้อผ้า, ที, ผ้าขนหนู, รองเท้า, ถุงเท้า, Mark, แก้วแบบพับเก็บได้, รม เป็นต้น จากนั้นจึงไปยังอาคาร Caddy & Starter House เพื่อไปยังจุดออกรอบ, จากนั้นก็จะขึ้นบัตร Green Fee ให้แก่ Starter

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังจากเล่นกอล์ฟแล้ว ซึ่งอาจจะเล่นแค่ 9 หลุม, ตาม Layout ของสนามกอล์ฟ เมื่อจบหลุมที่ 9 และหลุมที่ 18 ก็จะวนเข้ามายังตัว Clubhouse เพื่อให้พนักงานกอล์ฟได้พักผ่อนเอาแรง ซึ่งจะบังคับ Circulation เข้ามายังส่วนของ Coffee Shop บริการทั้งอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งแขกบางคนก็อาจจะออกรอบต่อ หรือจบแค่หลุม 9 โดยสรุปแล้ว นักกอล์ฟก็มักจะนั่งพบปะพูดคุยทานอาหาร หรืออาจจะลงไปอาบน้ำเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวที่ Locker ซึ่งจะมีจำนวน Locker ของชายมากกว่าหญิง เมื่อเสร็จภารกิจแล้วแขกต้องนำกุญแจล็อกเกอร์มาคืนที่เคาน์เตอร์ พร้อมรับของมีค่าที่ฝากไว้, จากนั้นแขกบางคนอาจเข้ามาใช้บริการอาหารที่ Coffee Shop หรือ Lounge

ข้อเสนอแนะ

จากพฤติกรรมและความต้องการดังกล่าว จึงเห็นว่าหากได้มีการปรับตำแหน่งหรือเสริมกิจกรรมบางอย่างเข้าไปในส่วนที่เหมาะสม จะทำให้โครงการมีความสมบูรณ์ สนองความต้องการของผู้ใช้ได้ทุกกลุ่ม สโมสรสามารถทำรายได้เพิ่มขึ้นและสร้างความพึงพอใจและประทับใจในบริการ

กิจกรรมที่ควรจัดให้มีในส่วน Locker Room

- ส่วนบริการ Sauna, Jaguzzi ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างสูงในหมู่ชาวต่างประเทศและคนไทยที่มีฐานะดี ซึ่งเป็นกลุ่มเดียวกับผู้ใช้โครงการ เป็นกิจกรรมของนักกอล์ฟสามารถใช้คลายความเครียดของกล้ามเนื้อ หลังจากการเล่นกอล์ฟมา และควรมี Bar เครื่องดื่มไว้บริการด้วย เพราะเมื่อนักกอล์ฟขึ้นมาที่ชั้น 2 เข้ามาในส่วนล็อกเกอร์ มักมีอาการกระหายน้ำ จากการออกกำลังกายหรือใช้บริการ Sauna, Jaguzzi การจะขึ้นไปใช้บริการห้องอาหารหรือ Lounge เพียงเพื่อต้องการเครื่องดื่ม นักกอล์ฟควรได้รับบริการที่ Short Circulation มากกว่านี้ จึงควรมีบาร์เครื่องดื่มไว้บริการในส่วน Locker ด้วย

- สำหรับบริการห้องอาหาร เนื่องจากมีห้องอาหารเดียว จึงควรมีบริการอาหารหลายประเภท เพื่อบริการกลุ่มผู้ใช้บริการต่างๆ รวมถึงควรมีบริการอาหารญี่ปุ่นด้วย เพราะในบรรดาสมาชิกที่เป็นชาวต่างชาตินั้นมักเป็นในโซนเอเชีย คือ พวกญี่ปุ่น, เกาหลี, ไต้หวัน, และจากการศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบและโครงการสโมสรกอล์ฟอื่นๆ ในประเทศไทย พบว่าต่างมีเมนูอาหารญี่ปุ่นแทบทั้งสิ้น เพราะเป็นชาติที่นิยมเล่นกอล์ฟอย่างแพร่หลาย

- สำหรับครอบครัวและแขกของสมาชิกที่มีได้มาเล่นกอล์ฟ ก็จะเข้าใช้บริการ Lounge หรือ Coffee Shop แทน แต่โดยมากแล้ว คนกลุ่มนี้มักจะเข้าไปใช้บริการในส่วนของ Sport Building ซึ่งเป็นอาคารเฉพาะอีกอาคารมีทางเดินเชื่อมถึงกันอยู่ทางด้านทิศใต้ ซึ่งมีกิจกรรมด้านกีฬาไว้บริการ เช่น Aerobic Rm., Fitness Rm., Sauna, Jaguzzi, Massage, Swimming Pool, เสริมสวย และกิจกรรมด้านสันทนาการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับพฤติกรรมของผู้ใช้บริการอาคารสโมสรในวันที่มีการจัดการแข่งขัน โดยสำหรับโครงการโดยส่วนมากเป็นการจัดการแข่งขันระดับกลาง มักรวบรัดให้จบภายใน 1 วัน แต่ไม่ว่าการแข่งขันจะอยู่ในระดับใด จะเปิดสนามในการแข่งขันโดยเฉพาะ คือ เหมาจองเวลาทั้งหมดของสนามในวันนั้นๆ ล่วงหน้า ดังนั้น ผู้ที่ใช้อาคารสโมสรและสนามจึงแตกต่างกับวันธรรมดา คือ มีเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน โดยไม่มีบุคคลภายนอก

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการแข่งขัน ได้แก่

- 1 คณะกรรมการตัดสิน จำนวนขึ้นอยู่กับผู้จัดการแข่งขัน โดยมากอยู่ระหว่าง 4-10 คน
- 2 ผู้เข้าแข่งขัน
- 3 ผู้ติดตามเข้าแข่งขัน ได้แก่ ครอบครัว, เพื่อนฝูง
- 4 ผู้เข้าชมการแข่งขันและสื่อมวลชน

นักกอล์ฟที่เดินทางมาถึงสโมสรจะไปลงทะเบียนที่โต๊ะของกรรมการเลย ซึ่งจัดไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของสนาม โดยไม่ต้องไปติดต่อที่เคาน์เตอร์เหมือนการเล่นกอล์ฟธรรมดา ฟังก์ติกาและกำหนดหลุมที่ตนจะลงเล่นว่าเริ่มหลุมใดก่อน เมื่อนักกอล์ฟเล่นจนครบ 18 หลุม จะนำบัตรกรอกแต้มคะแนนมาส่งให้ที่โต๊ะกรรมการอีกครั้งหนึ่ง คณะกรรมการจะรวบรวมคะแนนและประกาศผลที่บอร์ดใหญ่ข้างสนาม

การจัดเลี้ยงฉลองและแจกรางวัล สามารถปรับใช้ส่วน Coffee Shop ซึ่งมีที่นั่งตามปกติประมาณ 150 ที่นั่ง โดยใช้ส่วนชานด้านหน้า Coffee Shop เพิ่มพื้นที่จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ได้ สามารถจัดเลี้ยงแบบ Outdoor หรือจัดบุฟเฟต์ด้วยก็ได้ และสามารถจัดเป็นพื้นที่สำหรับทำพิธีประกาศและแจกรางวัล ซึ่งส่วนนี้จะเป็นส่วนที่สามารถมองเห็นหลุมที่ 18 ซึ่งเป็นหลุมตัดสิน (Finish Hole) อันเป็นหลุมที่สำคัญในการจบการแข่งขัน

ผู้มาติดต่อกับสำนักงาน

ผู้มาติดต่อกับสำนักงาน สำนักงานจะตั้งอยู่ที่ชั้น 1 ติดกับส่วน Lobby-Front Desk โดยแจ้งความประสงค์ให้ Reception ก่อนแล้วพนักงานก็จะติดต่อเข้าไปใน Office ให้ ส่วนผู้ที่ต้องการมาติดต่อเป็นสมาชิก ส่วน Sport Club ก็สามารไปติดต่อได้ยังอาคาร Sport Club ได้โดยตรง

การศึกษาพฤติกรรม

ในส่วนของการศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร สามารถจะแบ่งออกได้ดังนี้

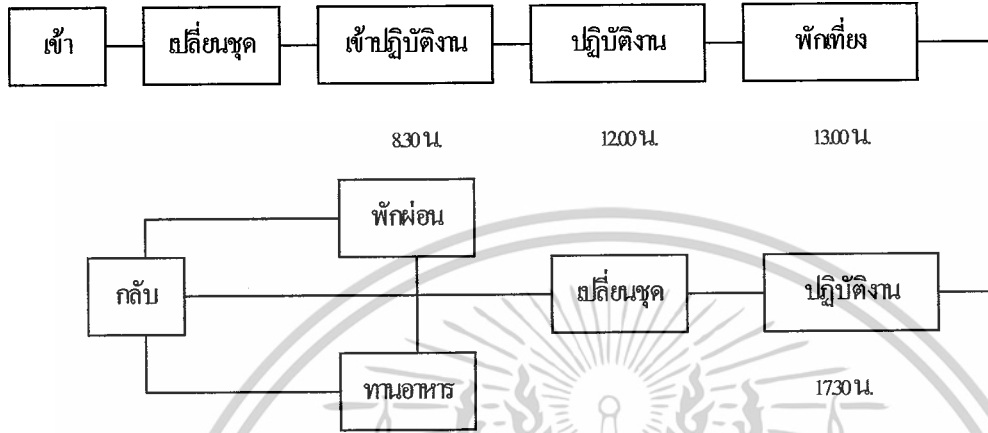
ผู้ให้บริการ

- พนักงานระดับบริหาร
- พนักงานประจำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานประจำสโมสร มีกิจกรรมดังนี้

- พนักงานประจำสโมสรทั่วไป

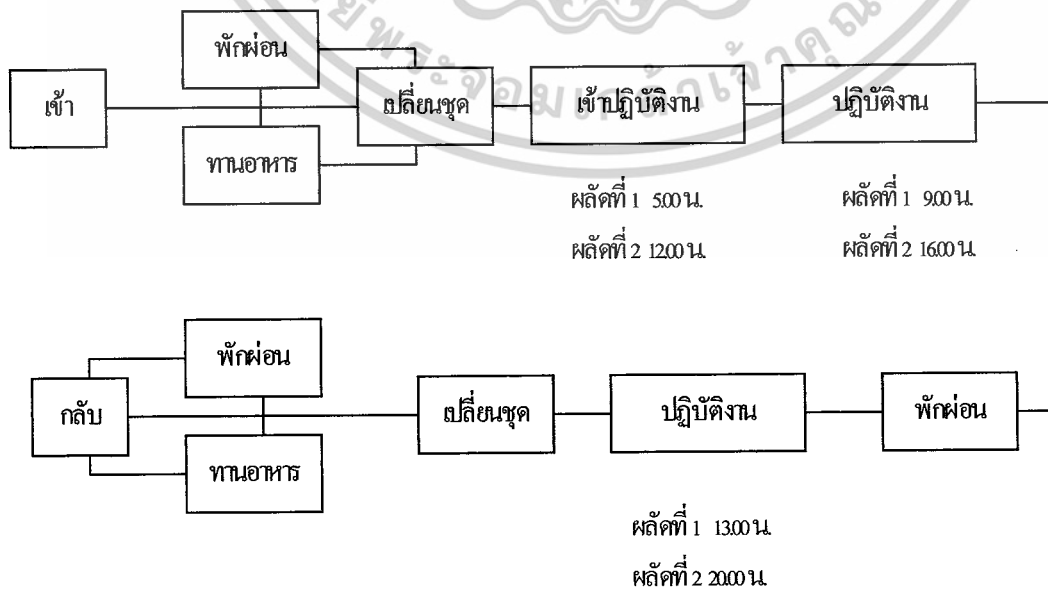


- พนักงานประจำสโมสรที่ทำงานเป็นผลัด

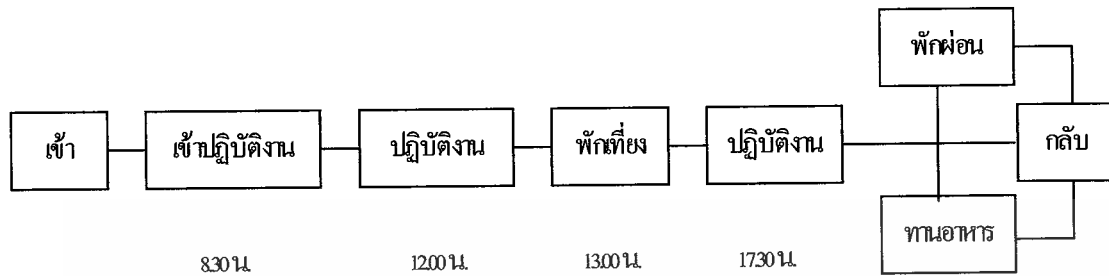
ผลัดที่ 1 ทำงานตั้งแต่ 05.00-13.00 น. (ไม่มีพักทานอาหาร)

ผลัดที่ 2 ทำงานตั้งแต่ 12.00-20.00 น. (ไม่มีพักทานอาหาร)

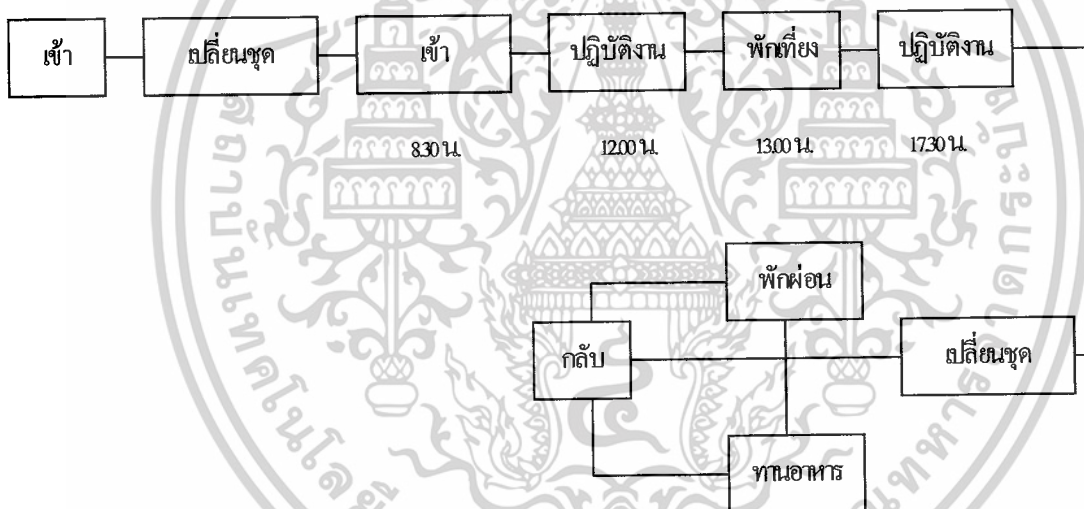
พนักงานประจำสำนักงาน มีกิจกรรมดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



1.3 พนักงานชั่วคราว เป็นพนักงานที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับฝ่ายบุคคล โดยจะทำงานเป็นรายวัน หรือเป็นพนักงานที่จ้างจากบริษัทที่รับผิดชอบอีกทีหนึ่ง
พนักงานชั่วคราว มีกิจกรรมดังนี้



ผู้ให้บริการสามารถแยกออกได้เป็นฝ่ายๆ ดังนี้

- 1) ฝ่ายบริหาร
- 2) ฝ่ายสำนักงาน
- 3) ฝ่ายซ่อมบำรุง
- 4) ฝ่ายสโมสรนันทนาการ
- 5) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) ฝ่ายบริหาร

ประธานกรรมการ

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ เป็นผู้วางนโยบายด้านการบริหารจัดการ แต่จะใช้ผู้จัดการสโมสรเป็นผู้รับนโยบายทั้งหมดแล้วนำไปปฏิบัติตามขั้นตอน

พฤติกรรม เข้าทำงานในห้องส่วนตัว เป็นเอกสารสำคัญต่างๆ เวลาทำงานจะผ่านทางเลขานุการหรือสั่งงานในห้องประชุม บางวันจะต้องต้อนรับแขกพิเศษที่เข้ามาติดต่อธุรกิจ หรือมาใช้บริการภายในสโมสร

เวลาทำงาน 8.30-17.30 น. (โดยมากจะเข้าไม่เป็นเวลา)

กรรมการผู้จัดการ

อัตรากำลัง 5 คน

หน้าที่ เป็นที่ปรึกษา นโยบายจากประธานกรรมการ โดยมากจะมีหน้าที่การงานประจำอยู่แล้ว

พฤติกรรม ส่วนของการปฏิบัติงาน โดยมากจะไม่มีห้องประจำ แต่ถ้าเข้ามาปฏิบัติงานส่วนใหญ่จะใช้ห้องประชุม หรือห้องนั่งเล่น ใช้เป็นที่พูดคุยปรึกษากัน

เวลาทำงาน 8.30-17.30 น. (โดยมากจะเข้าไม่เป็นเวลา)

ผู้จัดการสโมสร

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ รับแนวนโยบายจากทางฝ่ายบริหาร และนำไปปฏิบัติตามขั้นตอนตามแนวทางนั้นๆ

พฤติกรรม เข้าทำงานภายในส่วนของห้อง โดยจะต้องคอยเข้าประชุม พนักงานระดับหัวหน้าเป็นประจำทุกๆ 2 สัปดาห์ และดูแลนโยบายตามการประชุม รวมถึงดูแลความคืบหน้าทุกวัน

เวลาทำงาน 8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันเสาร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ช่วยผู้จัดการสโมสร

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ช่วยเป็นผู้ดูแลแนวทางต่างๆ ตามฝ่ายบริหารที่กำหนดไว้เมื่อผู้จัดการไม่อยู่หรือปฏิบัติตามผู้จัดการสโมสรทุกอย่าง
พฤติกรรม	เข้าทำงานภายในห้องทำงาน และปฏิบัติหน้าที่เหมือนกับผู้จัดการเมื่อไม่อยู่
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันเสาร์

เลขานุการฝ่ายบริหาร

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	เป็นผู้ประสานงานและจัดการด้านการประชุมคณะกรรมการฝ่ายบริหาร รวมถึงการจัดการนัดหมายต่างๆ
พฤติกรรม	เข้าทำงานในส่วนที่ติดต่อกับฝ่ายบริหารจัดเก็บเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประชุมและจัดพิมพ์เอกสารการประชุม
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันเสาร์

2) ฝ่ายสำนักงาน

เวลาทำงาน	8.30-17.30 น.
-----------	---------------

หัวหน้าฝ่ายสำนักงาน

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ดูแลความเรียบร้อยของส่วนรับผิดชอบ และเข้าประชุมรับนโยบายต่างๆ ตามวาระการประชุม
พฤติกรรม	ปฏิบัติงานตามจุดที่รับผิดชอบ โดยจุดที่ทำงานจะต้องควบคุมดูแลให้คำปรึกษาแก่หัวหน้าส่วนรวมถึงการแก้ปัญหาต่างๆ ที่เข้ามาโดยจะใช้วิธีการประชุม หรือการประกาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวหน้าส่วนสำนักงาน

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ รับคำสั่งจากฝ่ายสำนักงานและปฏิบัติตามนโยบายนั้นๆ รวมถึงการดูแลในส่วนที่รับผิดชอบ รวมถึงการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น

พฤติกรรม เข้าทำงานในบริเวณที่รับผิดชอบ ติดต่อกับพนักงานตามปัญหาโดยการเดินไปสั่งการที่โต๊ะ หรือจัดการประชุมย่อย แจกจ่ายแนวทางการปฏิบัติงานใหม่ๆ ตามที่ได้รับมา สอบถามผลที่สั่งการไปแล้ว

ประชาสัมพันธ์

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ เป็นผู้ติดต่อกับลูกค้าและสื่อต่างๆ เกี่ยวกับสโมสร รวมถึงการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่างๆ ตามแนวนโยบาย ด้อนรับแขกพิเศษตามวาระต่างๆ รวมถึงการรับของสถานที่, สนาม การจัดเลี้ยง ฯลฯ

พฤติกรรม เข้าทำงานในบริเวณที่รับผิดชอบ ติดต่อกับลูกค้าที่เข้ามาหรือโทรศัพท์ติดต่อกับการส่งของต่างๆ ประสานงานกับส่วนต้อนรับและส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งของ

ส่วนบุคคล

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ดูแลเรื่องการเข้า-ออกของพนักงาน การจัดการด้านบุคคลที่จะเข้ามาทำงานใหม่ รวมถึงการนัดสัมภาษณ์กับฝ่ายบริหารเข้ามาสมัครเป็นสมาชิกใหม่ของสโมสร

พฤติกรรม เข้าทำงานในส่วนที่รับผิดชอบติดต่อกับลูกค้าที่มาสมัครตามห้องรับรองหรือส่วน Lobby โดยจะต้องเตรียมเอกสารต่างๆ ประสานงานกับทางหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ฝ่ายสโมสรนันทนาการ ฯลฯ

ส่วนธุรการ

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ดูแลและติดตามด้านทรัพย์สินต่างๆ ของสโมสร เช่น อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ทั้งส่วนสำนักงานและส่วนสโมสร

พฤติกรรม เข้าทำงานในส่วนที่รับผิดชอบ ปฏิบัติงานตรวจเช็ค และดูใบสั่งซื้อที่พนักงานจัดซื้อรับมาจากส่วนต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานจัดซื้อ

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	รับใบสั่งของจากส่วนต่างๆ นำมาตรวจเช็คตามรายการแล้วจัดซื้อให้ตามใบสั่งซื้อ โดยจะต้องทำงานร่วมกับงานตรวจเช็คของ จะทำหน้าที่เป็นฝ่ายเช็คและแจกจ่ายไปยังส่วนต่างๆ
พฤติกรรม	เข้าทำงานตามส่วนที่รับผิดชอบ รับคำสั่งที่ได้พร้อมทั้งจัดซื้อตามกำหนดระยะเวลาต่างๆ ตามความต้องการของหน่วยงานนั้นๆ หรือรับใบสั่งแล้วนำไปปรึกษากับส่วนธุรการ

พนักงานรับโทรศัพท์

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	รับโทรศัพท์จากสายนอกแล้วโอนไปตามหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ต้องศึกษาว่าคนใดเข้าทำงานใหม่ หรือออกไปแล้วเพื่อจะได้รับข้อมูลต่างๆ อย่างถูกต้อง
พฤติกรรม	เข้าทำงานตามหน้าที่รับผิดชอบ รับโทรศัพท์ เพื่อติดต่อกับหน่วยงานต่างๆ สัมพันธ์กับส่วนต้อนรับและฝ่ายประชาสัมพันธ์โดยห้องรับโทรศัพท์อาจจะเป็นส่วนตัวหรือเป็นเคาน์เตอร์ต้อนรับก็ได้

หัวหน้าส่วนบัญชี-การเงิน

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	รับผิดชอบด้านการเงิน การบัญชี โดยการตรวจสอบและให้แนวทางของปัญหาต่างๆ แก่ส่วนต่างๆ เข้าประชุมตามวาระ
พฤติกรรม	เข้าทำงานตามหน้าที่รับผิดชอบติดต่อกับพนักงานทุกคนที่มีปัญหา โดยพนักงานเข้ามาคุยในห้อง หรืออาจจะทำเป็นหนังสือเข้ามา ส่วนใหญ่มีหน้าที่ให้คำแนะนำ และก็ตรวจเช็คเอกสารต่างๆ

สมุหบัญชี

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ตรวจเช็ค และให้คำแนะนำแก้ไขก่อนจะให้หัวหน้าส่วนตรวจสอบ
พฤติกรรม	ปฏิบัติตามหน้าที่รับผิดชอบนำเอกสารต่างๆ จากพนักงานบัญชีมาตรวจสอบ และเซ็นชื่อรับรองก่อนถึงหัวหน้า อาจจะต้องแก้ไข หรือเพิ่มเติมก็จะทำกันในส่วนนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานบัญชี

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ตรวจเช็คข้อมูลที่ได้รับจากสนามต่างๆ คิดคำนวณตามลักษณะงาน
พฤติกรรม	จัดการรวบรวมเอกสารต่างๆ เพื่อนำไปให้สมุห์บัญชีตรวจเช็ค อาจจะ ต้องกลับมาแก้ไขในส่วนที่บกพร่อง

พนักงานการเงิน

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ตรวจเช็คการเบิกจ่ายของส่วนต่างๆ
พฤติกรรม	จัดเก็บเงินรายได้ต่อวันในส่วนรับเงินต่างๆ ในภายในสโมสร ทั้งการ เบิกจ่ายเงินเดือน ซึ่งจะทำงานร่วมกับส่วนบุคคล

หัวหน้าส่วนรักษาความปลอดภัย

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมการทำงานของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
พฤติกรรม	อธิบายขั้นตอนในการดูแลรักษาความปลอดภัยให้กับเจ้าหน้าที่ ทั้งส่วน ของการดูแลอาคาร และภายในสโมสร รวมทั้งส่วนพยาบาลด้วย

พยาบาลและผู้พยาบาล

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ดูแลรักษาพยาบาลเบื้องต้น
พฤติกรรม	จะต้องรักษาพยาบาลทั้งพยาบาล และแขกที่มาใช้บริการเมื่อมีผู้บาดเจ็บ สาหัสมากๆ ก็จะปฐมพยาบาลขั้นแรกก่อนส่งไปยังโรงพยาบาล ถ้าไม่ เป็นอะไรมากก็เพียงจัดยาให้เท่านั้น

เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

อัตรากำลัง	15 คน
หน้าที่	ตรวจตราดูแลตามพื้นที่รับผิดชอบ
พฤติกรรม	เข้ารับมอบหมายงานแต่ละวันจากหัวหน้า แล้วปฏิบัติตามงานต่างๆ เหล่านั้น
เวลาทำงาน	ตลอดทั้งวัน จะแบ่งเป็นกะ ๆ ละ 8 ชั่วโมง วันจันทร์-วันอาทิตย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ฝ่ายซ่อมบำรุง

เวลาทำงาน 5.00-20.00 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์

หัวหน้าฝ่ายซ่อมบำรุง

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ควบคุมทำงานของส่วนอาคาร และส่วนสนาม

พฤติกรรม ตรวจสอบดูแลความเรียบร้อยจากหัวหน้าของส่วนที่รับผิดชอบ เข้าร่วมประชุมตามวาระที่ทางสโมสรมีการจัดประชุม

เวลาทำงาน 8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์

หัวหน้าฝ่ายอาคาร

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ควบคุมการทำงานของเจ้าหน้าที่ฝ่ายอาคาร

พฤติกรรม ตรวจสอบดูแลความเรียบร้อยต่างๆ ภายในอาคารและงานระบบต่างๆ รวมถึงการสั่งการจัดซื้อหาอุปกรณ์ที่ขาดหาย มาทดแทนอุปกรณ์เดิม

เวลาทำงาน 8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์

ช่างไฟฟ้า

อัตรากำลัง 2 คน

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยของระบบไฟฟ้าทั้งหมด

พฤติกรรม เปิดระบบไฟและซ่อมแซมส่วนที่มีปัญหา จัดการด้านรายการเบิกอุปกรณ์โดยส่งผ่านให้หัวหน้าฝ่ายอนุมัติ

เวลาทำงาน แบ่งเป็นคาบๆ ละ 8 ชั่วโมง 5.00-20.00 น. ทำทุกวัน

ช่างประปา

อัตรากำลัง 2 คน

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยของระบบประปาทั้งหมด

พฤติกรรม เปิดระบบประปาและซ่อมแซมส่วนที่มีปัญหา จัดการด้านรายการเบิกอุปกรณ์โดยส่งผ่านให้หัวหน้าฝ่ายอนุมัติ

เวลาทำงาน เหมือนช่างอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่างตักแตง

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ดูแลและซ่อมแซมอาคารที่ชำรุด
พฤติกรรม	ซ่อมแซมส่วนของอาคารที่เสียหาย ตามที่ได้รับแจ้งจากหน่วยงานต่างๆ จัดการด้วยการเบิกจ่ายโดยให้หัวหน้าฝ่ายอนุมัติ
เวลาทำงาน	8.30-20.00 น. ทำทุกวัน (ถ้าเป็นงานเร่งด่วน)

พนักงานดูแลรักษาอาคาร

อัตรากำลัง	20 คน
หน้าที่	ทำความสะอาดตามส่วนที่รับผิดชอบ
พฤติกรรม	เข้าทำงานตามพื้นที่ๆ ทางหัวหน้ามอบหมายให้จัดการเก็บกวาด และขัดพื้นตามส่วนนั้นๆ จนเสร็จ
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น. (เข้าเป็นคาบวันละ 2 คาบๆ ละ 8 ชม.) ทุกวัน

หัวหน้าฝ่ายสนาม

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมการทำงานของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสนาม
พฤติกรรม	ตรวจดูแลความเรียบร้อยของสนาม จัดการสิ่งอุปสรรคที่เสียหายหรือจำเป็นมาใช้ในงานของตน
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์

ที่ปรึกษาด้านการเกษตร

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมและให้คำปรึกษาด้านการดูแลรักษาสนามหญ้า ดันไม้ภายในโครงการ
พฤติกรรม	ตรวจเช็คความพร้อมของดันหญ้า ดันไม้ ตามเวลาที่กำหนดสั่งการการทำงานของพนักงานสนาม
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์

พนักงานดูแลและตักแตงสนาม

อัตรากำลัง	35 คน
หน้าที่	ดูแลรักษาและตักแตงสนาม
พฤติกรรม	ตัดแต่งต้นหญ้า ดันไม้ ให้น้ำ และปลูกต้นไม้ที่ความต้องการจะเพิ่มตามคำสั่ง
เวลาทำงาน	5.00-17.30 น. ทุกวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประปาสนาม

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ดูแลการเปิด-ปิดน้ำรดต้นไม้ และสนามหญ้า
พฤติกรรม	ตรวจสอบการจ่ายน้ำของเครื่องฉีดน้ำอัตโนมัติ
เวลาทำงาน	8.30-24.00 น. (2 คาบๆ ละ 8 ชม.) ทุกวัน

พนักงานขับรถ

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ขับรถบริการภายในโครงการ
พฤติกรรม	ขับรถส่งพนักงานของส่วนต่างๆ เวลาเข้างาน และเลิกงานส่วนเวลาอื่นจะขับรถตามคำสั่ง
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น. (วันละ 2 คาบๆ ละ 8 ชม.) ทุกวัน

พนักงานขับรถตัดดิน

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ขับรถตัดดินภายในโครงการ
พฤติกรรม	ขับรถตัดดินเพื่อใช้ในการตกแต่งสนามหรือตามคำสั่งที่สั่งมา
เวลาทำงาน	เหมือนพนักงานขับรถ

หัวหน้าฝ่ายสโมสรมั่นทนทางการ

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมการทำงานของพนักงานในการดูแลทั้งหมด
พฤติกรรม	ตรวจตราดูแลความเรียบร้อยตามนโยบาย และวัตถุประสงค์สโมสรมั่นทนไว้ กำหนดหลักการปฏิบัติงานแก่ผู้ได้บังคับบัญชา และหาวิธีแก้ไขต่างๆ ตามที่ก่อกำเนิดปัญหาขึ้น รวมถึงการเข้าประชุมตามวาระ
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์ (แล้วแต่สมควร)

หัวหน้าส่วนสโมสร

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมดูแลตามนโยบายและวัตถุประสงค์ของสโมสร
พฤติกรรม	ตรวจตราตามส่วนและหน่วยงานที่รับผิดชอบ โดยจะต้องไปแก้ไขปัญหาดังกล่าวตามสถานที่นั้นๆ อาจจะมีคำสั่งลงไปก็ได้ตามสมควร เข้าประชุมวาระ
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น. วันอังคาร-วันอาทิตย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานร้านขายเครื่องกีฬา

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ขายสินค้าภายในร้านขายเครื่องกีฬา
พฤติกรรม	จำหน่ายสินค้าภายในร้าน ให้คำแนะนำในการเลือกซื้อสินค้าแก่ลูกค้า รวมถึงการจัดของและเช็คของเพื่อทำการสั่งซื้อเพิ่มเติมเข้าร้าน รวมถึงการบริการให้เช่าอุปกรณ์กีฬาออกล์ฟ
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น.

พนักงานต้อนรับ

อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ต้อนรับและให้คำแนะนำแก่แขกทุกท่าน
พฤติกรรม	ให้ความกระจ่างสำหรับปัญหาต่างๆ ที่แขกต้องการทราบ ให้การบริการด้านการประชาสัมพันธ์โดยทำงานร่วมกับฝ่ายประชาสัมพันธ์ และพนักงานรับโทรศัพท์
เวลาทำงาน	5.00-17.30 น. (ทำทุกวัน)

พนักงานปล่อยคิวลงสนาม

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	กำหนดคิวการลงสนามของแขก
พฤติกรรม	จัดคิวลงสนามในแต่ละวัน ทำงานสัมพันธ์กับฝ่ายรับรอง คือ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ และพนักงานขาย Green Fee
เวลาทำงาน	5.00-17.30 น.

พนักงาน Green Fee

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ขาย Green Fee
พฤติกรรม	จำนวนบัตรลงสนามแก่ผู้มาเล่นกอล์ฟ
เวลาทำงาน	5.00-17.30 น.

พนักงานประจำ Locker ชาย-หญิง

อัตรากำลัง	4 คน
หน้าที่	ต้อนรับประจำเคาน์เตอร์ Locker

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรม	ให้กู้ยืม Locker ประจำตู้แม่แขก บริการนำแม่แขกที่มาพักในส่วนนั่งเล่น ควบคุมการเข้าออกของแขก รวมทั้งการทำความสะอาดในส่วน Locker ด้วย
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น.
หัวหน้า Caddy	
อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมคิวของ Caddy
พฤติกรรม	เรียก Caddy เข้าบริการแม่แขกตามคิวที่กำหนดไว้ ทำงานประสานกับพนักงานบริการส่วนหน้า
เวลาทำงาน	5.00-17.30 น.
พนักงาน Caddy	
อัตรากำลัง	200 คน (อาจจะมากกว่านี้)
หน้าที่	บริการถือถุงกอล์ฟและกางร่ม
พฤติกรรม	เข้าบริการถือถุงกอล์ฟให้กับแม่แขกตามลำดับที่จัดไว้ นำบัตรคูปองที่ได้รับจากแม่แขกมาเบิกเงินเป็นรายวัน
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น.
หมายเหตุ	ในส่วนของเทศกาลหรือฤดูแข่งขัน อาจมีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม
หัวหน้าส่วนบริการด้านกีฬา	
อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	ควบคุมการทำงานในส่วนที่รับผิดชอบ
พฤติกรรม	ให้คำแนะนำในการปฏิบัติงานแก่พนักงานด้านกีฬา จัดการกำหนดเวลานโยบายแล้วแจกจ่ายหน้าที่แก่พนักงานได้ปฏิบัติเข้าประชุมตามวาระ
เวลาทำงาน	8.30-17.30 น.
พนักงานส่วน Health Club	
อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	บริการผู้เข้ามาใช้บริการ
พฤติกรรม	ควบคุมการทำงานของผู้ Sauna คอยเช็คอุณหภูมิเวลามีแม่แขกมาใช้บริการ ดูแลการใช้งานในส่วน Jaguccy เมื่อมีแม่แขกมาใช้บริการ
เวลาทำงาน	5.30-20.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

เวลาทำงาน 5.00-20.00 น.

หัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ดูแลหน่วยงานที่รับผิดชอบและควบคุมการจัดเลี้ยงสัมมนา

พฤติกรรม ให้คำแนะนำ ข้อควรปฏิบัติต่างๆ จากการประชุมแก่พนักงานที่
รับผิดชอบ รวมถึงการกำหนดแนวทางการแก้ปัญหาต่างๆ เข้าร่วมประชุม
ตามวาระของสโมสร

เวลาทำงาน 8.30-20.00 น.

หัวหน้าส่วนกวดการ

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยของพนักงานในความรับผิดชอบ

พฤติกรรม ตรวจสอบดูแลให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ต่างๆ ตามนโยบายที่กำหนดไว้ ให้
คำแนะนำและวิธีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น

เวลาทำงาน 5.00-20.00 น.

หัวหน้าพนักงานบริการ

อัตรากำลัง 2 คน

หน้าที่ ดูแลความสะดวกของแขกที่มาใช้บริการ

พฤติกรรม เสนอแนะรายการอาหาร รวมทั้งรับคำสั่งอาหารจากแขกมอบให้
พนักงานบริการอีกต่อหนึ่ง

เวลาทำงาน 5.00-20.00 น.

พนักงานบริการ

อัตรากำลัง 6 คน

หน้าที่ หัวหน้าควบคุมเสตชั่น รับคำสั่งจากหัวหน้าพนักงานบริการ

ผู้ช่วยหัวหน้าควบคุมเสตชั่น ทำหน้าที่แทนหัวหน้า

พนักงานเดินอาหาร สั่งอาหารที่ครัว เก็บภาชนะต่างๆ

พฤติกรรม ทำการบริการแก่แขกที่เข้ามาใช้บริการ โดยปฏิบัติตามหน้าที่รับผิดชอบ
โดยรับมอบหมายมาจากหัวหน้าพนักงานบริการ

เวลาทำงาน 5.00-20.00 น.

พนักงานผสมเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัตรากำลัง	1 คน
หน้าที่	เตรียมเครื่องดื่มและของใช้พร้อมที่จะบริการแก่แขก
พฤติกรรม	ผสมเครื่องดื่มตามคำสั่งของลูกค้า และบริการแก่ลูกค้าที่ต้องการเครื่องดื่ม
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น.
ผู้ช่วยพนักงานผสมเครื่องดื่ม	
อัตรากำลัง	3 คน
หน้าที่	ช่วยงานของพนักงานเครื่องดื่ม
พฤติกรรม	ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้และสถานที่ในบาร์ จัดเตรียมของใช้ในบาร์ และงานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากพนักงานผสมเครื่องดื่ม ยกเว้นการผสมเครื่องดื่ม
เวลาทำงาน	5.00-20.00 น.
พ็อคครัว	
อัตรากำลัง	3 คน
หน้าที่	ทำอาหารและสั่งซื้ออาหารตามหน้าที่ของตน
พฤติกรรม	ปรุงอาหารตามคำสั่งจากพนักงานบริการ โดยประจำในแต่ละส่วนรับผิดชอบ คือ อาหารไทย, อาหารจีน และอาหารฝรั่ง กับอาหารญี่ปุ่น
ผู้ช่วยพ็อคครัว	
อัตรากำลัง	6 คน
หน้าที่	ช่วยงานพ็อคครัว
พฤติกรรม	ทำงานตามคำสั่งของพ็อคครัว เช่น เตรียมอาหาร หั่นของที่จะใช้ปรุงอาหาร รวมถึงจัดเตรียมอุปกรณ์ต่างๆ
พนักงานล้างภาชนะ	
อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ล้างภาชนะต่างๆ
พฤติกรรม	คอยล้างภาชนะต่างๆ ที่พนักงานบริการนำมาให้ ซึ่งจะอยู่ประจำในส่วนของตนเท่านั้น
พนักงานทำขนมและผู้ช่วยทำขนม	
อัตรากำลัง	2 คน
หน้าที่	ทำขนมปังและขนมต่างๆ เกี่ยวกับของหวาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรม จัดเตรียมขนมในแต่ละวันเพื่อนำไปขายในส่วนของภัตตาคาร และ Lounge & Bar

พนักงานเก็บเงิน

อัตรากำลัง 2 คน

หน้าที่ เก็บเงินจากการจำหน่ายแยกประจำ ส่วนที่ภัตตาคาร และ Lounge & Bar

พฤติกรรม ดูแลเรื่องการคิดเงินตามโต๊ะ ทำหน้าที่สัมพันธ์กับฝ่ายการเงินของโครงการ

หัวหน้าส่วน Lounge & Bar

อัตรากำลัง 1 คน

หน้าที่ ดูแลความเรียบร้อยของส่วนที่รับผิดชอบทั้งหมด

พฤติกรรม ตรวจสอบการทำงาน of พนักงาน และแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น ระหว่างการปฏิบัติงานของพนักงาน

เวลาทำงาน 8.30-20.00 น.

