สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA

T129031



โดย

นายจุฑ์นร์พนธ์ คล่องแคล่ว

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 129031
วัน,เดือน,ปี 25 พ.ย. 2556

b. 1256106X
i.....

โครงการออกแบบนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาตรีสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2553/2554

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่งเพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA
นักศึกษา	นายจุฑ์นร์พนธ์ คล่องแคล่ว
รหัสนักศึกษา	49020260
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	ศิลปอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา	2553

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาและออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารของย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อจัดเลี้ยงแก่ผู้ใช้บริการโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่าให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ เป็นการส่งเสริมบรรยากาศของโรงภาพยนตร์และสร้างสุนทรียศาสตร์ในการรับประทานอาหารระหว่างรอชมภาพยนตร์ให้สมบูรณ์ขึ้น นอกจากนั้นยังช่วยสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า มากยิ่งขึ้น มีแนวทางการออกแบบผลิตภัณฑ์สไตล์โมเดิร์นลักซูรี่ โดยใช้ความเรียบง่ายมาผสมผสานกับการตกแต่งด้วยความหรูหราจากลวดลายแบบบาโร้ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

.....
รองศาสตราจารย์บุญสนอง รัตนสุนทรากุล
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

อาจารย์ประอรนุช ศิริเดช ..... กรรมการและเลขานุการ
อาจารย์ผศ.กฤติยา ตระกูลวิทยากร ..... กรรมการ
อาจารย์ ธรรศพงษ์ ฐิติหิรัญเมธี ..... กรรมการ
อาจารย์สุรพล พลีคราม ..... กรรมการ

.....
อาจารย์ประอรนุช ศิริเดช
อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จิตรโภชนา COOKERY

วันที่ 31 ตุลาคม พ.ศ.2553

เรื่อง สนับสนุนโครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

เรียน หัวหน้าภาค ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เนื่องด้วย นายจุฑ์นร์พนธ์ คล่องแคล่ว นักศึกษาชั้นปีที่ 5 ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้ขออนุมัติและสนับสนุนการทำหัวข้อวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อเรื่อง "โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า" เพื่อการศึกษาในระดับปริญญาตรี ตามหลักสูตรของสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม สาขาวิชาการออกแบบเครื่องเคลือบดินเผา

ทางบริษัท คุ๊กเคอร์รี่ จำกัด ได้พิจารณาเห็นแล้วว่า "โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า" เป็นโครงการที่มีประโยชน์เพื่อการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป บริษัทจึงมีความยินดีให้การสนับสนุนและให้ความช่วยเหลือทางด้านข้อมูลต่างๆ ที่เป็นแนวทางในการวิเคราะห์การออกแบบ เพื่อใช้ในการศึกษาและใช้ในการทำวิทยานิพนธ์

จึงเรียนมาเพื่อเห็นสมควรอนุมัติและสนับสนุนโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวนภาพร พุกเจริญ
Operation Officer

Cookery Co., Ltd. 26/368 Moo6 Paholyothin Road, Kwang Saimai, Khet Saimai Bangkok 10220 Thailand.
Tel: 02-531-1644-5 Fax: 02-531-9862

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเสร็จสมบูรณ์ไม่ได้ หากไม่ได้ทุกแรงกายแรงใจ จากทุกคนและทุกสิ่งทุกอย่าง ขอขอบคุณทุกแรงกาย น้ำใจและกำลังใจไว้ ณ โอกาสนี้

- ขอบคุณพ่อ แม่ เบส ที่คอยลุ้น คอยสนับสนุน คอยให้กำลังใจทุกวิถีทาง ขอบคุณมากๆ ที่เข้าใจเสมอมา

- ขอบคุณคณาจารย์สาขาวิชาเซรามิกส์ที่ให้ความรู้ การอบรมสั่งสอน และประสบการณ์ทั้งการเรียนและการใช้ชีวิตเป็นอย่างดี ขอบคุณอาจารย์ประอรนุช ศิริเดช ที่คอยให้คำปรึกษา และคอยกระตุ้น ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ได้ ขอบคุณอาจารย์กฤติยา ตระกูลทิวากร อาจารย์ผศ.นัฏกาภรณ์ นาครทรรพ อาจารย์สุรพล พลีคลาม และอาจารย์ ธรรศพงษ์ ฐิติหิรัญเมธี ที่แนะนำและช่วยเหลือตลอดการเรียนวิชาเซรามิกส์จนถึงการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้เสร็จสมบูรณ์

- ขอบคุณอาจารย์ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรมที่อบรมสั่งสอน ให้ความรู้ต่างๆ มากมายและขอบคุณเพื่อนๆ ที่ร่วมทุก ร่วมสุขกันมาตลอดเวลา 5 ปี

- ขอบคุณที่ตูน นภาพร พุกเจริญ พี่วรรณ ศิริวรรณ สีดาหวีด จากย่าปาน ที่คอยช่วยเหลือทุกๆ ด้านอย่างดีมากๆ ขอบคุณวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ที่ทำให้ได้รู้จักกับพี่ๆ ที่น่ารักและใจดีทั้งสองคน

- ขอบคุณเพื่อนๆ กลุ่มเซรามิกส์ทุกคน นิด มัง มิ้ง พี่จุล ที่คอยช่วยเหลือ ให้กำลังใจกันและกัน คอยปลอบใจเมื่องานแตกหรือเคลือบเสีย ร่วมชื่นชมยินดีเมื่องานสวยงาม และร่วมกันสู้จนวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จพร้อมๆ กันได้

- ขอบคุณกร ภัทร หมี เอิง ติณ เก๋ หวาน ออม และเพื่อนๆ ชาวสภาราชินี ที่คอยเข้าใจให้กำลังใจเสมอมา ทุกคนเป็นกำลังใจที่สำคัญมากจริงๆ

- ขอบคุณพี่นพ ที่คอยกระตุ้นให้ทำงาน ให้กำลังใจเวลาที่ท้อ เป็นที่ให้บ่น ให้ระบายต่างๆ นานา ขอบคุณมากๆ

- ขอบคุณลุงสัน และพี่ไข่ ที่คอยช่วยเหลือ ทำให้ชิ้นงานสำเร็จได้ด้วยดี

- ขอบคุณลุงหนอง พี่หลง น้าบุญยัง และลุงช็อปอื่นๆ ที่ให้ความช่วยเหลือที่ดีตลอดการทำงานที่คณะ

- ขอบคุณน้องริท น้องนุช น้องเนต น้องเฟย์ น้องปุ้ย น้องรติ น้องเหมียว น้องรุจ พี่นะโม ที่มาช่วยงานและคอยถามว่ามีอะไรให้ช่วยมั๊ย แค่ถามก็ดีใจแล้ว ขอบคุณพี่เนยที่คอยให้คำปรึกษาและพูดคุยแบบเด็กเซเหมือนกัน

- ขอบคุณทุกคน และทุกสิ่งทุกอย่างที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ทำให้ได้เรียนรู้สิ่งต่างๆ มากมาย รวมทั้งเรียนรู้ตัวเองด้วย ขอบคุณอีกครั้งที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