พนักงานบริการ

อัตรากำลัง 3 คน

หน้าที่ บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกที่มาใช้บริการ

พฤติกรรม รับคำสั่งจากหัวหน้าส่วน และบริการอาหาร ตามใบสั่งอาหาร เก็บภาชนะและทำความสะอาดในส่วนรับผิดชอบ

ผู้ช่วยพนักงานผสมเครื่องดื่ม ช่วยงานพนักงานผสมเครื่องดื่ม

พนักงานจัดเลี้ยงและสัมมนา

อัตรากำลัง 3 คน

หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่

พฤติกรรม จัดเตรียมพนักงานและสถานที่ ตามความเหมาะสมในแต่ละงาน จะทำตามคำสั่งจากหัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

หมายเหตุ ในส่วนของการทำงานจะเปลี่ยนแปลง ถ้าหากมีงานสัมมนาหรืองานเลี้ยง งานประชุม ฯลฯ เพราะพนักงานบางส่วนจะต้องมาช่วยปฏิบัติงานเพิ่มขึ้น โดยมากแล้วจะมีการจ้างพนักงานชั่วคราวเข้ามาช่วยทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางการใช้อาคารของผู้ใช้บริการ มีดังนี้

ผู้ให้บริการ / เวลา	05.00	06.00	07.00	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00
พนักงานระดับบริหาร						_____										
พนักงานประจำ																
- พนักงานประจำ สโมสร ทั่วไป						_____										
- พนักงานประจำ สโมสร ผลิตภัณฑ์ 1 ผลิตภัณฑ์ 2	_____															
- พนักงานประจำ สำนักงาน						_____										
- พนักงานชั่วคราว						_____										

2. ผู้ใช้บริการ

สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

2.1 ผู้เป็นสมาชิก (Member) บุคคลที่เป็นสมาชิกมีอยู่ 2 แบบ คือ ที่มีชื่อเป็นเจ้าของบ้านจัดสรรของโครงการ และผู้ที่สมัครเป็นสมาชิก ซึ่งทั้ง 2 แบบ สามารถเข้ามาใช้บริการภายในสโมสรได้ทั้งหมดทุกประเภท เช่น สนามกอล์ฟ, สถานออกกำลังกาย

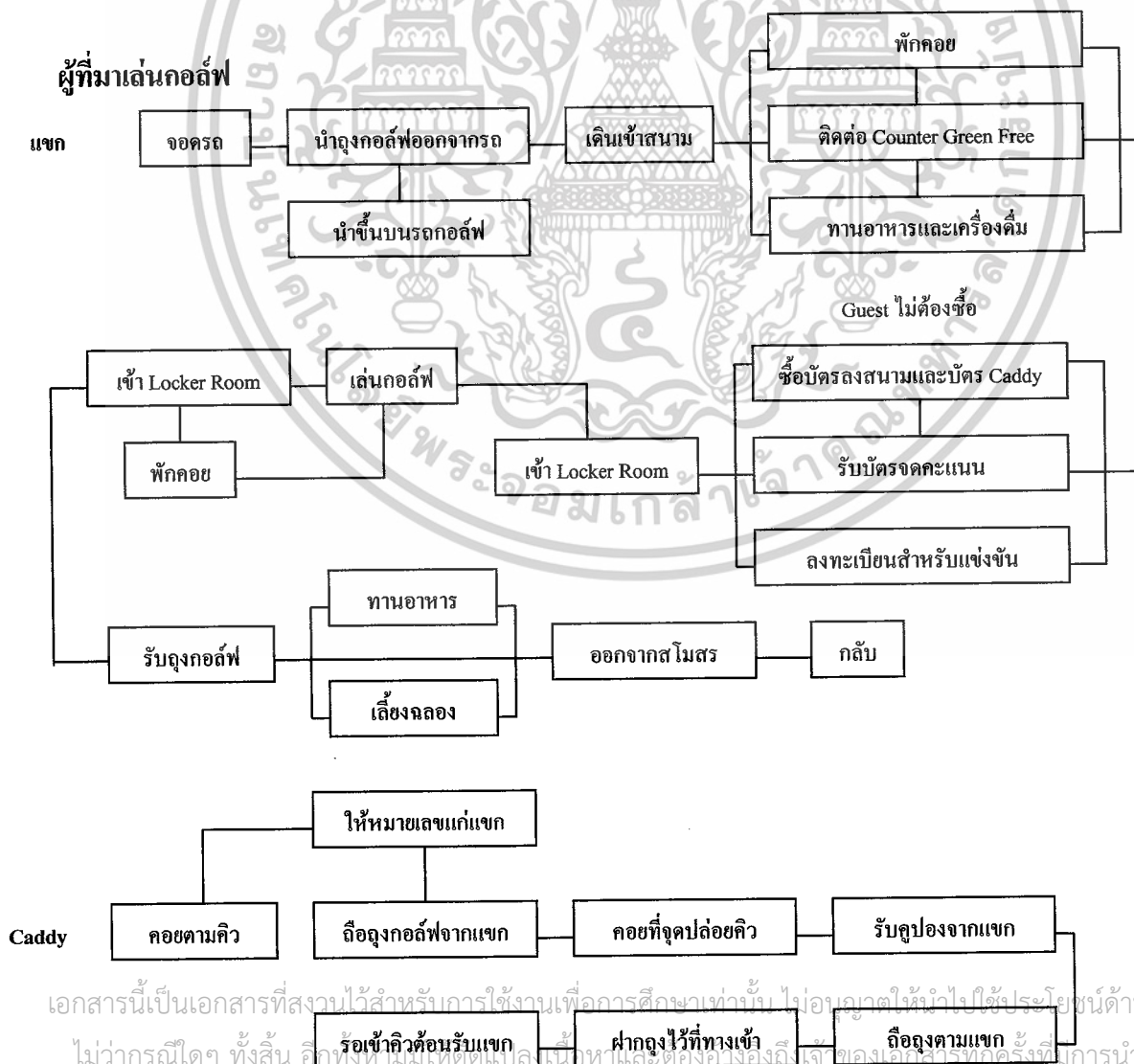
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 ผู้ไม่เคยเป็นสมาชิก (Guest) ผู้ที่ไม่ได้เป็นสมาชิก จะเรียกว่า แยกของสมาชิกก็ได้ เพราะ Guest จะต้องมากับ Member เสมอ Guest จะแตกต่างจากสมาชิก ที่ค่าบริการที่จะต้องเสีย ในอัตราตามที่ทางสโมสรกำหนด ซึ่งเป็นอัตราที่พิเศษกว่าบุคคลทั่วไป

2.3 ผู้ที่มาติดต่อธุรกิจ (Visitor) เป็นผู้ที่เข้ามาใช้บริการภายในสโมสร โดยจะติดต่อตามส่วนต่างๆ ตามความต้องการของผู้มาใช้บริการ เช่น เรื่องการส่งจองสนาม, สั่งจองร้านอาหาร

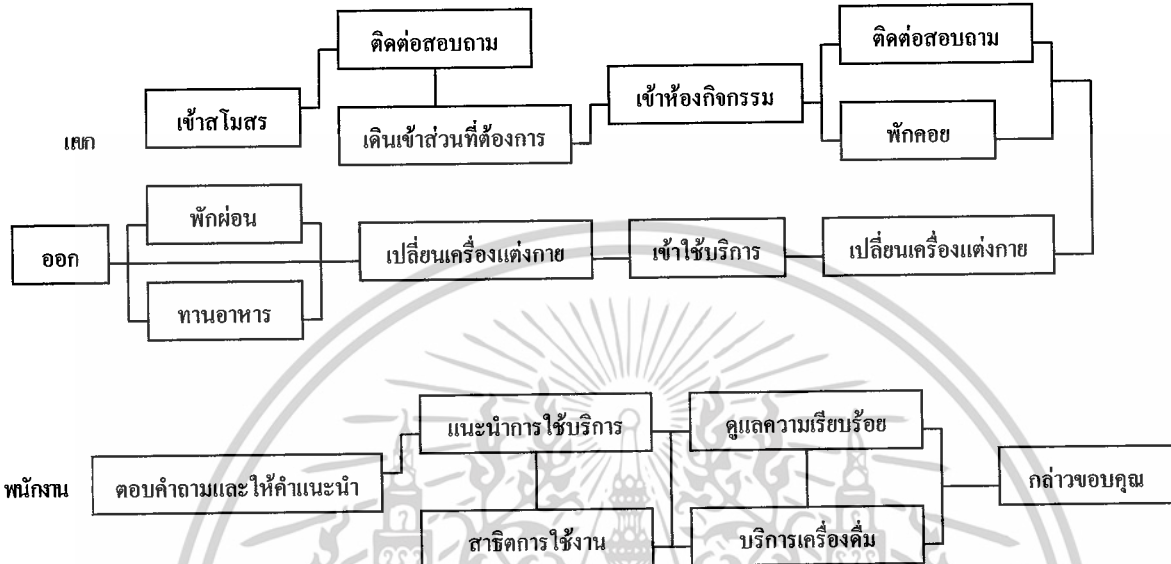
กิจกรรมของผู้ที่มาใช้บริการอาคารจะแยกออกตามจุดมุ่งหมายต่างๆ ดังนี้

- ผู้ที่มาเล่นกอล์ฟ
- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วน Health Club
- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วน Snooker Lounge
- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วน Restaurant และส่วน Lounge
- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วนจัดเลี้ยง
- ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วน Pro Shop

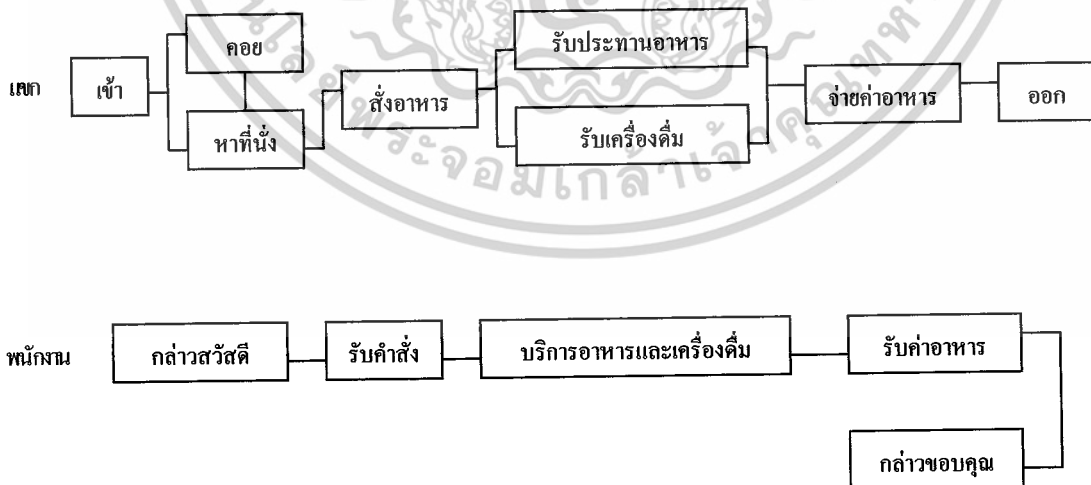


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อาจเอาไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามเผยแพร่และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งในการนำไปใช้

ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วน Health Club

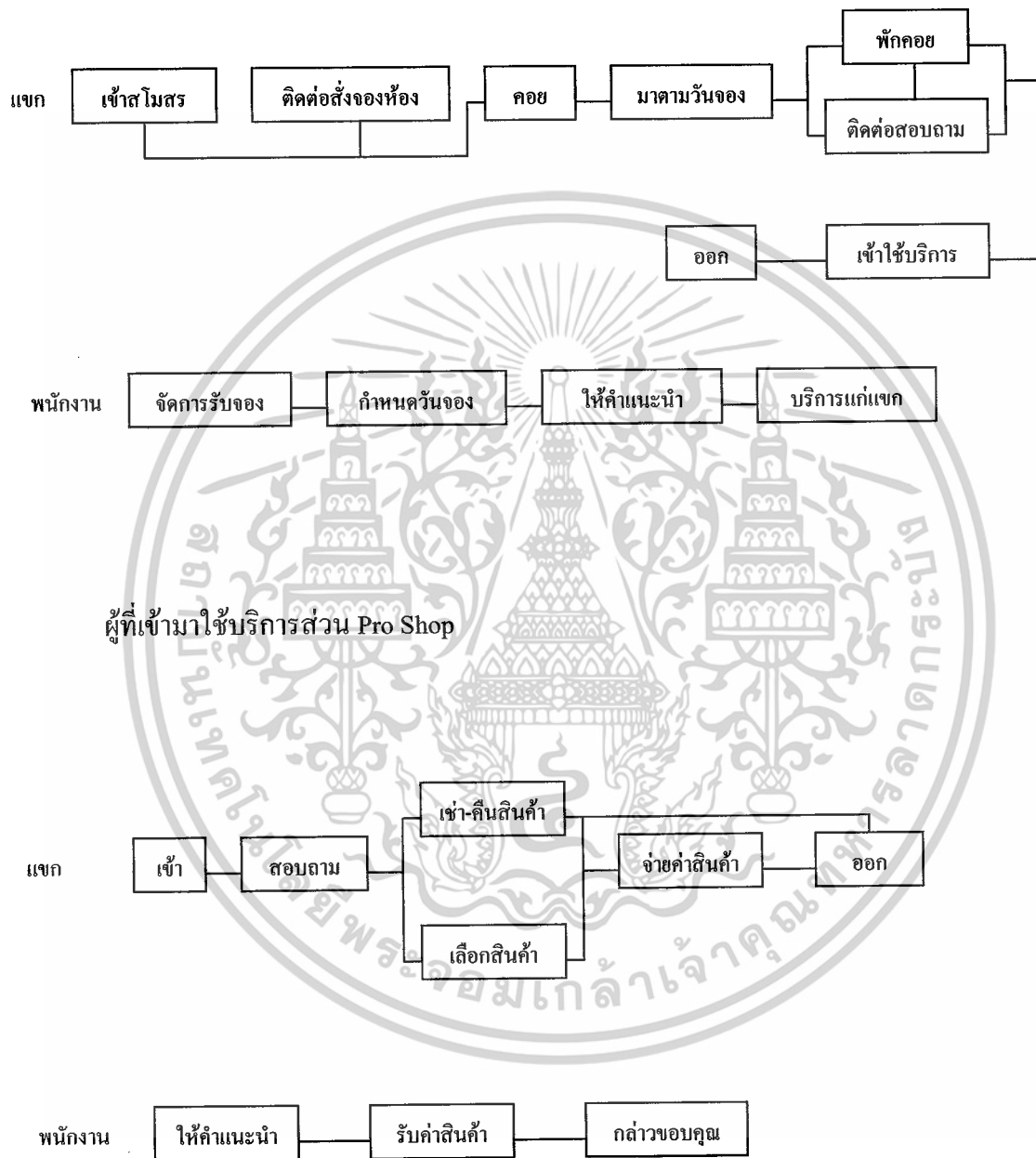


ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วน Restaurant และส่วน Lounge



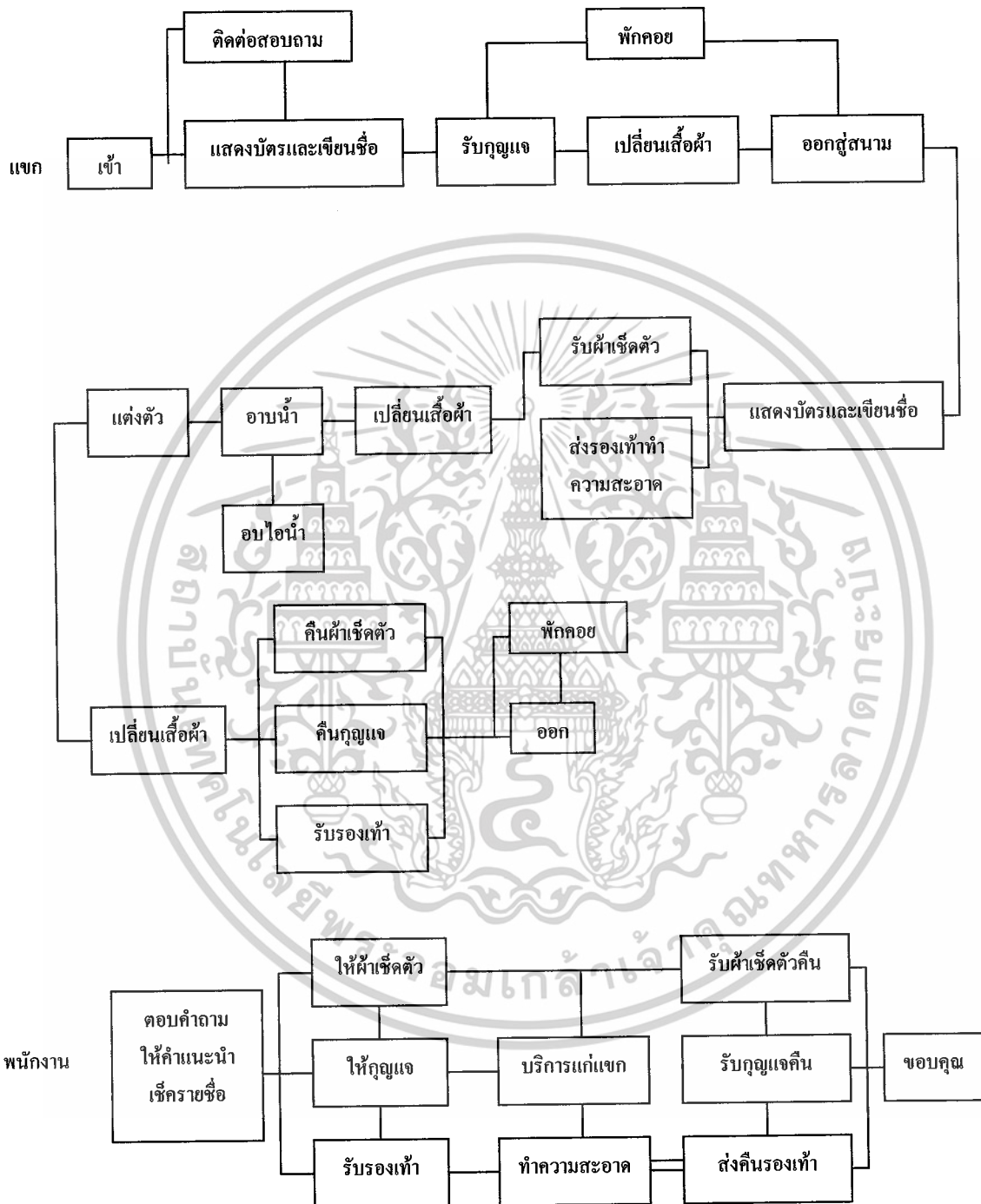
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ที่เข้ามาใช้บริการส่วนจัดเลี้ยง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการส่วน Locker Room



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Locker Room																
ผู้มาติดต่อ																



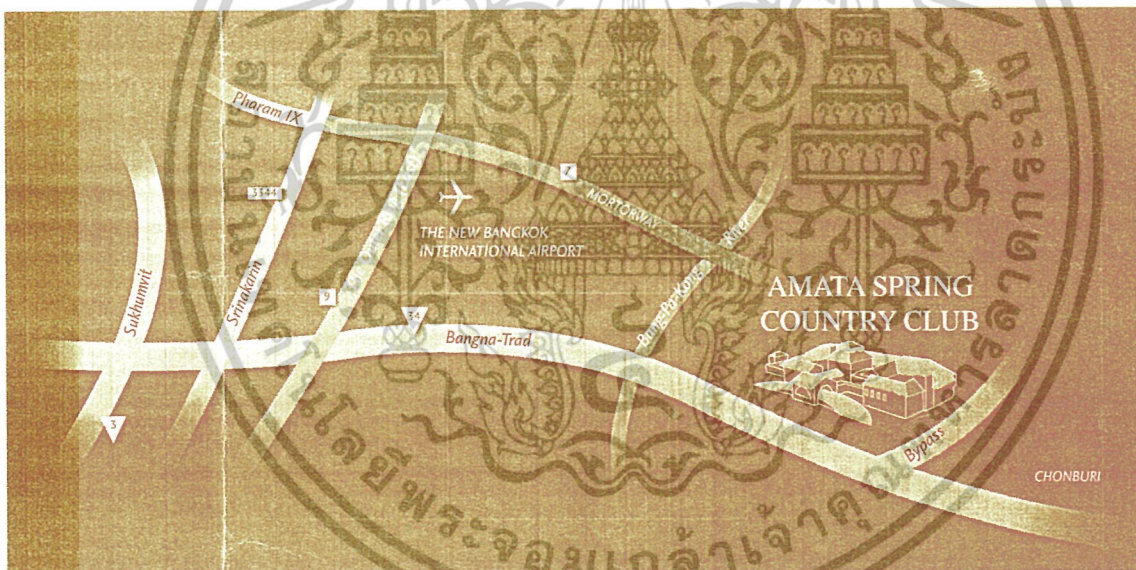
บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของโครงการ

4.1.1 สถานที่ตั้งสภาพแวดล้อมโครงการ

โครงการ อมตะ สปริง คันทรี คลับ ตั้งอยู่ในโครงการ อมตะนคร นิคมอุตสาหกรรมอมตะนคร ประเทศไทย(เดิมชื่อบางปะกง 2) คือ นิคมอุตสาหกรรม ที่เป็นหนึ่งของบริษัท ตั้งอยู่บนทำเลที่ดี ห่างจากกรุงเทพมหานคร เป็นระยะทาง 57 กม. (35 ไมล์) ระหว่างทางพิเศษยกระดับบางนา-ตราด และมอเตอร์เวย์ กรุงเทพ-ชลบุรี อยู่ หมู่ 7 ต. ป่อวิน อ.ศรีราชา จ. ชลบุรี



ภาพที่ 4.1 แสดงสถานที่ตั้งและสภาพแวดล้อมภายในโครงการ

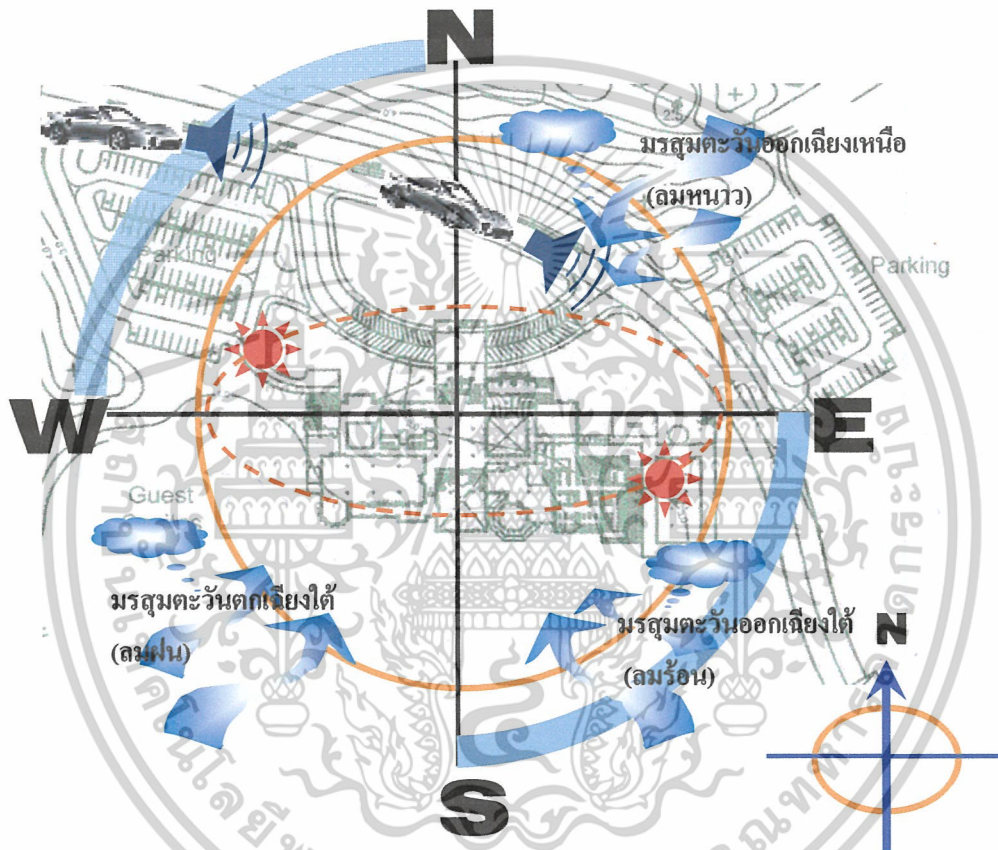
โครงการ อมตะ สปริง คันทรีคลับ เขตที่ติดต่อ

- ทิศเหนือ - ติดกับ บริษัท DAIKIN ตรงทางเข้าโครงการติดกับบริษัท ศรีไทยซูเปอร์แวร์ จำกัด(มหาชน)
- ทิศใต้ - ติดกับหมู่บ้านพระพรหม
- ทิศตะวันออก - ติดกับสถานีผลิต - จ่ายน้ำประปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศตะวันตก - ติดกับ อมตะแมนชั่น สมาคมไว.ดับยู.ซี.เอ. กรุงเทพ ศูนย์ชลบุรี

ผลกระทบจากสภาพแวดล้อมรอบข้าง โครงการที่มีต่ออาคาร



ภาพที่ 4.2 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อม

4.1.3 การวิเคราะห์อิทธิพลจากสภาพภูมิอากาศ

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมโครงการ จากข้อมูลที่ได้ศึกษา สามารถบอกถึงอิทธิพลจากสภาพอากาศที่มีผลต่อตัวอาคาร มีดังนี้

1. แสงแดด

- ในช่วงหน้าหนาวพระอาทิตย์จะอ้อมเหนือ
- ในช่วงหน้าร้อนพระอาทิตย์จะอ้อมใต้

2. ทิศทางลม ทิศทางลมประจำ

- ในช่วงฤดูร้อน ระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ ถึงเดือน พฤษภาคม โดยได้รับอิทธิพลจากฝ่ายใต้ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ในช่วงฤดูฝน ระหว่าง เดือน พฤษภาคม ถึงเดือน พฤศจิกายน โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย และพายุดีเปรสชันที่พัดมาจากทะเลจีนใต้

- ในช่วงฤดูหนาว ระหว่างเดือน พฤศจิกายน ถึงเดือน กุมภาพันธ์โดยรับอิทธิพลจาก มรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ที่พัดพาความหนาวเย็นมาจากประเทศจีน

มีผลกระทบต่อตัวอาคาร โดยการวิเคราะห์จากการวางผังตัวอาคาร จะได้รับลมมรสุมประจำทิศทั้ง 3 ด้าน

- ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลมร้อนที่จะพัดเอาฝุ่นและรังสีความร้อนตั้งแต่เดือน กุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ซึ่งจะพัดเข้าทางด้านหน้าอาคารลมทางทิศนี้ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากตัวอาคารถูกออกแบบชายคาออกมานอกตัวอาคารสามารถลดความร้อนลงและติดตั้งระบบปรับอากาศทั้งหมด

- ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ เป็นลมฝน ร้อนชื้นซึ่งจะพัดเข้าทางด้านหน้าอาคารลมทางทิศนี้ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากตัวอาคารถูกออกแบบให้เป็นอาคารแบบเปิดลมผ่านได้ดีติดตั้งระบบปรับอากาศทั้งหมด

- ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นลมหนาวซึ่งจะพัดเอาความเย็นและความแห้งแล้งทางด้านหลังของตัวอาคารแต่ลมมรสุมชนิดนี้ไม่ก่อความเสียหายแก่ตัวอาคารแต่อย่างใด

3. น้ำฝน

อิทธิพลของฝนในช่วงเดือน พฤษภาคม – ตุลาคม จากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดผ่านมา ซึ่งตรงกับส่วนทางด้านหน้าแต่ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากลักษณะอาคารเป็นอาคารปิด

4. อุณหภูมิความชื้นสัมพัทธ์

จังหวัดชลบุรีมีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ระหว่าง $24^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$ มีช่วงระหว่างเดือน พฤศจิกายน - มกราคม มีค่าความชื้นสัมพัทธ์ 75- 80%ที่จะมีอากาศเย็นสบาย

การแก้ปัญหาเกี่ยวกับอุณหภูมิความร้อนภายในอาคาร

ซึ่งอาคารเป็นอาคารแบบเปิดและปิดติดตั้งระบบปรับอากาศเป็นบางส่วน

ผลกระทบเรื่องอุณหภูมิจึงไม่มีผลกระทบมากนัก ส่วนเรื่องแสงแดดที่จะเข้าสู่ตัวอาคาร ได้รับผลกระทบติดตั้งม่าน และการใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดด

5. มลภาวะและเสียง

มลภาวะและเสียงมีผลกระทบต่อ โครงการบริเวณด้านหน้าทางเข้าทางทิศใต้ทางเข้าอาคารกับทางเข้าโครงการ ไกลกันพอสมควรมลภาวะทางเสียงจึงไม่มีผลกระทบในตัวอาคาร

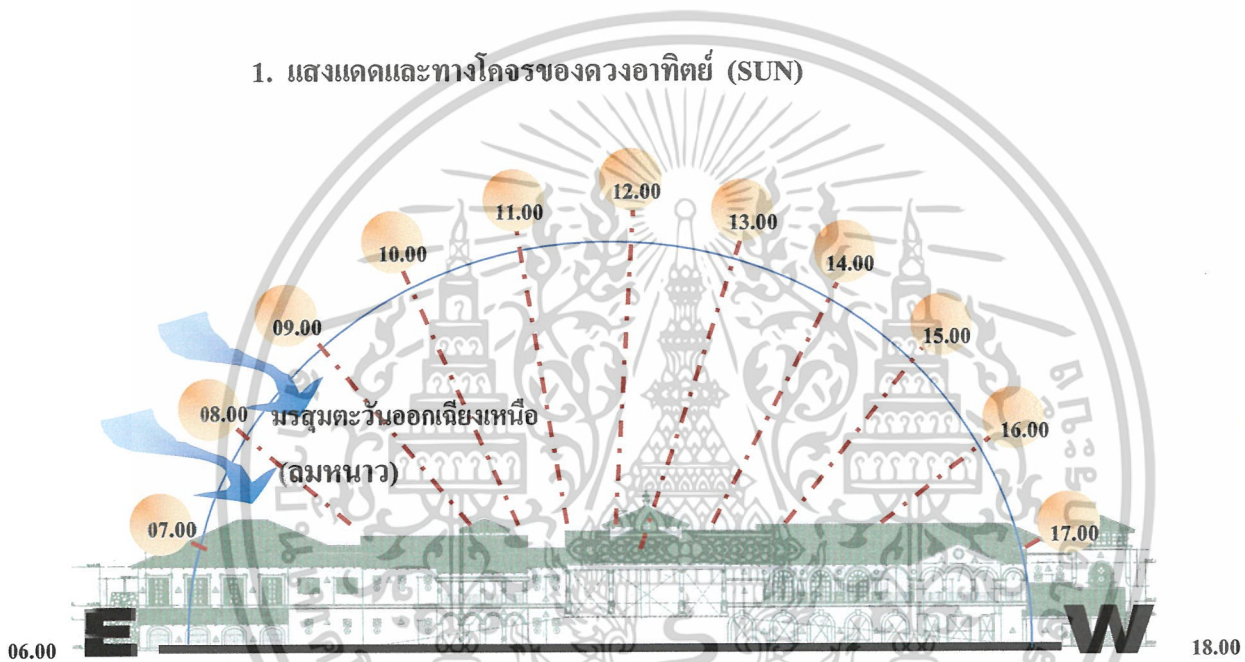
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแก้ปัญหาเกี่ยวกับมลภาวะและเสียง

ก่อนข้างจะมีผลกระทบน้อย เนื่องจากตัวอาคารอยู่ไกลจากทางเข้า ติดตั้งระบบปรับอากาศ และบริเวณด้านหน้าโครงการ ควรปลูกต้นไม้ เพื่อเป็นแนวกำแพงกันเสียงและฝุ่นควัน ประกอบกับทำให้มีบรรยากาศร่มรื่นและสวยงามแก่โครงการ

4.1.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อตัวอาคารของโครงการ

1. แสงแดดและทางโคจรของดวงอาทิตย์ (SUN)



ภาพที่ 4.3 แสดงอิทธิพลสภาพแวดล้อมที่มีต่ออาคารด้านทิศเหนือ

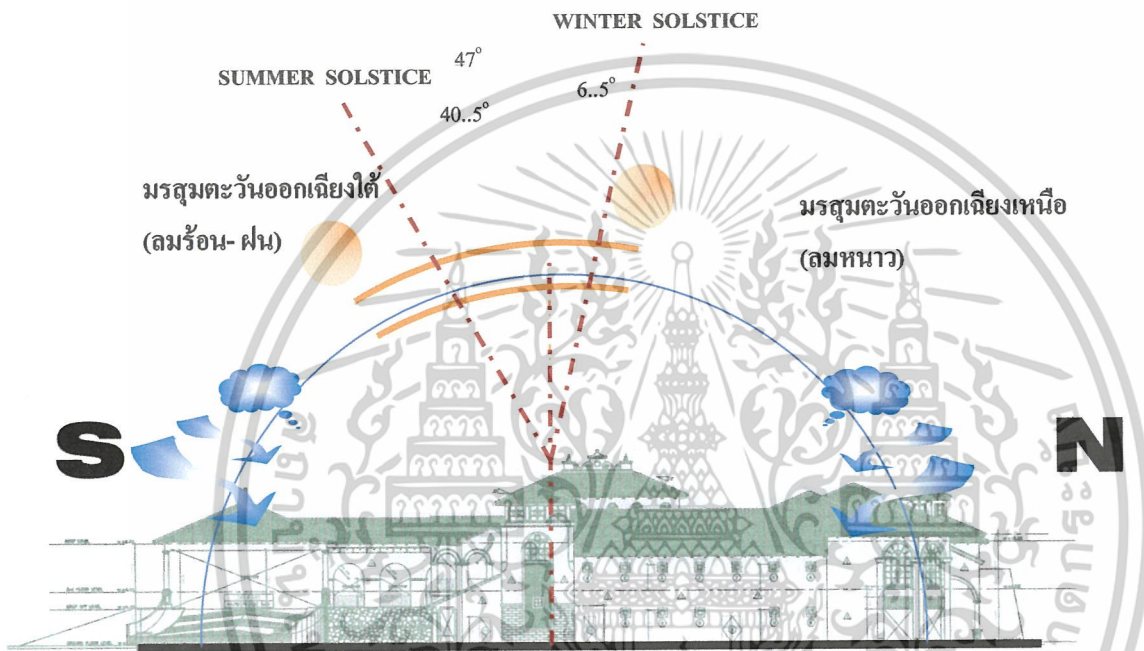
ตารางที่ 4.1 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ

ผลกระทบของสภาพแวดล้อม	การแก้ปัญหา
แสงแดด ในช่วงเช้าและเย็นแสงแดดจะส่องเข้าอาคารในส่วนของCADDIE AREA,WC,MESSAGE ROOM,WOMEN'S LOCKER, โถงบันได,PROSHOPและ โถงทางเดิน	ส่วนของCADDIE AREA,WC, MESSAGE ROOMผนังส่วนใหญ่จะปิดทึบ ส่วนอื่นๆจะมีทางเดินชายคาที่บังแดดไม่ทำ ปัญหาให้มากนัก
ลมและฝน ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ	ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นลมหนาวซึ่งจะพัดเอาความเย็นและความแห้งแล้งทางด้านหน้าของตัวอาคาร	อาคารเป็นแบบเปิดจะมีโถงทางเดินตลอดแนว
เสี่ยง ด้านทิศเหนือไม่มีผลกระทบต่อตัวอาคาร ล้อมรอบไปด้วยสนามกอล์ฟ	ค่อนข้างจะมีผลกระทบน้อย เนื่องจากตัวอาคารเป็นแบบปิด



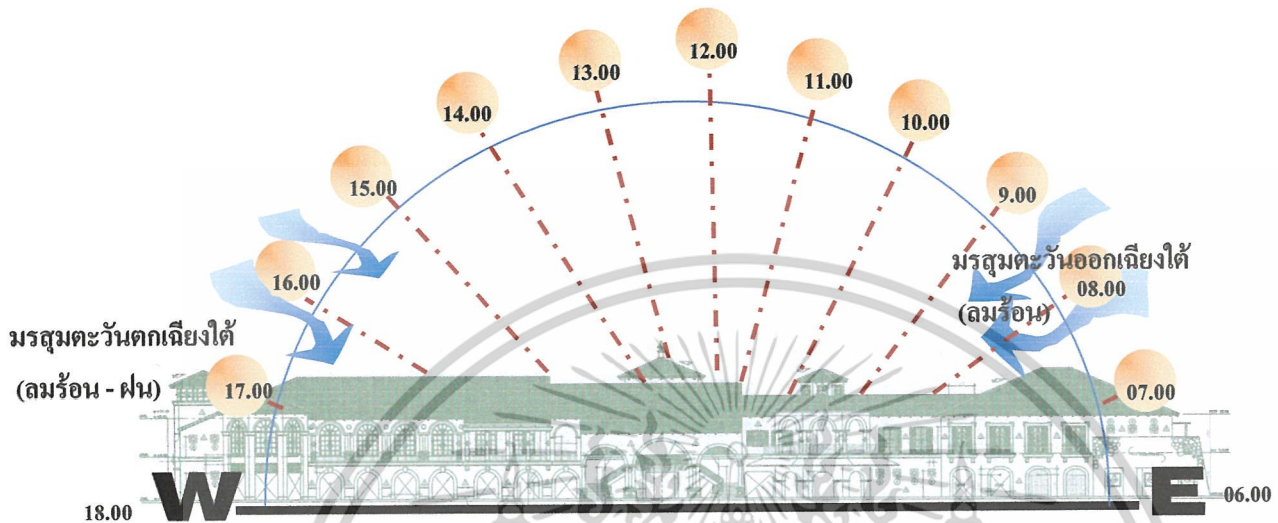
ภาพที่ 4.4 แสดงอิทธิพลสภาพแวดล้อมที่มีต่ออาคารด้านทิศตะวันออก

ตารางที่ 4.2 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก

ผลกระทบของสภาพแวดล้อม	การแก้ปัญหา
แสงแดด ในช่วงเช้าและบ่ายแสงแดดจะส่องเข้าอาคารในส่วนของMAN'S LOCKER, ที่จอดรถ	อาคารปิดทั้งส่วนที่จอดรถและMAN'S LOCKER
ลมและฝน ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลมร้อนและ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นลมหนาวพัดทางด้านข้างของตัวอาคาร	ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากตัวอาคารเป็นแบบปิด
เสียง ทิศตะวันออกติดสนามกอล์ฟ	ควรปลูกต้นไม้ เพื่อเป็นแนวกำบังกันเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ขึ้นด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

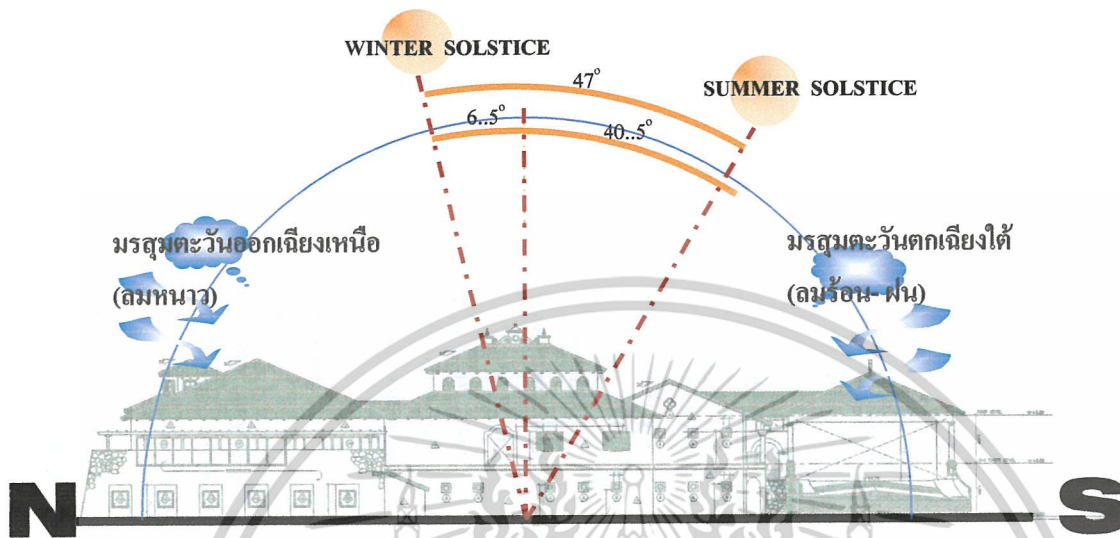


ภาพที่ 4.5 แสดงอิทธิพลสภาพแวดล้อมที่มีต่ออาคารด้านทิศใต้

ตารางที่ 4.3 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้

ผลกระทบของสภาพแวดล้อม	การแก้ปัญหา
แสงแดด แสงแดดในช่วงกลางวัน - เย็น ซึ่งมีอุณหภูมิของแสงแดดร้อนจัดในช่วงบ่าย ส่วนที่ได้รับผลกระทบ คือส่วนของREST AEAR&BAR, REFRESHMENT AREA, DINNING ROOM	ส่วนของอาคารใช้กระจกกรองแสง
ลมและฝน ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ เป็นลม ฝนและ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลม ร้อนพัดทางด้านข้างของตัวอาคาร	ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากอาคารมี การหมุนเวียนของอากาศ
เสียง ทิศติดสนามกอล์ฟ	ควรปลูกต้นไม้ เพื่อเป็นแนวกำแพงกันเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 แสดงอิทธิพลสภาพแวดล้อมที่มีต่ออาคารด้านทิศตะวันตก

ตารางที่ 4.4 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก

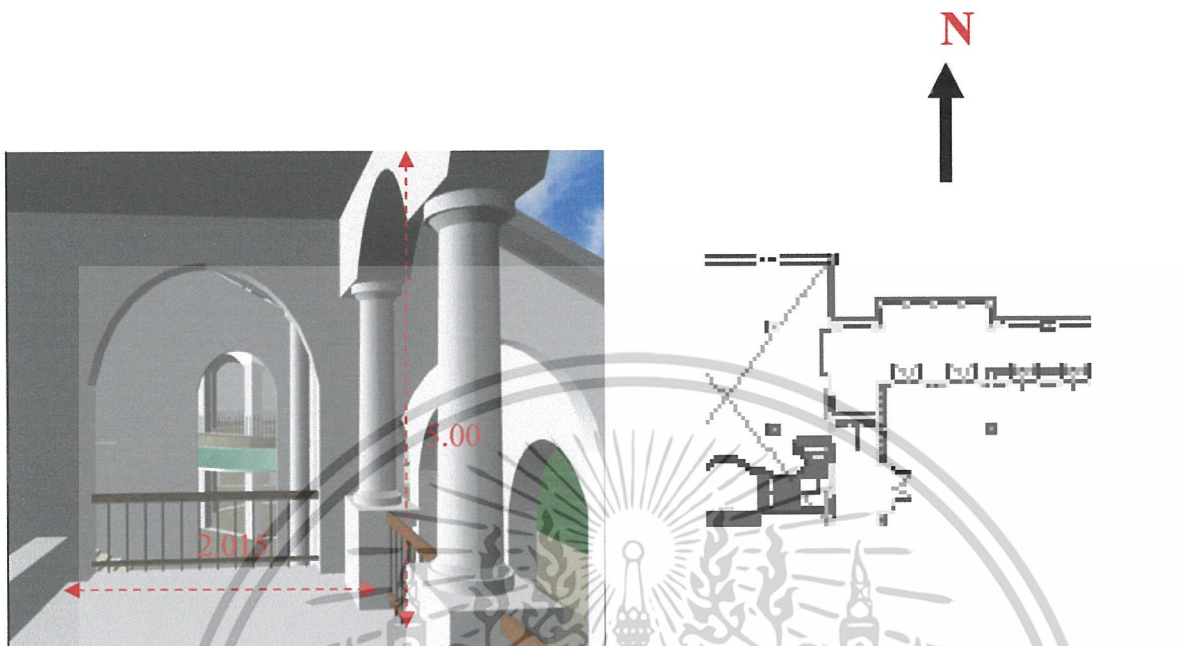
ผลกระทบของสภาพแวดล้อม	การแก้ปัญหา
<u>แสงแดด</u> ในช่วงบ่ายแสงแดดจะส่องเข้าอาคารในส่วนของห้องDINNING ROOM, ครีว	ใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดดและใช้ม่านเพื่อบังแสงในส่วนDINNING ROOM และครีวปิดทึบ
<u>ลมและฝน</u> ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ เป็นลมฝนและ พัดทางด้านข้างของตัวอาคาร	ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากตัวอาคารเป็นแบบปิด
<u>เสียง</u> ทิศตะวันตกติดสนามกอล์ฟ	ควรปลูกต้นไม้ เพื่อเป็นแนวกำแพงกันเสียง

การวิเคราะห์พื้นที่ว่างภายในอาคาร

ในการวิเคราะห์จะดำเนินการตามหัวข้อและขั้นตอนดังนี้

1. ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร

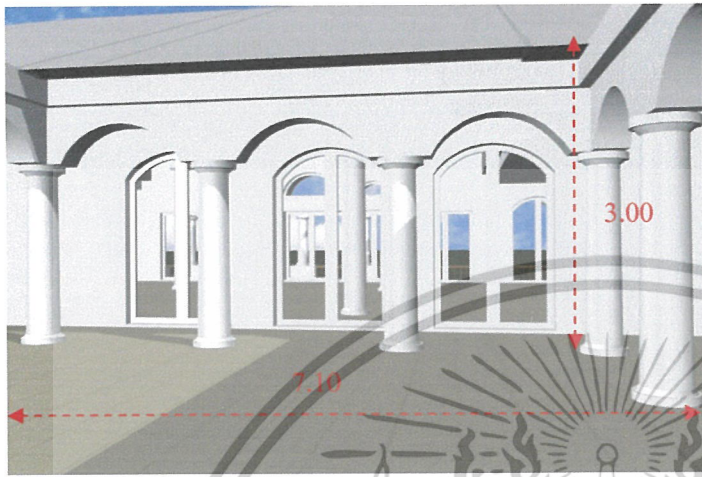
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.7 โถงทางเดิน

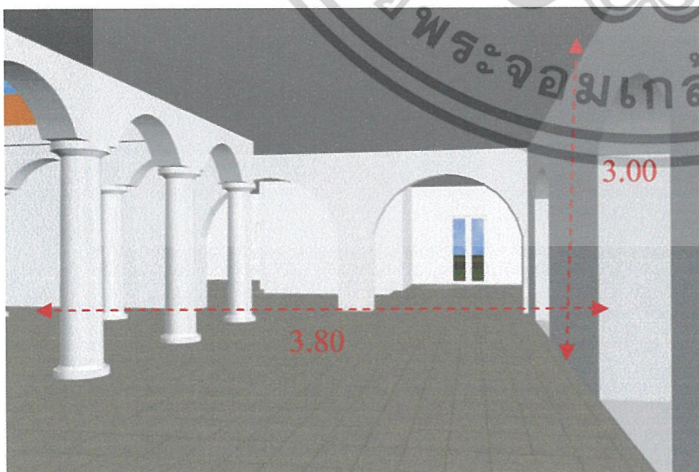
เป็นส่วนทางจากห้องอาหาร เพื่อจะออกมายังโถงต้อนรับหรือจะเดินตรงเลยขวาลงไปที่
 กอล์ฟ สูง 5 เมตร กว้าง 2.015 เมตร
 ทางด้านทิศเหนือ - แสงจะเข้าอาคารได้เต็มที่เพราะระเบียงเปิดโถง
 ทางด้านทิศตะวันออก - จะเป็นที่นั่งรับประทานอาหารจะมีประตูปิด
 ทางด้านทิศใต้ - จะเป็นห้องรับประทานอาหาร
 ทางด้านทิศตะวันตก - เปิดโถงสามารถมองเห็นโถงด้านล่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.8 PATIO

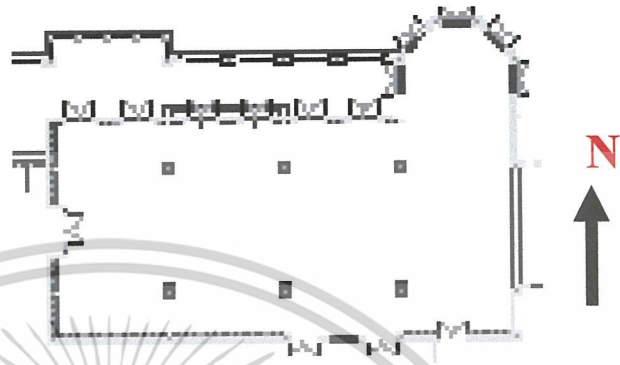
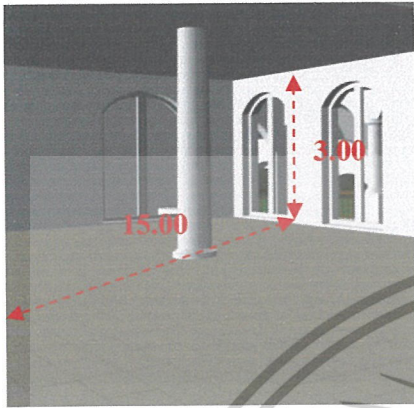
ส่วน PATIO ทำหน้าที่เหมือนระเบียงแต่อยู่ภายในอาคาร จะเป็น ห้องโถง ด้านบนไม่มีหลังคา สามารถรับแสงพระอาทิตย์ ได้เต็มที่ในเวลากลางวัน ห้องกว้าง 7.10 ม. ยาว 7.10 ม. สูง 3.00 ม.



ภาพที่ 4.9 โถงทางเดิน

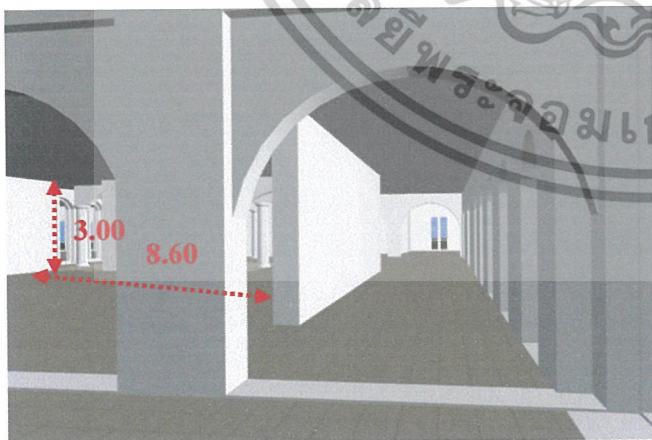
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางเดินทางด้านทิศใต้ จะมีโถง ทางเดินกว้าง 3.80 เมตร สูง 3.00 เมตร
แสงจะสามารถเข้าอาคารทางด้านนี้ได้



ภาพที่ 4.10 ห้องอาหาร

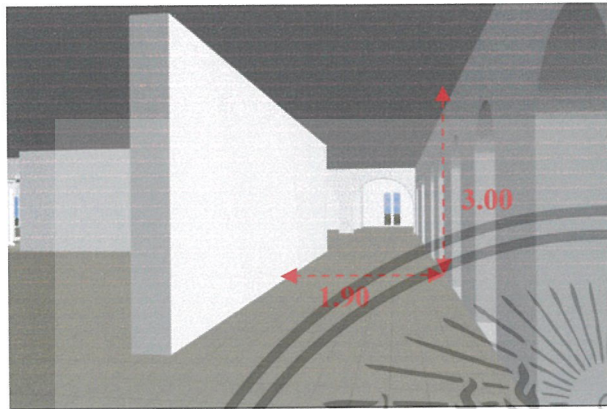
ส่วนห้องอาหารทางด้านทิศเหนือสามารถให้แสงเข้าได้เต็มที่
เพราะทำประตูมี 12 บาน ด้านตะวันตกมีประตูทางเข้า ทิศใต้มีทางเข้า 2
ทาง ทิศตะวันออกปิดทึบ



ภาพที่ 4.11 ร้านขายอุปกรณ์กีฬา

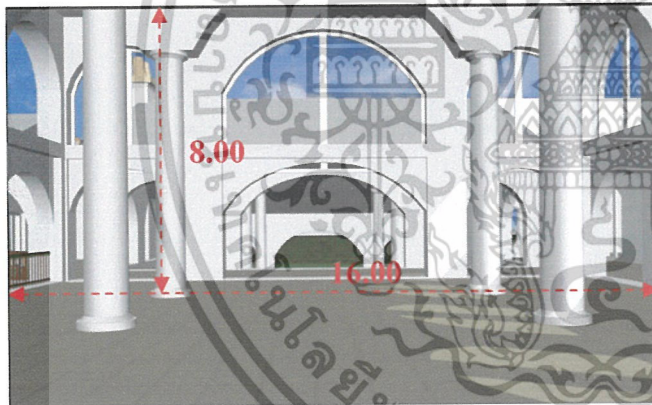
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนของห้องขายอุปกรณ์กีฬา ทิศเหนือจะเป็นผนังทึบ ทิศ
ตะวันออกกับทิศใต้จะเป็นผนังกระจก ทิศตะวันตกจะเป็นผนังทึบ

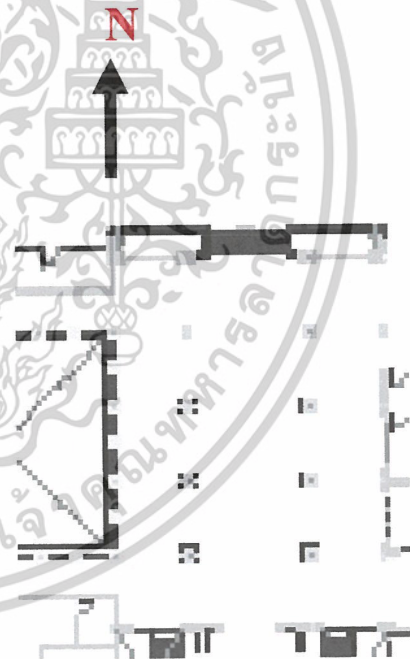


ภาพที่ 4.12 โถงทางเดิน

โถงทางเดินด้านข้างของ
ร้าน PROSHOP ทิศใต้สามารถรับ
แสงได้เต็มที่

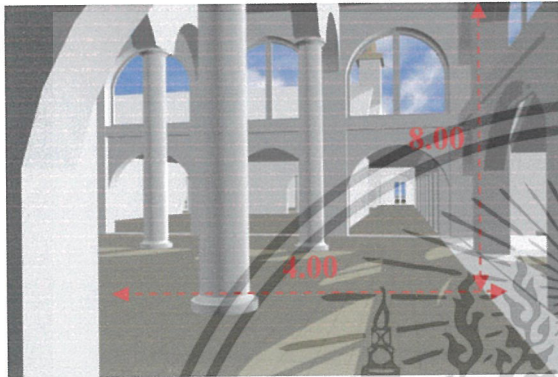


ภาพที่ 4.13 โถงทางเข้า LOBBY



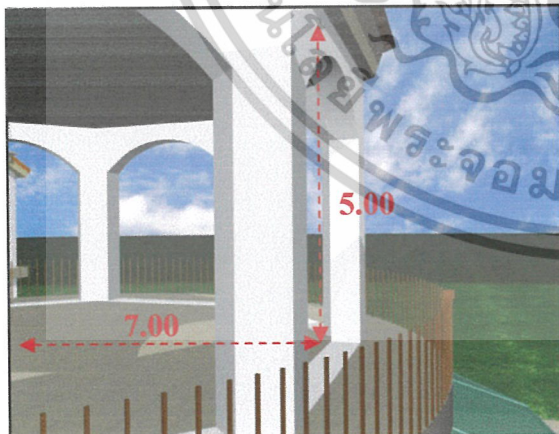
โถง LOBBY สามารถให้แสงเข้าอาคารได้ทุกด้าน
เพราะหลังคาสูง ทางทิศเหนือจะเป็นทางลงไปโถงเพื่อลงไป
สนามกอล์ฟ ทางด้านทิศตะวันออก จะติดกับ PROSHOP
ทางด้านทิศใต้จะเป็นทางเข้ากลับเฮ้าส์ ทางด้านทิศตะวันตก
จะเป็นระเบียง ด้านล่างจะเป็นสวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ลงนามไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

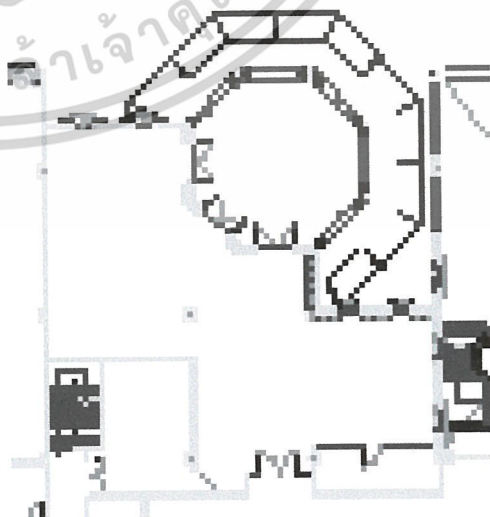


ภาพที่ 4.14 โถงทางเดิน

ทางเดินที่มาจากกระเบื้องทางด้านทิศใต้ ทางขวาจะเป็น ห้องLOCKER หญิง ต่อมาก็จะเป็นทางเข้าหลัก

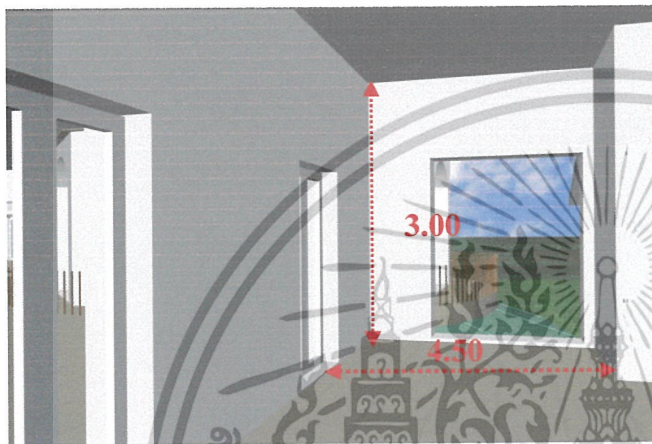


ภาพที่ 4.15 ที่นั่งรับประทานอาหารอิตาเลียน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนของที่นั่งรับประทานอาหารอิตาเลียน
สามารถมองวิวสนามกอล์ฟได้ทั้งสามทิศ คือทิศ
ตะวันออก ทิศตะวันตก และทิศเหนือ



ภาพที่ 4.16 ที่นั่งรับประทานอาหาร

อาหารอิตาเลียน

ส่วนภายในของห้องอาหารอิตา
เลียนที่สามารถมองออกไปดูวิวของสนาม
กอล์ฟ

4.2 การวิเคราะห์ทางด้านสถาปัตยกรรม

4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบอาคาร

เป็นอาคาร โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก

4.2.2 ลักษณะอาคาร

ลักษณะเป็นอาคารแนวทางการออกแบบเป็นแนวสเปน ได้รับอิทธิพลมาจากแขก
โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ภายในประตูหน้าต่างโค้ง ช่องแสงโค้ง

4.2.3 การจัดทางสัญจร

ทางเข้าหลักอยู่ทางทิศใต้

การสัญจรในแนวตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะใช้บันไดเป็นตัวเชื่อม

การสำรวจในแนวราบ

การใช้ทางเดินเท้า โดยลักษณะอาคารมีการบังคับเดินรอบอาคาร โดยเฉลี่ยทางเดิน

4.3 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร

หลักการหาค่าความสัมพันธ์มีด้วยกันหลายวิธีแตกต่างกันไปในแต่ละโครงการมีข้อพิจารณาในการวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ มีระดับการวิเคราะห์ดังนี้

ก. ระดับระหว่างหน้าที่ใช้สอยหลักกับหน้าที่ใช้สอยหลัก โดยพิจารณาความสัมพันธ์ของหน้าที่ใช้สอยรองต่างๆ

ข. ระดับระหว่างหน้าที่ใช้สอยรองต่างๆ โดยพิจารณาความสัมพันธ์ในการดำเนินงานของกิจกรรมต่างๆ

ค. ระดับระหว่างกิจกรรมกับกิจกรรม โดยพิจารณาความสัมพันธ์ของการกระทำต่างๆ

ง. ระดับระหว่างการกระทำกับการกระทำ โดยพิจารณาความสัมพันธ์ในการเคลื่อนไหวส่วนต่างๆ ของร่างกายและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบที่ระดับใดก็ตาม ต้องอาศัยการวิเคราะห์องค์ประกอบย่อยขององค์ประกอบในระดับที่วิเคราะห์นั้นๆ

การจัดระเบียบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

โดยเริ่มจากการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งอาจได้มาจากการสัมภาษณ์ สอบถาม สังเกต หรือด้วยวิธีอื่นๆ จำเป็นต้องผ่านการวิเคราะห์ทางสถิติและจัดระเบียบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบที่เกี่ยวข้องเพื่อค้นหาความสัมพันธ์ที่ต้องการ ในกรณีที่ต้องการวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย ต้องอาศัยเทคนิคเฉพาะในการจัดระเบียบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบที่ซับซ้อน ทั้งในจำนวนองค์ประกอบและลักษณะความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

เทคนิคที่ใช้ในการจัดระเบียบความสัมพันธ์นี้ ยังต้องแสดงความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่างๆ และแสดงรูปแบบความสัมพันธ์ในลักษณะการสรุปย่อข้อมูลความสัมพันธ์อย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชัดเจน สำหรับในโครงการโรงแรมเวสติน แกรนด์ สุขุมวิท สามารถจัดระเบียบความสัมพันธ์ได้ตามลำดับดังนี้

1. การจัดหาค่าความสัมพันธ์หลักของโครงการ
2. การจัดหาค่าความสัมพันธ์สามารถแจกแจงขั้นตอนการทำดังนี้

การทำแผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ สามารถแจกแจงขั้นตอนการทำดังนี้

1. การทำตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ
2. การหาโครงตาข่ายความสัมพันธ์
3. การทำแผนภูมิฟองความสัมพันธ์
4. การทำแผนภูมิความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย

1.การทำตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ (RELATIONSHIP MATRIX)

จะแสดงความสัมพันธ์ด้านความใกล้ชิดระหว่างพื้นที่ใช้สอยหนึ่งกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ ทั้งหมดในองค์ประกอบนั้น ทำให้ทราบว่าพื้นที่ใดควรอยู่ใกล้พื้นที่ใด และทำให้ทราบถึงรูปแบบความสัมพันธ์ทั้งหมด ทั้งนี้ เพราะการจัดระเบียบเป็นตารางความใกล้ชิดนี้ ทำให้สามารถกำหนดค่าความใกล้ชิดได้ ระหว่างพื้นที่ที่ละคู่จนครบหมด ค่าความสัมพันธ์ใกล้ชิดนี้รวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การใช้แบบสอบถาม การสังเกตหรือเกณฑ์มาตรฐานที่ยอมรับกันโดยทั่วไป เกณฑ์การให้ค่าความใกล้ชิด สามารถกำหนดได้ดังนี้

1. เท่ากับ ความสัมพันธ์น้อย
2. เท่ากับ ความสัมพันธ์ปานกลาง
3. เท่ากับ ความสัมพันธ์มาก
4. เท่ากับ ความสัมพันธ์มากที่สุด

จากคะแนนแสดงว่าความสัมพันธ์นี้สามารถทำให้ทราบถึง หน่วยงานไหนมีความสัมพันธ์กับหน่วยงานใดก็ตาม ถ้าคะแนนความสัมพันธ์ออกมาเป็น 4 คะแนนแสดงว่ามีความสัมพันธ์กันมาก จะทำให้ทราบว่าหน่วยงานทั้งสองมีความสัมพันธ์กันมาก ควรจัดอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้กันที่สุด ถ้าระดับของคะแนนความสัมพันธ์กันออกมามีค่าน้อยกว่า 4 ลงไปก็จะทำให้ทราบว่าหน่วยงานทั้งสองมีความสัมพันธ์กันน้อย จึงควรจะจัดให้อยู่ห่างกันเป็นสำคัญหรือในบริเวณเดียวกัน ถ้าคะแนนความสัมพันธ์มีคะแนนลงมา ความใกล้ชิดของหน่วยงานก็จะลดหลั่นกันไป คือ ตำแหน่งการจัดวางห่างกัน

วิธีการให้คะแนนความสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานใดก็ตามพิจารณาคะแนนที่ได้จากหลัก 4 ประการดังนี้

ความสัมพันธ์ทางด้านการบริหาร	1 คะแนน
ความสัมพันธ์ทางด้านการบริการ	1 คะแนน
ความสัมพันธ์ทางด้านการประโยชน์ใช้สอย	1 คะแนน
ความสัมพันธ์ทางด้านติดต่อประสาน	1 คะแนน

ค่าคะแนน 4 แทนค่าความสัมพันธ์กันมาก

หมายถึง หน่วยงานหรือบุคคลที่มีการติดต่อประสานงานกันดี หรือเป็นลักษณะที่จะต้องปรึกษาหารือกันตลอด หรือต้องให้บริการกับหน่วยงานอีกฝ่าย เพื่อเอื้ออำนวยประโยชน์ต่อการบริหารงาน ซึ่งดูได้จากพฤติกรรมที่เกิดขึ้น ซึ่งกรณีสายงานบริหารที่ให้ค่าระดับคะแนน 3 บางทีอาจไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้กันก็ได้ เป็นไปตามสายงานบริหาร บางกรณีอาจอยู่ต่างชั้น

ค่าคะแนน 3 แทนค่าความสัมพันธ์กันปานกลาง

หมายถึง หน่วยงานที่มีการติดต่อกันตามลักษณะที่ต่อเนื่องกัน จากพฤติกรรมที่จะต้องติดต่อประสานงานกันตลอด หรือการให้บริการเอื้ออำนวยประโยชน์ให้กัน รองลงมาจากค่าคะแนนระดับ 3 ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะงาน หน้าที่งาน ที่จะต้องสัมพันธ์กับหน่วยงานอื่น ซึ่งบางทีตำแหน่งผังอาคารจำเป็นต้องจัดวางผังอยู่ใกล้เคียงกัน โดยเป็นไปตามกรณีสายงานการบริหาร

ค่าคะแนน 2 แทนค่าความสัมพันธ์กันน้อย

หมายถึง ความสัมพันธ์แต่ละหน่วยงานมีการติดต่อประสานงานกัน หรือการบริการ มีความถี่น้อยมาก โดยมีความสัมพันธ์กันตามระบบโครงสร้างการบริหารเพียงอย่างเดียว ดูได้จากพฤติกรรม และลักษณะสายงานการบริหาร การวางตำแหน่ง วางผังอาคาร จึงอยู่ใกล้กัน

ค่าคะแนน 1 แทนค่าความสัมพันธ์น้อยมาก

หมายถึง ทั้งพฤติกรรม หน้าที่ ความรับผิดชอบของหน่วยงาน ไม่มีการติดต่อประสานงานกันเลย อาจมีการติดต่อกันบ้าง ในบางครั้ง โดยกรณีลักษณะโครงสร้าง การบริหาร การวางผังอาคาร สำนักงาน จะอยู่กันคนละส่วน คนละชั้นอาคาร

2. การทำแผนภูมิโครงข่ายความสัมพันธ์ (INTERACTION NET DIAGRAM)

เป็นแผนภูมิที่ถ่ายทอดความสัมพันธ์จากตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ RELATIONSHIP MATRIX โดยนำค่า 3 และ 4 (ความสัมพันธ์มากและความสัมพันธ์มากที่สุด) มาโยงเส้นความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใกล้ชิดกัน การทำแผนภูมิแบบโครงตาข่ายเป็นการทำที่ง่ายเพียงนำค่าจาก ตารางค่าความสัมพันธ์มาใช้ แต่การมองความสัมพันธ์ยังยากอยู่เนื่องจากเส้นยังมากจึงทำให้ดูค่อนข้างสับสน

3. การทำแผนภูมิรูปฟองความสัมพันธ์ (BUBBLE DIAGRAM)

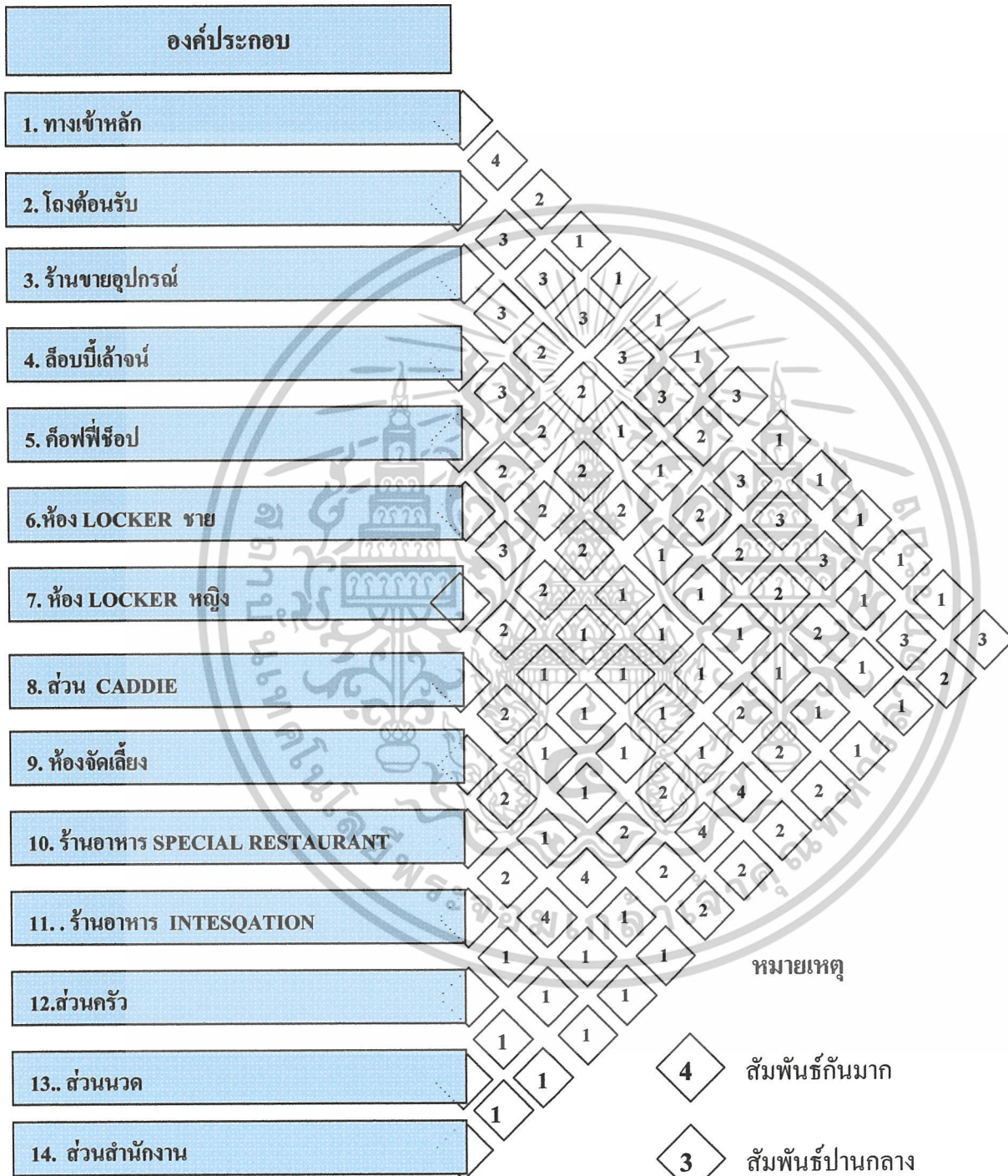
เป็นแผนภูมิที่ถ่ายทอดความสัมพันธ์ที่ต่อเนื่องจากแผนภูมิโครงข่าย แต่จะปรับตำแหน่งขององค์ประกอบ ให้อยู่ใกล้ชิดกันตามค่าความสัมพันธ์จากเส้น เช่น องค์ประกอบที่มีความสัมพันธ์มากที่สุด ก็จะให้อยู่ใกล้กันมากกว่า องค์ประกอบที่มีค่าน้อยกว่าและพยายามปรับเปลี่ยนให้ค่าความสัมพันธ์มีการติดต่อกันน้อยที่สุด ซึ่งจะทำให้การมองแผนภูมิเป็นการมองที่ง่ายขึ้น โดยยังคงให้ค่าเป็นไปตามเดิม ไม่เปลี่ยนแปลง

4. การทำแผนภูมิความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย (FUNCTION DIAGRAM)

เป็นแผนภูมิที่แสดงถึง ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบกับกลุ่มผู้ใช้โครงการในแต่ละประเภทในการ โยงเส้น สามารถพิจารณาจากพฤติกรรมและหน้าที่ของผู้ใช้โครงการ

แผนภูมิประเภทนี้จะมีการจัดวางตำแหน่งตามแผนภูมิต่างกันในเรื่องเส้นที่ โยง หากองค์ประกอบใดมีเส้นผ่านมากก็จะมีผลต่อการเพิ่มเนื้อที่สัญญา ในส่วนการคิดพื้นที่วิเคราะห์

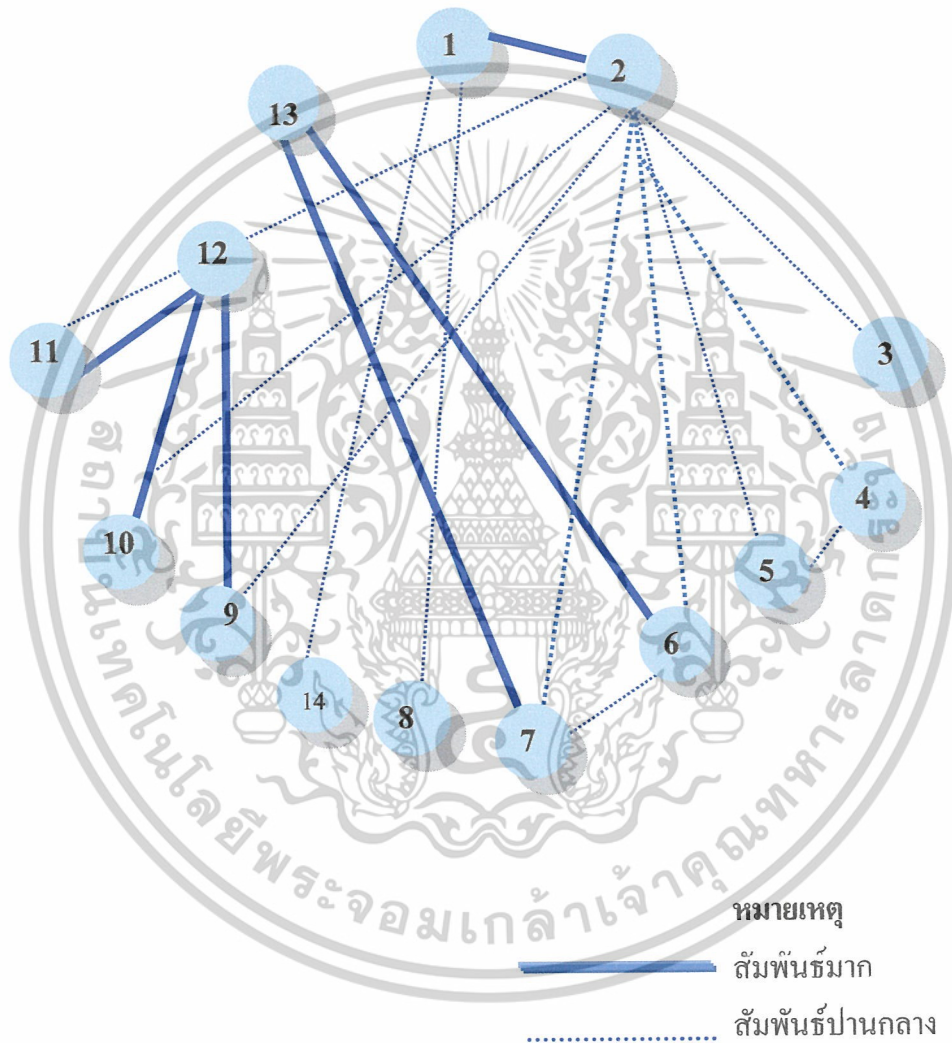
ตารางที่ 4.5 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการอมตะ สปริง คันทรี คลับ



- หมายเหตุ
- 4 สัมพันธ์กันมาก
 - 3 สัมพันธ์ปานกลาง
 - 2 สัมพันธ์กันน้อย
 - 1 สัมพันธ์กันน้อยมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

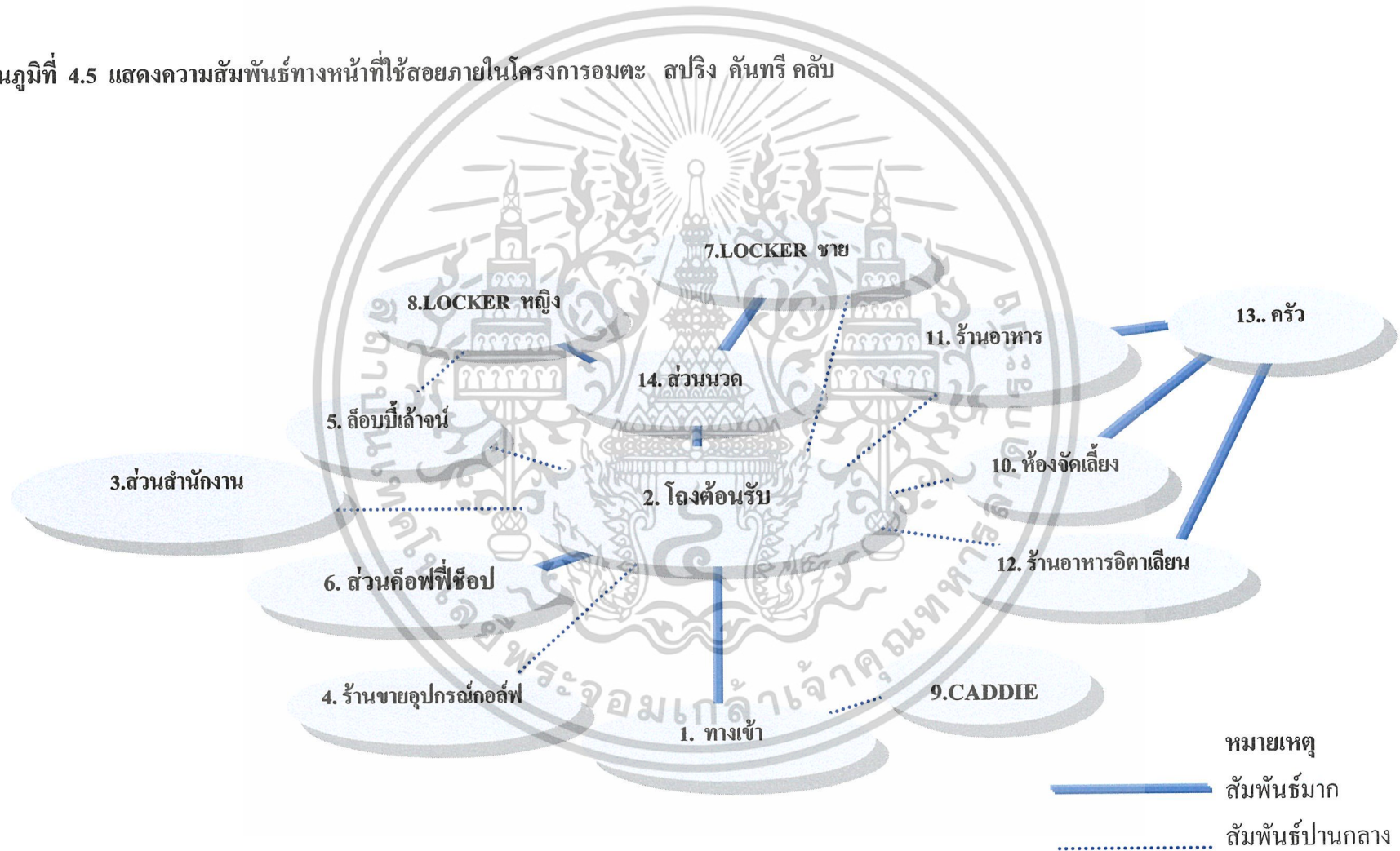
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการอมตะ สปริง คันทรี คลับ



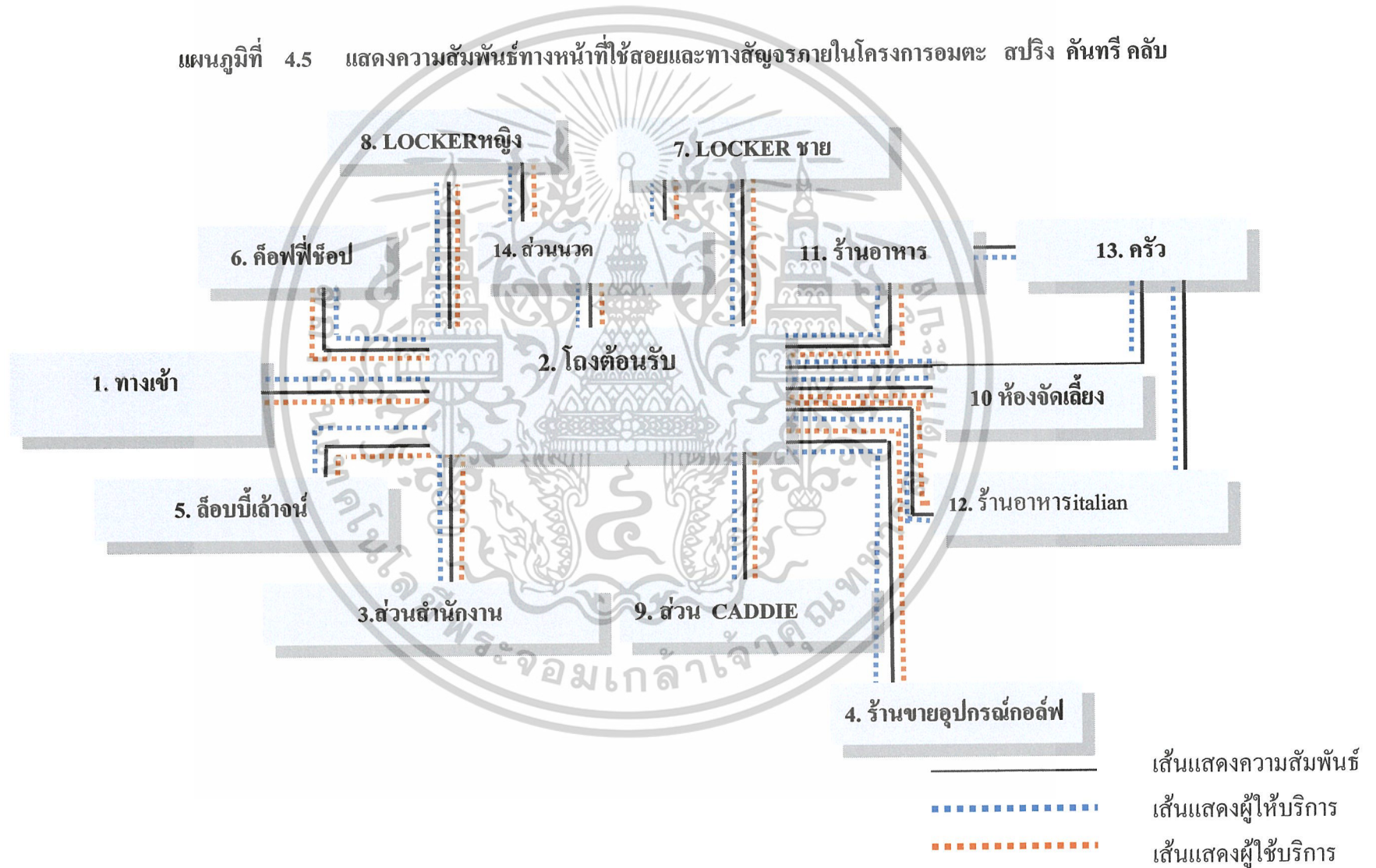
- 15.. ส่วนสำนักงาน 14. ส่วนนวด 13.ส่วนครัว 12.. ร้านอาหาร INTESQATION
 11. ร้านอาหาร SPECIAL RESTAURANT 10. ห้องจัดเลี้ยง 9. ส่วน CADDIE
 8. ห้อง LOCKER หญิง 7.ห้อง LOCKER ชาย 6. คีอพีฟี่ช็อป 5. ล็อบบี้เด้าจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับกรณีใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้แก้ไขหรือดัดแปลงเนื้อหาในเอกสารโดยไม่ขออนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

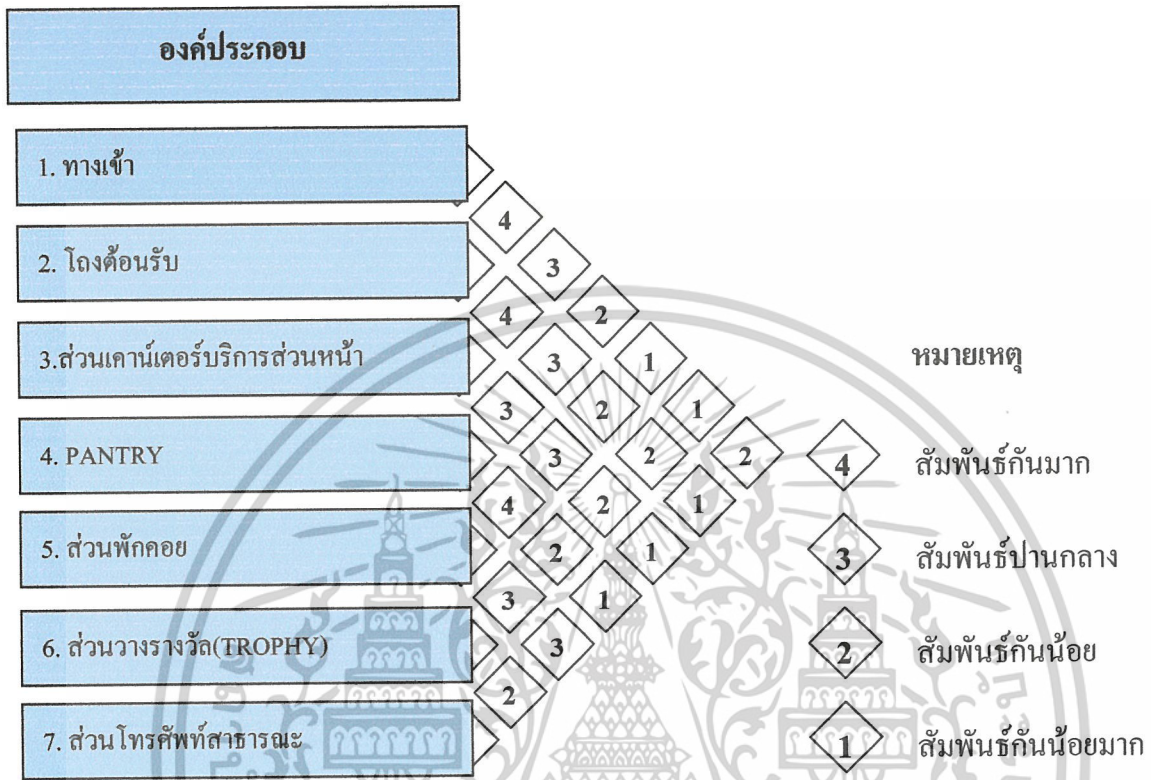
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยภายในโครงการอมตะ สปริง คันทรี คลับ



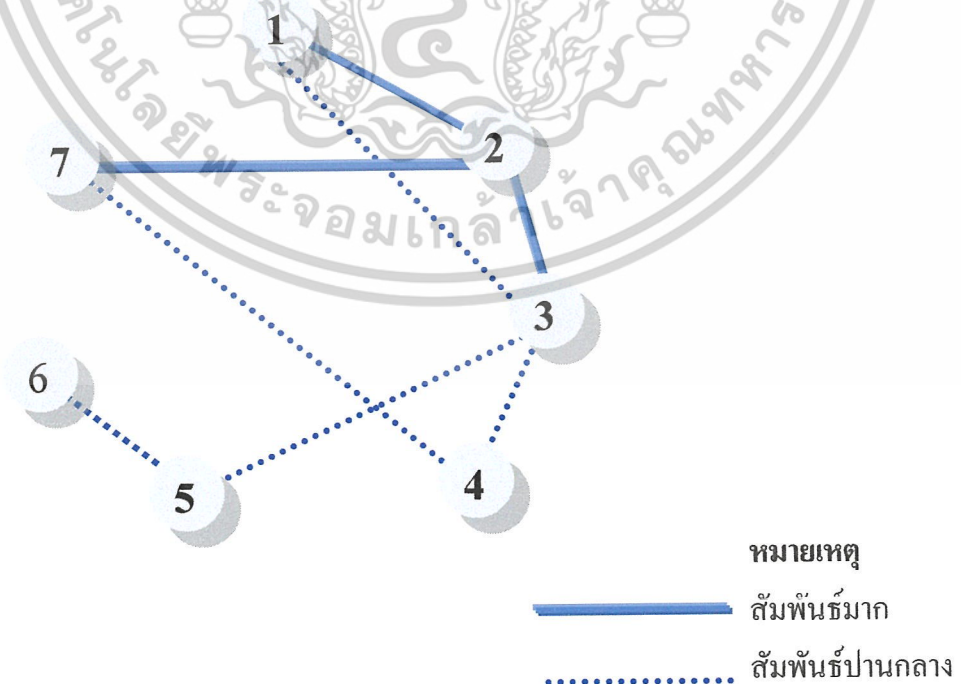
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรภายในโครงการอมตะ สปริง คันทรี คลับ