		หน้า
บทคัดย่อ		ก
อนุมัติผล		ข
กิตติกรรมประกาศ		ง
สารบัญ		จ
สารบัญตารางประกอบ		ฌ
สารบัญรูปภาพประกอบ		ญ
บทที่ 1 บทนำ		
1.1	ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2	ความเป็นไปได้ของโครงการ	2
1.3	ปัญหาและการแก้ปัญหา	3
1.4	ขอบเขตของโครงการ	5
1.5	แนวทางในการออกแบบ	6
1.6	แนวทางการศึกษาวิจัย	7
1.7	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	8
บทที่ 2 การค้นคว้าและวิเคราะห์สรุปผลข้อมูล		
2.1	ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับย่าปานเคเทอริ่ง	9
	2.1.1 ประวัติย่าปานเคเทอริ่ง	9
	2.1.2 ประเภทอาหารและการบริการ	11
	2.1.3 ย่าปานเคเทอริ่งและ เอส เอฟ ซีเนม่า	13
2.2	ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับ เอส เอฟ ซีเนม่า	14
	2.2.1 ประวัติ เอส เอฟ ซีเนม่า	16
	2.2.2 สาขาและรายละเอียดเกี่ยวกับโรงภาพยนตร์ เอสเอฟ ซีเนม่าแต่ละสาขา	16
	2.2.3 บรรยากาศและการตกแต่งโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า สาขาที่ ย่าปานเคเทอริ่ง จัดเลี้ยงอาหาร	28
2.3	ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและภาชนะ	31
	2.3.1 ชนิดอาหารที่ย่าปานเคเทอริ่งใช้ในการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล	32

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	2.3.2 รายการอาหารที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดเตรียมสำหรับ โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า	35
	2.3.3 ลักษณะอาหารและการจัดอาหารในภาชนะของย่าปานเคเทอริ่ง	39
2.4	ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดอาหารบนโต๊ะจัดเลี้ยงของย่าปานเคเทอริ่งสำหรับ โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า	41
	2.4.1 การจัดอาหารบนโต๊ะจัดเลี้ยงที่โรงภาพยนตร์ เฟิร์ส คลาส เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ	42
	2.4.2 การจัดอาหารบนโต๊ะจัดเลี้ยงที่โรงภาพยนตร์ เฟิร์ส คลาส เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล ลาดพร้าว	43
2.5	ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เดิมของย่าปานเคเทอริ่ง	45
	- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลขนาดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการทั้งหมด	50
2.6	ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคและบริกร	51
	2.6.1 พฤติกรรมผู้บริโภค	51
	2.6.2 พฤติกรรมของพนักงาน เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า	53
	2.6.3 พฤติกรรมของพนักงานย่าปานเคเทอริ่ง	53
2.7	ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทั่วไป	55
	2.7.1 ภาชนะประเภทจาน (Plate)	55
	2.7.2 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ประเภทชาม (Bowl)	59
	2.7.3 ลักษณะการจัดอาหารของบริษัทคู่แข่ง	62
	- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์	69
2.8	ข้อมูลเกี่ยวกับการยศาสตร์	72
	2.8.1 ขนาดและสัดส่วนของมือที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ	72
	2.8.2 ลักษณะการใช้งานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์	73
2.9	ข้อมูลที่มาของแนวทางการออกแบบ	75
	2.9.1 ข้อมูลเกี่ยวกับออกแบบรูปแบบโมดิร์น (Modern)	76
	2.9.2 ข้อมูลเกี่ยวกับความหมายและนิยามของ Luxury	83
	2.9.3 ข้อมูลเกี่ยวกับโมเดิร์น ลักซูรี่ (Modern luxury)	83
	- วิเคราะห์การนำแนวทางการตกแต่งรูปแบบโมเดิร์น ลักซูรี่ มาใช้ในการออกแบบ	88
	2.9.4 ข้อมูลเกี่ยวกับศิลปกรรมบาโร้ค (Baroque)	90
	- วิเคราะห์ลายบาโร้คเพิ่มเติม	97
2.10	ข้อมูลเกี่ยวกับลวดลาย	101

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.1 ลวดลายกับจิตวิทยา 101
2.10.2 หลักนิยามเบื้องต้นในการออกแบบ (Definition of Design Principle) 101
2.10.3 ประเภทของลวดลาย 105
2.10.4 รูปแบบการจัดวางลวดลายบนผลิตภัณฑ์ 107
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับลวดลายบนผลิตภัณฑ์ 110
2.11 ข้อมูลด้านการใช้สี 111
2.11.1 จิตวิทยาการใช้สี 112
2.11.2 สีจากการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอสเอฟเอ็กซ์ซีเนม่า 114
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการใช้สี 115
2.12 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและกรรมวิธีการผลิตในระบบอุตสาหกรรม 115
2.12.1 ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อดิน 115
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อดินที่ใช้ในการผลิต 117
2.12.2 ข้อมูลกรรมวิธีการผลิตเครื่องเคลือบดินเผา 118
- วิเคราะห์และสรุปกรรมวิธีการผลิตที่จะนำมาใช้ในการออกแบบ 123
2.12.3 ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำเคลือบ 123
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกใช้เคลือบ 129
2.12.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องเคลือบดินเผา 129
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับการตกแต่งผลิตภัณฑ์ 139

บทที่ 3 การพัฒนาการออกแบบ
3.1 ขั้นตอนการออกแบบ 140
3.1.1 แนวทางการใช้รูปทรงเรขาคณิตออกแบบรูปทรง และตกแต่ง โดยใช้ลวดลายของศิลปะสมัยบาโร้ค 140
- วิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 1 143
3.1.2 แนวทางการคลี่คลายลวดลายและรูปทรงของศิลปะสมัยบาโร้ค 144
- วิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 2 178
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลด้านแนวทางการออกแบบ 179
3.2 แบบร่างขั้นสุดท้าย 182
3.3 การตกแต่งชิ้นงาน 194
3.3.1 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียว 194
- วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียว 198

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและ 198
ส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกัน
- วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและ 201
ส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีต่างกัน
3.3.3 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิก 201
- วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลายกราฟฟิก 203
3.3.4 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย 204
เช่น การวนขอบด้วยทองหรือเงิน การเขียนลายด้วยทองหรือเงิน
- วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยการตกแต่งรายละเอียดของลาย 205
- วิเคราะห์และสรุปข้อมูลด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์ 206
- สรุปลายรูปลอกที่ใช้ตกแต่งชิ้นงานแต่ละชิ้น 219

บทที่ 4 ผลงานขั้นสุดท้าย
4.1 แบบแสดงรายละเอียดชิ้นงาน 225
4.2 ขั้นตอนการผลิตชิ้นงาน 255
4.2.1 การผลิตต้นแบบ 255
4.2.2 การผลิตแม่พิมพ์สำหรับหล่อชิ้นงาน 255
4.2.3 การหล่อชิ้นงาน 256
4.2.4 การเคลือบชิ้นงาน 258
4.3.5 การตกแต่งหลังเผาเคลือบ 258
4.3 ผลงานจริงตามขอบเขตการออกแบบ 259