แผนภูมิที่ 4.6 แสดงความสัมพันธ์ภายในส่วนโถงต้อนรับ

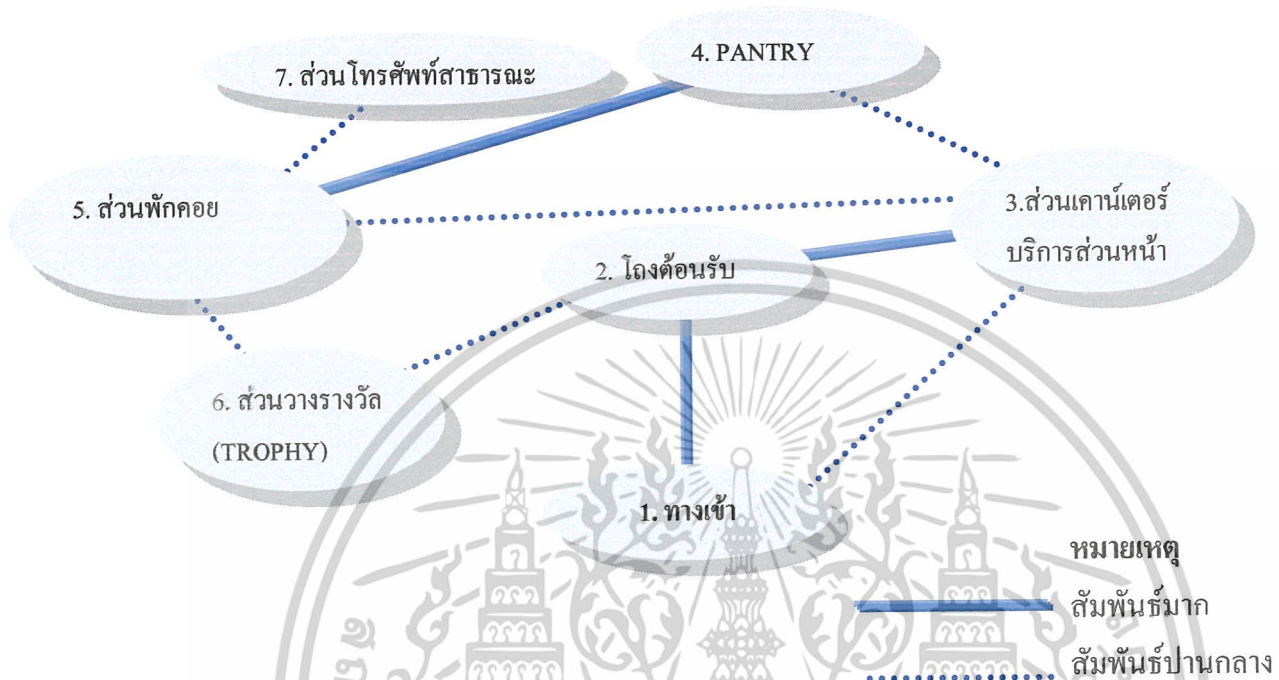


แผนภูมิที่ 4.6 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนโถงต้อนรับ

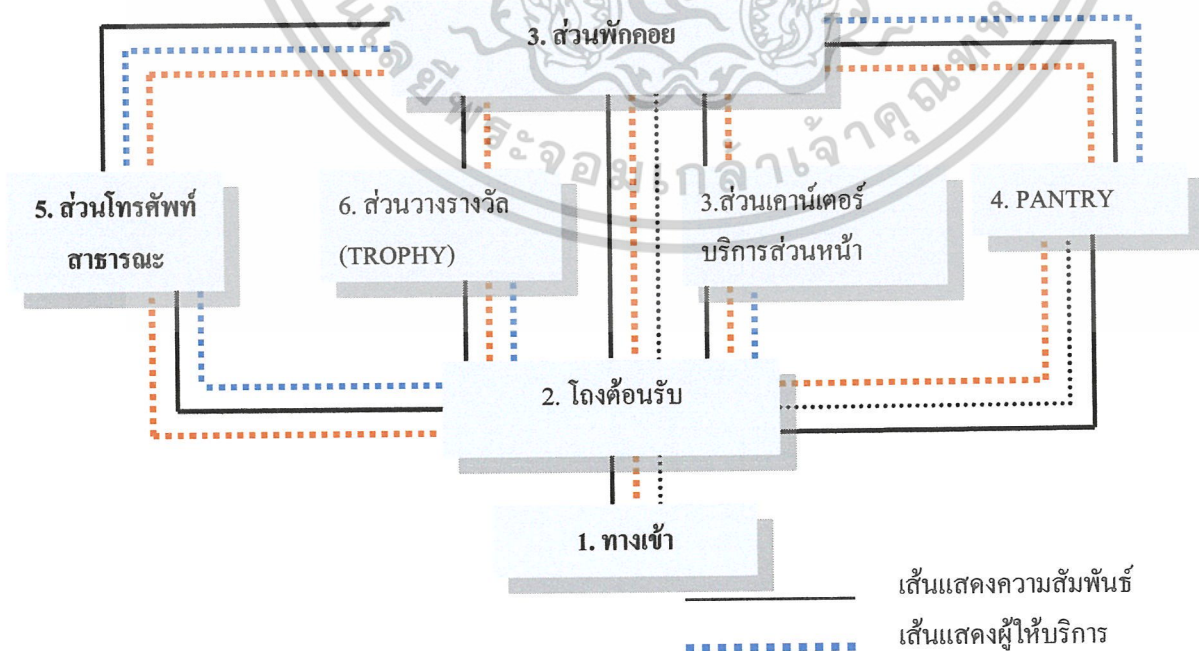


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.6 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนโถงต้อนรับ

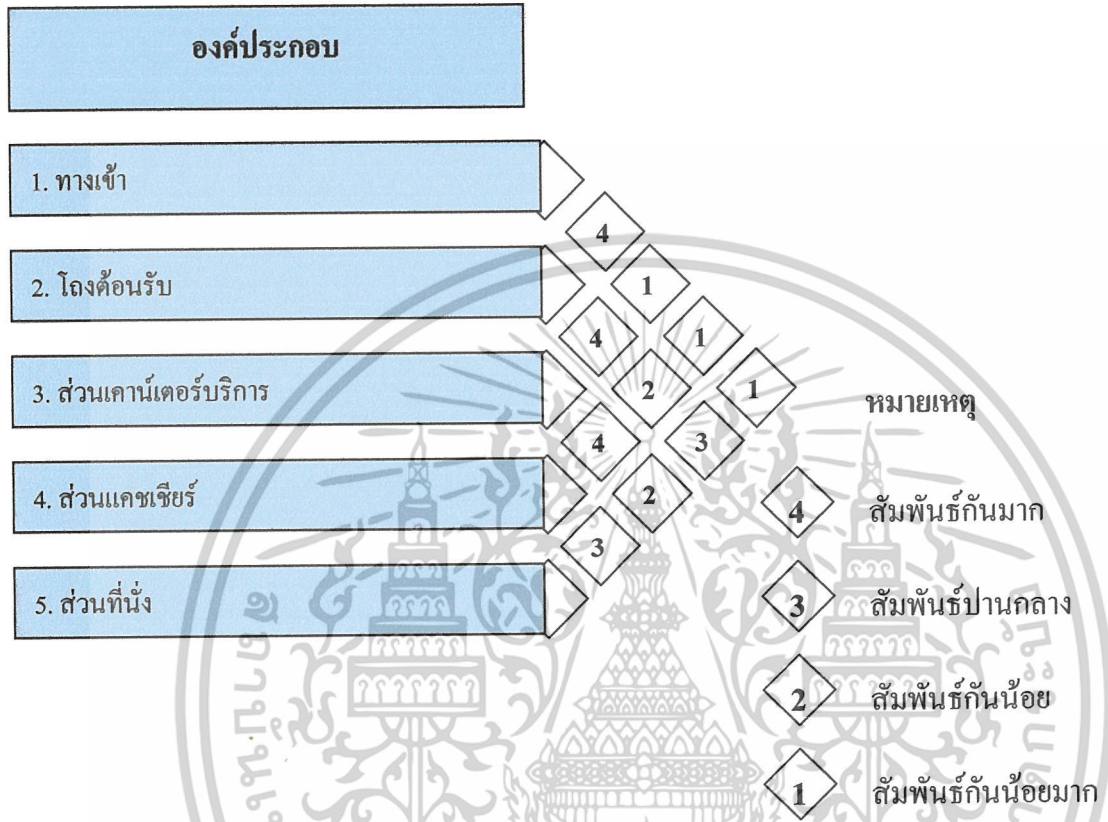


แผนภูมิที่ 4.6 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนโถงต้อนรับ

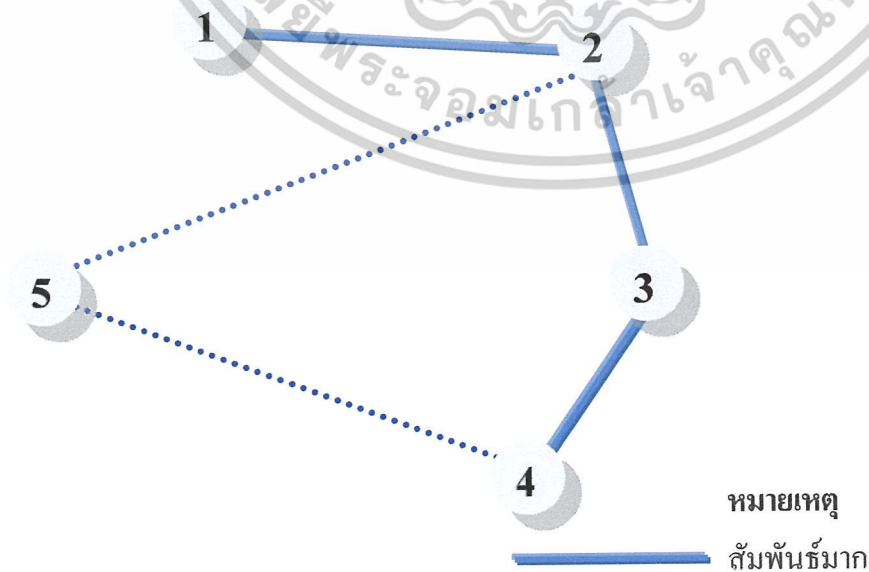


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาติให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนคอฟฟีรีอป



แผนภูมิที่ 4.7 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนคอฟฟีรีอป



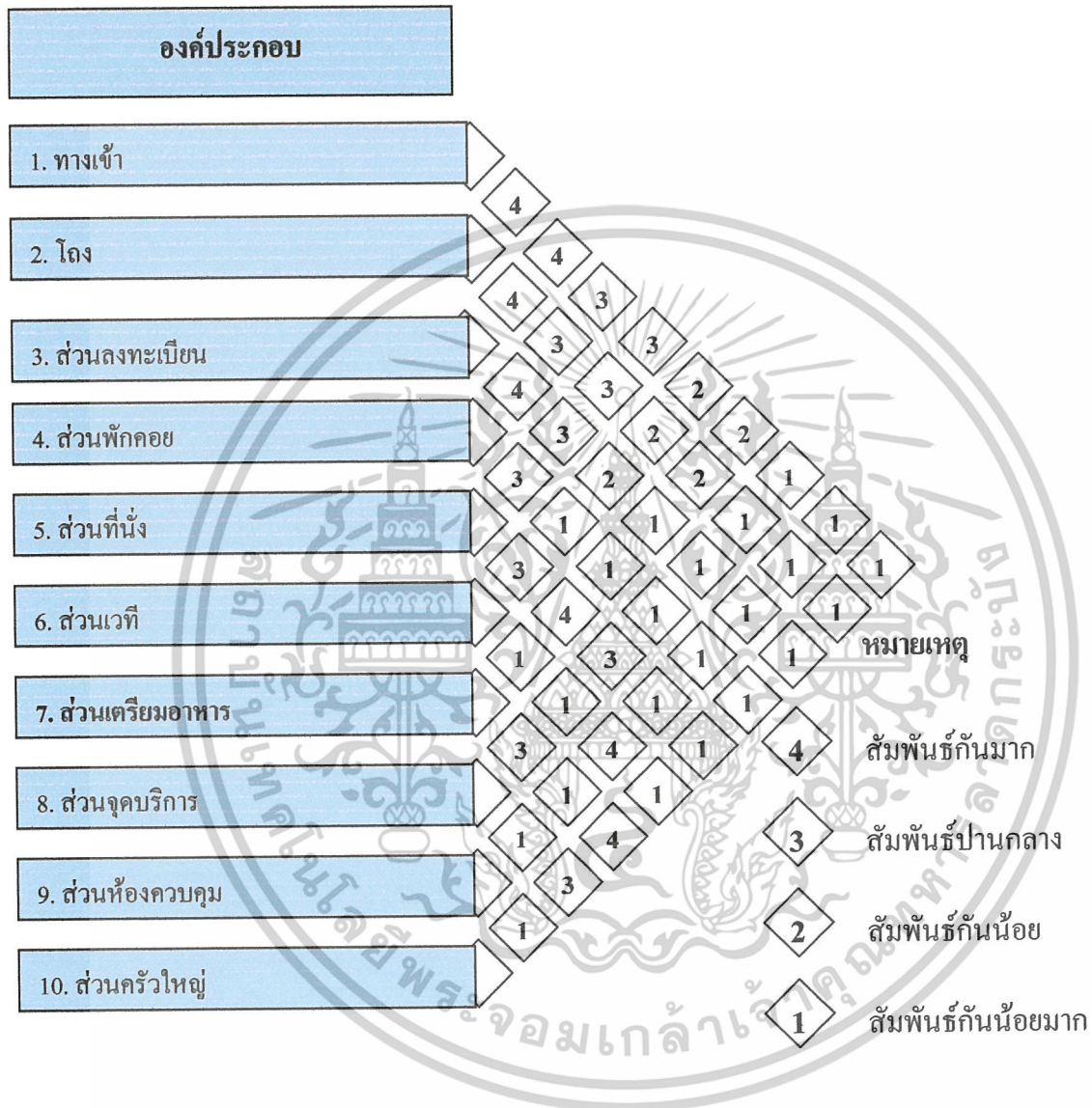
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.7 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนคอฟฟีช็อป



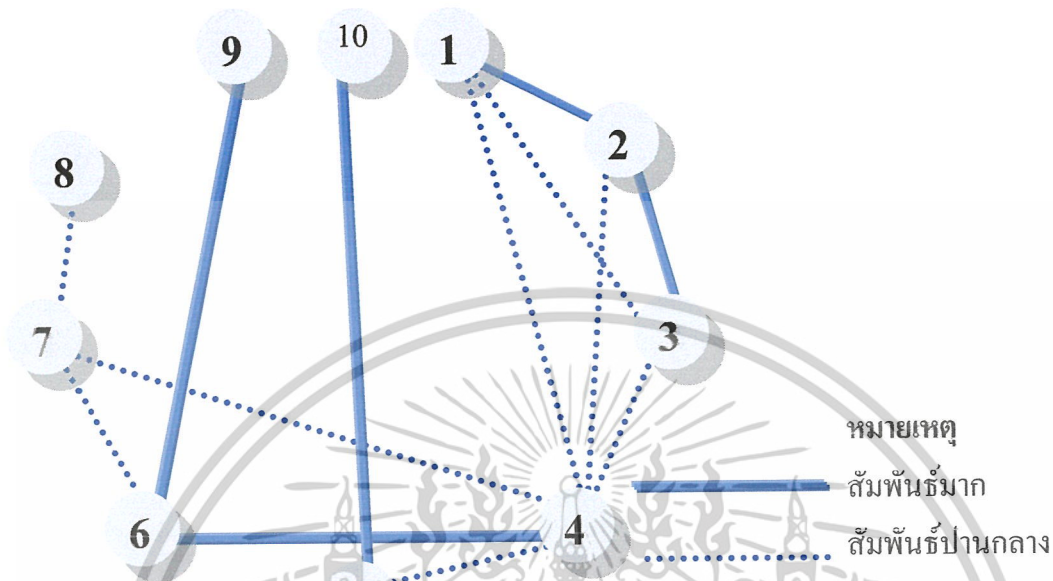
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนจัดเลี้ยง

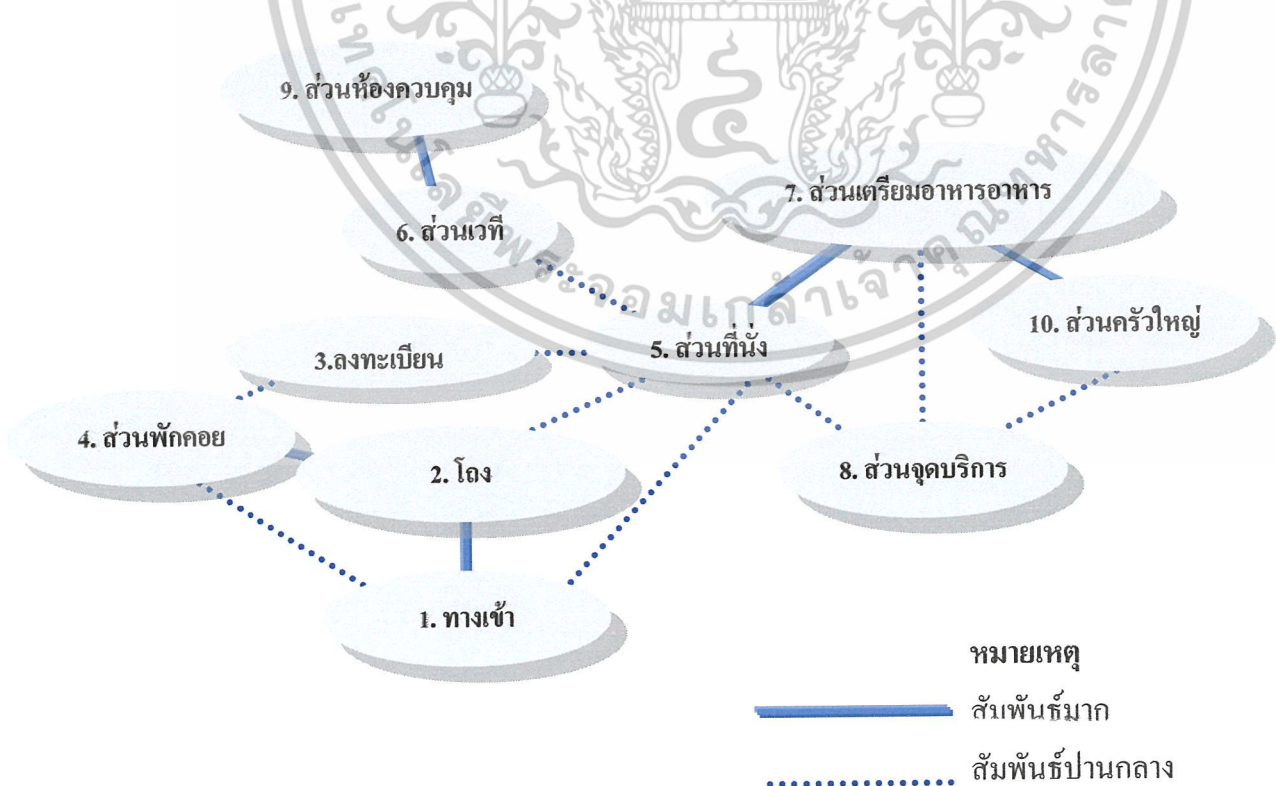


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.8 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนจัดเลี้ยง

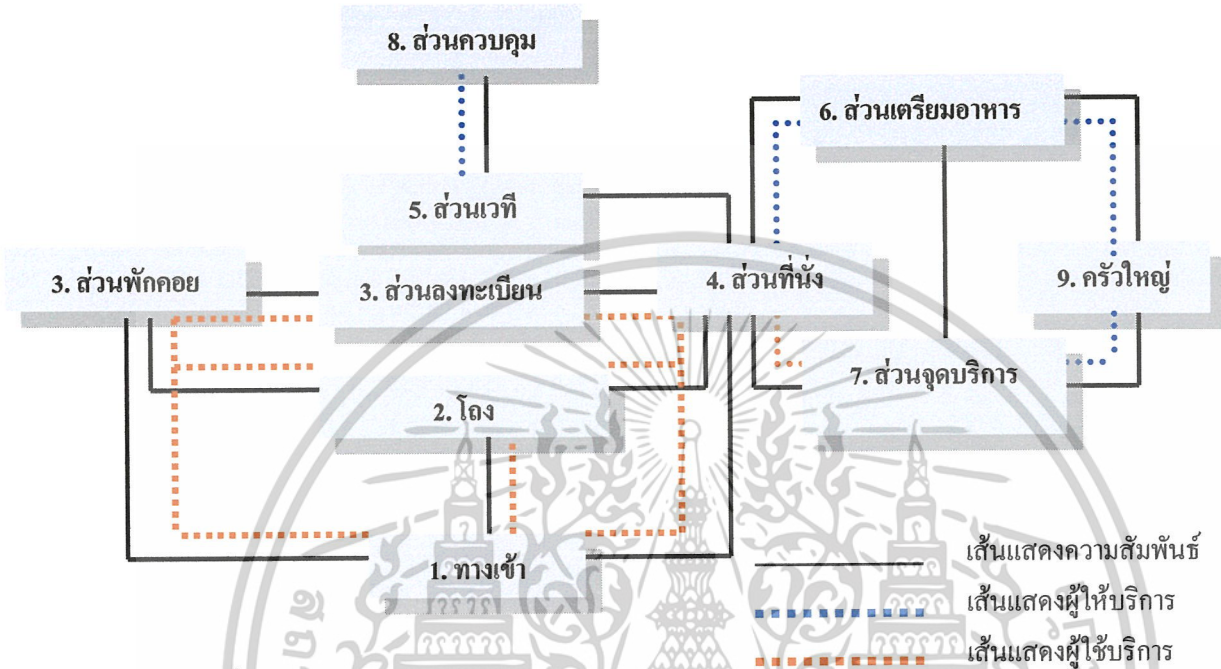


แผนภูมิที่ 4.8 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนจัดเลี้ยง

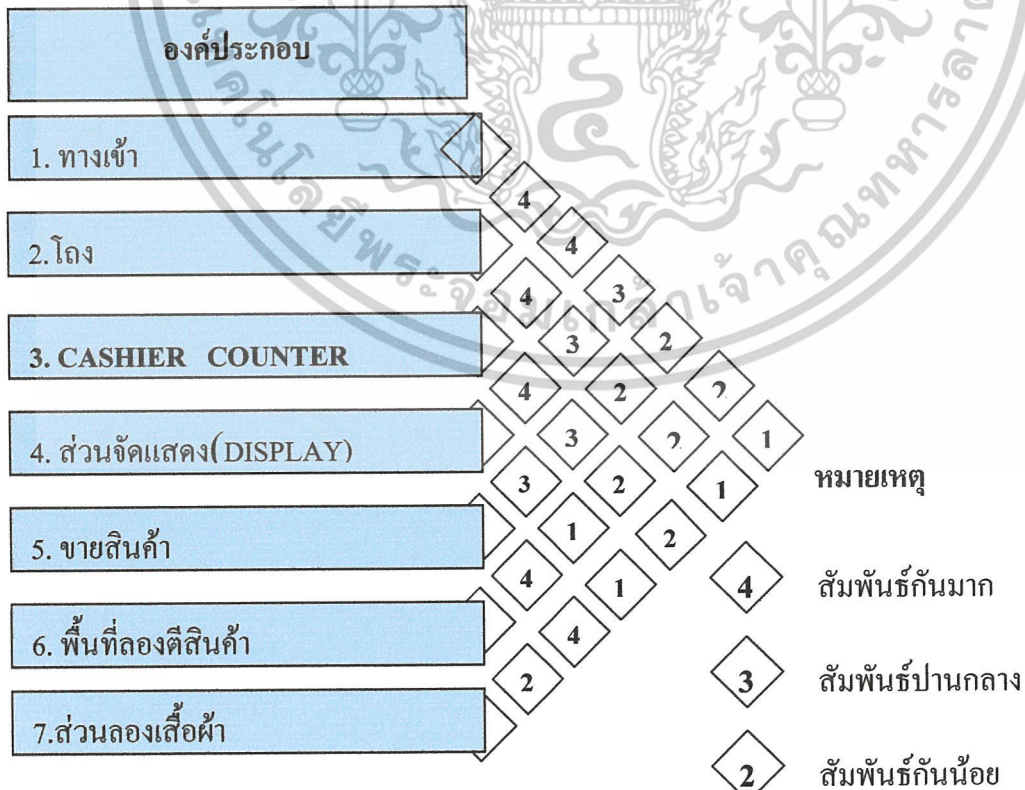


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.8 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนจัดเลี้ยง

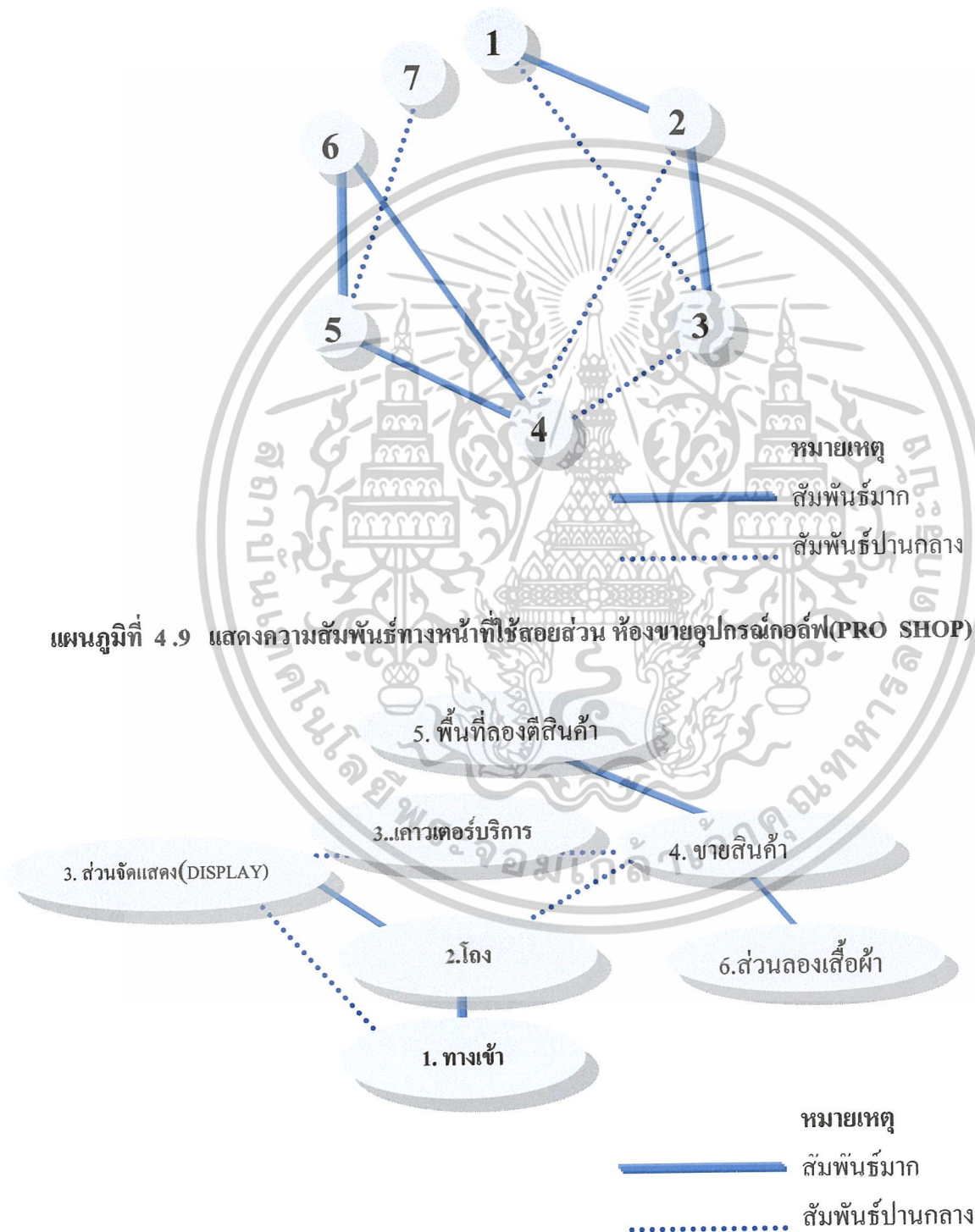


ตารางที่ 4.9 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องขายอุปกรณ์ก่อสร้าง (PRO SHOP)



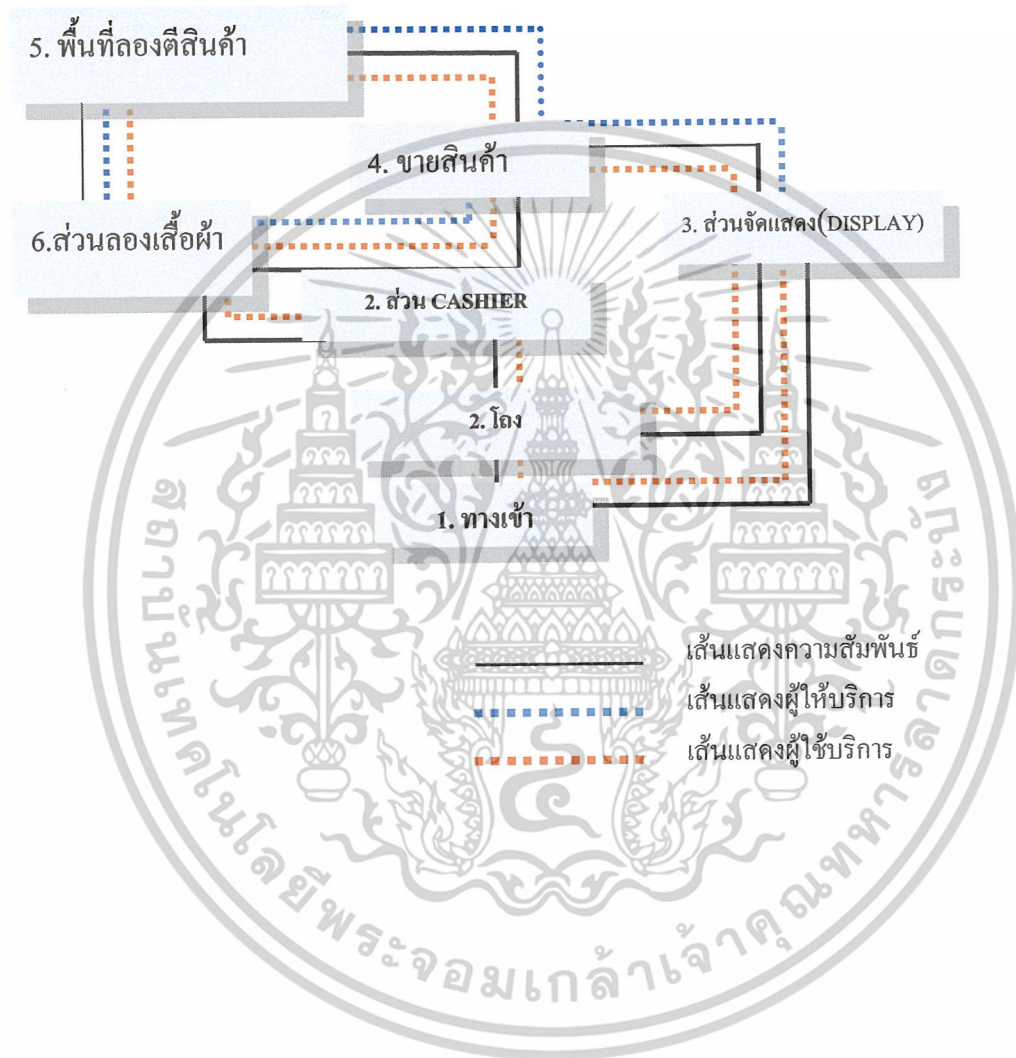
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.9 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องขายอุปกรณ์ก่อสร้าง(PRO SHOP)



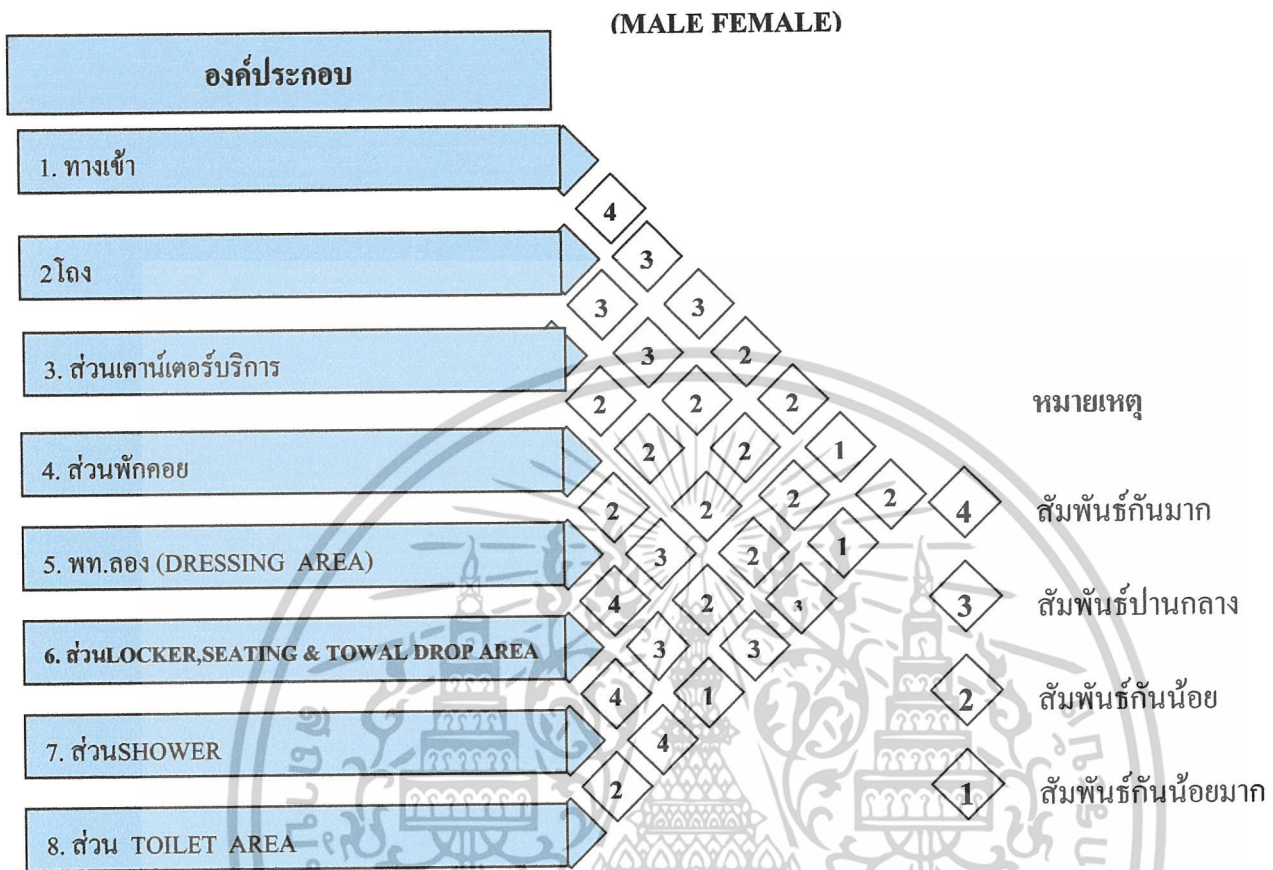
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.9 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องขายอุปกรณ์
กอล์ฟ(PRO SHOP)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.10 แสดงค่าความสัมพัทธ์ภายในส่วน LOCKER ROOM

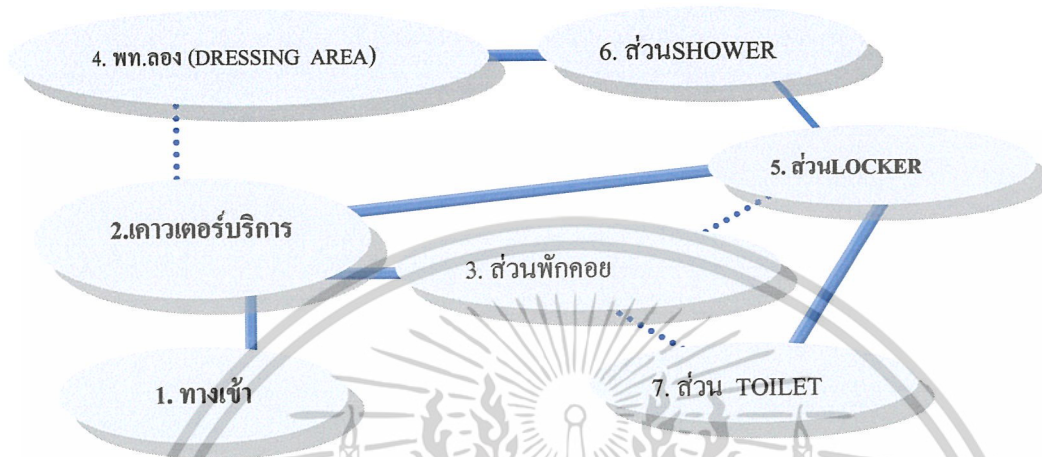


แผนภูมิที่ 4.10 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพัทธ์ส่วน LOCKER ROOM

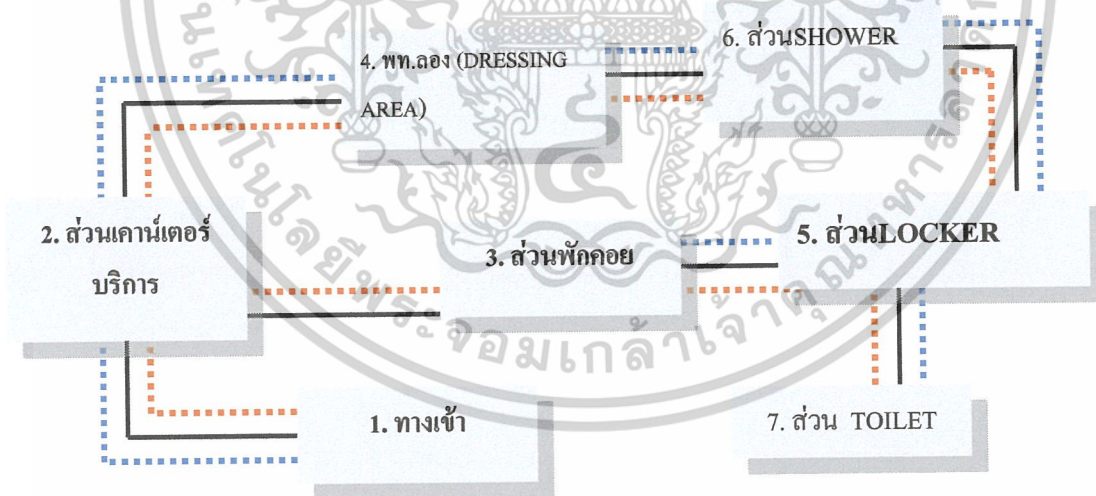


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.10 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้โดยส่วน LOCKER ROOM



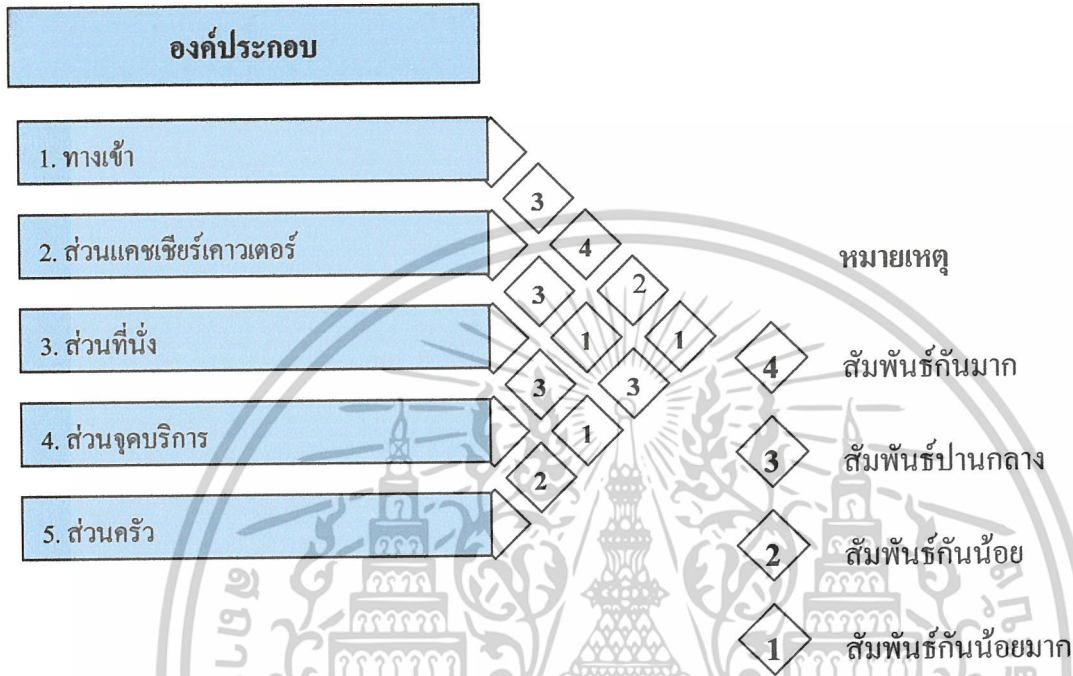
แผนภูมิที่ 4.10 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้โดยและทางสัญจรส่วน LOCKER ROOM



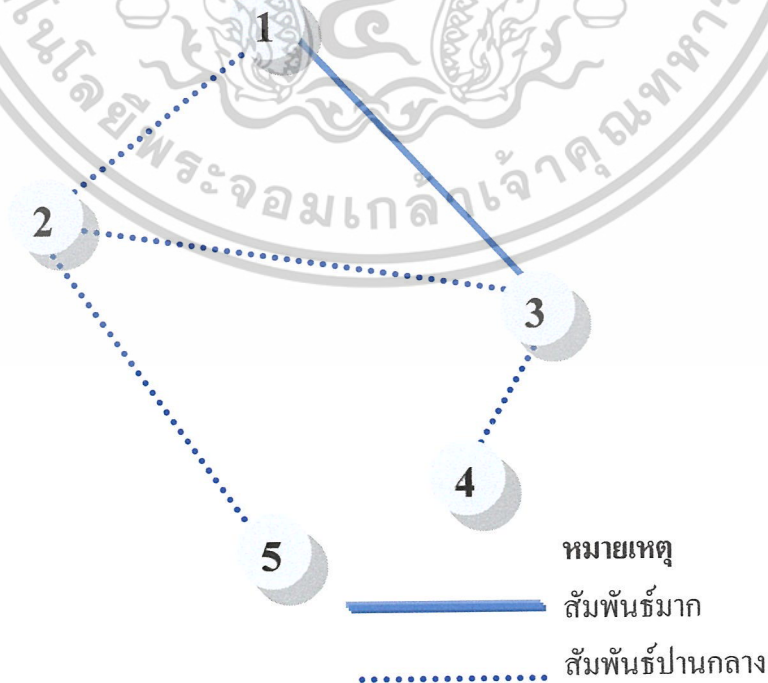
- เส้นแสดงความสัมพันธ์
- ⋯ เส้นแสดงผู้ให้บริการ
- ⋯ เส้นแสดงผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องอาหาริตาเลียน

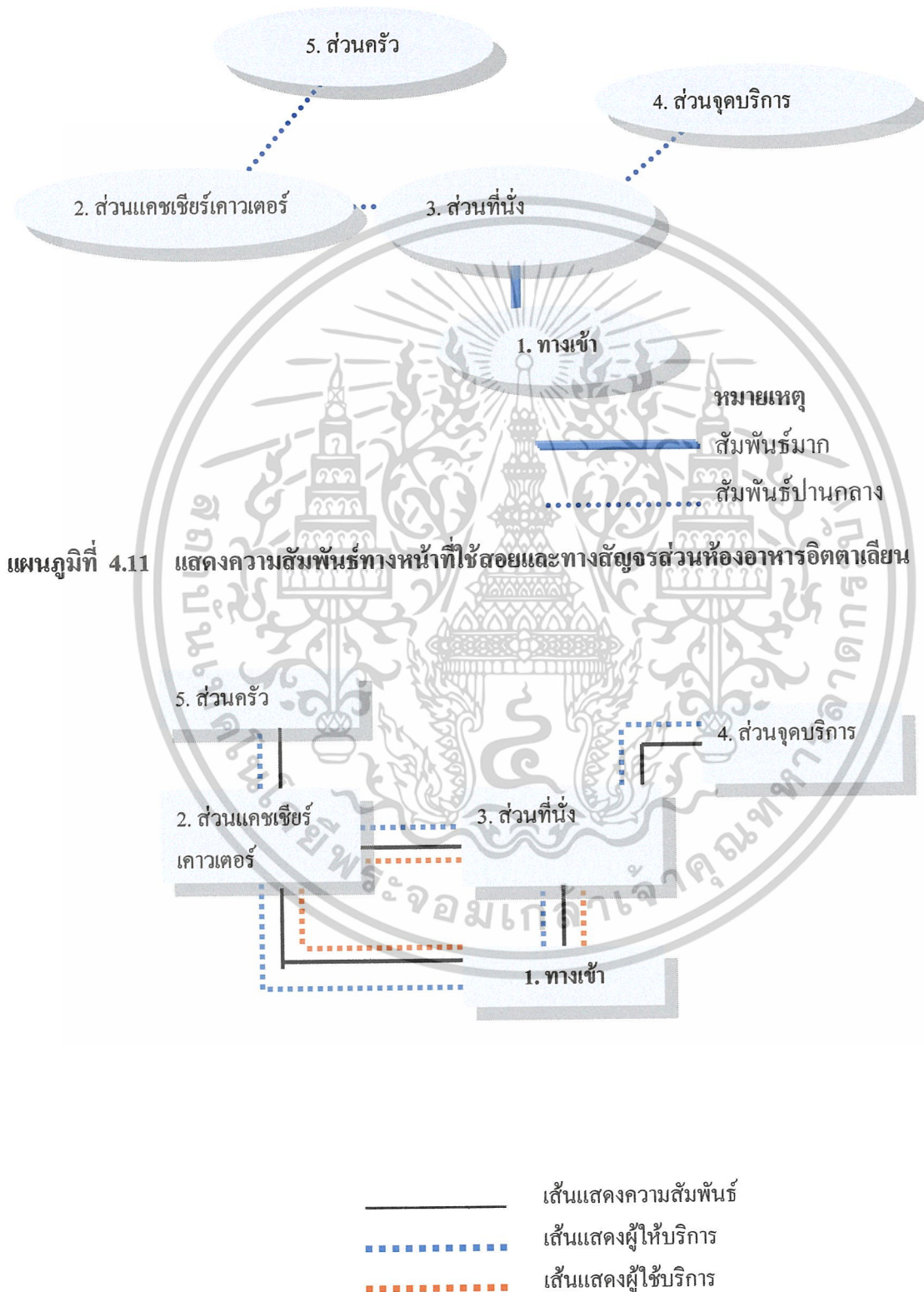


แผนภูมิที่ 4.11 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องอาหาริตาเลียน