บทที่ 5 บทสรุป
5.1 สรุปผลการออกแบบ 278
5.2 ข้อเสนอแนะ 278
5.2.1 ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ 278
5.2.2 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา 278

บรรณานุกรม 279
ประวัติการศึกษา 282

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ

	หน้า
ตารางที่ 1 แสดงปัญหาและการแก้ปัญหา	3
ตารางที่ 2 แสดงขอบเขตในการออกแบบผลิตภัณฑ์ของโครงการ	6
ตารางที่ 3 ลักษณะอาหารและการจัดอาหารในภาชนะของย่าปานเคเทอริ่ง	39
ตารางที่ 4 ผลิตภัณฑ์เดิมของย่าปานเคเทอริ่ง	45
ตารางที่ 5 สรุปข้อมูลขนาดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการทั้งหมด	50
ตารางที่ 6 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารแห้ง	69
ตารางที่ 7 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารมีน้ำขลุกขลิก	70
ตารางที่ 8 วิเคราะห์รูปแบบที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน	70
ตารางที่ 9 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารหนัก, สลัดและขนมที่ต้องใส่ภาชนะผนังสูง	71
ตารางที่ 10 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะใส่น้ำจิ้ม	71
ตารางที่ 11 สรุปรูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารที่ใช้ในโครงการ	72
ตารางที่ 12 แสดงความยาวของฝ่ามือ (A)	72
ตารางที่ 13 แสดงความกว้างของฝ่ามือ	73
ตารางที่ 14 แสดงชิ้นงานแบบบาโร้คที่สามารถนำมาใช้ออกแบบผลิตภัณฑ์ตามขอบเขตการออกแบบได้	100
ตารางที่ 15 วิเคราะห์เนื้อดินที่นำมาใช้ขึ้นรูปผลิตภัณฑ์	117
ตารางที่ 16 ตารางแสดงการผสมและปริมาณการใช้สารละลายโซเดียมซิลิเกตในดินคอมพาวด์เคลย์ทุกชนิด	120
ตารางที่ 17 ตารางวิเคราะห์และสรุปกรรมวิธีการผลิตที่จะนำมาใช้ในงานออกแบบ	123
ตารางที่ 18 วิเคราะห์เคลือบที่จะที่นำมาใช้เคลือบผลิตภัณฑ์	129
ตารางที่ 19 วิเคราะห์วิธีตกแต่งผลิตภัณฑ์	139
ตารางที่ 20 แสดงแบบร่างผลิตภัณฑ์แนวทางที่ 1 ตามขอบเขตโครงการ	142
ตารางที่ 21 แสดงแบบร่างของผลิตภัณฑ์ที่เลือกมาทำหุ่นจำลองและพัฒนาเป็นแบบร่างขั้นสุดท้าย	179
ตารางที่ 22 วิเคราะห์วิธีตกแต่งผลิตภัณฑ์	206
ตารางที่ 23 แสดงการพัฒนาลายรูปลอกที่ใช้เป็นรายละเอียดของลวดลาย	212
ตารางที่ 24 แสดงวิธีการหล่อชิ้นงานในขอบเขตของโครงการ	256

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 1 แสดงแนวทางการออกแบบ	7
ภาพที่ 2 ตราสัญลักษณ์ย่าปานเคเทอริ่ง	9
ภาพที่ 3 การจัดเตรียมอาหารถวายพระ	11
ภาพที่ 4 การจัดเตรียมชุดค็อฟฟี่เบรค	12
ภาพที่ 5 การจัดเตรียมชุด High tea	12
ภาพที่ 6 การจัดเตรียมชุดบุฟเฟ่ต์อาหารไทย	12
ภาพที่ 7 การจัดเตรียมอาหารประเภทบาร์บีคิว	13
ภาพที่ 8 การจัดเตรียมอาหารประเภทค็อกเทล	13
ภาพที่ 9 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของ เอส เอฟ	14
ภาพที่ 10 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้	14
ภาพที่ 11 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า	15
ภาพที่ 12 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า	15
ภาพที่ 13 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของ เอส เอฟ สไตรค์ โบว์	15
ภาพที่ 14 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของ เอส เอฟ มิวสิค ซิตี้	15
ภาพที่ 15 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ มาบุญครอง เซ็นเตอร์	17
ภาพที่ 16 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ บางกะปิ	17
ภาพที่ 17 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ สาขา เดอะมอลล์ บางแค	18
ภาพที่ 18 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ งามวงศ์วาน	18
ภาพที่ 19 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซนทรัล เฟสติวัล	19
ภาพที่ 20 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว	20
ภาพที่ 21 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า ดิ เอ็มโพเรียม	20
ภาพที่ 22 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต	21
ภาพที่ 23 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เวิลด์	22
ภาพที่ 24 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ รามอินทรา	22
ภาพที่ 25 เอส เอฟ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ จังซีลอน	23
ภาพที่ 26 เอส เอฟ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ ท่าพระ	23
ภาพที่ 27 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ	24

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 28 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พัทยาบีช 25
ภาพที่ 29 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ ฮาร์เบอร์มอลล์ แหลมฉบัง 25
ภาพที่ 30 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี 26
ภาพที่ 31 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ แหลมทอง บางแสน 26
ภาพที่ 32 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ขอนแก่น 27
ภาพที่ 33 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ โรบินสัน ตรัง 27
ภาพที่ 34 บรรยากาศบริเวณบาร์เครื่องดื่ม SFX เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว 28
ภาพที่ 35 บรรยากาศบริเวณห้องรับรอง SFX เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว 29
ภาพที่ 36 บรรยากาศบริเวณหน้าโรงฉายภาพยนตร์ SFX เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว 29
ภาพที่ 37 บรรยากาศบริเวณทางขึ้นโรงภาพยนตร์ SFX เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ 30
ภาพที่ 38 บรรยากาศบริเวณส่วนรับรองลูกค้าหน้าโรงภาพยนตร์ SFX เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ 30
ภาพที่ 39 บรรยากาศบริเวณส่วนรับรองลูกค้าที่ค่อนข้างต้องการความเป็นส่วนตัว 31
ภาพที่ 40 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์สคลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ 31
ภาพที่ 41 อาหารหนักแบบต่างๆ 32
ภาพที่ 42 คานาเป้แบบต่างๆ 32
ภาพที่ 43 แซนด์วิชแบบต่างๆ 33
ภาพที่ 44 ออร์เดิฟแบบต่างๆ 33
ภาพที่ 45 อาหารว่างชนิดคาวแบบต่างๆ 34
ภาพที่ 46 ขนมอบและเค้กแบบต่างๆ 34
ภาพที่ 47 บาร์บีคิวผลไม้ 35
ภาพที่ 48 ข้าวผัดอเมริกัน 36
ภาพที่ 49 ข้าวมันไก่ 37
ภาพที่ 50 บะหมี่หมูเกาหลีโรยงาดำ 37
ภาพที่ 51 เบคอนพันไส้กรอก 37
ภาพที่ 52 คานาเป้กุ้งกับแครอท 37
ภาพที่ 53 แซนด์วิชแฮม-ชีส 38
ภาพที่ 54 ซูชิไส้ต่างๆ 38
ภาพที่ 55 แพนเค้กสตรอเบอร์รี่ 38
ภาพที่ 56 เค้กใบเตย 38
ภาพที่ 57 ช็อคบอล 39
ภาพที่ 58 บาร์บีคิวผลไม้ 39
ภาพที่ 59 แผนผังการจัดวางอาหาร 42

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 60 การจัดวางอาหาร จะจัดวางบนแท่นยกระดับ โต๊ะจัดแสดงอาหารจะตั้งล้อมรอบเสา 42
ภาพที่ 61 ลักษณะการจัดอาหารในอ่างอุ่นอาหาร 43
ภาพที่ 62 ลักษณะการจัดอาหารที่เป็นคำหรือเป็นชิ้น 43
ภาพที่ 63 การจัดวางอาหาร บนแท่นยกระดับ และจัดแจกันดอกไม้ที่กลางโต๊ะ 43
ภาพที่ 64 ลักษณะการจัดอาหารในอ่างอุ่นอาหาร มีรูปแบบการจัดวางที่ไม่แน่นอน 44
ภาพที่ 65 ลักษณะการจัดอาหารที่เป็นคำหรือเป็นชิ้น 44
ภาพที่ 66 ลักษณะการจัดขนมเค้ก 44
ภาพที่ 67 ลักษณะการจัดผลไม้ 45
ภาพที่ 68 ลูกค้าเดินเข้ามาบริเวณส่วนบริการอาหาร 52
ภาพที่ 69 ลูกค้าเลือกที่นั่ง และพนักงานของโรงภาพยนตร์นำ Welcome drink มาเสิร์ฟ 52
ภาพที่ 70 ลูกค้าเลือกอาหารไปรับประทาน โดยหยิบอาหารทั้งถ้วยใส่จานแบ่ง 52
ภาพที่ 71 ลูกค้านำอาหารมานั่งรับประทานที่โต๊ะ 53
ภาพที่ 72 ภาชนะใส่อาหารที่ลูกค้ารับประทานเสร็จแล้ว 53
ภาพที่ 73 อาหารที่ถูกปรุงแยกส่วนมาจากจิตรโภชนาและส่งมาให้พนักงานที่โรงภาพยนตร์ 54
ภาพที่ 74 พนักงานย่าปานเคเทอริ่งนำอาหารมาเติมที่โต๊ะจัดเลี้ยง 54
ภาพที่ 75 พนักงานย่าปานเคเทอริ่งจดบันทึกจำนวนอาหารที่ลูกค้ารับประทาน ในส่วนจัดเตรียมอาหาร 55
ภาพที่ 76 พนักงานย่าปานเคเทอริ่งล้างภาชนะที่ลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว ในส่วนจัดเตรียมอาหาร 55
ภาพที่ 77 ภาพตัดแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของจาน 56
ภาพที่ 78 หน้าจานทรงกลม 56
ภาพที่ 79 หน้าจานทรงเหลี่ยม 57
ภาพที่ 80 หน้าจานทรงรี 57
ภาพที่ 81 หน้าจานทรงอิสระ 57
ภาพที่ 82 ภาพจานมีขอบทรงเตี้ย 58
ภาพที่ 83 ภาพจานแบบมีขอบทรงสูง 58
ภาพที่ 84 ภาพจานไม่มีขอบทรงเตี้ย 59
ภาพที่ 85 ภาพหน้าจานไม่มีขอบทรงสูง 59
ภาพที่ 86 ภาพตัดแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของจาน 59
ภาพที่ 87 ภาพตัดแสดงปากชามรูปแบบต่างๆ 60
ภาพที่ 88 ชามทรงกลมครึ่งซีก 60
ภาพที่ 89 ชามทรงโค้งพาราโบลา 61

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 90 ชามทรงโค้งรูปตัวเอส 61
ภาพที่ 91 ชามทรงปากผาย 61
ภาพที่ 92 ชามทรงปากสอบ 62
ภาพที่ 93 ชามปากสอบตรงกลางโค้ง 62
ภาพที่ 94 การจัดอาหารในภาชนะขนาดเล็กให้ผู้บริโภคใช้ช้อนตักรับประทานเป็นคำๆ 62
ภาพที่ 95 การจัดใส่ถ้วยขนาดเล็ก โดยวางช้อนสำหรับตักทานไว้ในภาชนะเป็นการตกแต่ง 63
ภาพที่ 96 สปาเก็ตตี้ จัดใส่แก้วแชมเปญเพื่อโชว์ความสวยงามของเส้นสปาเก็ตตี้ 63
ภาพที่ 97 เพนเน่ จัดใส่แก้วสีสันสดใสต่างจากการจัดทั่วไปที่มักใช้ภาชนะสีขาวหรือดำ 63
ภาพที่ 98 การจัดอาหารในภาชนะแปลกๆ ทำให้ดูแปลกตา และดึงดูดใจ 64
ภาพที่ 99 การจัดอาหารเรียงเป็นจังหวะบนภาชนะขนาดใหญ่และเสียบไม้ไว้บนอาหาร 64
ภาพที่ 100 การจัดอาหารคาวแห้งในภาชนะขนาดเล็ก โดยภาชนะ 1 ชิ้นใส่อาหาร 1 คำ 64
ภาพที่ 101 การจัดอาหารคาวมีน้ำขลุกขลิกในภาชนะทรงสูง 65
ภาพที่ 102 การจัดอาหารคาวมีน้ำขลุกขลิกในภาชนะมีที่จับหรือช้อน 65
ภาพที่ 103 การจัดอาหารที่ต้องจิ้มหรือราดซอส 65
ภาพที่ 104 การจัดอาหารที่ต้องจิ้มน้ำจิ้ม อาจจัดอาหารไว้รอบจาน วางถ้วยน้ำจิ้มไว้ตรงกลาง 66
ภาพที่ 105 การจัดสลัดใส่ถ้วยขนาดเล็ก โดยต้องใช้ช้อนตักหรือใช้ส้อมจิ้มสลัดรับประทาน 66
ภาพที่ 106 การจัดสลัดโดยเสียบไม้เป็นคำๆ จัดเรียงบนภาชนะขนาดใหญ่และราดน้ำสลัดไว้ 66
ภาพที่ 107 การจัดสลัดในภาชนะขนาดเล็ก โดยภาชนะ 1 ชิ้นจะจัดสลัดพอดี 1 คำ
อาจมีการเสียบไม้ไว้ หรือใช้ส้อมจิ้มสลัดขึ้นรับประทานก็ได้ 67
ภาพที่ 108 การจัดเรียงขนมอบเป็นจังหวะบนภาชนะขนาดใหญ่ 67
ภาพที่ 109 การจัดเรียงขนมอบเป็นชิ้นๆ ในภาชนะขนาดเล็ก 67
ภาพที่ 110 การขนมอบและเค้ก ในภาชนะขนาดเล็ก 68
ภาพที่ 111 การจัดขนมอบ โดยการเสียบด้วยไม้ 68
ภาพที่ 112 การจัดผลไม้โดยตัดเป็นชิ้นขนาดเล็กเรียงในภาชนะจากนั้นจึงเททับด้วยเยลลี่ 68
ภาพที่ 113 การจัดผลไม้โดยตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ จัดเรียงในภาชนะขนาดเล็ก 69
ภาพที่ 114 แสดงภาพสัดส่วนของมือ 72
ภาพที่ 115 แสดงลักษณะการหยิบยก 73
ภาพที่ 116 แสดงลักษณะการจับโดยใช้นิ้วชี้กับนิ้วหัวแม่มือ 73
ภาพที่ 117 แสดงลักษณะการจับกระชับเต็มมือ 74
ภาพที่ 118 แสดงลักษณะการจับแบบใช้นิ้วเกี่ยว 74
ภาพที่ 119 แสดงลักษณะการกำ 74