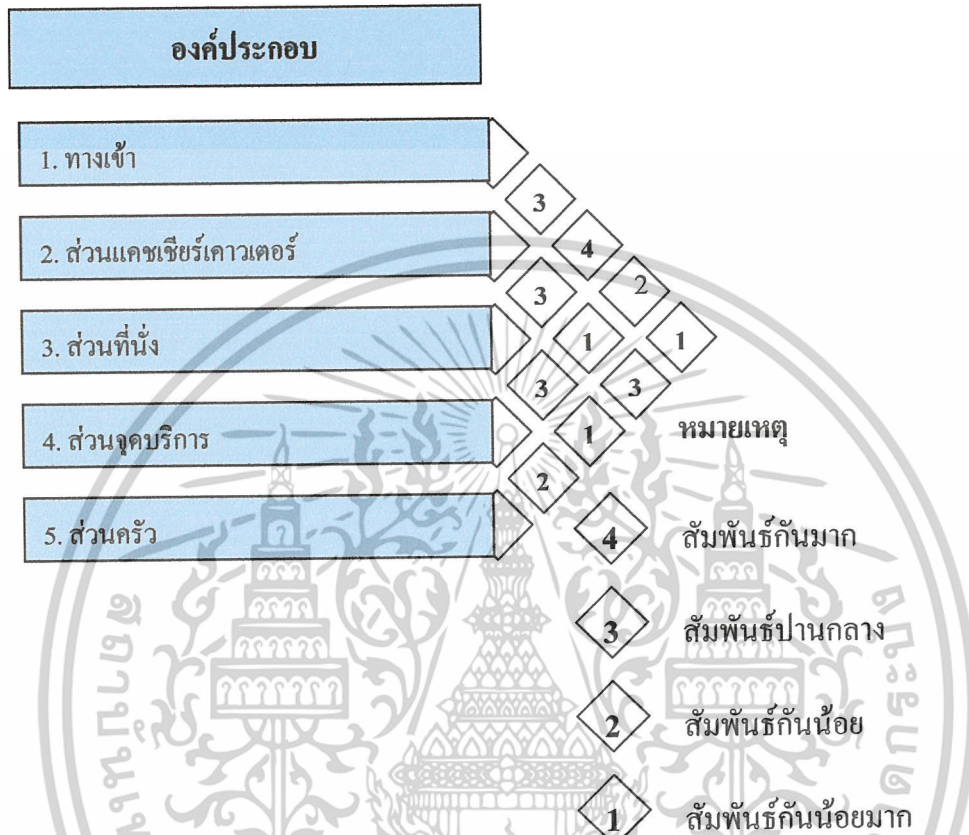
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.11 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องอาหารอิตาเลียน

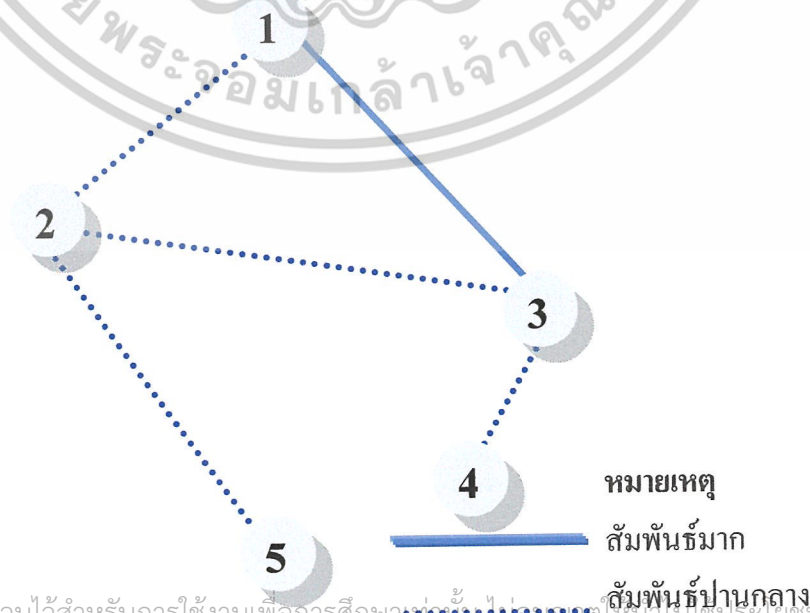


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.12 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องอาหารนานาชาติ

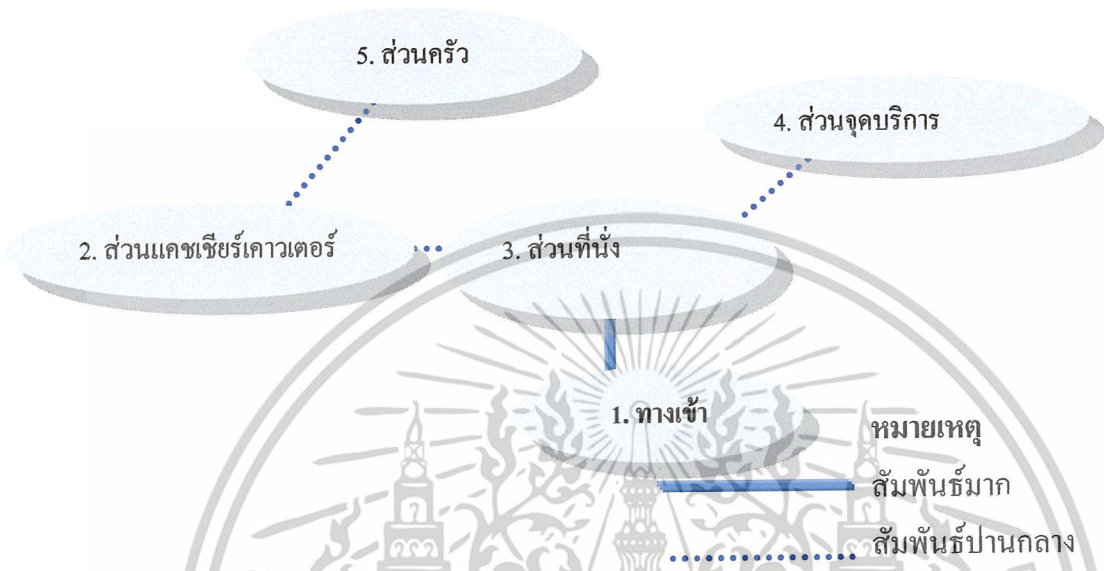


แผนภูมิที่ 4.12 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องอาหารนานาชาติ

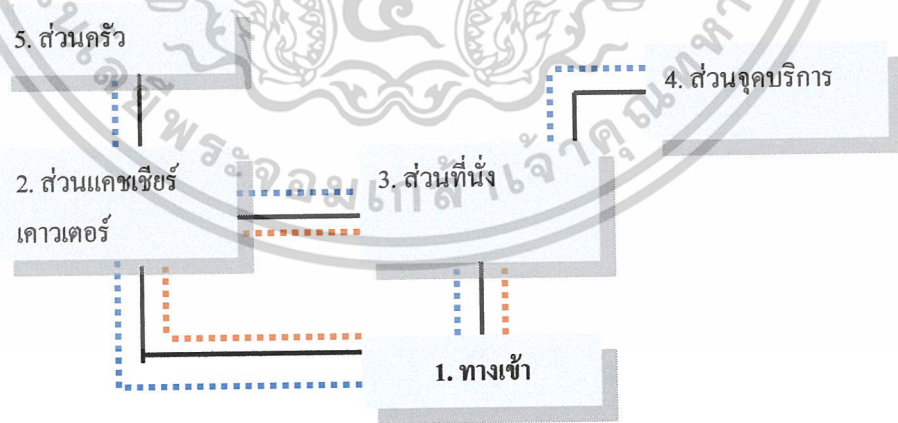


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.12 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องอาหารนานาชาติ



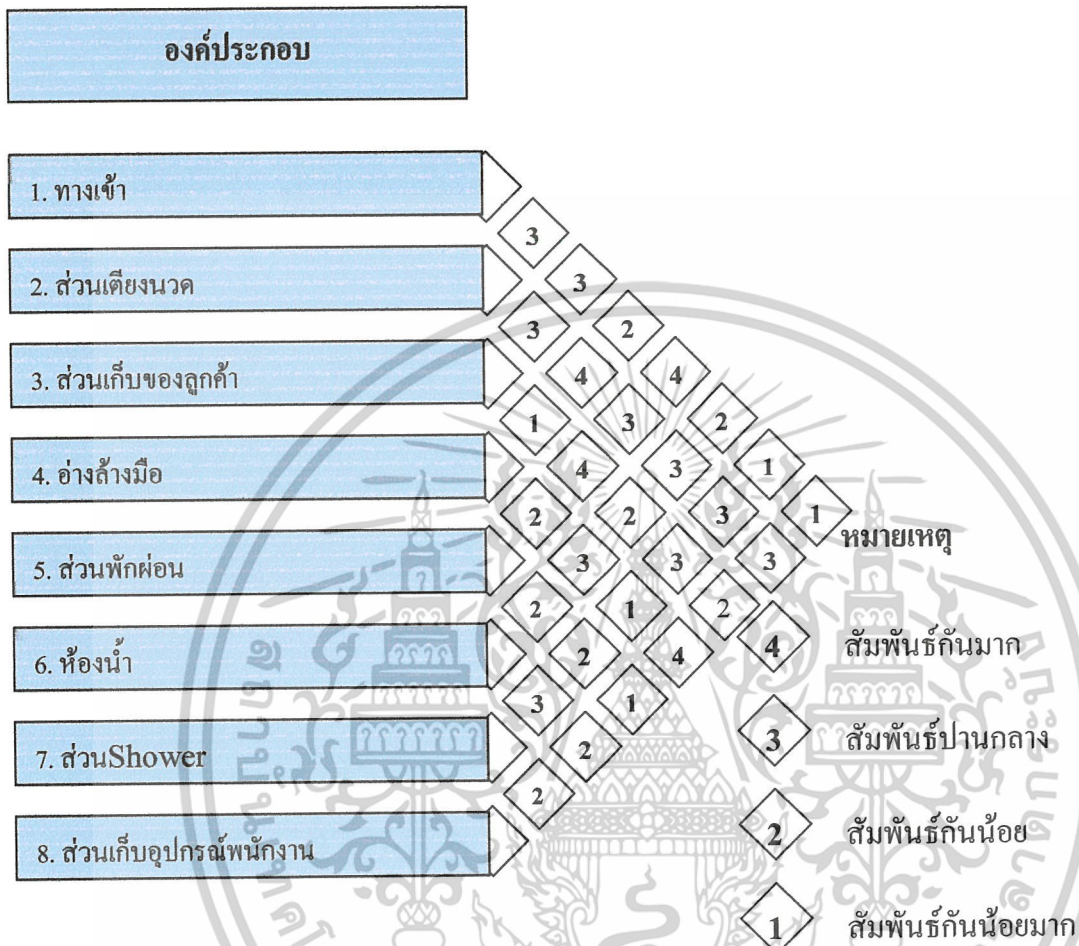
แผนภูมิที่ 4.12 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องอาหารนานาชาติ



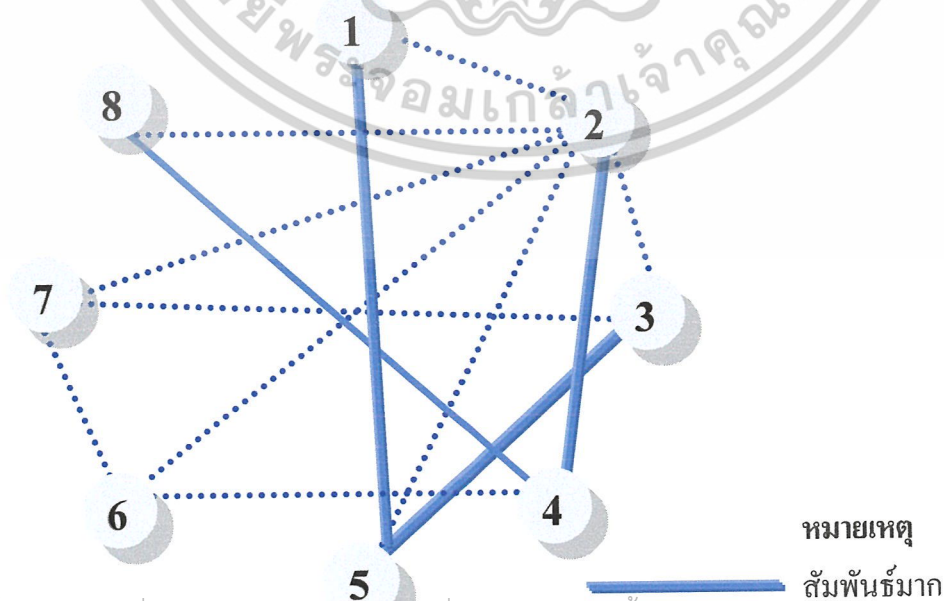
- เส้นแสดงความสัมพันธ์
- - - - - เส้นแสดงผู้ให้บริการ
- . . . - เส้นแสดงผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.13 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องนวดแบบ (STANDARD ROOM)

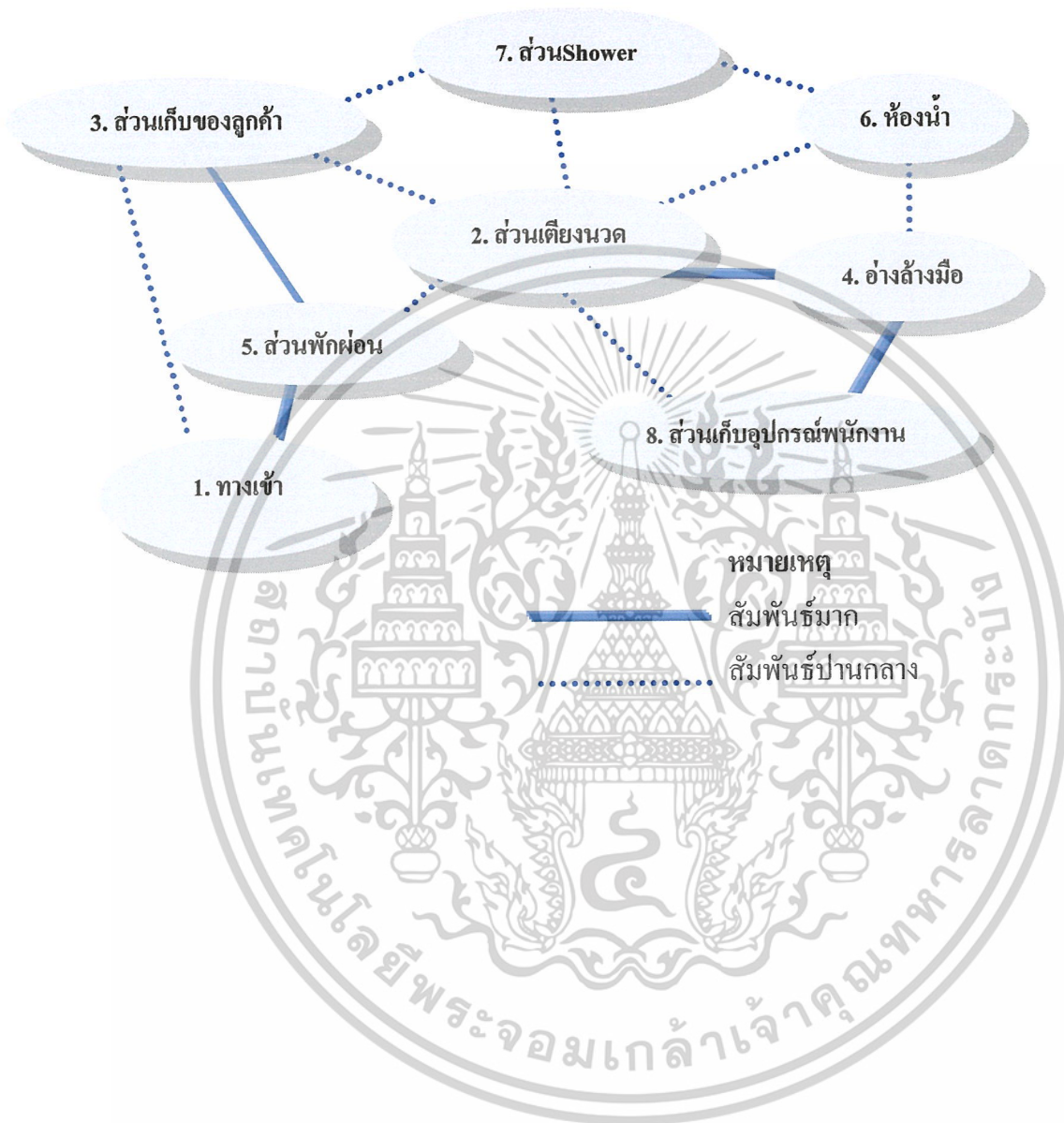


แผนภูมิที่ 4.13 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องนวด (STANDARD ROOM)



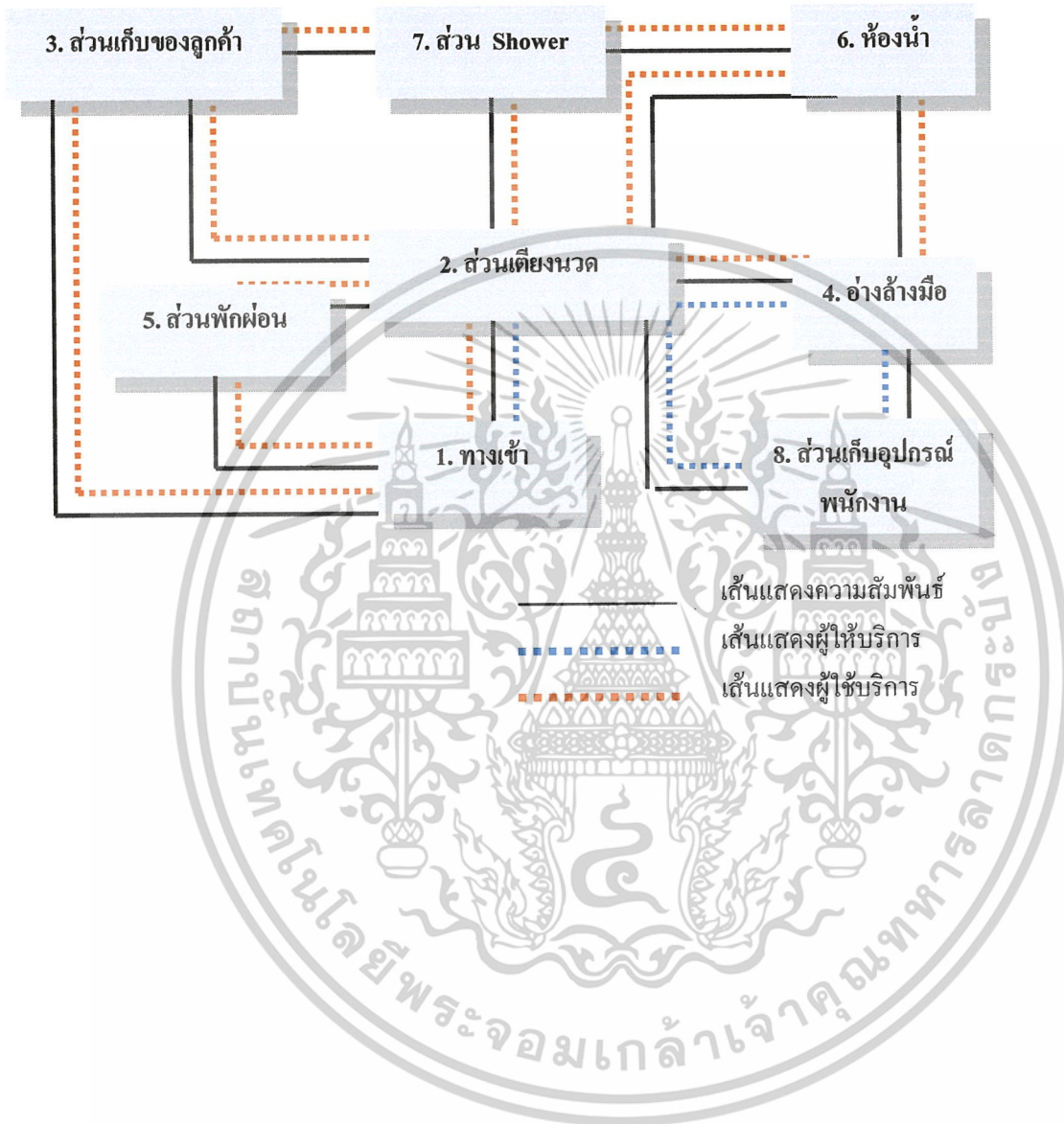
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.13 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องนวดแบบ (STANDARD ROOM)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.13 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องนวดแบบ
(STANDARD ROOM)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยโครงการ

การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอย เป็นการคิดพื้นที่องค์ประกอบใช้สอยต่างๆ รวมทั้งพื้นที่ทางสัญจร และศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้พื้นที่นั้นๆ ว่าเนื้อที่ในความต้องการใช้สอยจริงพอเพียงกับพื้นที่จริงหรือไม่ เพื่อเป็นการปรับพื้นที่ในแต่ละส่วนของโครงการให้เหมาะสมกับความต้องการพื้นที่ใช้สอยโดยอาจจะมีการเพิ่มหรือลดพื้นที่ในแต่ละส่วนจากพื้นที่จริง แต่ต้องยังคงองค์ประกอบใช้สอยทั้งหมดไว้ โดยวิเคราะห์พื้นที่ของส่วนต่างๆ ดังนี้

พื้นที่ใช้สอยเดิมของโครงการ

พื้นที่ใช้สอยชั้นที่ 1

1. ส่วน CADDEI	188.00	ตารางเมตร
2. ส่วนสำนักงาน OFFICE	92.00	ตารางเมตร
3. ส่วนจัดเลี้ยง(FUNCTION ROOM)	150.00	ตารางเมตร
4. ส่วนจอดรถกอล์ฟ(GOLFCART PARKING)	568.00	ตารางเมตร
5. ส่วน คีอปปี้ช็อป	55.00	ตารางเมตร

พื้นที่ใช้สอยชั้นที่ 2

1. ส่วนโถงต้อนรับ (Lobby Hall)	282.00	ตารางเมตร
2. ส่วนอาหารอิตาเลียน(ITALIAN RESTAURANT)	239.00	ตารางเมตร
3. ส่วนอาหารพิเศษ(SPECIAL RESTAURANT)	436.00	ตารางเมตร
4. ส่วนเก็บของ(LOCKER ชาย)	389.00	ตารางเมตร
5. ส่วนเก็บของ(LOCKER หญิง)	131.00	ตารางเมตร
6. ส่วนขายอุปกรณ์กอล์ฟ	95.00	ตารางเมตร
7. ส่วนนวด(MASSAGE ROOM)	109.00	ตารางเมตร

4.5 วิเคราะห์พื้นที่ใช้สอย การกำหนดขนาดพื้นที่ใช้งานในแต่ละส่วน ต้องคำนึงถึง ความต้องการใช้เครื่องเรือน,การใช้อุปกรณ์ รวมถึงจำนวนผู้ใช้สอยในแต่ละส่วนนั้นๆ

ดังนั้น จึง สามารถแยกการคำนวณพื้นที่เป็น 2 กลุ่ม คือ

- ผู้ให้บริการ (จะคำนึงถึงความต้องการเฉพาะหน่วยหรือตำแหน่ง)
- ผู้ใช้บริการ (จะคำนึงถึงจำนวนผู้ใช้เป็นหลัก)

แหล่งที่มาของข้อมูลที่ใช้อ้างอิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- A การศึกษาจากข้อมูลของโครงการ
- B การศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบ
- C หนังสือ HUMUN DIMENSION S INTERIOR STAGE
- D หนังสือ TIME SAVER STANDARD
- E หนังสือ INTERIOR GRAPHIC AND DESIGN STANDARD
- F การศึกษาจากบริษัทผู้ผลิตอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในปริญญาานิพนธ์

เนื่องจากบางหน่วยงาน จำเป็นต้องทราบจำนวนผู้ใช้บริการที่ใกล้เคียงกับความต้องการ ฉะนั้นจะขอแสดงที่มาของจำนวนผู้ใช้บริการเป็นส่วนๆ ดังนี้

- จำนวนสมาชิกในอนาคต 1000 ท่าน จาก A
 - จำนวนผู้ใช้บริการต่อวัน 150 ท่าน จาก B
 - เวลาในการปล่อยตัว 1 กลุ่ม ห่างกัน 10 นาที จาก A,B
 - 1 กลุ่ม มีผู้เล่นกอล์ฟ 4 ท่าน จากA,B
 - กลุ่มเวลาเล่นกอล์ฟ 4 ชั่วโมง จากB
 - ปล่อยตัวกลุ่มแรกเวลา 6.00น จากB
 - ปล่อยตัวกลุ่มสุดท้ายเวลา 14.00 จากB
 - จำนวนผู้ใช้ LOCKER 122 ตู้ จากB
- คิดจากรอบ 1 รอบ ใช้เวลา = 4 ชั่วโมง
 ผู้ใช้บริการหมุนเวียน = 4 / 10 นาที
 ฉะนั้น คิวหนึ่งรอบ ใช้ = $\frac{190 \times 4}{10} = 76$

เมื่อเวลาที่มีการแข่งขัน 60% จะได้ = $\frac{190 \times 76}{100} = 122$

= 122

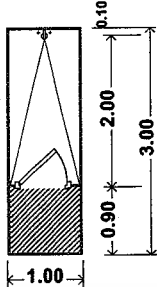
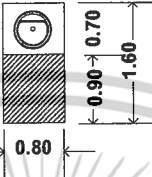
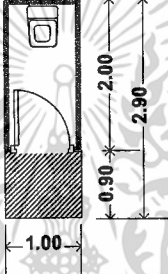
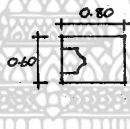

- จำนวน LOCKER หนึ่ง 30ตู้ จากA,B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.1 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนตู้เก็บของ (LOCKER ROOM)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
LOCKER ROOM ผู้ให้บริการ (อยู่ทั้งชาย) 1. ส่วนพนักงานประจำตู้เก็บ ของ - โต๊ะทำงานมีบริเวณให้แยก ยืน		7.8
- ชั้นเก็บผ้าเช็ดตัว 72 ผืน		0.9
- ช่องเก็บเก็บกุญแจ		0.7
- PANTRY		1.2
- โทรศัพท		0.05
ผู้รับบริการส่วนผู้ชาย - จำนวน LOCKER		0.6
- ที่นั่งตามตู้ LOCKER		0.63
- ที่นั่งพักคอย		1.67

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<ul style="list-style-type: none"> - ห้องอาบน้ำ - 		1.26
<ul style="list-style-type: none"> - อ่างล้างหน้า - 		1.2
<ul style="list-style-type: none"> - ห้องส้วม 		2.6
<ul style="list-style-type: none"> - โถปัสสาวะชาย 		0.48
<ul style="list-style-type: none"> - ที่นั่งแต่งตัว 		1.44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.2 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ (LOCKER ROOM)

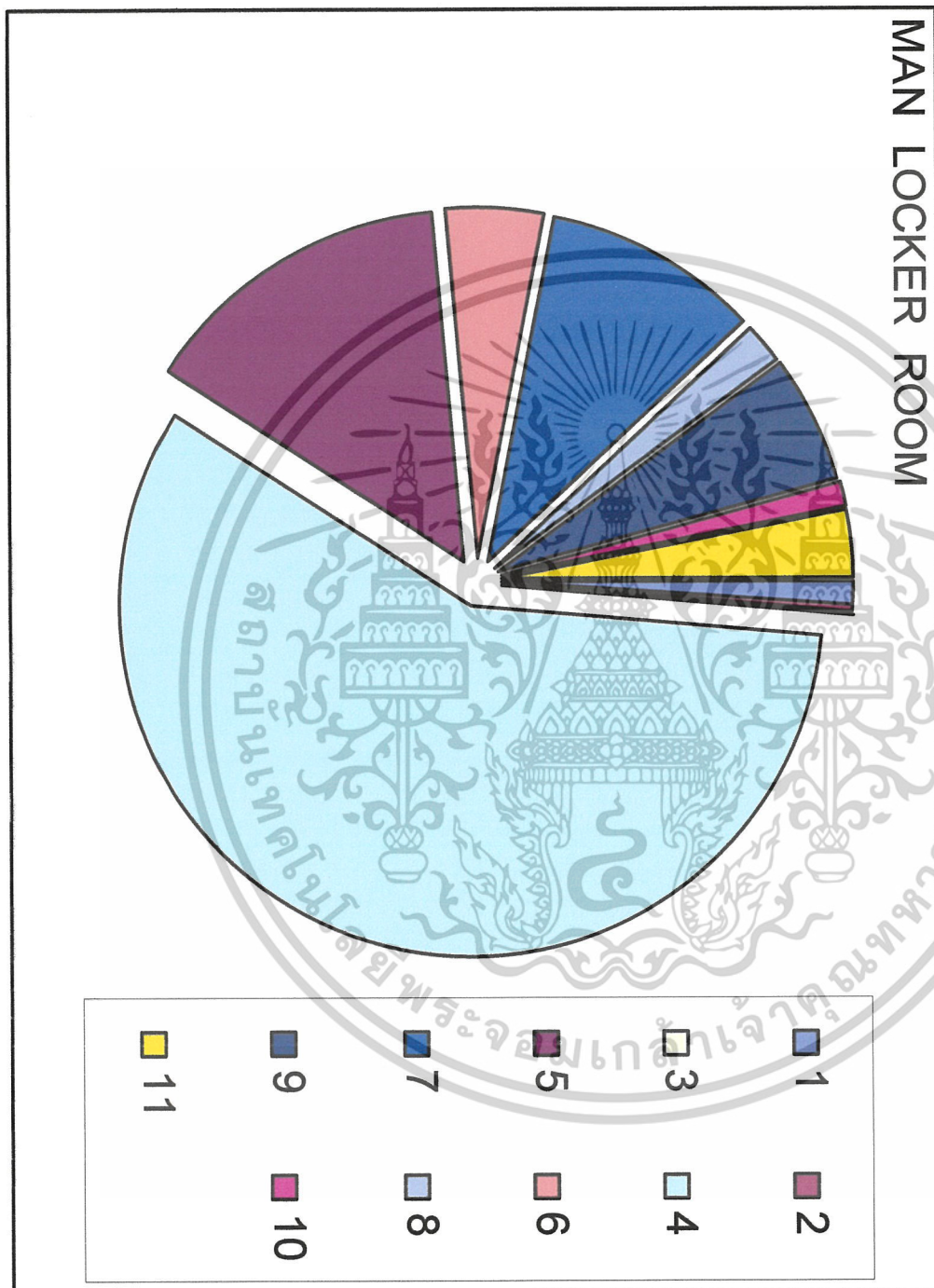
องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%	พื้นที่เพิ่มเติม 134.044	พื้นที่จริง 389	ร้อยละ 100
1. ส่วนพนักงานประจำตู้เก็บของ	1	4.62	4.62	6.006	3.157	9.163	2.355
- โต๊ะทำงานมีบริเวณให้แยกชั้น							
- ชั้นเก็บผ้าเช็ดตัว	2	0.90	1.8	2.34	1.23	3.57	0.9
- ช่องเก็บเก็บกุญแจ	1	0.70	0.70	0.91	0.478	1.388	0.356
- โทรศัพท	1	0.05	0.05	0.065	0.034	0.099	0.025
ผู้รับบริการส่วนผู้ขาย							
- จำนวน LOCKER	150	0.70	105	136.5	71.765	208.265	53.5
- ที่นั่งตามตู้ LOCKER	57	0.63	35.92	46.696	24.55	71.246	13.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.3 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ(LOCKER ROOM)ผู้ชาย

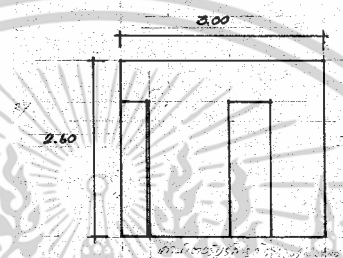
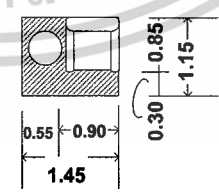
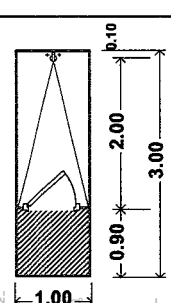
องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่รวม	ทางสัญจร	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่จริง	ร้อยละ
- ที่นั่งพักคอย	5	1.67	8.35	30%	134.044	389	100
- ห้องอาบน้ำ	15	1.26	18		12.3	35.7	9.178
- อ่างล้างหน้า	3	1.20	3.60		4.68	7.14	1.835
- ห้องส้วม	4	2.60	10.40		13.52	20.62	5.3
- โถปัสสาวะชาย	4	0.48	1.92		2.496	3.796	0.975
- ที่นั่งแต่งตัว	4	1.44	5.76		7.488	11.424	2.937
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	247	16.25	196.12		254.956	388.966	99.917

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

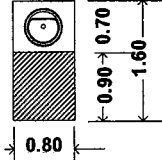
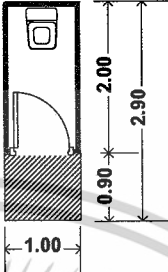
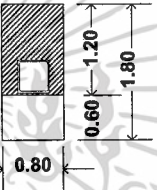


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.4 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนตู้เก็บของ(LOCKER ROOM)ผู้หญิง

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
LOCKER ROOM ผู้ให้บริการ (หญิง) 1.ส่วนพนักงานประจำตู้เก็บของ - โต๊ะทำงานมีบริเวณให้แขกยืน		4.62
- ชั้นเก็บผ้าเช็ดตัว		0.9
- ช่องเก็บเก็บกุญแจ		0.7
- โทรศัพท์		0.05
ผู้รับบริการส่วนผู้หญิง		
- จำนวน LOCKER		0.70
- ที่นั่งตามตู้LOCKER		0.63
- ที่นั่งพักคอย		1.67
		
- ห้องอาบน้ำ		3.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

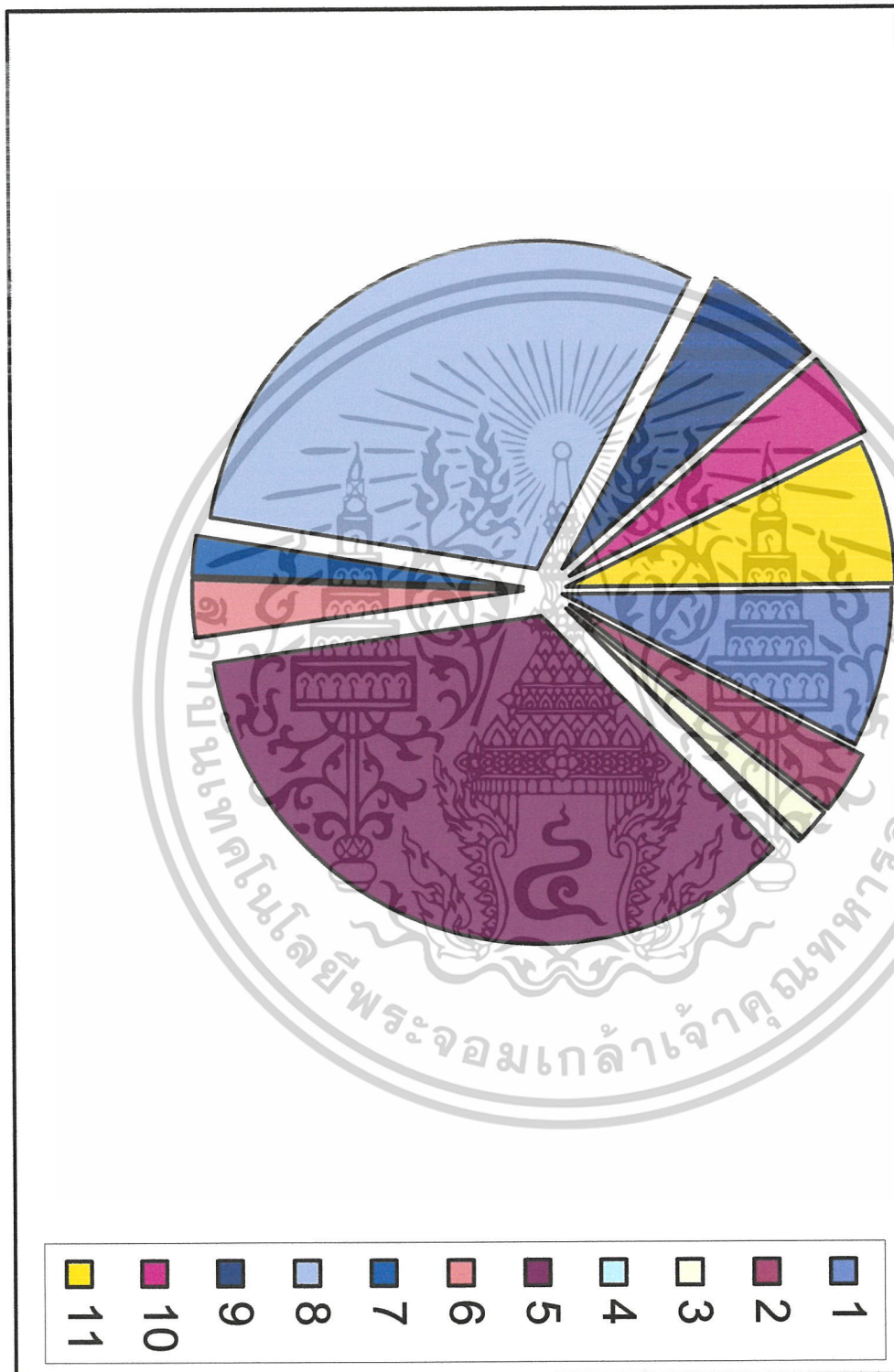
<ul style="list-style-type: none"> - อ่างล้างหน้า - 		1.28
<ul style="list-style-type: none"> - ห้องส้วม 		2.9
<ul style="list-style-type: none"> - ที่นั่งแต่งตัว 		1.44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.5 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่เก็บของ(LOCKER ROOM)ผู้หญิง

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%	พื้นที่เพิ่มเติม 53.99	พื้นที่จริง 131	ร้อยละ 100
1.ส่วนพนักงานประจำผู้เก็บของ	1	4.62	4.62	6.006	4.21	10.126	7.68
- โต๊ะทำงานมีบริเวณให้แยกชั้น							
- ชั้นเก็บผ้าเช็ดตัว	2	0.9	1.8	2.34	1.64	3.98	3
- ช่องเก็บเก็บกุญแจ	1	0.70	0.70	0.91	0.64	2.55	1.9
- โทรศัพท	1	0.05	0.05	0.065	0.05	0.115	0.1
ผู้ให้บริการส่วนผู้หญิง							
- จำนวน LOCKER	30	0.70	21	27.3	19.13	46.43	35
- ที่นั่งตามตู้LOCKE	11	0.63	6.93	2.079	1.46	3.539	2.69
- ที่นั่งพักคอย	3	1.67	5.01	1.503	1.05	2.553	1.9
- ห้องอาบน้ำ	6	3.00	18	23.4	16.4	39.8	30
- อ่างล้างหน้า	3	1.2	3.6	4.68	3.28	7.96	6
- ห้องส้วม	4	2.60	10.4	3.12	2.19	5.31	4
- ที่นั่งแต่งตัว	3	1.44	4.32	5.616	3.94	9.56	7.25
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	65	17.51	76.43	76.43	53.99	131.9	99.44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางแสดงความต้องการใช้พื้นที่ของผู้ให้บริการ สามารถที่จะเห็นขนาดของพื้นที่ในการออกแบบชัดเจน แต่ยังคงความต้องการของการของผู้ให้บริการ ซึ่งขนาดพื้นที่ของผู้ให้บริการจะมีส่วนให้ขนาด ของความต้องการใช้พื้นที่ในแต่ละส่วน

และเป็นไปตามความต้องการมากขึ้นด้วย

ฉะนั้น จะขอนำเอาข้อมูลเบื้องต้นต่างๆ ที่ได้ศึกษามาแล้ว นำมาคิดหาพื้นที่ ความต้องการพื้นที่ใช้สอยผู้ให้บริการตามหน่วยงานต่างๆ และตามส่วนต่างๆ

LOBBY HALL

M.2 ความต้องการจำนวน เก้าอี้พักผ่อน 7 ที่นั่ง ใช้พื้นที่ 8.64 ตารางเมตร

คิดจาก การเปรียบเทียบจำนวนผู้ใช้ต่อวัน 150

1 วัน จะมีเวลาติดต่อ 12 ชั่วโมง

1 ชั่วโมง จะมีผู้ให้บริการจำนวน 150/12

= 12.5 ท่าน

ให้เวลาแขกที่นั่งนานที่สุด ½ ชั่วโมง จะได้จำนวนแขกเหลือ

(จากพฤติกรรมมนุษย์) = 12.5/2

= 6.25 ท่าน

ความต้องการพื้นที่วางราววัดเมื่อมีการแข่งขัน 1 รายการ

ใช้พื้นที่ 1.21 ตารางเมตร

จากถ้วยรางวัล ขนาดใหญ่ 1 ถ้วย

ใช้พื้นที่ 0.25 ตารางเมตร

ถ้วยรางวัล ขนาดกลาง 1 ถ้วย

ใช้พื้นที่ 0.16 ตารางเมตร

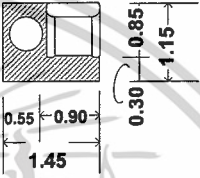
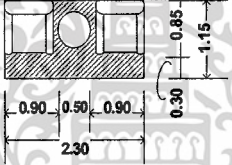
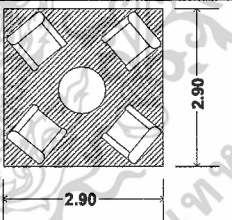
จำนวน 5 ถ้วย

ใช้พื้นที่ 0.80 ตารางเมตร

ตารางที่ 4 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนโถงต้อนรับ(Lobby Hall)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