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 120 บรรยากาศและการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ 75
เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว
ภาพที่ 121 บรรยากาศและการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ 76
เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ
ภาพที่ 122 ตัวอย่างงานออกแบบรูปแบบโมเดิร์น Barcelona chair 77
ภาพที่ 123 ตัวอย่างงานออกแบบรูปแบบโมเดิร์น Wassily chair 78
ภาพที่ 124 งานออกแบบในยุคโมเดิร์น 80
ภาพที่ 125 งานออกแบบรูปแบบโมเดิร์นในปัจจุบัน 82
ภาพที่ 126 งานออกแบบภาชนะบนโต๊ะอาหารรูปแบบโมเดิร์นในปัจจุบัน 83
ภาพที่ 127 การตกแต่งห้องแบบโมเดิร์น ผสมผสานกับแบบบาโร้ค 1 84
ภาพที่ 128 การตกแต่งห้องแบบโมเดิร์น ผสมผสานกับแบบบาโร้ค 2 84
ภาพที่ 129 การตกแต่งห้องแบบโมเดิร์น ผสมผสานกับแบบบาโร้ค 3 85
ภาพที่ 130 การตกแต่งห้องโดยใช้รูปทรงที่มีเหลี่ยมมุมชัดเจนกับวัสดุที่มีความมันเงา 1 85
ภาพที่ 131 การตกแต่งห้องโดยใช้รูปทรงที่มีเหลี่ยมมุมชัดเจนกับวัสดุที่มีความมันเงา 2 86
ภาพที่ 132 การตกแต่งห้องโดยใช้รูปทรงที่มีเหลี่ยมมุมชัดเจนกับวัสดุที่มีความมันเงา 3 86
ภาพที่ 133 การใช้รูปทรงแบบโมเดิร์นผสมผสานกับธรรมชาติ 1 87
ภาพที่ 134 การใช้รูปทรงแบบโมเดิร์นผสมผสานกับธรรมชาติ 2 87
ภาพที่ 135 บรรยากาศโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า สาขา เซ็นทรัล ลาดพร้าว 88
ภาพที่ 136 บรรยากาศโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า สาขา เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ 88
ภาพที่ 137 ลักษณะการตกแต่ง โดยใช้รูปทรงที่เรียบง่าย ผสมกับการตกแต่งแบบบาโร้ค 89
ภาพที่ 138 เครื่องเรือนต่างๆ รูปแบบบาโร้ค 92
ภาพที่ 139 ลายปูนปั้นและลายแกะสลักแบบบาโร้ค 93
ภาพที่ 140 ภายในวิหารนักบุญเปโตร นครวาติกัน 93
ภาพที่ 141 การตกแต่งภายในพระราชวังแวร์ซายส์ (Palace of Versailles) 94
ภาพที่ 142 ภายในห้องพระบรรทมที่พระราชวังแวร์ซายส์ 94
ภาพที่ 143 ใบอาแคนธัสและลายใบอาแคนธัสแบบบาโร้ค 94
ภาพที่ 144 ลายบาโร้คที่มีลักษณะโค้งแบบ C scroll 95
ภาพที่ 145 ลายบาโร้คที่มีลักษณะโค้งแบบ S scroll 95
ภาพที่ 146 ลวดลายอื่นๆ ที่เป็นสัญลักษณ์ของสมัยบาโร้ค 96
ภาพที่ 147 ตัวอย่างการตกแต่งเครื่องเรือนแบบบาโร้ค 97
ภาพที่ 148 ลักษณะเก้าอี้และการตกแต่งสมัยบาโร้ค 98
ภาพที่ 149 ลักษณะพนักพิงของเก้าอี้แบบบาโร้ค 99

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 150 ตู้และขาตู้สมัยบาโร้คแบบต่างๆ 99
ภาพที่ 151 บริเวณโถงทางเดินของพระราชวังและโบสถ์ต่างๆ สมัยบาโร้ค 100
ภาพที่ 152 แสดงลวดลายแบบ Repetition 102
ภาพที่ 153 แสดงลวดลายแบบ Rhythm 102
ภาพที่ 154 แสดงลวดลายแบบ Balance 102
ภาพที่ 155 แสดงลวดลายแบบ Proportion 103
ภาพที่ 156 แสดงลวดลายแบบ Alternation 103
ภาพที่ 157 แสดงลวดลายแบบ Sequence 103
ภาพที่ 158 แสดงลวดลายแบบ Radiation 104
ภาพที่ 159 แสดงลวดลายแบบ Parallelism 104
ภาพที่ 160 แสดงลวดลายแบบ Symmetry 104
ภาพที่ 161 แสดงลวดลายแบบ Contrast 105
ภาพที่ 162 แสดงลวดลายแบบ Emphasis 105
ภาพที่ 163 ภาชนะตกแต่งด้วยลาย โดด 106
ภาพที่ 164 ภาชนะตกแต่งด้วยลายแถบ 106
ภาพที่ 165 ภาชนะตกแต่งด้วยลายเต็มพื้นผิว 107
ภาพที่ 166 ภาชนะตกแต่งด้วยลายเดี่ยวและลายแถบ 107
ภาพที่ 167 การวางลายที่ขอบภาชนะ 108
ภาพที่ 168 การวางลายตรงกลางภาชนะ 108
ภาพที่ 169 การวางลายด้านใดด้านหนึ่งของภาชนะ 109
ภาพที่ 170 การวางลายเต็มพื้นที่ภาชนะ 109
ภาพที่ 171 การวางลายกระจายบนภาชนะ 110
ภาพที่ 172 การวางลายตามขอบของพื้นที่ตรงกลางภาชนะ 110
ภาพที่ 173 วงล้อสี (Color Wheel) 113
ภาพที่ 174 บรรยากาศบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ 114
ภาพที่ 175 สีต่างๆ ที่สรุปจากการตกแต่งบริเวณ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ 115
ภาพที่ 176 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับการออกแบบที่ 1 141
ภาพที่ 177 เฟอร์นิเจอร์และการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ 141
ภาพที่ 178 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับการออกแบบที่ 2 144
ภาพที่ 179 เฟอร์นิเจอร์และการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ 145
ภาพที่ 180 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะผนังสูง 1 145
ภาพที่ 181 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะผนังสูง 2 146

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 183 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะผนังสูง 3 147
ภาพที่ 184 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบน 1 147
ภาพที่ 185 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบน 2 148
ภาพที่ 186 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึก 1 149
ภาพที่ 187 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึก 2 150
ภาพที่ 188 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึก 3 151
ภาพที่ 189 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะมีด้ามจับ 1 151
ภาพที่ 190 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะมีด้ามจับ 2 152
ภาพที่ 191 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะมีด้ามจับ 3 153
ภาพที่ 192 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะวางไม้เสียบ 1 154
ภาพที่ 193 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะวางไม้เสียบ 2 155
ภาพที่ 194 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะวางไม้เสียบ 3 156
ภาพที่ 195 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 1 156
ภาพที่ 196 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 2 157
ภาพที่ 197 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 3 158
ภาพที่ 198 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหาร ในอ่างอุ่นอาหาร 1 158
ภาพที่ 199 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหาร ในอ่างอุ่นอาหาร 2 159
ภาพที่ 200 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหาร ในอ่างอุ่นอาหาร 3 160
ภาพที่ 201 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหาร สำหรับการรับประทาน 1 160
ภาพที่ 202 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหาร สำหรับการรับประทาน 2 161
ภาพที่ 203 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหาร สำหรับการรับประทาน 3 162
ภาพที่ 204 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหาร สำหรับการรับประทาน 4 163
ภาพที่ 205 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะใส่น้ำจิ้ม 1 163
ภาพที่ 206 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะใส่น้ำจิ้ม 2 164
ภาพที่ 207 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะใส่น้ำจิ้ม 3 165

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 208 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ช้อน ส้อม 1 166
ภาพที่ 209 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ช้อน ส้อม 2 167
ภาพที่ 210 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 1 168
ภาพที่ 211 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 2 169
ภาพที่ 212 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 1 170
ภาพที่ 213 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 2 171
ภาพที่ 214 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 3 172
ภาพที่ 215 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหาร 1 172
ภาพที่ 216 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหาร 2 173
ภาพที่ 217 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหาร 3 174
ภาพที่ 218 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างฐานวางป้ายชื่อ 1 175
ภาพที่ 219 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างฐานวางป้ายชื่อ 2 176
ภาพที่ 220 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่นามบัตรย่าปานเคเทอริ่ง 1 177
ภาพที่ 221 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่นามบัตรย่าปานเคเทอริ่ง 2 178
ภาพที่ 222 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 1 182
ภาพที่ 223 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 2 182
ภาพที่ 224 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 3 183
ภาพที่ 225 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 4 183
ภาพที่ 226 แบบร่างภาชนะผนังสูงขั้นสุดท้าย 183
ภาพที่ 227 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 1 184
ภาพที่ 228 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 2 184
ภาพที่ 229 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 3 184
ภาพที่ 230 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 4 185
ภาพที่ 231 แบบร่างภาชนะทรงแบนขั้นสุดท้าย 2 แบบ 185
ภาพที่ 232 การพัฒนาหุ่นจำลองภาชนะทรงแบนก้นลึกแบบที่ 1 185
ภาพที่ 233 การพัฒนาหุ่นจำลองภาชนะทรงแบนก้นลึกแบบที่ 2 186
ภาพที่ 234 แบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึกขั้นสุดท้าย 186
ภาพที่ 235 หุ่นจำลองภาชนะมีด้ามจับแบบที่ 1 186
ภาพที่ 236 หุ่นจำลองภาชนะมีด้ามจับแบบที่ 2 186
ภาพที่ 237 การพัฒนาหุ่นจำลองแบบที่ 3 187
ภาพที่ 238 แบบร่างภาชนะมีด้ามจับขั้นสุดท้าย 187
ภาพที่ 239 แบบร่างภาชนะวางไม้เสียบ 187

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 240 หุ่นจำลองขาถาดสำหรับจัดแสดงอาหารแบบที่ 1 188
ภาพที่ 241 หุ่นจำลองขาถาดสำหรับจัดแสดงอาหารแบบที่ 2 188
ภาพที่ 242 หุ่นจำลองขาถาดสำหรับจัดแสดงอาหารแบบที่ 3 189
ภาพที่ 243 แบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหารขั้นสุดท้าย 189
ภาพที่ 244 แบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร ขั้นสุดท้าย 190
ภาพที่ 245 หุ่นจำลองที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 1 190
ภาพที่ 246 หุ่นจำลองที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 2 190
ภาพที่ 247 แบบร่างที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานขั้นสุดท้าย 191
ภาพที่ 248 แบบร่างภาชนะใส่น้ำจิ้มขั้นสุดท้าย 191
ภาพที่ 249 แบบร่างภาชนะใส่ช้อน ส้อมขั้นสุดท้าย 191
ภาพที่ 250 แบบร่างที่ใส่กระดาษเช็ดปากขั้นสุดท้าย 192
ภาพที่ 251 หุ่นจำลองที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 192
ภาพที่ 252 แบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟันขั้นสุดท้าย 192
ภาพที่ 253 หุ่นจำลองที่ใส่ที่คีบอาหาร 193
ภาพที่ 254 แบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหารขั้นสุดท้าย 193
ภาพที่ 255 หุ่นจำลองฐานวางป้ายชื่อ 193
ภาพที่ 256 แบบร่างฐานวางป้ายชื่อขั้นสุดท้าย 193
ภาพที่ 257 หุ่นจำลองที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง 194
ภาพที่ 258 แบบร่างที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่งขั้นสุดท้าย 194
ภาพที่ 259 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยใช้โทนสีเดียว 194
ภาพที่ 260 การตกแต่งบริเวณ โรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัลพลาซ่าแจ้งวัฒนะ 195
ภาพที่ 261 โทนสีที่ได้จากการอ้างอิงการตกแต่งบริเวณ โรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ 195
ภาพที่ 262 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 1 196
ภาพที่ 263 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 2 196
ภาพที่ 264 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 3 197
ภาพที่ 265 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 4 197
ภาพที่ 266 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกัน 198
ภาพที่ 267 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกันแบบที่ 1 199

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 268 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่าง มีสีแตกต่างกันแบบที่ 2 199
ภาพที่ 269 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่าง มีสีแตกต่างกันแบบที่ 3 200
ภาพที่ 270 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่าง มีสีแตกต่างกันแบบที่ 4 200
ภาพที่ 271 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่าง ด้วยลวดลายกราฟฟิก 201
ภาพที่ 272 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 1 201
ภาพที่ 273 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 2 202
ภาพที่ 274 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 3 202
ภาพที่ 275 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 4 203
ภาพที่ 276 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย เช่น การวนขอบ เขียนลายด้วยทองหรือแพทตินัม 204
ภาพที่ 277 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย เช่น การวนขอบ เขียนลายด้วยทองหรือแพทตินัม 204
ภาพที่ 278 ชิ้นงานที่ทดลองเขียนเงินบนลายและขอบ 205
ภาพที่ 279 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานที่ไม่มีลวดลายโดยใช้ลายกราฟฟิกที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์นสี่เหลี่ยม 206
ภาพที่ 280 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานที่ไม่มีลวดลายโดยใช้ลายกราฟฟิกที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์นที่มีทิศทางไม่แน่นอน 207
ภาพที่ 281 แบบลายกราฟฟิกแพทเทิร์นสี่เหลี่ยมแบบต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่งชิ้นงาน 207
ภาพที่ 282 รูปแบบลายกราฟฟิกต้นแบบ 208
ภาพที่ 283 รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 1 208
ภาพที่ 284 รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 2 208
ภาพที่ 285 รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 3 208
ภาพที่ 286 การวางแพทเทิร์นบนภาชนะผนังสูง 209
ภาพที่ 287 การวางแพทเทิร์นบนที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 209
ภาพที่ 288 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 1 210
ภาพที่ 289 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 2 210
ภาพที่ 290 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 3 211
ภาพที่ 291 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 4 211