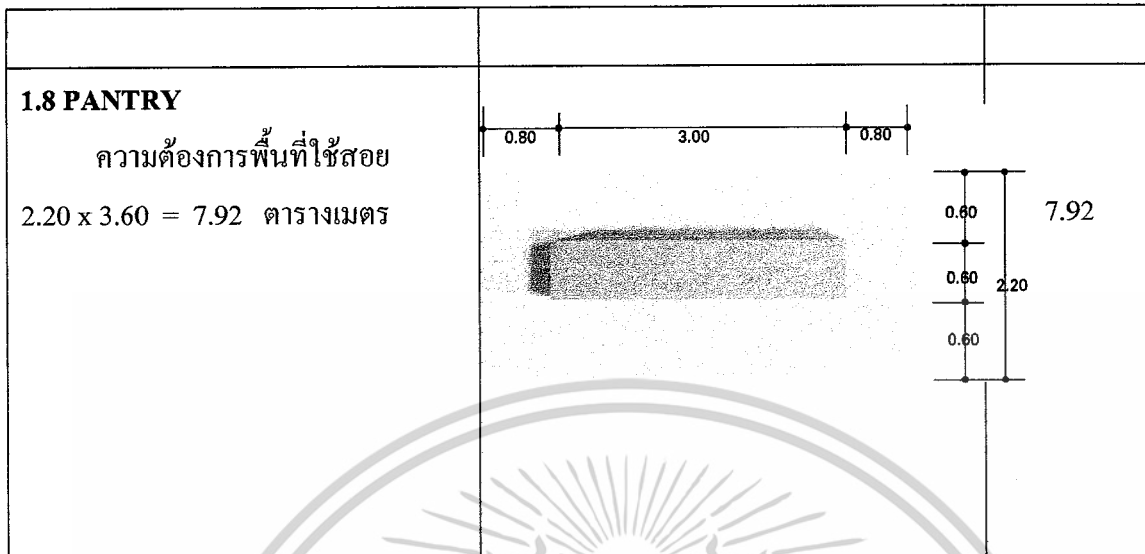
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
ส่วนผู้รับบริการ 1.การจัดชุดที่นั่ง 1 ที่นั่ง - เก้าอี้นั่งสบาย 1 ตัวขนาด 0.75x0.75 ม. - โต๊ะกลาง 1 ตัวขนาด 0.60x0.60 ม.		1.67
2. การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง - เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัวขนาด 0.75x0.75 ม. - โต๊ะข้าง 1 ตัวขนาด 0.50x0.50 ม. เฉลี่ยต่อ 1 คนใช้พื้นที่ 1.32 ม.		2.64
3.การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง - เก้าอี้นั่งสบาย 4 ตัวขนาด 0.75x0.75 ม. - โต๊ะกลาง 1 ตัวขนาด 0.60x0.60 ม. เฉลี่ยต่อ 1 คนใช้พื้นที่ 2.10 ตร.ม		8.41
ส่วนให้บริการ 1. เคาน์เตอร์ (FRONT DESK) ประกอบด้วย 1.1 พื้นที่แคชเชียร์ - คอมพิวเตอร์ - โทรศัพท์		
- บริเวณเขียนหนังสือ - เก็บบิล - เครื่องรูดบัตรเครดิต - ที่เก็บเงิน - เครื่องปริ้นเตอร์		
1.2 พื้นที่ส่วนลงทะเบียน - บริเวณเขียนหนังสือ - โทรศัพท์ - คอมพิวเตอร์ - ช่องเก็บ		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>- ที่เก็บเอกสาร - กุญแจ - ข่าวดสาร</p> <p>1.3 พื้นที่ส่วนต้อนรับ</p> <p>- เคาน์เตอร์ต้อนรับ</p> <p>- กล่องใส่แผ่นพับ</p>		35.52
<p>1.4 พื้นที่ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ</p> <p>- โทรศัพท์ 4 เครื่อง</p>		0.97
<p>1.5 จำนวนแขกยืนมากที่สุด</p>		0.53
<p>1.6 ที่วางถ้วยรางวัลใหญ่</p>		0.25
<p>1.7 ที่วางถ้วยรางวัลกลาง</p>		0.16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- H** - ความต้องการพื้นที่เขียนชื่อลงทะเบียน 2 ท่าน ใช้พื้นที่ 4.62 ตารางเมตร
- U.1** - ความต้องการจำนวนผู้ใช้โทรศัพท์ 4 เครื่อง ใช้พื้นที่ 2.88 ตารางเมตร
คิดจาก B
- ความต้องการพื้นที่เวลามีแขกยืนมากที่สุด 150 ท่าน
จาก U2 ใช้พื้นที่ 96 ตารางเมตร
- U.2** - ความต้องการพื้นที่เวลาปกติ ยืน 1 ท่าน ใช้พื้นที่ 0.64 ตารางเมตร
- U.3** - ความต้องการพื้นที่เมื่อมีการแข่งขัน ยืน 1ท่าน ใช้พื้นที่ 0.53 ตารางเมตร
คิดจาก B,C
- ความต้องการพื้นที่วางรางวัลเมื่อมีการแข่งขัน 1 รายการ
ใช้พื้นที่ 1.21 ตารางเมตร
- จากถ้วยรางวัล ขนาดใหญ่ 1 ถ้วย ใช้พื้นที่ 0.25 ตารางเมตร
- ถ้วยรางวัล ขนาดกลาง 1 ถ้วย ใช้พื้นที่ 0.16 ตารางเมตร
- จำนวน 5 ถ้วย ใช้พื้นที่ 0.80 ตารางเมตร

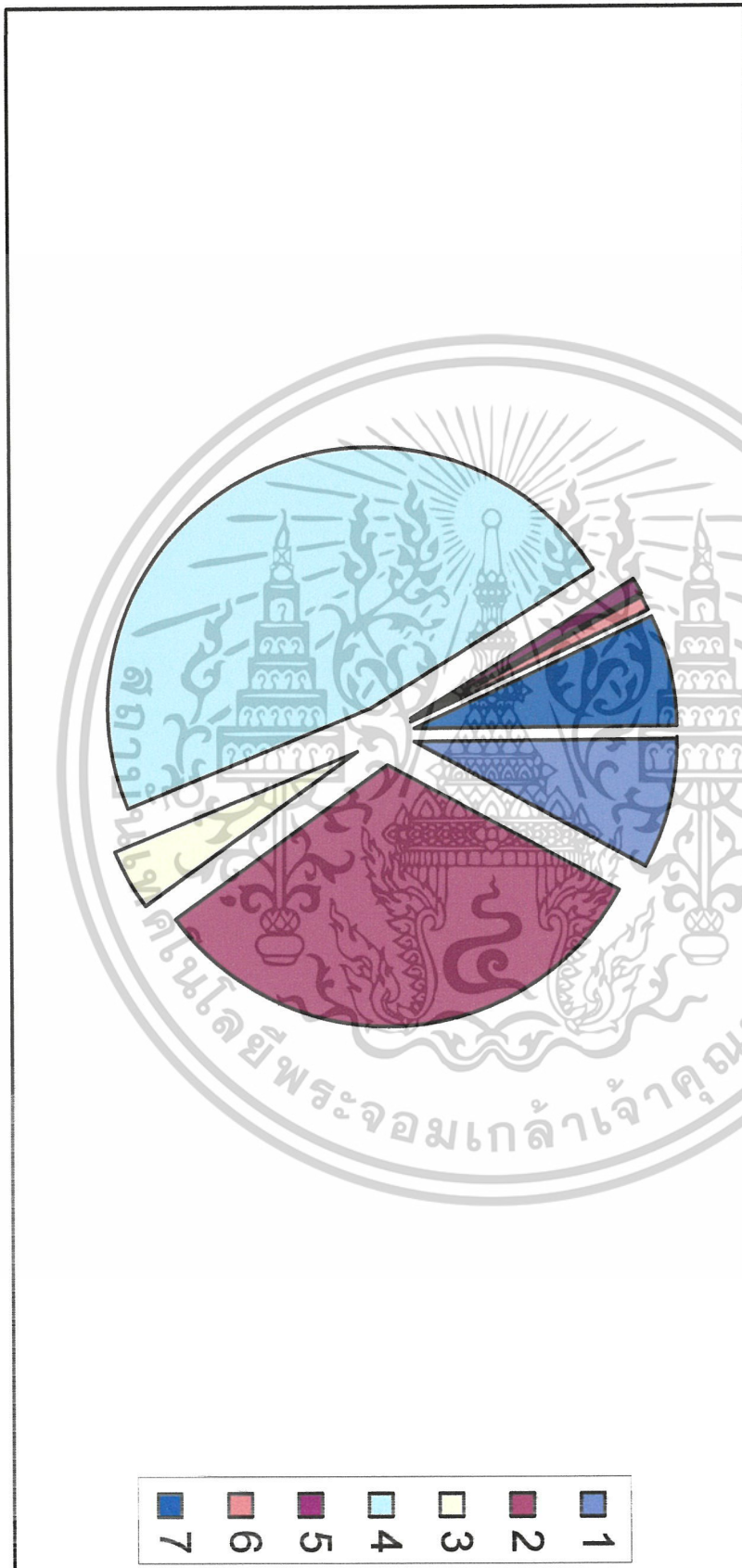
โล่รางวัล 1 โล่ ใช้พื้นที่ 0.06 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.6. แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนโถงต้อนรับ(Lobby Hall)

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อ หน่วย	พื้นที่รวม	ทางสัญจร	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่จริง	ร้อยละ
ส่วนผู้รับบริการ							
1.การจัดชุดที่นั่ง 1 ที่นั่ง	7	1.32	9.24	13.86	9	22.86	8.106
ส่วนให้บริการ							
1. เคาน์เตอร์ (FRONT DESK)	1	35.52	35.52	53.28	37	90	31.9
1.4 พื้นที่ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ	4	0.97	3.88	5.82	4	9.82	3.48
1.5 จำนวนแยกชั้นมากที่สุด	100	0.53	53	79.5	55	134.5	47.695
1.6 ที่วางด้วยราวเหล็กใหญ่	1	0.25	0.25	0.375	2.7	3.075	1.09
1.7 ที่วางด้วยราวเหล็กกลาง	5	0.16	0.80	1.20	0.8	2	0.7
1.8 PANTRY	1	7.92	7.92	11.88	8	19.88	7.049
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	119	46.67	110.61	165.915	116.5	282	100.02

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.7. แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนขายอุปกรณ์ก่อสร้าง(PROSHOP)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
ผู้ให้บริการ		
พนักงานขายเครื่องกีฬา		
- โต๊ะทำงาน		7.8
ผู้เก็บเอกสาร		
- โทรศัพท์		0.9
- COM		0.05
- เก้าอี้พักคอย		2.88
- ผู้เก็บเอกสาร		0.9
ผู้ใช้บริการ		
- พื้นที่วางสินค้า		84.21
- ที่วางถุงกอล์ฟ		1.44
- ที่วางรองเท้ากอล์ฟ		0.54

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PRO SHOP

ความต้องการพื้นที่ของร้าน 96 ตารางเมตร

โครงการปริณานิพนธ์ มีแขกประมาณ 150

จะได้ 150 = 96 ตารางเมตร

ความต้องการตัวสินค้าที่ใช้ในร้าน

สินค้าที่ขายยาก เช่น ไม้กอล์ฟ , รองเท้ากอล์ฟ, ถุงกอล์ฟ ฯลฯ

ใช้พื้นที่ 25 % ของร้าน

สินค้าขายปานกลาง เช่น เสื้อผ้า, กางเกง, ถุงเท้า ฯลฯ

ใช้พื้นที่ 40 % ของร้าน

สินค้าที่ขายบ่อย เช่น ที่ปักพื้น, ถุงกอล์ฟ, หมวก ฯลฯ

ใช้พื้นที่ 15 % ของร้าน

- ความต้องการพื้นที่ให้เช่าอุปกรณ์กอล์ฟ จำนวน 10 ชุด

V.1 ถุงกอล์ฟและไม้ 10 ชุด ใช้พื้นที่ 1.44 ตารางเมตร

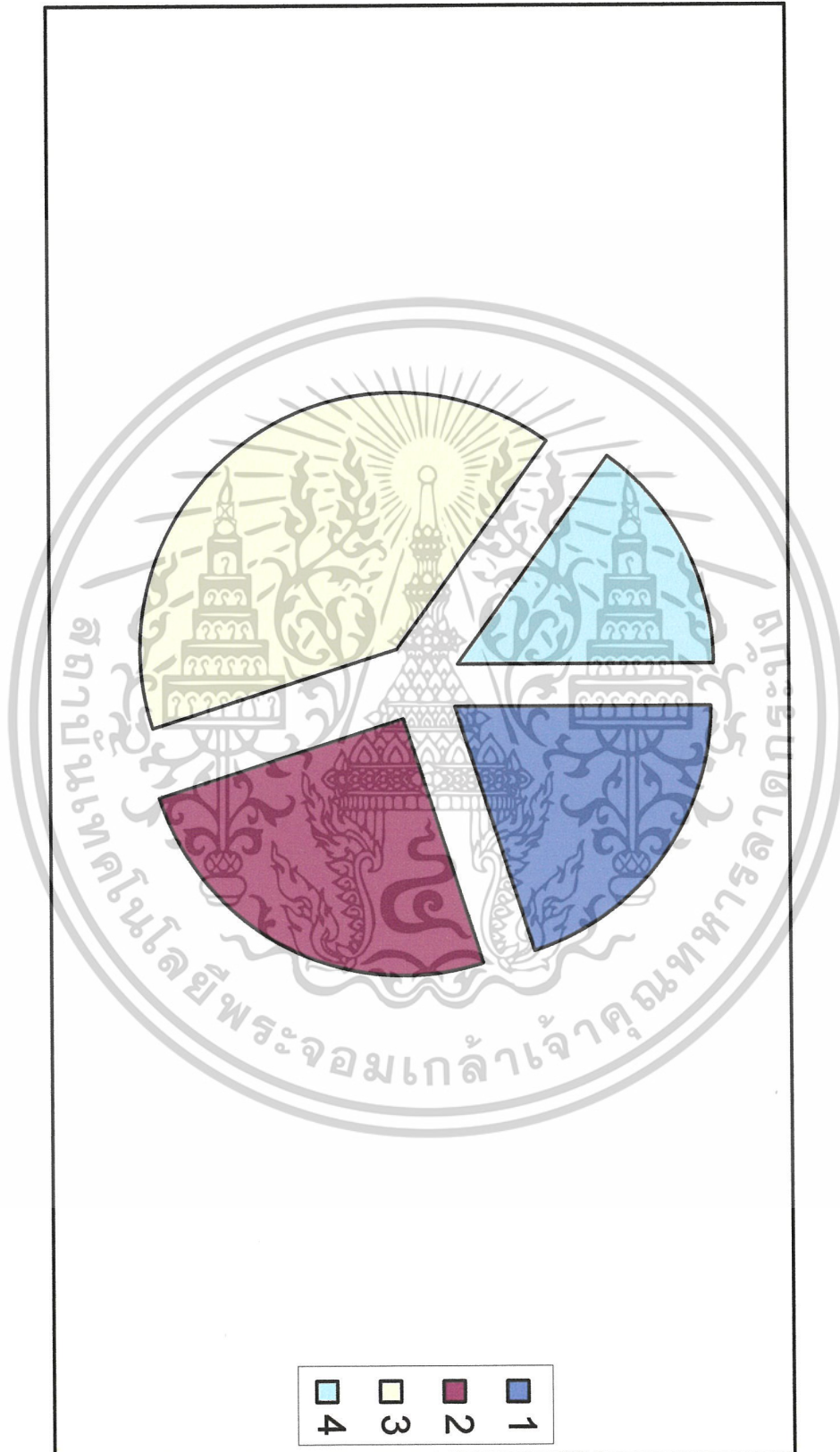
V.2 รองเท้ากอล์ฟ 10 คู่ ใช้พื้นที่ 0.54 ตารางเมตร

คิดจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

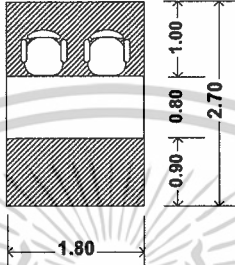
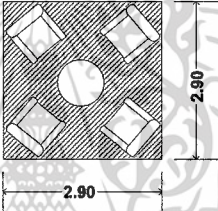
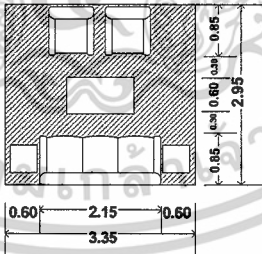
ตารางที่ 4.2.8. แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนขยายอุปกรณ์(PROSHOP)

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%	พื้นที่ที่เพิ่มเติม	พื้นที่จริง	ร้อยละ
ผู้ให้บริการ						95	100
พนักงานขายเครื่องกีฬา							
- โต๊ะทำงาน	1	7.8	7.8	10.14			
- ผู้เก็บเอกสาร	1	0.90	0.90	0.27			
- โถงสี่เหลี่ยม	1	0.05	0.05	0.065			
- ที่นั่งพักคอย	2	2.88	5.76	7.488			
- COM	1	0.12	0.12	0.156	6.47	19	20
ผู้ให้บริการ						23.75	25
- พื้นที่วางสินค้าที่ขายยาก							
- พื้นที่วางสินค้าที่ขายปานกลาง						38.00	40
- พื้นที่วางสินค้าที่ขายบ่อย						14.25	15
พื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด						95	100

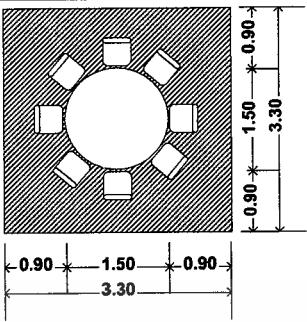
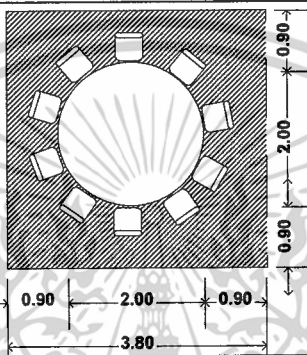

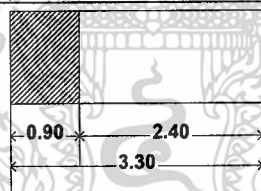


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.9. แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet Room)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
<p>1. โต๊ะต้อนรับลงทะเบียน</p> <p>ขนาด 0.80x0.80 ม.</p> <p>- เก้าอี้พนักงาน 2 ตัว 0.45x0.45 ม.</p>		4.86
<p>2. การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>- เก้าอี้นั่งสบาย 4 ตัว ขนาด 0.75x0.75 ม.</p> <p>- โต๊ะกลาง 1 ตัว ขนาด 0.60x0.60 ม.</p> <p>เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 2.10 ตร.ม</p>		8.41
<p>3. การจัดชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง</p> <p>- โซฟาขนาด 3 ที่นั่ง ขนาด 0.80x2.00 ม.</p> <p>- โต๊ะข้าง 2 ตัว ขนาด 0.50x0.50</p> <p>- โต๊ะกลาง 2 ตัว ขนาด 0.60x0.90</p> <p>- เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัว ขนาด 0.75x0.75 ม.</p> <p>เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 1.97 ตร.ม</p>		9.88

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

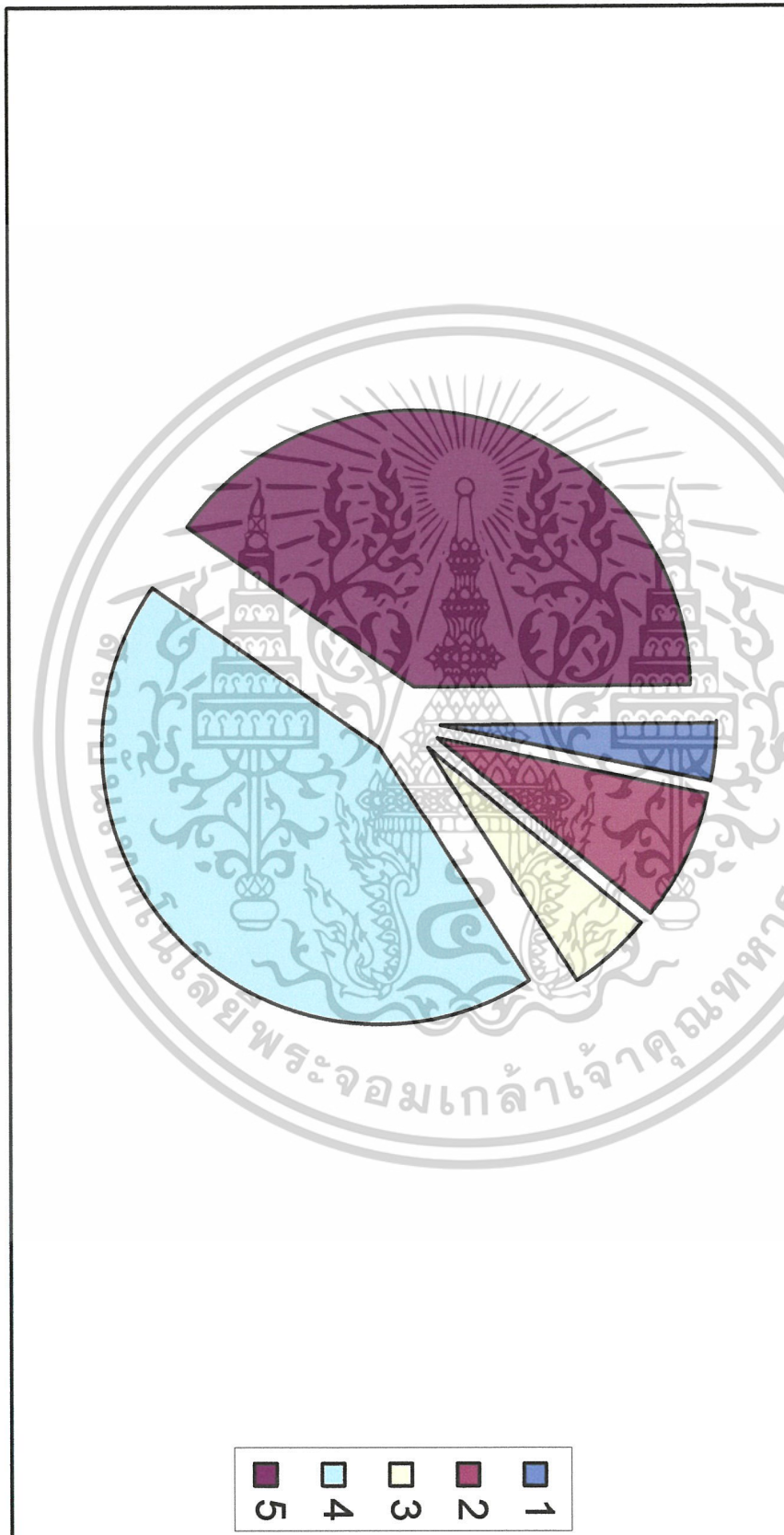
<p>4. การจัดชุดที่นั่ง 8 ที่นั่ง - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด $\varnothing 1.50$ ม. - เก้าอี้ 8 ตัว ขนาด 0.45×0.45 ม.</p>		10.89
<p>5. การจัดชุดที่นั่ง 10 ที่นั่ง - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด $\varnothing 2.00$ ม. - เก้าอี้ 10 ตัว ขนาด 0.45×0.45 ม.</p>		14.44
<p>6. พื้นที่จุดบริการ 11.1 จุดบริการ 1 จุด ขนาด 0.50×0.90 ม.</p>		1.26
<p>7. พื้นที่เวที - คัดจากขนาดเวทีสำเร็จรูปต่อ 1 ตัว</p>		3.96

- ขนาดของเวทีจัดเลี้ยงแบบถอดประกอบ 1 ชั้น ขนาด 0.60×0.60 ม
- ขนาดของเวทีจัดเลี้ยงสำหรับวงดนตรี 1 วง ขนาด 2.4×4.8 ม จาก F

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.10 แสดงการวิเคราะห์ความต้องกาารพื้นที่ส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet Room)

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม	ทางสัญจร 50%	พื้นที่ลิฟต์แถม 88.01	พื้นที่จริง 314	ร้อยละ 100
1.พื้นที่ต้อนรับ	1	4.86	4.86	7.29	2.84	10.13	3.23
3.พื้นที่การจัดเวที	3	3.96	11.88	17.82	6.94	24.76	7.89
4.พื้นที่ตู้บริการ	6	1.26	7.56	11.31	4.4	15.71	5.0
5. การจัดชุดที่นั่ง 8 ที่นั่ง	12	10.89	65.54	98.31	38.29	136.6	43.50
8. โต๊ะบุพบต์	3	20.28	60.84	91.26	35.54	126.8	40.38
มีพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	25	41.25	150.68	225.99	88.01	314	100



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดจาก $D =$ ผู้ใช้บริการสโมสรต่อวัน $= 150$ คน

จาก D มีผู้ใช้ห้องอาหาร 2 ใน 3 ของผู้ให้บริการทั้งหมด

$= 100$ คน

ตารางที่ 4.2.11 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้สอยส่วน ห้อง อาหาร (RESTAURANT)

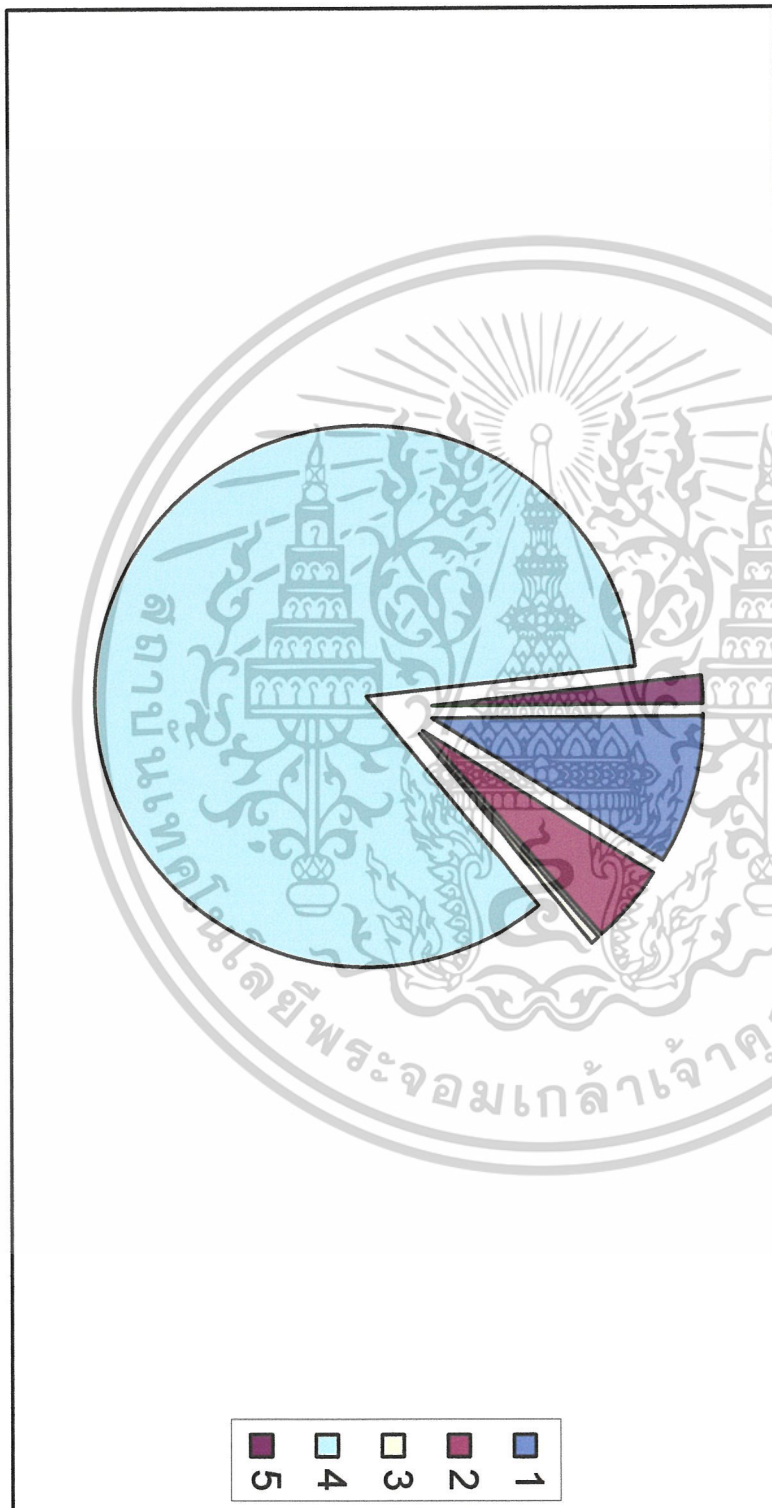
องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
2.พื้นที่ต้อนรับ - เคาน์เตอร์ ขนาด 0.45 x 0.60 ม.		4.65
3.พื้นที่วางแผ่นป้ายเมนู ขนาด 0.60 x 0.10 ม.		0.88
6.พื้นที่การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 0.75 x 0.75 ม. - เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.		6.50
9. จุดบริการ 1 จุด ขนาด 1.20 x 0.50 ม.		1.68

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.12 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วน ห้อง อาหาร (RESTAURANT)

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%	พื้นที่เพิ่มเติม 186	พื้นที่จริง 436	ร้อยละ 100
1. เก้าอี้บาร์ 6ตัว	1	17.01	17.09	22.113	16.4	38.513	8.8
2. พื้นที่ต้อนรับ	2	4.65	9.30	12.02	8.94	20.96	4.8
3. พื้นที่วางแผ่นป้ายเมนู	1	0.88	0.88	1.144	0.848	1.992	0.5
7. พื้นที่การจุดบุหรี่ที่นั่ง 1 ที่นั่ง	100	1.625	162.5	211.25	156.6	367.95	8.4
9. จุดบริการ 1 จุด	2	1.68	3.36	4.368	3.24	7.608	1.74
พื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	106	25.845	193.13	250.9	186.028	436.925	99.84

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.13 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้อง อาหาร (ITALIAN RESTAURANT)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
2.พื้นที่ต้อนรับ - เคาน์เตอร์ ขนาด 0.45 x 0.60 ม.		4.65
3.พื้นที่วางแผ่นป้ายเมนู ขนาด 0.60 x 0.10 ม.		0.88
6.พื้นที่การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 0.75 x 0.75 ม. - เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.		6.50
9. จุดบริการ 1 จุด ขนาด 1.20 x 0.50 ม.		1.68

จำนวนผู้ใช้ห้องอาหาร (CIALRESTAURANT)

คิดจาก D = ผู้ใช้บริการสโมสรต่อวัน = 150 คน

จาก D มีผู้ใช้ห้องอาหาร 1 ใน 3 ของผู้บริการทั้งหมด

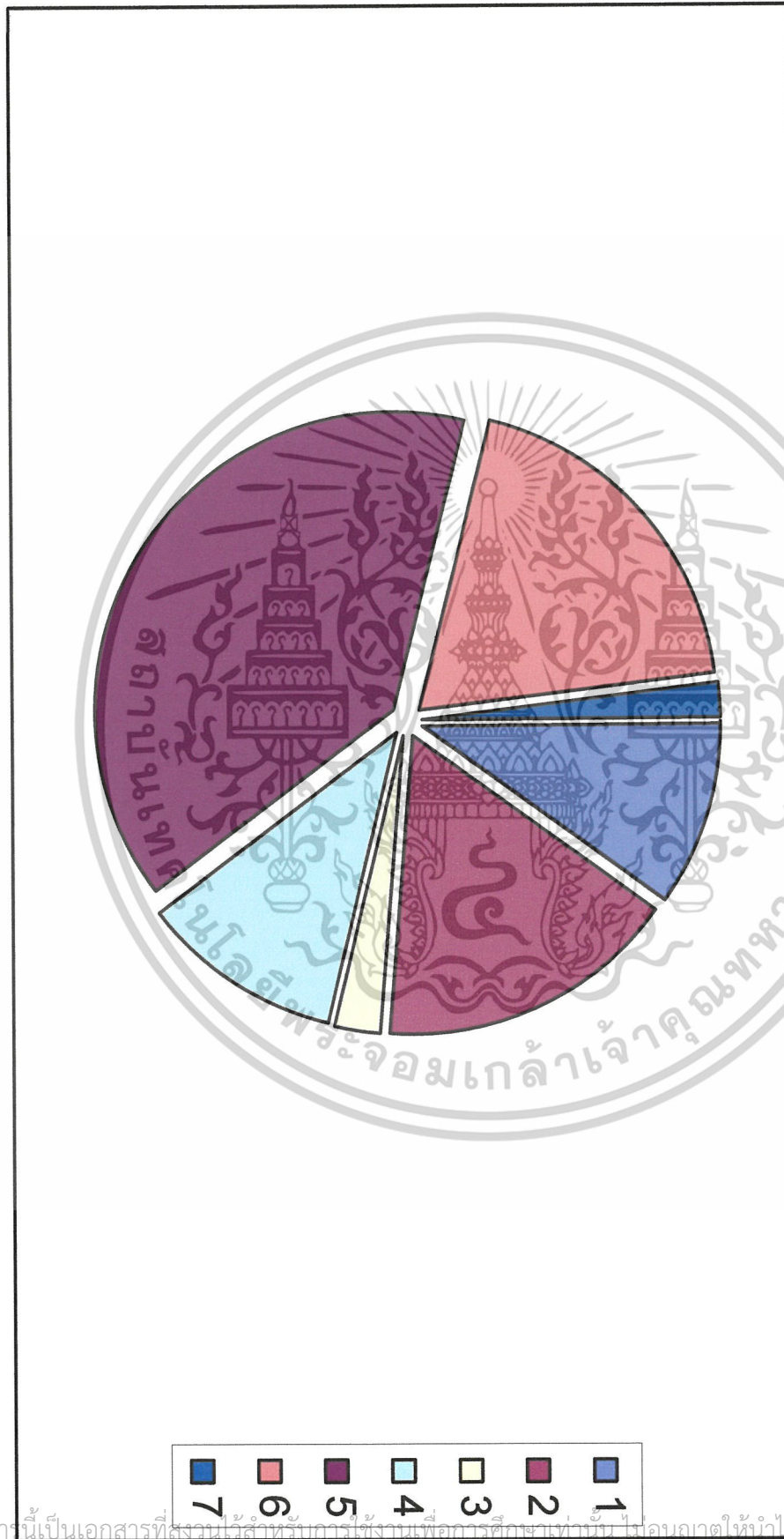
= 50 คนที่จะมาใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.14 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่สวนห้องอาหาร (ITALIAN)

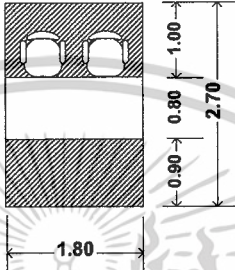
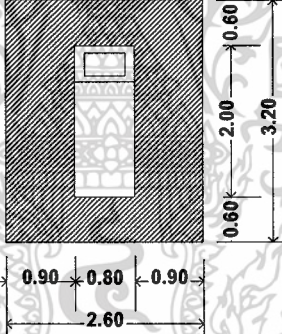
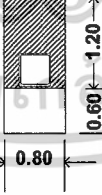
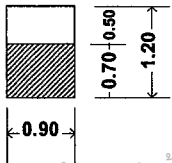
องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม	ทางสัญจร 30%	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่จริง	ร้อยละ
1. เก้าอี้บาร์ 6 ตัว	1	17.01	17.01	22.113	1.74	23.853	9.98
2. พื้นที่ต้อนรับ	2	4.65	9.30	12.02	2.86	39.13	16.38
3. พื้นที่วางแผนป้ายเมนู	2	0.88	1.76	2.288	0.45	6.17	2.58
7. พื้นที่การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง	6	7.395	44.37	57.681	1.88	25.748	10.78
6. พื้นที่การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง	10	6.50	65	84.5	6.86	93.96	39
8. การจัดชุดที่นั่ง 6 ที่นั่ง	4	8.10	32.4	42.12	3.3	45.42	19
9. จุดบริการ	2	1.68	3.36	4.368	0.3	4.668	2.0
มีพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	27	46.215	173.20	225.09	17.39	238.9	99.72

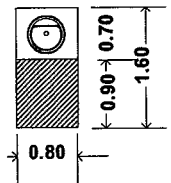
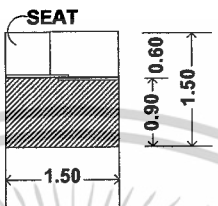
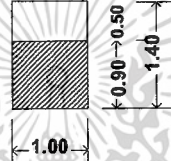
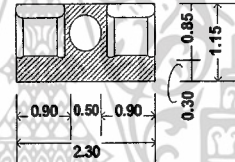
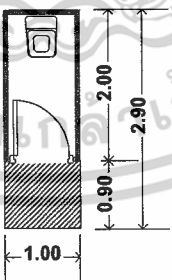
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



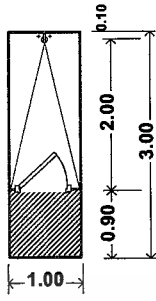
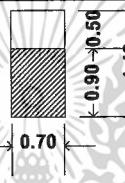
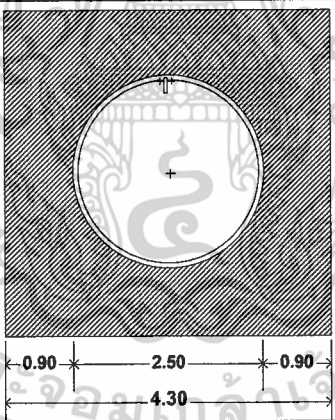
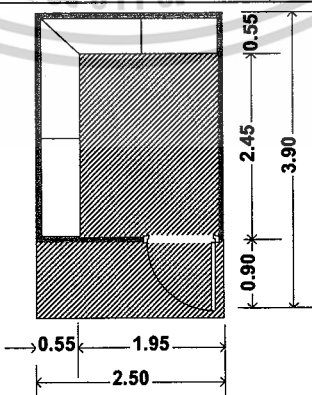
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.15 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนนวด

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
<p>1.โต๊ะประชาสัมพันธ์ส่วน Spa</p> <p>ขนาด 0.80x0.80 ม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - เก้าอี้พนักงาน 2 ตัว 0.45x0.45 ม. - โทรศัพท์ - แคชเชียร์ - สัมภาระ - เก้าอี้ลูกค้า 	 <p>Diagram showing a rectangular area with a width of 1.80 m and a total length of 2.70 m. The top section is 1.00 m high and contains two chairs. Below it is a 0.80 m high section containing a counter. The bottom section is 0.90 m high.</p>	4.86
<p>5.เตียงนวดลักษณะการยืนนวด</p> <p>-ขนาด 0.80 x 2.00</p>	 <p>Diagram showing a rectangular area with a width of 2.60 m and a total length of 3.20 m. The top section is 0.60 m high and contains a table. Below it is a 2.00 m high section. The bottom section is 0.60 m high. The width is divided into three sections: 0.90 m, 0.80 m, and 0.90 m.</p>	8.32
<p>6.โต๊ะแต่งตัว 1 ตัว</p> <p>ขนาด 0.60x0.80ม.</p> <p>- เก้าอี้แต่งตัว ขนาด 0.40x0.40 ม.</p>	 <p>Diagram showing a rectangular area with a width of 0.80 m and a total length of 1.80 m. The top section is 1.20 m high and contains a table. Below it is a 0.60 m high section containing a chair.</p>	1.44
<p>7.ตู้บริการ</p> <p>ขนาด 0.90x0.50 ม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - เก้าอี้เช็ดตัว - เก้าอี้ลูกค้า - แชมพู สบู่ หวี. - รองเท้าคนเดิน 	 <p>Diagram showing a rectangular area with a width of 0.90 m and a total length of 1.20 m. The top section is 0.50 m high and contains a counter. Below it is a 0.70 m high section containing chairs.</p>	1.08

<p>8.พื้นที่ส่วนอ่างล้างมือ ขนาด 0.80x0.70 ม.</p>		1.28
<p>9.ส่วนตู้เสื้อผ้า - ตู้เสื้อผ้า ขนาด0.60x1.50 ม. (แบบติดผนัง) - เชฟ ขนาด 0.30x0.30 ม.</p>		2.25
<p>10.ส่วนวางของตุ๊กตา - โต๊ะ 1 ตัว ขนาด 0.50x1.00 ม</p>		1.40
<p>1. การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง - เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัวขนาด 0.75x0.75 ม. - โต๊ะข้าง 1 ตัว ขนาด 0.50x0.50 ม. เฉลี่ยต่อ 1 คนใช้พื้นที่ 1.32 ม.</p>		2.64
<p>12.ห้องน้ำ (Toilet) ขนาด 1.00x1.50ม. จำนวนผู้ใช้บริการ 1 คน/ ห้อง</p>		2.90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>13.ห้องอาบน้ำ (Shower Room)</p> <p>ขนาด 1.00x1.50 ม. (ขนาดเล็กสุด)</p> <p>จำนวนผู้ใช้บริการ 1 คน/ห้อง</p>		3.00
<p>14.ส่วนเตรียมอุปกรณ์ในห้อง</p> <p>ขนาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตู้ 1 ใบ ขนาด 0.50x0.70 ม. - เก้าอี้ 1 ตัว - น้ำยาล้างจาน - ผ้าขนหนู 		0.98
<p>16.อ่างขนาดตัว ขนาด \varnothing 2.50 ม.</p> <p>จำนวนผู้ใช้บริการ 4-6 คน / 1 สระ</p>		18.49
<p>18.ห้อง Sauna/Steam เป็นห้องสำเร็จรูป</p> <p>ขนาด 2.50x3.00 ม.</p> <p>จำนวนผู้ใช้บริการ 4-5 คน/ห้อง</p>		9.75

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนสปา Spa

การคำนวณหาจำนวนเตียงขนาดในส่วนของ Spa ภายในโรงแรมคิดจาก 2% ของจำนวนห้องพักทั้งหมด 150 จำนวนเตียงขนาดคิดเป็น 2% ของจำนวนคน จะได้เตียงขนาดประมาณทั้งหมด

3 เตียง

ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1. โต๊ะประชาสัมพันธ์ส่วน Spa 4. ห้องขนาด A,B 7. sauna / steam /shower

2. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์ 5. นวดแผนไทย

ห้อง SAUNA 1 ห้อง ควรจุคนได้ 4 คน



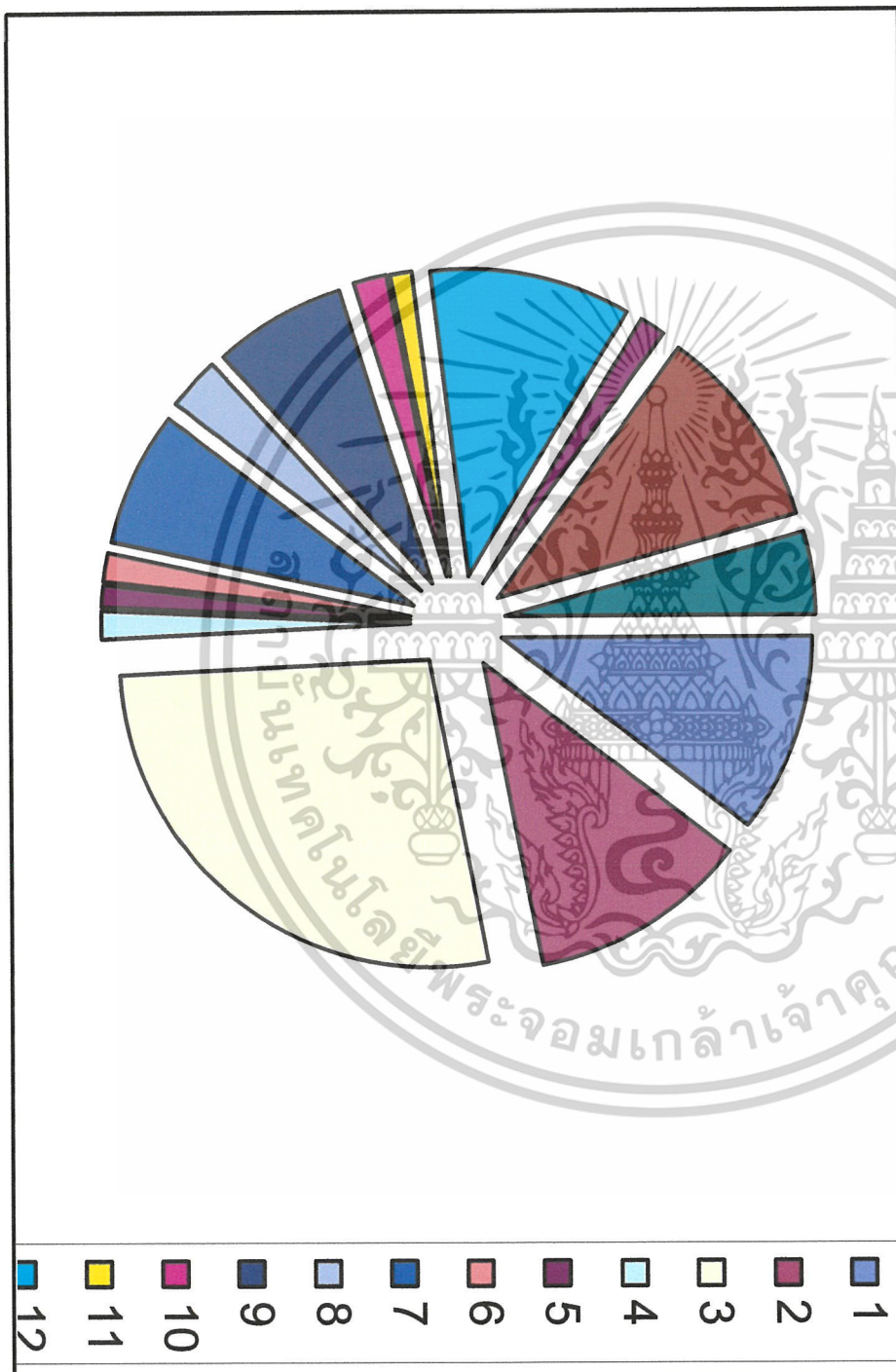
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.16 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยตัวอาคาร

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%	พื้นที่ที่ขมดิม	พื้นที่จริง	ร้อยละ
1. โต๊ะรับประทานอาหารส่วน Spa	2	4.86	9.72	12.636	4.695	109	100
2. ส่วนคาเฟ่ต้อนรับประกอบด้วย	1	10.39	10.39	13.507	0.6	14.107	12.9
3. เติงขนาดลักษณะการยื่นขนาด	3	8.32	24.96	32.448	1.46	33.908	31
4. โต๊ะแต่งตัว 1 ตัว	1	1.44	1.44	1.872	0.1	1.972	1.8
5. ตู้บริการ	1	1.08	1.08	1.404	0.1	1.504	1.4
6. พื้นที่ส่วนอ่างล้างมือ	1	1.28	1.28	1.664	0.1	1.764	1.6
7. ส่วนตู้เสื้อผ้า	3	2.25	6.75	8.775	0.4	9.175	8
8. การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง	2	1.32	2.64	3.432	0.15	3.582	3.3
9. ห้องน้ำ (Toilet)	2	2.9	5.8	7.54	0.3	7.84	7.9
10. ห้องอาบน้ำ (Shower Room)	2	3.0	6	1.8	0.1	1.9	1.7
11. ส่วนเตรียมอุปกรณ์ในห้องขนาด	1	0.98	0.98	1.274	0.1	1.374	1.3
12. ห้อง Sauna/Steam เป็นห้องดำริ่งรูป	1	9.75	9.75	12.675	0.6	13.275	12.17
13. การจัดชุดที่นั่ง พร้อมเก้าอี้	2	2.03	4.06	5.278	0.2	5.478	5.00

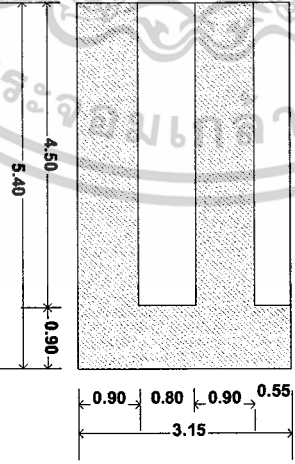
วงทำ 1 ที่นั่ง							
มีพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	22	49.6	84.85	104.305	4.78	109.085	100.07

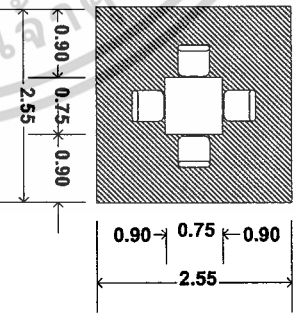
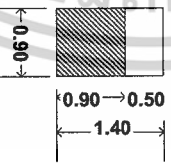
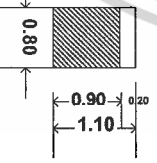
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2.17 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้ต่อส่วนประกอบที่ช้อฟ (Coffee Shop)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
1.เคาน์เตอร์บริการ <ul style="list-style-type: none"> - โหลว์ Bakery - ตู้เก็บแก้ว, จาน - ส่วนเตรียม Bakery , เครื่องดื่ม - เก้าอี้รองต้ม, น้ำแข็ง - ถาดเสิร์ฟ - ส่วนแม่เหล็กซีบอร์ด - คอมพิวเตอร์คิดเงิน ช่องเก็บเงิน - โทรศัพท 		17.01

<p>2.. การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>- โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 0.90 x 0.90 ม.</p> <p>- เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.</p> <p>ที่นั่ง 1 คน ใช้พื้นที่ 1.63 ม.</p>		6.76
<p>5. จุดบริการ 1 จุด</p> <p>ขนาด 1.20 x 0.50 ม.</p>		1.68
<p>7. พื้นที่วางแผ่นป้ายเมนู</p> <p>ขนาด 0.60 x 0.10 ม.</p>		0.88

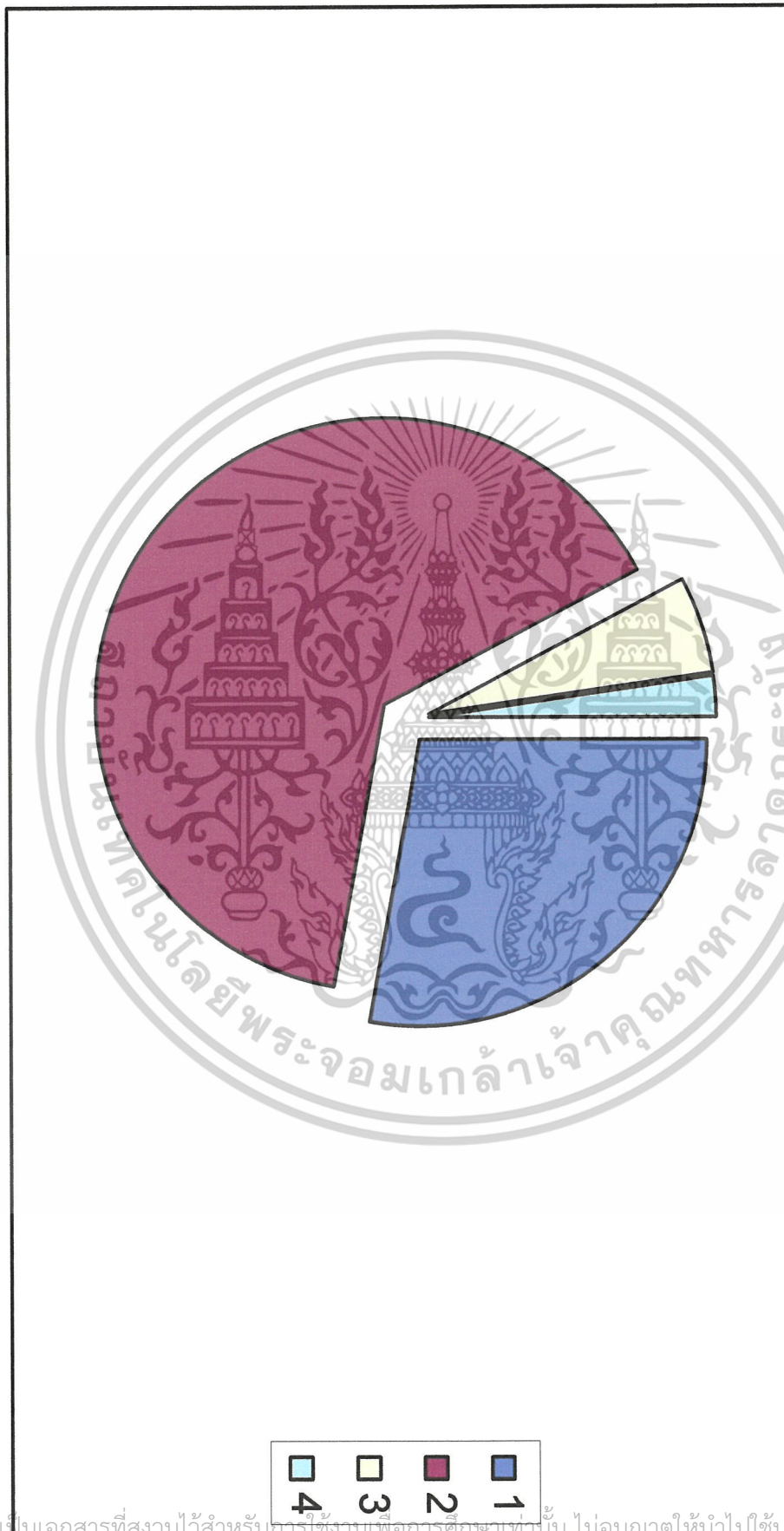
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความต้องการใช้พื้นที่ 10 % ของจำนวนคนที่มาใช้แต่ละวัน 15 คน

ตารางที่ 4.2.18 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนคอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)

องค์ประกอบ	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่รวม	ทางสัญจร	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่จริง	ร้อยละ
1. พื้นที่คาน์เตอร์บริการ	1	10.56	10.56	13.72	1.7	15.42	27.7
2. ที่นั่งรับประทานอาหาร 1 ที่นั่ง	15	1.63	24.45	31.785	4.01	35.795	64.39
3. พื้นที่ตู้บริการ	1	1.68	1.68	2.184	0.275	3.089	5.556
- พื้นที่วางแผ่นป้ายเมนู	1	0.88	0.88	1.144	0.14	1.284	2.3
รวมพื้นที่ตู้บริการ							
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด	18	14.75	37.57	48.833	6.125	55.588	99.946

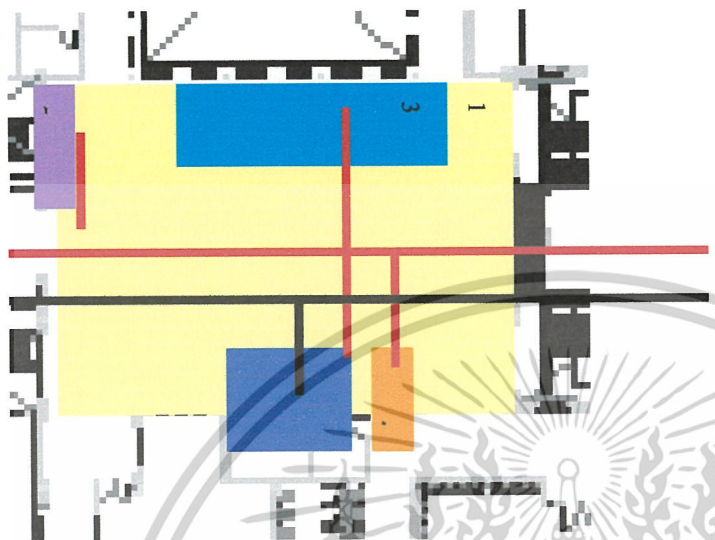
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Lobby Hall

4.2 การแบ่งพื้นที่ ของโถง

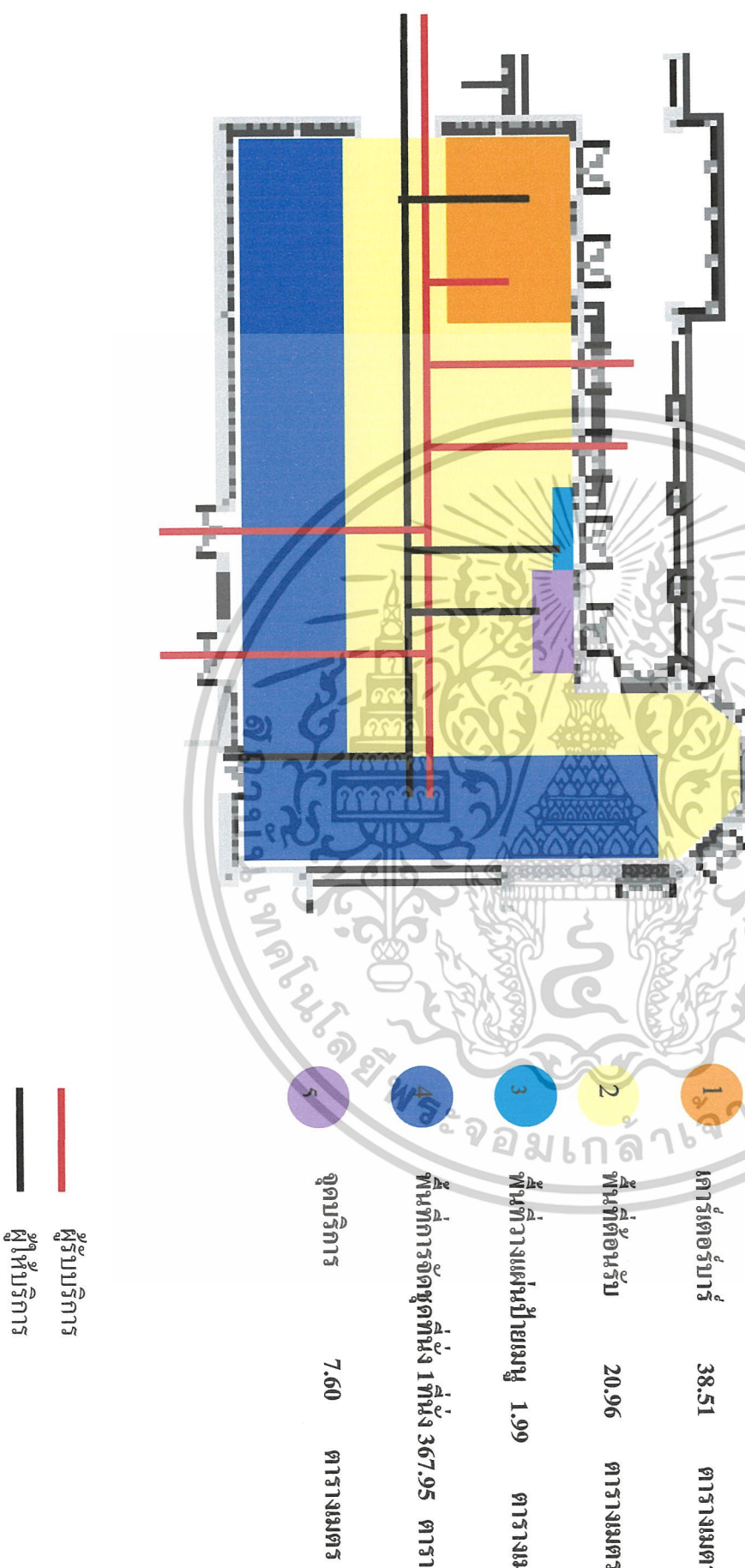


1	จำนวนแขกยืนมากที่สุด	134.5	ตารางเมตร
2	เคาน์เตอร์ Front Desk	90	ตารางเมตร
3	การจัดชุดที่นั่ง 1 ที่นั่ง	22.86	ตารางเมตร
4	พื้นที่วางตู้ขายรางวัลกลาง	2	ตารางเมตรพื้นที่วางตู้ขาย
	รางวัลใหญ่	3.07	ตารางเมตร
	พื้นที่สำหรับพัสดุสาธารณะ	9.82	ตารางเมตร
	ผู้รับบริการ		
	ผู้ให้บริการ		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

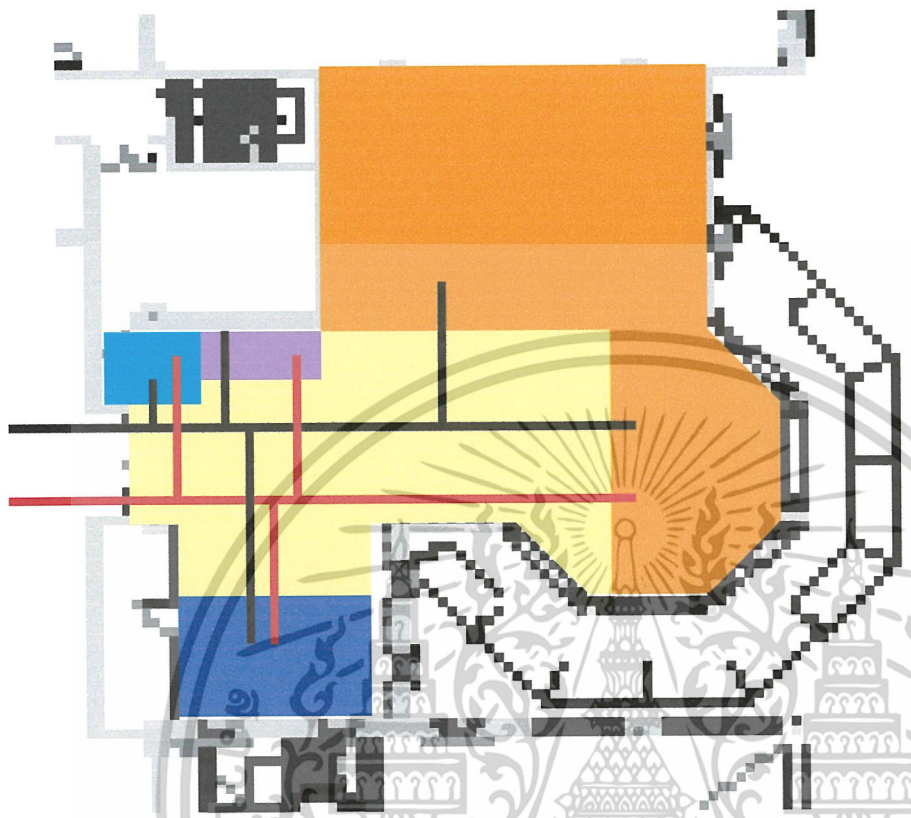
ห้องอาหารธรรมดา

4.3 การแบ่งพื้นที่ของห้องอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องอาหารอิตาเลียน

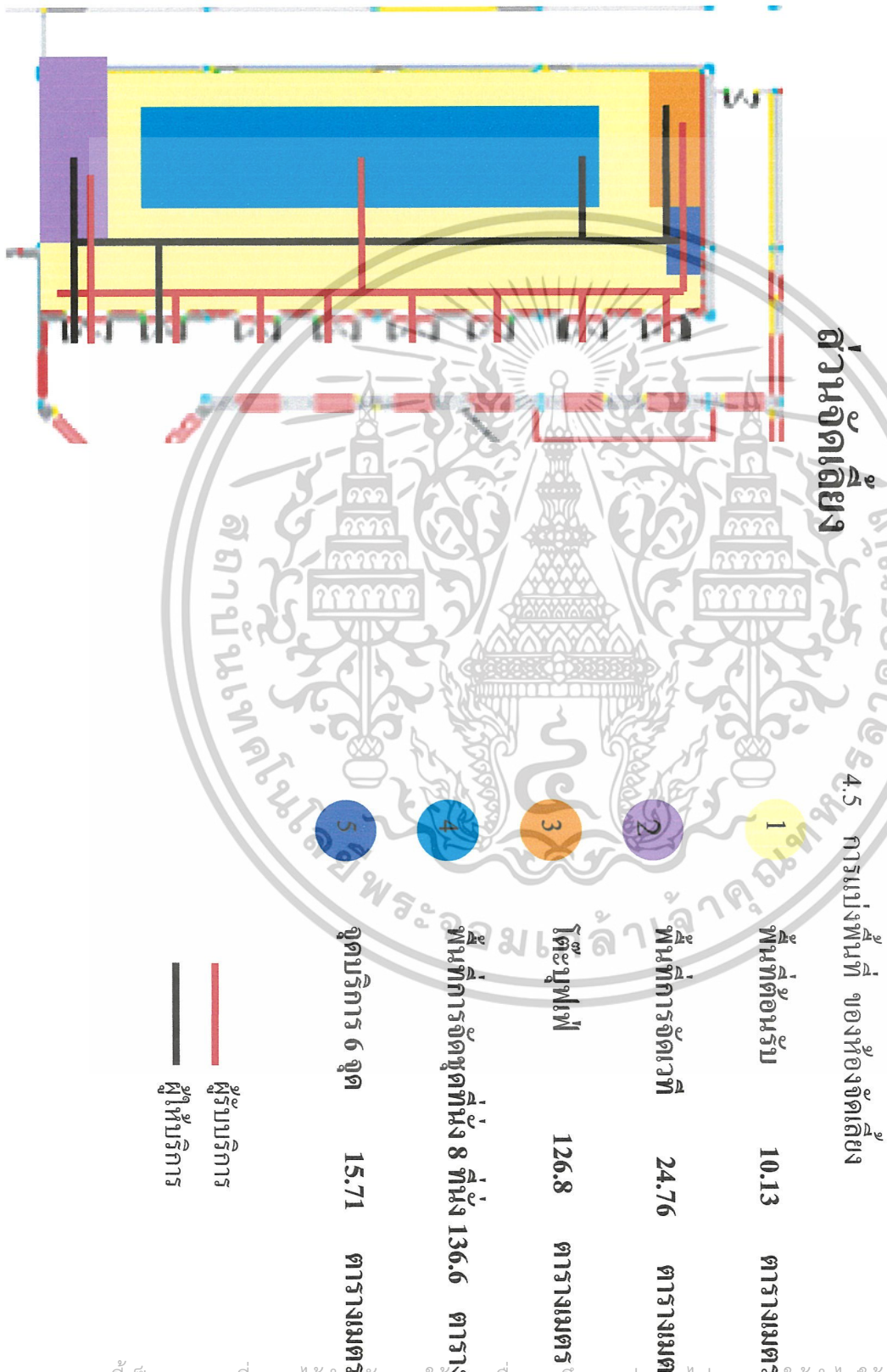


4.4 การแบ่งพื้นที่ของห้องอาหารอิตาเลียน

1	เคาน์เตอร์บาร์	23.85	ตารางเมตร
2	พื้นที่ต้อนรับ	14.88	ตารางเมตร
3	พื้นที่วางแผ่นป้ายเมนู	6.17	ตารางเมตร
4	พื้นที่การจัดชุดที่นั่ง 2-6 ที่นั่ง	165.12	ตารางเมตร
5	จุดบริการ	4.66	ตารางเมตร

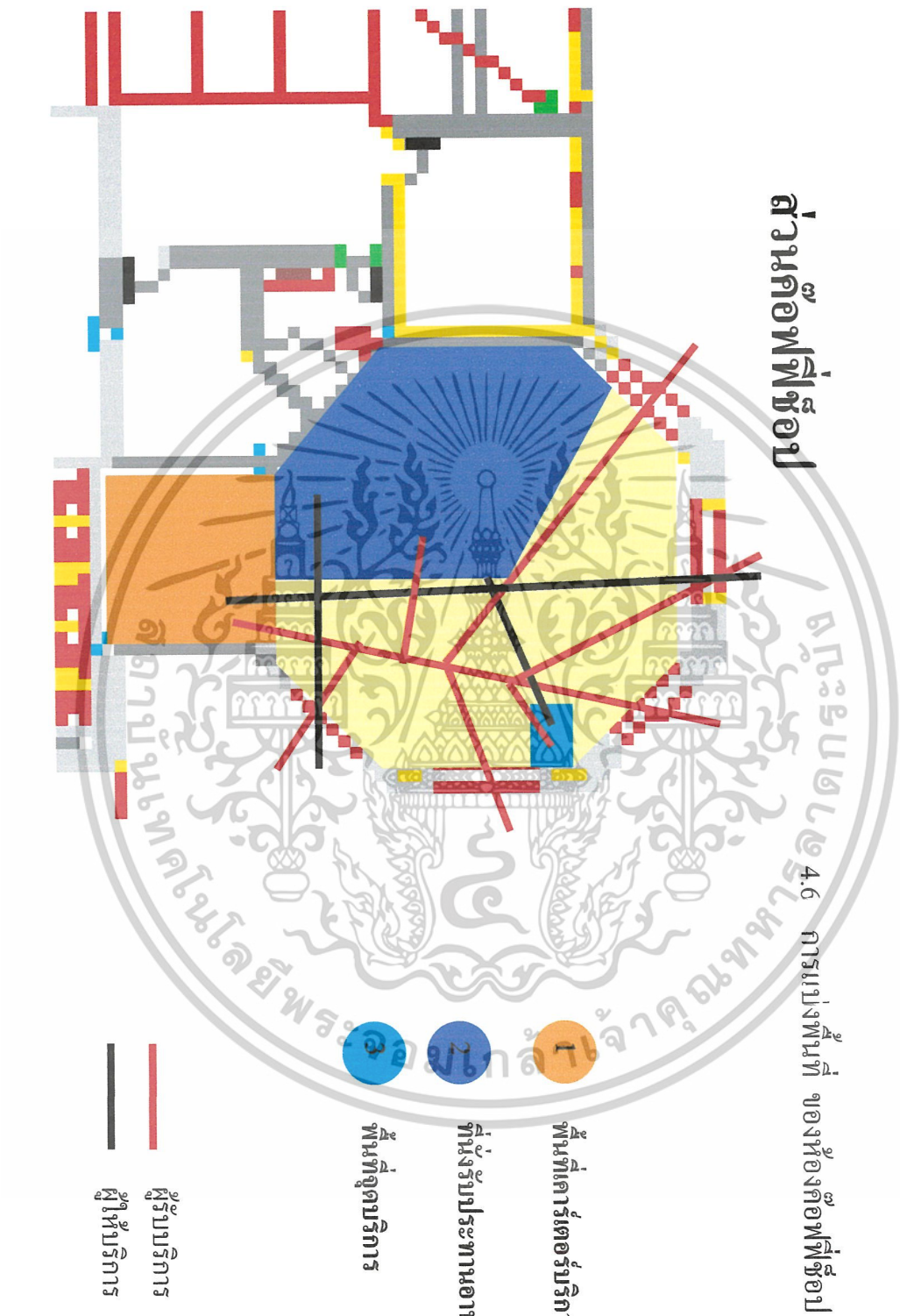
■ ผู้รับบริการ (Red line)
 ■ ผู้ให้บริการ (Black line)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วนจัดเลี้ยง 4.5 การแบ่งพื้นที่ ของห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้เรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

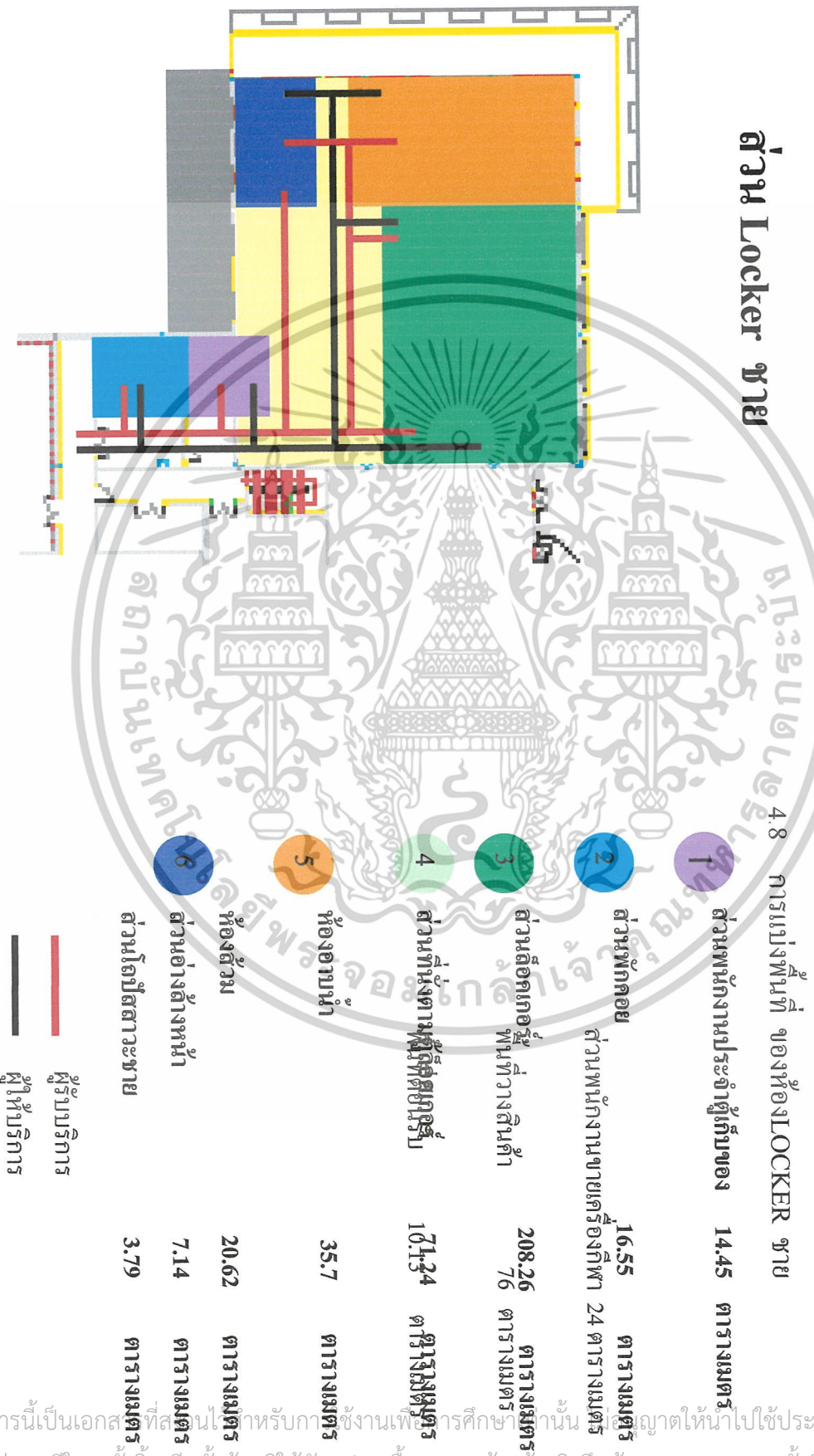


ส่วนต่อพ่วง

4.6 การแบ่งพื้นที่ของห้องต่อพ่วง

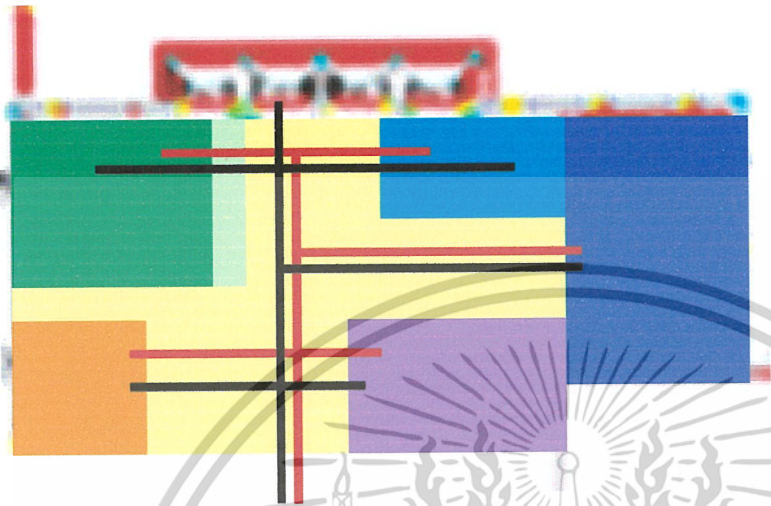
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องสงวนลิขสิทธิ์ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วน Locker ชาย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วน Locker หญิง

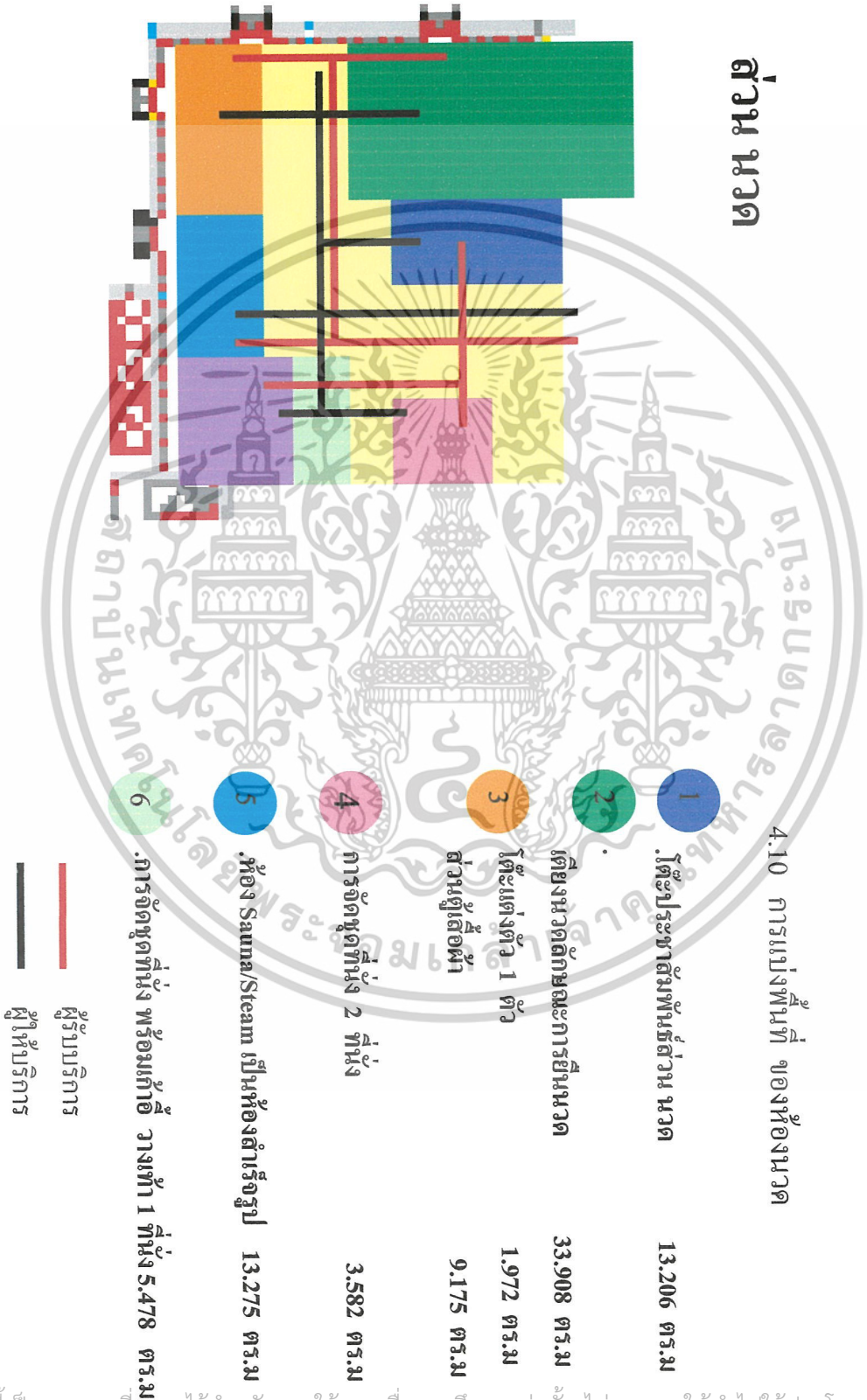


4.9 การแบ่งพื้นที่ ของห้องLOCKER หญิง

1	ส่วนพักผ่อน	2.55	ตารางเมตร
2	ส่วนถือคอกอร์	46.43	ตารางเมตร
3	ส่วนที่นั่งตามตู้ถือคอกอร์	3.53	ตารางเมตร
4	ห้องอาบน้ำ	39.8	ตารางเมตร
5	ที่นั่งแต่งตัว	9.56	ตารางเมตร
6	ส่วนอ่างล้างหน้า	7.96	ตารางเมตร
	ส่วนห้องส้วม	5.31	ตารางเมตร
	ผู้รับบริการ		
	ผู้ให้บริการ		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วน นวด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลการออกแบบ

5.1 แนวคิดในการออกแบบ

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอมตะสปริง คันทรีคลับ ตั้งอยู่ในนิคมอุตสาหกรรมอมตะนคร ให้สมาชิก 400 คน และ 200 บริษัทเท่านั้น

ในส่วนของ การออกแบบตกแต่งภายในอาคาร SPORT CLUB ทั้งรูปแบบ และ ลักษณะตัวอาคาร จำเป็นที่จะต้องศึกษารูปแบบของศิลปะที่เกี่ยวข้องดังกล่าว โดยศึกษาจากแหล่งกำเนิดจริงเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบ

เมื่ออาคารออกแบบให้เป็งานสถาปัตยกรรมในประเทศ สเปน ฉะนั้นจึงต้องศึกษาประวัติต่างๆดังนี้

ประเทศสเปนสมัยอดีต มีการนับถือศาสนาคริสต์และศาสนาอิสลาม งานออกแบบสถาปัตยกรรมจึงออกแบบต่างกัน สิ่งที่ศึกษาคือสเปนตอนล่างที่นับถือศาสนาอิสลามคือพวกมัวร์ มัวร์สถาปัตยกรรม ART โค้ง หั้วเสา และลวดลายจะแตกต่างจาก หั้วเสาโรมัน มัวร์หัวเสาจะค่อนข้างแข็ง เพอร์นิเจอร์ของสเปน ดีไซน์บรรพจะดูค่อนข้างแข็งๆ

ดังนั้น เมื่อรูปแบบของอาคารสโมสรเป็นแบบ สเปน ของพวกมัวร์ เห็นว่าการเอาศิลปะในยุคก่อนไม่เหมาะสม

ฉะนั้นแนวทางการออกแบบที่น่าจะนำมาใช้ใน โครงการนั้นควรพิจารณาตามหัวข้อ ดังนี้

- การใช้ระนาบของผนังและพื้นผิว
- การใช้วัสดุที่เหมาะสมกับอาคาร
- ความเหมาะสมกับ โครงการอาคารสโมสรความเหมาะสมกับการใช้งานแต่ละส่วน
- การสร้างบรรยากาศที่ต่อเนื่องจากอีกส่วนไปอีกส่วน

การบริการแก่สมาชิก ทั้งด้านการพักผ่อน การเสริมสุขภาพ และการเจรจา

ธุรกิจ

เพื่อให้การออกแบบเป็นไปตามความต้องการข้างต้นและแนวทางที่วางไว้ จึงได้

แยกแนวคิดในการออกแบบเป็นส่วนต่างๆ เพื่อให้เกิดความชัดเจนมากยิ่งขึ้น
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2. LOBBY HALL

สร้างบรรยากาศที่ดูภูมิฐานให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีแก่ผู้มาใช้บริการ สร้างความรู้สึกเชื่อใจเข้าสู่ภายในสโมสร ใช้เฟอร์นิเจอร์ดึงดูดความสนใจ

วัสดุในการตกแต่ง

- พื้น เป็นพรม ลวดลายของสเปญ ความสะดวกที่ผู้มาใช้สนาม สามารถเดินได้ทุกส่วนโดยไม่ต้องเปลี่ยนรองเท้ากอล์ฟ หรือผู้มาใช้บริการก็รู้สึกผ่อนคลาย
- ผนังผนังแยกสองส่วน
 1. ผนังทาเดิน ใช้วัสดุที่สื่อถึงการหรูหรา เช่นทองเหลือง และไม้
 2. ตามราวระเบียง ที่มองไปยังสวน ราวระเบียงทองเหลืองขัดมัน
- เพดาน ใช้โครงเคร่าไม้เพื่อนำมาสร้างเป็น ART โค้ง ระหว่างช่วงเสา
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสเปญ

5.3 LOCKER

สร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ใช้สีแยกส่วนระหว่างชาย กับ หญิง

วัสดุในการตกแต่ง

- พื้น พรม ทอตามลาย
- ผนัง ทาสีและกรุวัสดุตกแต่ง
- เพดาน โครงเคร่าเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสี
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสเปญ

5.4 PRO SHOP

สร้างบรรยากาศที่สบายๆ โดยการจัดวางสินค้าที่พอเหมาะมีพื้นที่เลือกชมสินค้าอย่างสะดวกสบาย

- พื้น พรม ทอตามลาย
- ผนัง ทาสีและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดีขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เพดาน โครงคร่าเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสี
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสเปค

ส่วนवाद

สร้างบรรยากาศให้เข้าไปดูผ่อนคลาย สบายๆพักผ่อน

- พื้น พรม ทดตามลาย
- ผนัง ทาสีและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดี
- เพดาน โครงคร่าเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสี
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสเปค

5.5 RESTAURANT

RESTAURANT สร้างบรรยากาศที่อบอุ่นใช้วัสดุให้เกิด ความเป็นส่วนตัวแต่โปร่งโล่ง เวลา มา เป็นหมู่คณะสามารถปรับเปลี่ยนที่นั่งได้

RESTAURANT ITALIAN สร้างความรู้สึกผ่อนคลาย สามารถมองบรรยากาศภายนอกและในให้ กลมกลืนกัน

BANQUET ROOM สร้างบรรยากาศที่สดใสเหมาะกับงานสังสรรค์ โดยใช้สีอบอุ่น

- พื้น พรม ทอดตามลาย
- ผนัง ทาสีและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดี
- เพดาน โครงคร่าเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสี
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสเปค

5.6 COFFEE SHOP

สร้างความรู้สึกผ่อนคลายเล่นกอล์ฟมาเหนื่อยเพื่อมาพัก จะผ่อนคลายลง สามารถออกมา นั่งใกล้ๆสวน

- พื้น กระเบื้อง ตามลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผนัง ทาสีและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดี
จึ่
- เพดาน โครงคร่าเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ทาสี
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสเปน

ผลงานการออกแบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

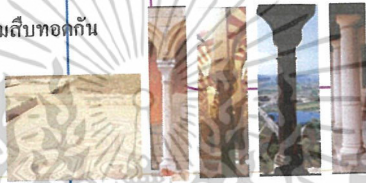
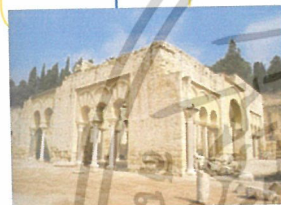
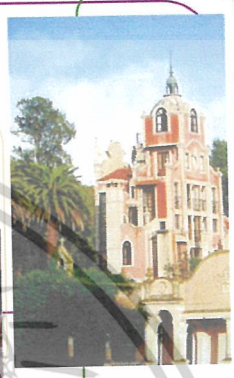
CONCEPT DESIGN

SPAIN



ลักษณะอาคารของ อมตะสปริง คันทรี คลับ การก่อสร้างอาคารโครงสร้างอาคาร ช่องประตู หน้าต่าง เป็นแบบ ART ไลน์ รูปแบบอาคารที่ตั้งภายในประเทศไทย ลักษณะห้วเสาของประเทศสเปน จะแตกต่างไปจากเสา โรมัน เสาของสเปนจะ

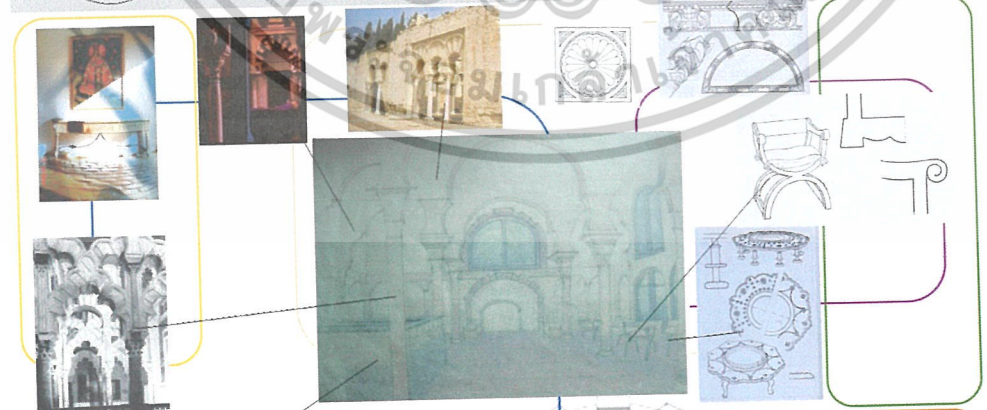
ประเทศสเปนเป็นประเทศที่มีอารยธรรมสืบต่อกันมาอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน



สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญานิพนธ์**
อาจารย์ปรักษา ว.ว.ที่ ร.ท. ศิวชัย พลภิบาล
จัดทำโดย นางสาวศุภมา มีคำสิงห์ 46035687 หน้า 2

CONCEPT DESIGN

LOBBY

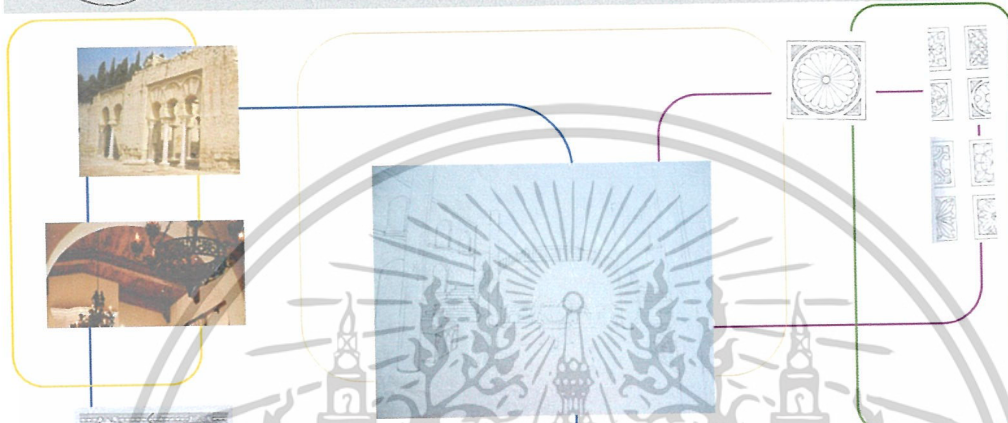


สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญานิพนธ์**
อาจารย์ปรักษา ว.ว.ที่ ร.ท. ศิวชัย พลภิบาล
จัดทำโดย นางสาวศุภมา มีคำสิงห์ 46035687 หน้า 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONCEPT DESIGN