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 292 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 215
ภาพที่ 293 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร เมื่อใช้ร่วมกับภาชนะผนังสูง 215
ภาพที่ 294 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน 216
ภาพที่ 295 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน เมื่อใช้ร่วมกับภาชนะใส่อาหารชิ้นอื่น 216
ภาพที่ 296 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 1 217
ภาพที่ 297 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 2 217
ภาพที่ 298 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 3 218
ภาพที่ 299 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 4 218
ภาพที่ 300 ลายรูปลอกบนภาชนะผนังสูง 219
ภาพที่ 301 ลายรูปลอกบนภาชนะทรงแบน 219
ภาพที่ 302 ลายรูปลอกบนภาชนะทรงแบนก้นลึก 219
ภาพที่ 303 ลายรูปลอกบนภาชนะมีด้ามจับ 220
ภาพที่ 304 ลายรูปลอกบนภาชนะวางไม้เสียบ 220
ภาพที่ 305 ลายรูปลอกบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 220
ภาพที่ 306 ลายรูปลอกบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน 221
ภาพที่ 307 ลายรูปลอกบนภาชนะใส่น้ำจิ้ม 221
ภาพที่ 308 ลายรูปลอกบนที่ใส่ช้อน ส้อม 222
ภาพที่ 309 ลายรูปลอกบนที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 222
ภาพที่ 310 ลายรูปลอกบนที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 223
ภาพที่ 311 ลายรูปลอกบนที่ใส่ที่คีบอาหาร 223
ภาพที่ 312 ลายรูปลอกบนฐานวางป้ายชื่อ 223
ภาพที่ 313 ลายรูปลอกบนที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง 224
ภาพที่ 314 ชิ้นงานต้นแบบที่ทำจากปูนพลาสเตอร์ 255
ภาพที่ 315 ชิ้นงานต้นแบบที่ทำจากปูนพลาสเตอร์และทำส่วนที่เป็นลวดลายด้วย Industrial clay 255
ภาพที่ 316 แม่พิมพ์สำหรับหล่อชิ้นงาน 256
ภาพที่ 317 ชิ้นงานที่หล่อเสดแล้วแต่ยังไม่แกะออกจากพิมพ์ 257
ภาพที่ 318 ชิ้นงานที่แห้งสนิทแล้วและนำมาตัดส่วนเกินออก 257
ภาพที่ 319 ชิ้นงานหลังจากเผาดิบแล้ว 258
ภาพที่ 320 ชิ้นงานหลังจากเผาเคลือบแล้ว 258

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 321 การติดรูปลอกลงบนชิ้นงาน 259
ภาพที่ 322 ชิ้นงานที่ติดรูปลอกสีขาวหลังจากเผาแล้ว 259
ภาพที่ 323 ผลงานจริงภาชนะผนังสูง 259
ภาพที่ 324 รายละเอียดลายบนภาชนะผนังสูง 260
ภาพที่ 325 ผลงานจริงภาชนะทรงแบนแบบที่ 1 260
ภาพที่ 326 รายละเอียดลายบนภาชนะทรงแบนแบบที่ 1 260
ภาพที่ 327 ผลงานจริงภาชนะทรงแบนแบบที่ 2 261
ภาพที่ 328 รายละเอียดลายบนภาชนะทรงแบนแบบที่ 2 261
ภาพที่ 329 ผลงานจริงภาชนะทรงแบนก้นลึก 261
ภาพที่ 330 รายละเอียดลายบนภาชนะทรงแบนก้นลึก 262
ภาพที่ 331 ผลงานจริงภาชนะมีด้ามจับ 262
ภาพที่ 332 รายละเอียดลายบนภาชนะมีด้ามจับ 262
ภาพที่ 333 ผลงานจริงภาชนะวางไม้เสียบ 263
ภาพที่ 334 รายละเอียดลายบนภาชนะวางไม้เสียบ 263
ภาพที่ 335 ผลงานจริงถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 264
ภาพที่ 336 ผลงานจริงที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 264
ภาพที่ 337 รายละเอียดลายบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 265
ภาพที่ 338 ผลงานจริงที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน 265
ภาพที่ 339 รายละเอียดลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน 265
ภาพที่ 340 ผลงานจริงภาชนะใส่น้ำจิ้ม 266
ภาพที่ 341 รายละเอียดลายบนภาชนะใส่น้ำจิ้ม 266
ภาพที่ 342 ผลงานจริงที่ใส่ช้อน ส้อม 266
ภาพที่ 343 รายละเอียดลายบนที่ใส่ช้อน ส้อม 267
ภาพที่ 344 ผลงานจริงที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 267
ภาพที่ 345 รายละเอียดลายบนที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 267
ภาพที่ 346 ผลงานจริงที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 268
ภาพที่ 347 ผลงานจริงที่ใส่ที่คีบอาหาร 268
ภาพที่ 348 รายละเอียดลายบนที่ใส่ที่คีบอาหาร 268
ภาพที่ 349 ผลงานจริงฐานวางป้ายชื่อ 269
ภาพที่ 350 ผลงานจริงที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง 269
ภาพที่ 351 รายละเอียดลายบนที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง 269
ภาพที่ 352 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 1 270

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 352 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 2 270
ภาพที่ 353 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 3 271
ภาพที่ 354 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 4 271
ภาพที่ 355 การจัดวางส่วนภาชนะและอุปกรณ์สำหรับลูกค้า 272
ภาพที่ 356 การจัดวางผลงานในส่วนที่ต้องใช้กับอ่างอุ่นอาหาร 272
ภาพที่ 357 การจัดวางภาชนะทรงสูงและภาชนะทรงแบนในอ่างอุ่นอาหาร 273
ภาพที่ 358 การจัดวางภาชนะทรงแบนบนถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 273
ภาพที่ 359 การจัดวางภาชนะทรงแบนก้นลึกบนถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 274
ภาพที่ 360 การจัดวางภาชนะมีด้ามจับบนถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 274
ภาพที่ 361 การจัดอาหารบนภาชนะวางไม้เสียบ 275
ภาพที่ 362 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 1 275
ภาพที่ 363 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 2 276
ภาพที่ 364 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 3 276
ภาพที่ 365 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 4 277