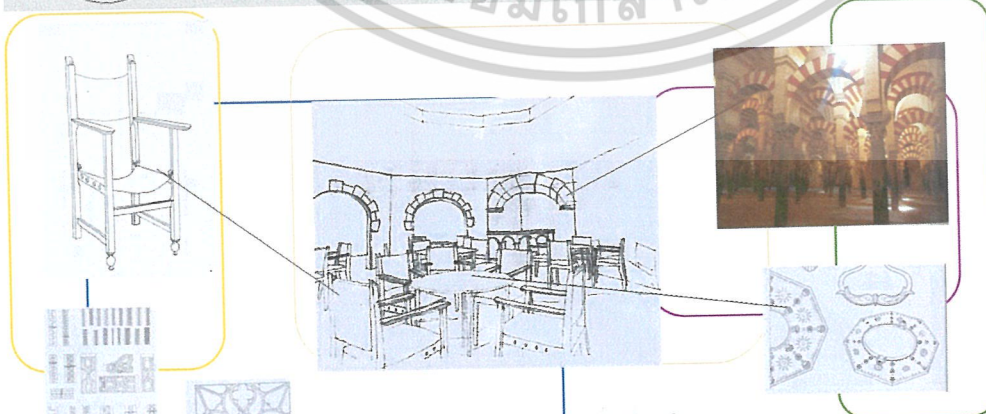
LOBBY



สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาวิชาสถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาวิพนธ์**
อาจารย์ที่ปรึกษา ร.ท. พิชญ์ สกลนิบาต
จัดทำโดย นางสาวศุภานา ชัยโพธิ์อง 46035687 ห้อง 2

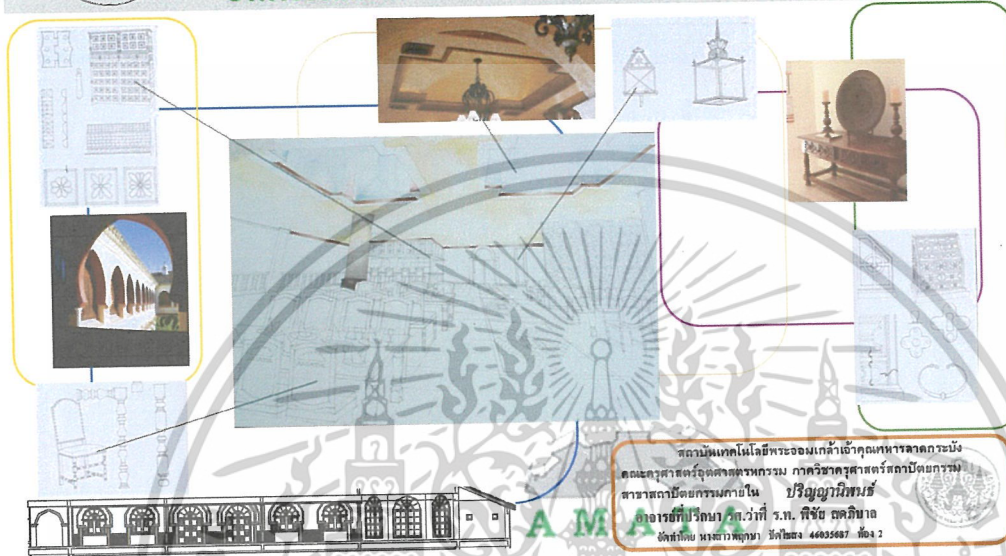
CONCEPT DESIGN

COFFEESHOP

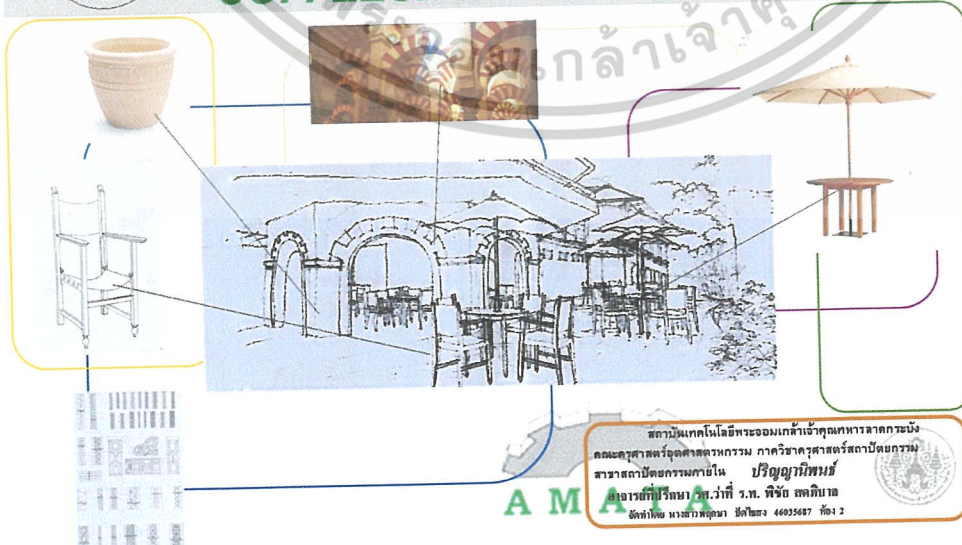


สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาวิชาสถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาวิพนธ์**
อาจารย์ที่ปรึกษา ร.ท. พิชญ์ สกลนิบาต
จัดทำโดย นางสาวศุภานา ชัยโพธิ์อง 46035687 ห้อง 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษา
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ กรม กวาศาสตร์สถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาภิพนธ์**
อาจารย์ปริญญาภิพนธ์ วาที ร.ท. พิชัย ฤทธิบาล
ชั้นปีที่ ๓ ภาควิชาสถาปัตย์ฯ ปีที่ ๒๓ ๔๕๖๓๕๐๗ ห้อง ๒

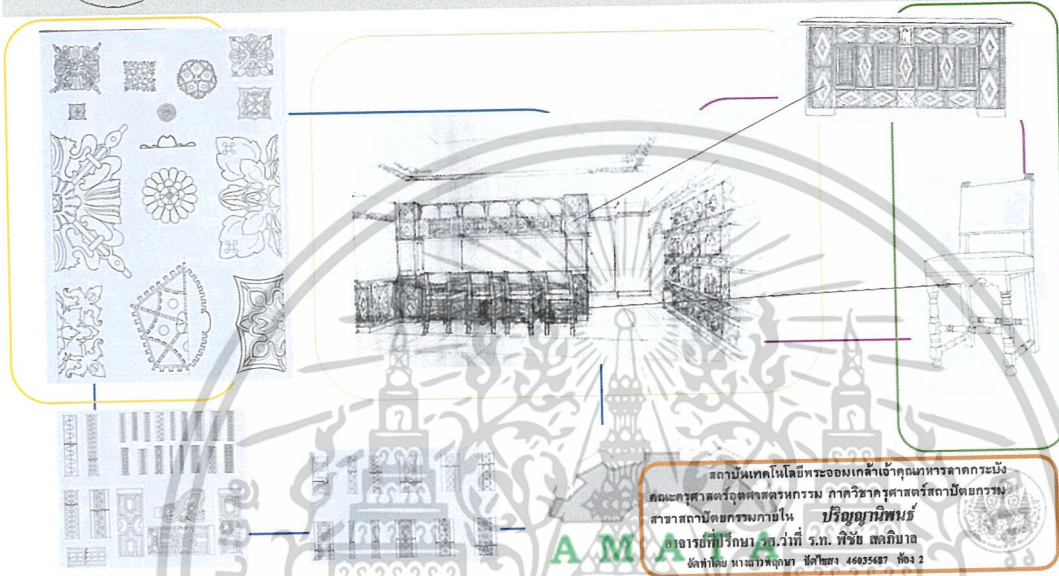


สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ กรม กวาศาสตร์สถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาภิพนธ์**
อาจารย์ปริญญาภิพนธ์ วาที ร.ท. พิชัย ฤทธิบาล
ชั้นปีที่ ๓ ภาควิชาสถาปัตย์ฯ ปีที่ ๒๓ ๔๕๖๓๕๐๗ ห้อง ๒

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONCEPT DESIGN

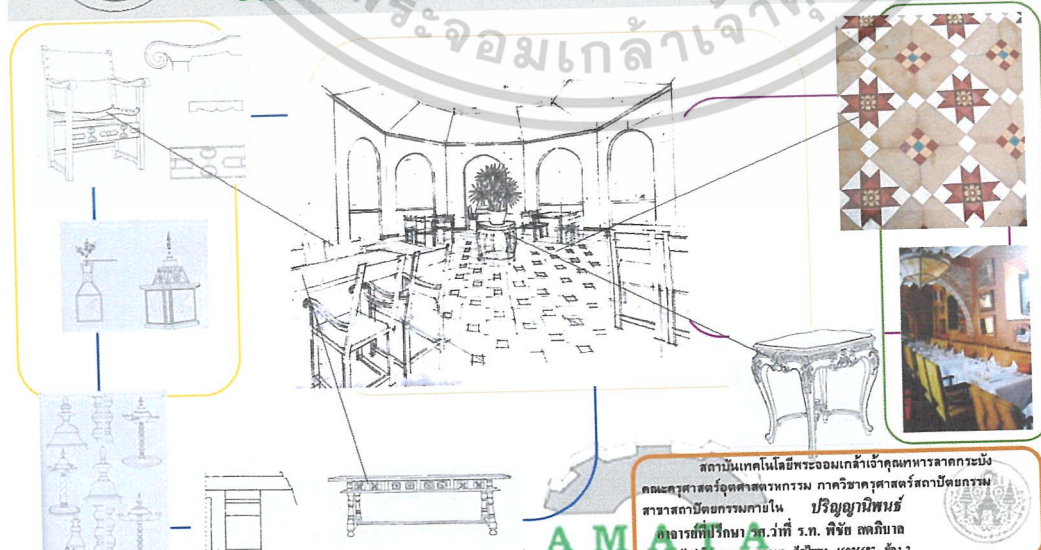
อาหารอิตาเลียน



สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาโท**
อาจารย์ปรียกานา ร.วาทีย์ ร.ท. พิชัย สดภิบาล
จัดทำโดย นางสาวพศุภา สวัสดิ์พงษ์ 46035687 ห้อง 2

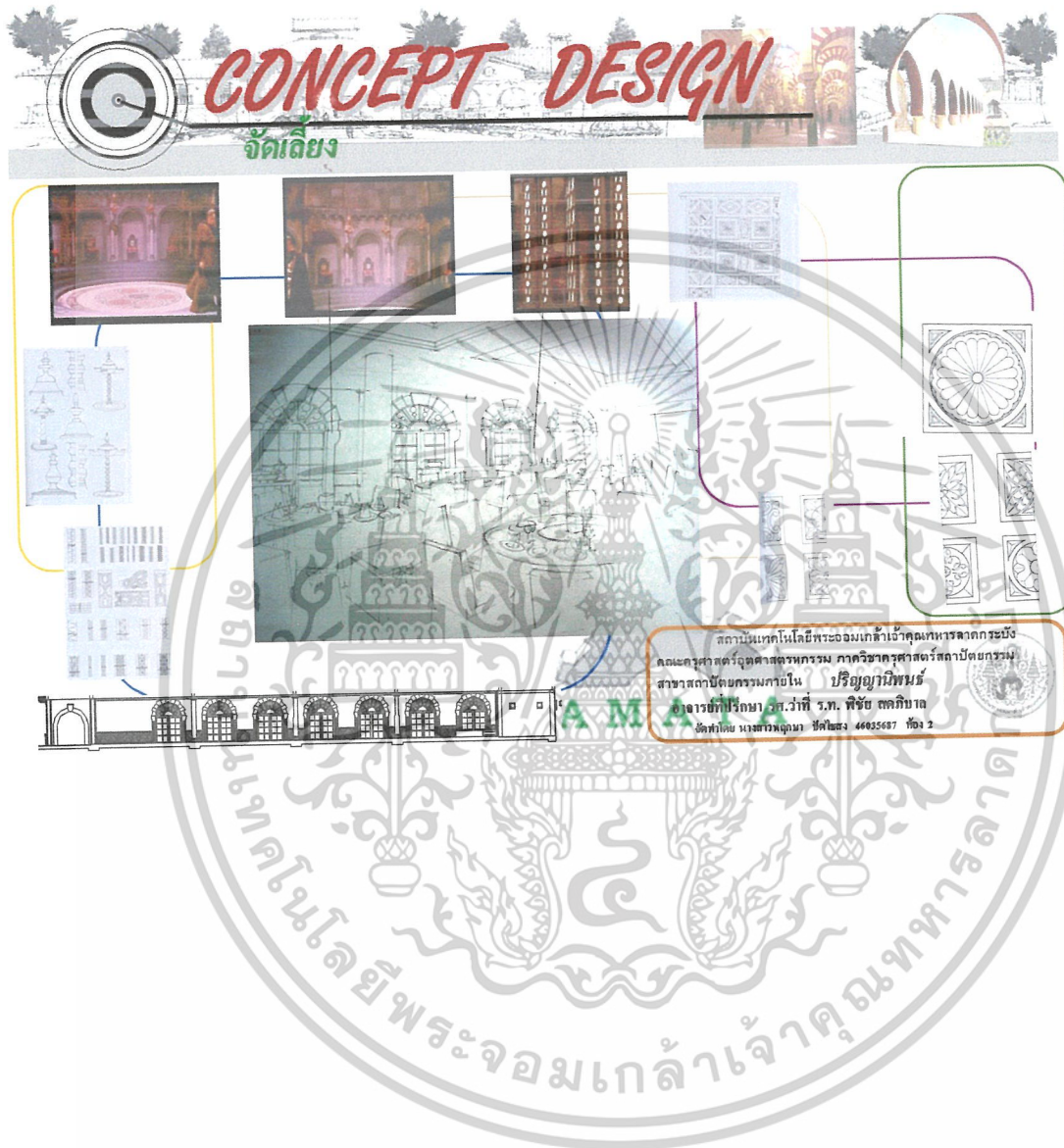
CONCEPT DESIGN

อาหารอิตาเลียน

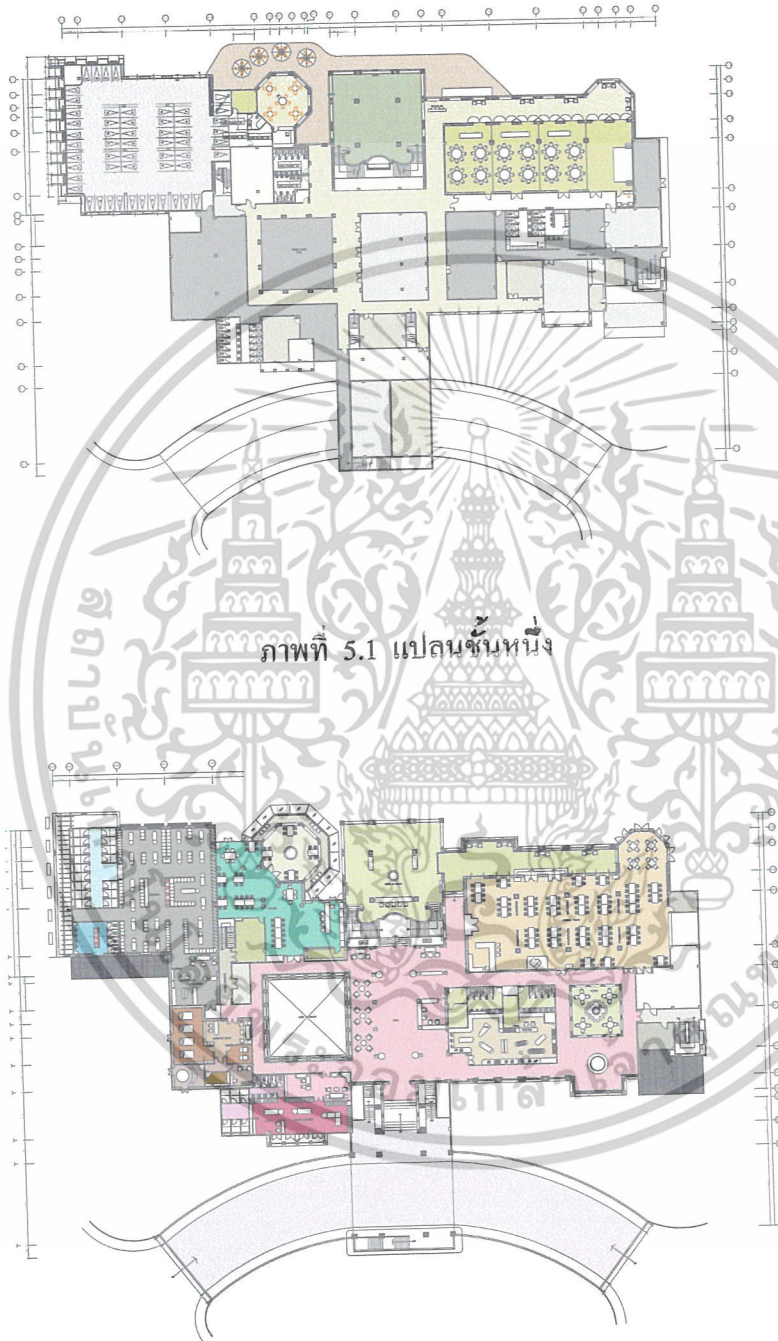


สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาโท**
อาจารย์ปรียกานา ร.วาทีย์ ร.ท. พิชัย สดภิบาล
จัดทำโดย นางสาวพศุภา สวัสดิ์พงษ์ 46035687 ห้อง 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



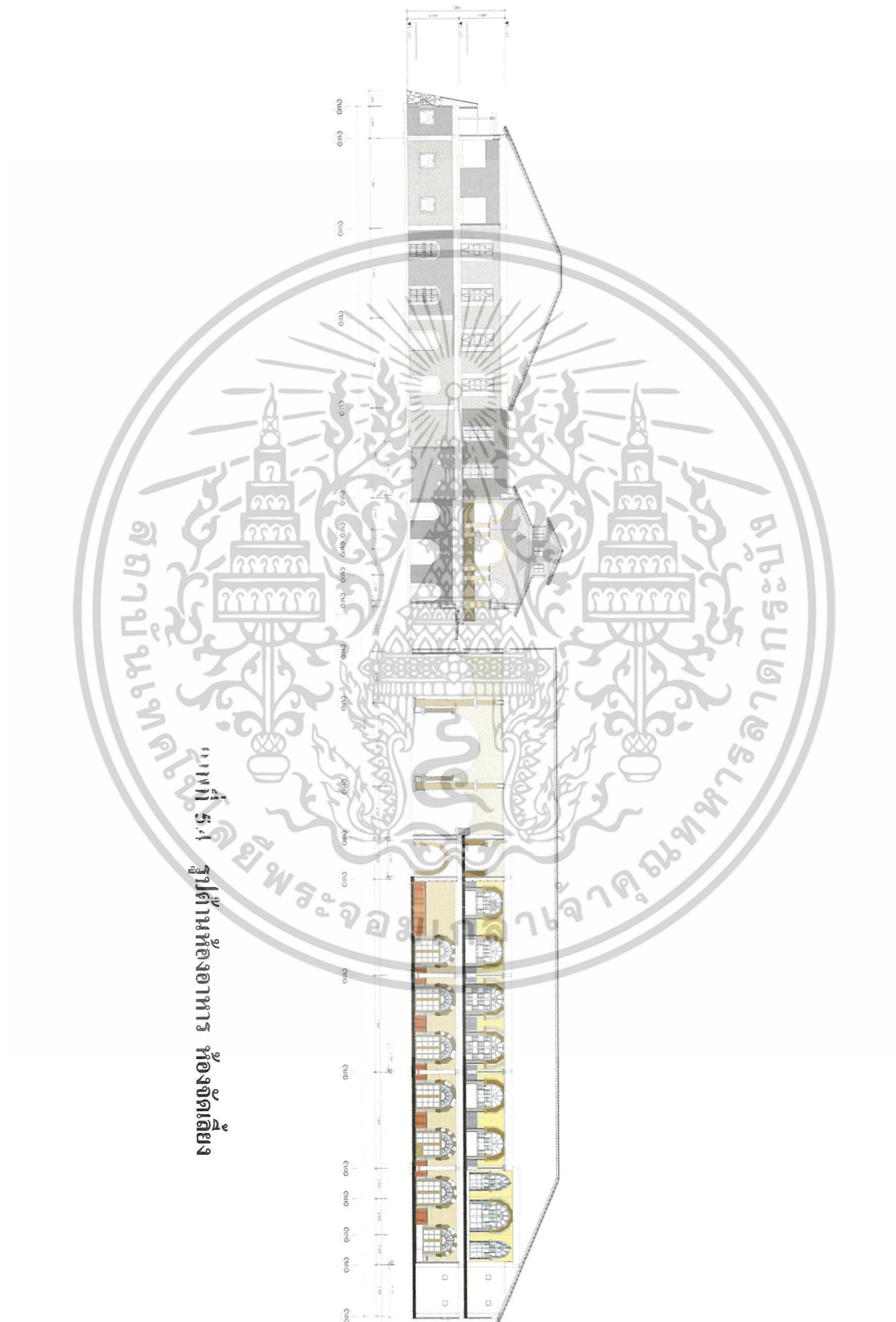
ภาพที่ 5.1 แปลนชั้นหนึ่ง

ภาพที่ 5.2 แปลนชั้นสอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

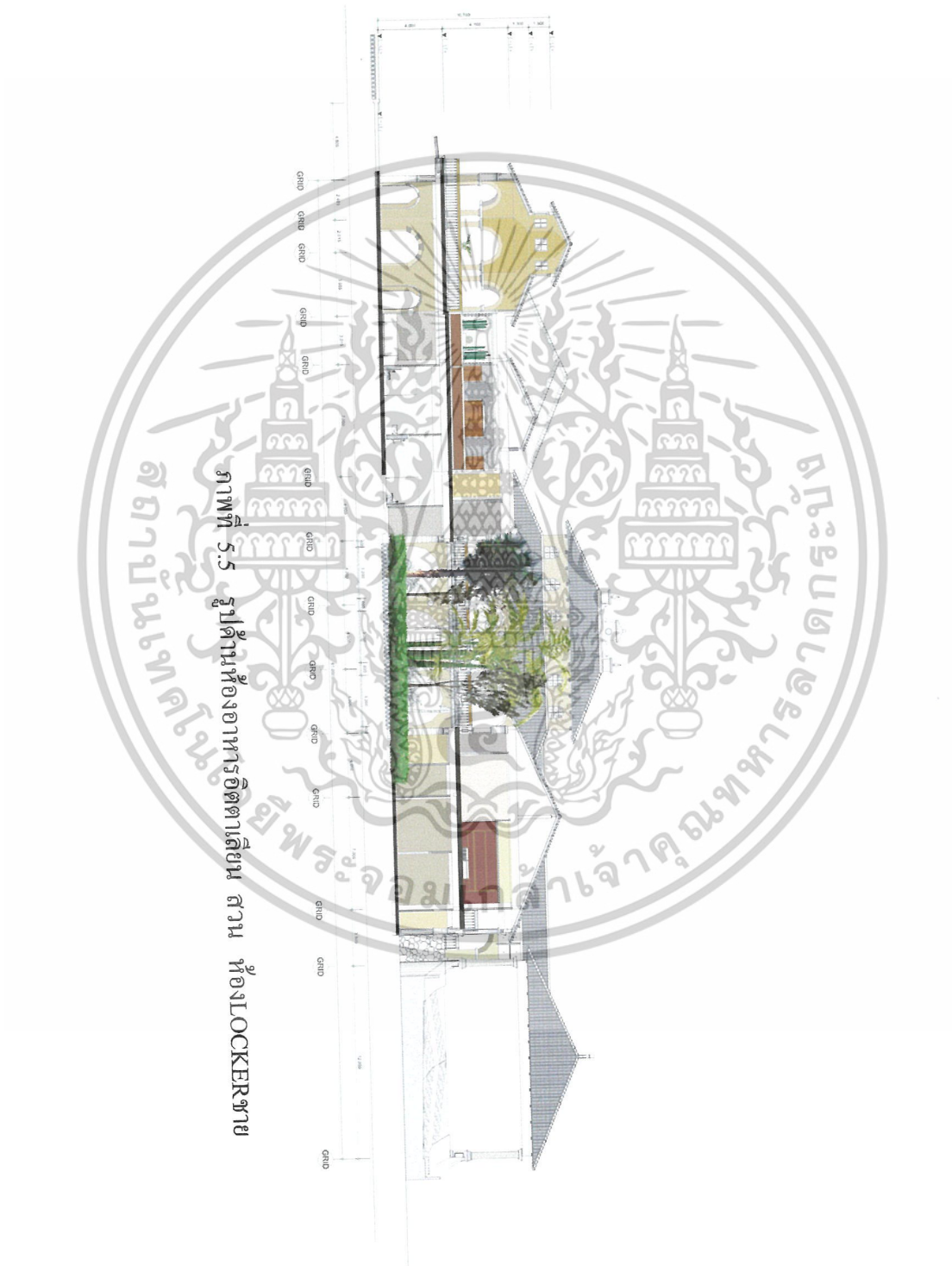
ผังหน้าตัด
รูปที่ 5.3
อาคารเรียน





ภาพที่ 5.4 รูปด้านห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.6 โถง LOBBY ของค็อฟฟี่ช็อป

ภาพที่ 5.7 โถง ลงสู่สนามกอล์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.8 เคาท์เตอร์บาร์ห้องอาหารอิตาเลียน



ภาพที่ 5.9 ห้องอาหารอิตาเลียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

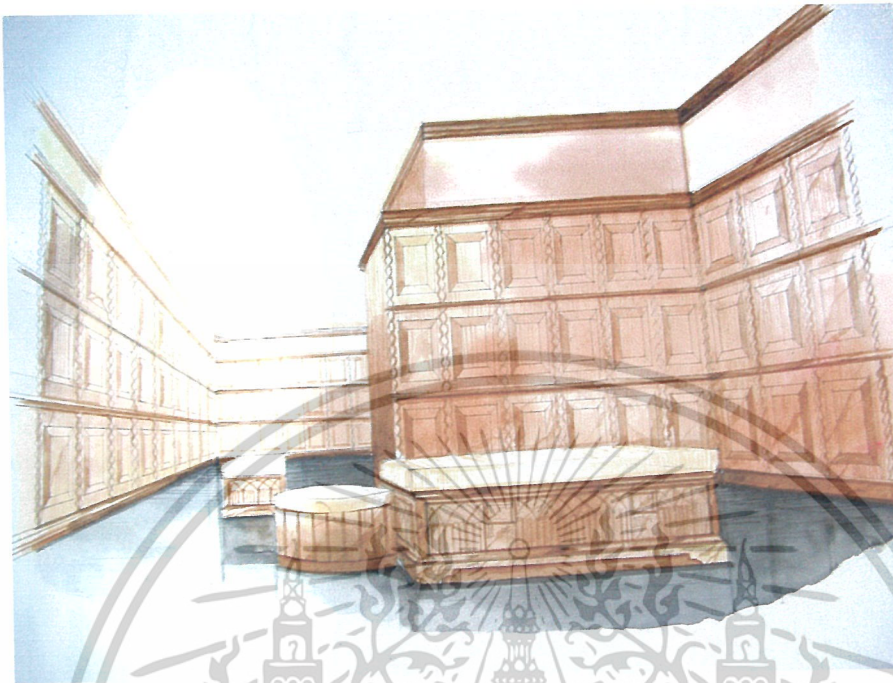


ภาพที่ 5.10 ส่วนค็อพีชี้อป



ภาพที่ 5.11 ด้านหน้า ส่วนค็อพีชี้อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.12 ส่วนล็อกเกอร์ชาย



ภาพที่ 5.13 ส่วนเคาน์เตอร์ห้องนวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

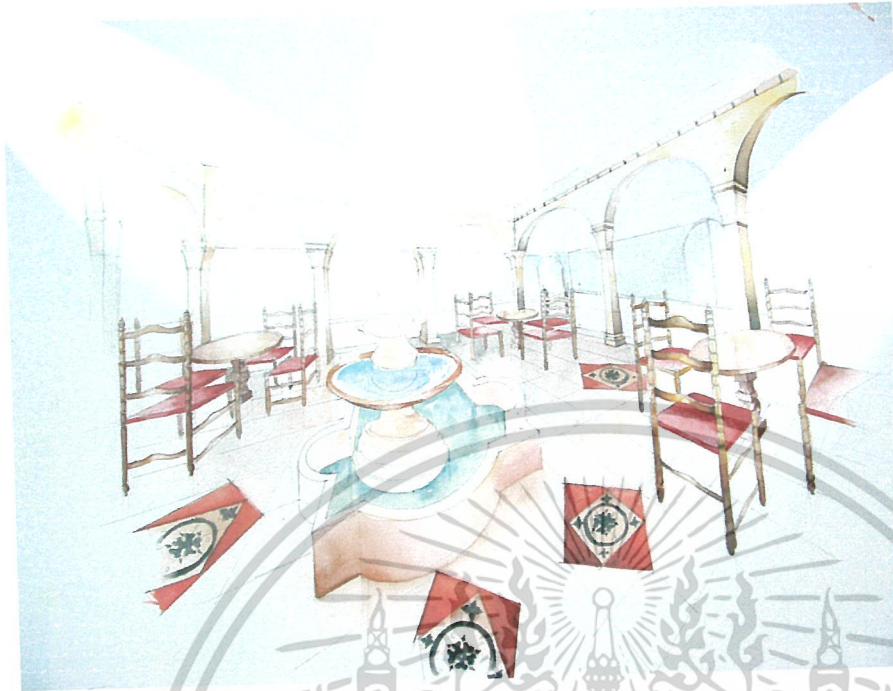


ภาพที่ 5.14 ส่วนห้องจัดเลี้ยง



ภาพที่ 5.15 ส่วนขายอุปกรณ์กีฬา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.16 ส่วน PATIO



ภาพที่ 5.17 ส่วน ห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

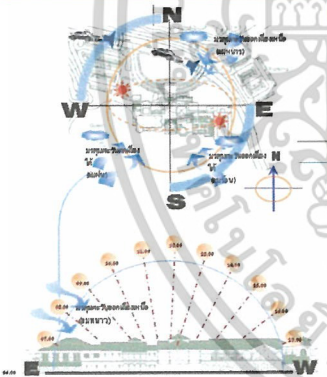


ความเป็นมาของโครงการ

กอล์ฟคลับเป็นกีฬาที่เล่นกันตั้งแต่รัชกาลที่ ๑๘ และมีการพัฒนาจนมาถึงปัจจุบัน กลุ่มผู้บริหารในสโมสรโครงการ อมตะ สปริง กอล์ฟ คันทรีคลับเป็นสโมสรกอล์ฟระดับโลกของไทย มีสนามกอล์ฟใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมายที่กอล์ฟคลับเป็นที่นิยมในหมู่ธุรกิจหน่วยงานต่างๆ และชาวต่างชาติ อมตะ สปริง กอล์ฟ คันทรี รับเพียงสมาชิก 400 คน และสมาชิกประเภทบริษัทเพียง 200 บริษัท ที่ตั้งของโครงการเป็นทำเลที่ดีมาก ที่ตั้งของโครงการ อามตะ สปริง กอล์ฟ คันทรีคลับ อยู่ห่างจากใจกลางของกรุงเทพฯ เพียง 45 นาที จากสนามบินสุวรรณภูมิ 20 นาที และอยู่ห่างจากหอนาฬิกาบางแสน 20 นาที ความนิยมในกอล์ฟคลับ รวมทั้งความต้องการของครอบครัวในการพักผ่อนมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก ซึ่งโครงการมีสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อให้บริการได้มาตรฐานสากล

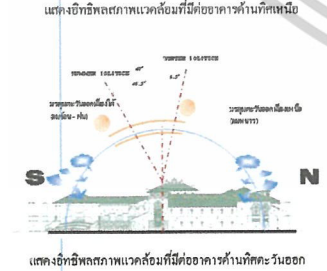


โครงการ อมตะ สปริง คันทรีคลับ เสด็จที่ติดต่อ
 วิศวกรโยธา - ศึกษากับ บริษัท DAIKIN ครงทางสถาปัตยกรรมศึกษากับบริษัท ศรี โทโฮปเปอร์แควร์ จำกัด(มหาชน)
 วิศวกรโยธา - ศึกษากับหมู่บ้านพระพรหม
 วิศวกรโยธา - ศึกษากับตงเน็คคิต - จำกัด(ประปร)
 วิศวกรโยธา - ศึกษากับ อมตะแมนชั่น ลมคม ไบ ลิมซูลิ.เอ. กรุงเทพ ศูนย์ออร์บุรี
 โรงเรือน สมิครมครวัฒนา



ทิศทางลม
 ทิศทางลมประจำ
 - ในช่วงฤดูร้อน ระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ ถึงเดือน พฤษภาคม โดยได้รับอิทธิพลจากฝ่ายใต้
 - ในช่วงฤดูฝน ระหว่าง เดือน พฤษภาคม ถึงเดือน พฤศจิกายน โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย และภาคใต้ประจันที่พัดมาจากทะเลจีนใต้
 - ในช่วงฤดูหนาว ระหว่างเดือน พฤศจิกายน ถึงเดือน กุมภาพันธ์ โดยได้รับอิทธิพลจาก มรสุม ตะวันออกเฉียงเหนือ ที่พัดพาความหนาวเย็นมาจากประเทศจีน

แสงแดด ในเช้าและเย็นแสงแดดจะส่องเข้าอาคารในส่วนของ CADDIE AREA, WC, MASSAGE ROOM, WOMEN'S LOCKER, โถงบันได, ROSHOCK และ โถงทางเดิน



แสงแดด ในช่วงเช้าและบ่ายแสงแดดจะส่องเข้าอาคารในส่วนของ MAX'S LOCKER, ที่จอดรถ ลมและฝน ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลมร้อนและ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นลมหนาวพัดทางด้านข้างของอาคาร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
 สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญาโท**
 อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ว.ที่ ร.ท. ธีชัย สดกภิบาล
 จัดทำโดย นางสาวพุกษา ชีตไธสง 46035687 ห้อง 2

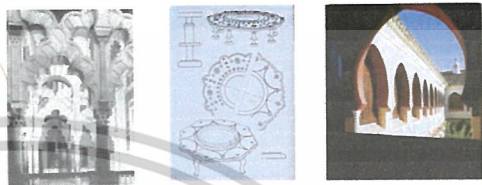


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AMATA SPRING COUNTRY CLUB

อมตะ สปริง คันทรีคลับ

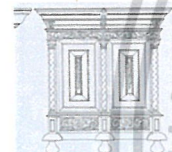
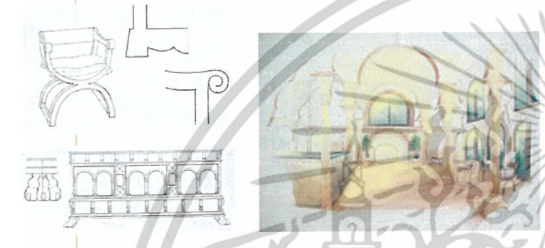
เป้าหมายของการออกแบบสถาปัตยกรรมในอาคาร SPORT CLUB ที่รูปแบบ และ ลักษณะสิ่งอาคาร อันเป็นศิลปะอันมีความ
รูปแบบของศิลปะที่ลือชื่อดังเช่นว่า โดยที่มาจากแหล่งอันมีประวัติอันมีชื่อเสียงคือสถาปัตยกรรม
เมื่ออาคารออกแบบให้เป็นงานสถาปัตยกรรมที่ประเพณี และ มีชื่อเสียงที่ควรประเพณีอันดี
ประเพณีสถาปัตยกรรมที่ วิชาการมีสถาปัตยกรรมที่ประเพณี งานออกแบบสถาปัตยกรรมจึงต้องออกแบบทั้งกัน ซึ่งที่
ที่นักศิลปะสถาปัตย์ต่างก็หันมาถือเอาสถาปัตยกรรมที่ มีรศกตศิลป์รวม ART ด้ง รัชกาล สถาปัตยกรรมของยุคต่างอย่าง
โรมัน มีรศกตศิลป์ที่งดงาม เช่น รศกตศิลป์ที่งดงาม รศกตศิลป์ที่งดงาม



LOBBY HALL

สร้างบรรยากาศที่ดูมีฐานะให้เกิดขึ้นแก่ผู้มาใช้บริการ สร้างความรู้สึกเชื่อถือ
เข้าดูภายในสโมสร ใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ดูความสนใจ
วัสดุในการตกแต่ง

- พื้น เป็นพรม ลวดลายของผนัง ความระคากที่ดูมาใช้ตาม สามารถเดินได้ทุกส่วนโดยไม่มี
ต้องเปลี่ยนรองเท้าหรือใช้รองเท้าที่ดูดีก่อนเข้า
- ผนังหนึ่งแฉกของส่วน
- 1. ผนังทาสี ใช้วัสดุที่ดูดีสำหรับดู เช่น ทองเหลือง และไม้
- 2. ผนังทาสีผนัง ที่มองไปยังสวน ราวระเบียงทองเหลืองฉลุลาย
- เพดาน ใช้โครงค้ำไม้เพื่อนำมาสร้างเป็น ART ด้ง ระหว่างช่วงเสา
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรม



LOCKER

สร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ใช้สีที่ดูสบายตาและดูทันสมัย
วัสดุในการตกแต่ง
พื้น พรม ทอตามลาย
ผนัง ทาสีและใช้วัสดุที่ดูดี
เพดาน โครงค้ำไม้เพื่อนำมาสร้างเป็น ART ด้ง



RESTAURANT

RESTAURANT สร้างบรรยากาศที่อบอุ่นใช้วัสดุที่ดูดี ความเป็น
ส่วนตัวแต่โปร่งโล่ง เวลามาเป็นหมู่คณะสามารถปรับเปลี่ยนที่นั่งได้

- พื้น พรม ทอตามลาย
- ผนัง ทาสีและใช้วัสดุที่ดูดีสำหรับดู เช่น ทองเหลือง และไม้
- เพดาน โครงค้ำไม้เพื่อนำมาสร้างเป็น ART ด้ง
- เครื่องเรือน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรม

ส่วนแรก
สร้างบรรยากาศให้ดูไม่เหมือนอาคาร ธรรมดาๆ
พื้น พรม ทอตามลาย
ผนัง ทาสีและใช้วัสดุที่ดูดีสำหรับดู เช่น ทองเหลือง และไม้
เพดาน โครงค้ำไม้เพื่อนำมาสร้างเป็น ART ด้ง



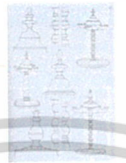
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
ศาสตราจารย์ ดร. กฤษณา รศ.ว.ที่ ร.ท. พิชัย ตลกลีบท
จัดทำโดย นางสาวพุดผกา ปีที่ ๒ สาขา 46035687 ห้อง 2



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AMATA SPRING COUNTRY CLUB

อมตะ สปริง คันทรีคลับ



BANQUET ROOM สร้างบรรยากาศที่โดดเด่นเหมาะกับงานสังสรรค์ โดยใช้สีอบอุ่น พื้น พรหม ทอดนวล
ผนัง ฝ้าและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดีขึ้น
เพดาน โครงสร้างเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ฝ้าสี
เครื่องเขียน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรม



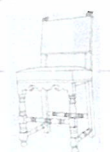
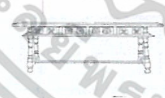
COFFEE SHOP

สร้างบรรยากาศผ่อนคลายที่อบอุ่นเหมือนอยู่ในบ้าน จะตกแต่ง
ด้วยสี ธรรมชาติ อบอุ่นสบาย และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดีขึ้น
เพดาน โครงสร้างเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ฝ้าสี
เครื่องเขียน ในส่วนนี้จะเน้นความ
ความหรูหราและเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรม



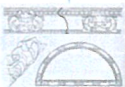
PRO SHOP

สร้างบรรยากาศที่อบอุ่น โดยการใช้ผนังที่ทาสีสีน้ำตาลเข้มช่วยส่งเสริม
สินค้าที่ขาย
พื้น พรหม ทอดนวล
ผนัง ฝ้าและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดีขึ้น
เพดาน โครงสร้างเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ฝ้าสี
เครื่องเขียน ในส่วนนี้จะเน้นความ
หรูหราและเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรม



RESTAURANT ITALIAN สร้างความรู้สึกผ่อนคลาย สามารถรองรับบรรยากาศภายนอกและในให้กลมกลืนกัน

พื้น พรหม ทอดนวล
ผนัง ฝ้าและกรุวัสดุตกแต่งที่หรูหรา และช่วยส่งเสริมสินค้าให้ดูดีขึ้น
เพดาน โครงสร้างเหล็กกรุด้วยยิปซัมบอร์ดฉาบเรียบ ฝ้าสี
เครื่องเขียน ในส่วนนี้จะเน้นความหรูหราและเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรม



สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
สาขาสถาปัตยกรรมภายใน **ปริญญานิพนธ์**
อาจารย์ที่ปรึกษา รศ.ว.ว.ที่ ร.ท. พิชัย สดภิบาล
จัดทำโดย นางสาวพุดมา ปีศไชยสง 46035687 ห้อง 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสรุปและเสนอแนะ

การทำปริญญานิพนธ์ของนักศึกษา ไม่ว่าจะเป็โครงการใด ๆ ก็ตาม ถือเป็นสิ่งสำคัญและเป็นการยืนยันความรู้ที่ได้เรียนมาในชีวิตของการเป็นนักศึกษา

ฉะนั้น การทำปริญญานิพนธ์จึงต้องแสดงความรู้ ความสามารถของตนเองที่มีอยู่ ออกมาใช้ให้มากที่สุด ไม่ว่าจะเป็เรื่อง หลักการ แนวความคิด การแก้ไขปัญหา การวิเคราะห์ ฯลฯ

ปริญญานิพนธ์ของนักศึกษาที่สมบูรณ์ ถือเป็นความสำเร็จ ได้เพียงจุด ๆ หนึ่ง เท่านั้น เมื่อเทียบกับชีวิตการทำงานในอนาคต “ปริญญานิพนธ์ที่สมบูรณ์ไม่ใช่ตัวบอกความสมบูรณ์ของมนุษย์”



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

ธรรมรัตน์ เหลืองเจริญรัตน์,ชานนท์ กอล์ฟ วิว แอนด์สปอร์ตคลับ (กฤษดา 25)
วิทยานิพนธ์ สาขาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะครุศาสตร์
อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ARCH & IDEA CLUBHOUSE

Encyclopedia of Spanish Period Furniture Designs

RESTAURANTS CLUBS & BARS,FRED LAWSOW



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้จัดทำปฏิญยานิพนธ์

ชื่อ นางสาวพุกษา ปัดไธสง

เกิด 6 พฤษภาคม 2525

เชื้อชาติ ไทย

สัญชาติ ไทย

ศาสนา คริสต์

ที่อยู่ 314/2 หมู่ 3 บ.จอหอ ต.จอหอ อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30310

ระดับการศึกษา

ระดับประถมศึกษา

ระดับมัธยมศึกษา

รับดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ

รับดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

ระดับปริญญาตรี



โรงเรียนประสารวิทยา อ.สีคิ้ว จ.นครราชสีมา

โรงเรียนราชสีมาวิทยาลัย ๒

สาขาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรม สถาบัน

เทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สาขาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรม สถาบัน

เทคโนโลยีราชมงคลวิทยาเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สาขาสถาปัตยกรรมภายใน คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้