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

ปัจจุบันคนไทยมีวิถีชีวิตที่ต้องการความสะดวกสบายมากขึ้น จึงทำให้เกิดธุรกิจด้านการบริการต่างๆ เกิดขึ้นอย่างมากมาย เช่น ธุรกิจบริการด้านความงาม ธุรกิจบริการด้านการพักอาศัย ธุรกิจบริการด้านอาหาร ซึ่งธุรกิจบริการด้านอาหารนั้นมีมากมายหลายรูปแบบ ทั้งร้านอาหาร ภัตตาคาร เป็นต้น สำหรับผู้ที่ต้องการจัดงานเลี้ยงแต่ไม่อยากจัดการด้านอาหารเอง ก็มีธุรกิจบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ซึ่งทำให้เกิดความสะดวกแก่ผู้จัดงาน ธุรกิจดังกล่าวจึงได้รับความนิยมใช้บริการมากในปัจจุบัน

ธุรกิจจัดเลี้ยงเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก บางบริษัทรับทำเฉพาะอาหารอย่างเดียว บางบริษัทรับทำทั้งด้านอาหารและการจัดรูปแบบการแสดงอาหารให้เข้ากับรูปแบบหลักของงาน (Theme) ด้วย ซึ่งมีบริษัทหนึ่งที่ได้รับความนิยมและความไว้วางใจจากลูกค้ารายใหญ่ให้จัดบริการเป็นประจำ คือ ย่าปานเคเทอริ่ง ซึ่งดำเนินธุรกิจมาประมาณ 6 ปี มีการตอบรับที่ดี เป็นที่สนใจของธุรกิจการจัดงานตามสถานการณ์ (Event) ที่ต้องการบริการจัดเตรียมอาหาร (Catering) และสามารถตอบโจทย์ลูกค้าได้ ทำให้มีลูกค้าตอบรับและสนใจให้บริษัทย่าปานเคเทอริ่งไปจัดงานให้เพิ่มมากขึ้น

บริการที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดให้ลูกค้า คือ อาหารและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ซึ่งมีอาหารให้เลือกหลายประเภท เช่น ค็อกเทล (Cocktail), บุฟเฟ่ต์ (Buffet), อาหารว่าง (Coffee Break), อาหารถวายพระ เป็นต้น มาตรฐานที่ย่าปานเคเทอริ่งสามารถจัดให้ลูกค้าได้ คือ โต๊ะตั้งแสดงอาหารของตกแต่งบนโต๊ะอาหารที่สามารถจัดได้ตามโจทย์ของลูกค้า โต๊ะและเก้าอี้นั่งรับประทานอาหาร ดอกไม้บนโต๊ะรับประทานอาหารและโต๊ะตั้งอาหาร เต็นท์ ของชำร่วย (ที่เป็นอาหาร เช่น ลูกชุบใส่ชะลอม) โดยลูกค้าสามารถเลือกสีผ้าปูโต๊ะ, โบว์ผูกเก้าอี้, ดอกไม้ที่เข้ากับแนวความคิด (Concept) ของงานได้

ปัจจุบันย่าปานเคเทอริ่งได้ก้าวขึ้นมาเป็นหนึ่งในผู้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ได้อย่างสมบูรณ์แบบ และขึ้นมาเป็นผู้นำในสายงานได้อย่างรวดเร็ว ซึ่งตลาดโดยรวมของการจัดเลี้ยงนอกสถานที่มีมูลค่าประมาณ 300 ล้านบาท ย่าปานเคเทอริ่งมีส่วนแบ่งในท้องตลาดอยู่กว่า 10% แม้จะเป็นยี่ห้อ (Brand) ใหม่ ก็สามารถสร้างความเชื่อมั่นและภาพลักษณ์ที่ดีได้สำหรับผู้บริโภค ทำให้ได้รับการไว้วางใจจาก เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ (SF Cinema City) ในการทำข้อตกลงเกี่ยวกับการจัดเตรียมอาหารเพื่อบริการลูกค้าที่ใช้บริการ โรงภาพยนตร์ระดับเฟิร์สคลาส หรือ เอส เอฟ เฟิร์สคลาส ซีเนม่า (SF First Class Cinema) ซึ่งมี 3 สาขา คือ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พลาซ่า ลาดพร้าว, เอส เอฟ เฟิร์ส คลาสซีเนม่า เซ็นทรัล เวิลด์, เอส เอฟ เฟิร์สคลาสซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เปิดบริการสำหรับกลุ่มลูกค้าระดับ VIP มีบริการอาหารให้รับประทานก่อนเวลาฉายภาพยนตร์ 1 ชั่วโมง ซึ่งย่าปานเคเทอริ่ง รับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารรวมทั้งภาชนะใส่อาหารในส่วนที่ให้ลูกค้ารับประทานระหว่างรอชมภาพยนต์ ซึ่งเป็นอาหารประเภทค็อกเทล ภาชนะสำหรับจัดแสดงอาหารเป็นภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาเรียบๆ รูปแบบโมเดิร์น (Modern style) เหมือนในท้องตลาดทั่วไป แต่ทางย่าปานเคเทอริ่งมีนโยบายในการปรับปรุงภาชนะจัดแสดงอาหารสำหรับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เพื่อความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่เหมาะสมกับรูปแบบ (Style) ของโรงภาพยนตร์มากขึ้น มีจุดเด่นแตกต่างจากภาชนะทั่วไปที่พบเห็นได้ตามท้องตลาด เป็นการเพิ่มความประทับใจแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการชมภาพยนตร์และเพิ่มความประทับใจแก่ผู้บริหารโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ มากยิ่งขึ้น

ดังนั้นการออกแบบชุดภาชนะแบบใหม่ สำหรับใช้ในการจัดอาหารเพื่อจัดเลี้ยงลูกค้าของโรงภาพยนตร์ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เพื่อให้สอดคล้องกับบรรยากาศ รูปแบบ และแนวความคิดของโรงภาพยนตร์ในหัวข้อ “โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่งเพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า” จึงเป็นการนำเสนอทางเลือกใหม่เพื่อเป็นการปรับปรุงรูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหาร ซึ่งมีส่วนช่วยในการเพิ่มความประทับใจแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการชมภาพยนตร์ที่โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เกิดความสุขและเติมเต็มอารมณ์สุนทรีย์ในการรับประทานอาหารระหว่างรอชมภาพยนตร์ได้มากยิ่งขึ้น

1.2 ความเป็นไปได้ของโครงการ

1.2.1 ความเป็นไปได้ด้านนโยบาย

โครงการนี้เป็นไปเพื่อตอบสนองนโยบายและแนวความคิดของย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อปรับปรุงภาชนะใส่อาหารสำหรับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เพื่อความเป็นเอกลักษณ์ และเสริมสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการโรงภาพยนตร์

1.2.2 ความเป็นไปได้ด้านเศรษฐกิจ

ผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบนี้จะมีการใช้วัตถุดิบภายในประเทศ สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรมภายในประเทศเพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เป็นการส่งเสริมระบบอุตสาหกรรมเซรามิกส์ของไทยให้มีการพัฒนาต่อไปในทุกๆ ด้าน ซึ่งจะมีส่วนช่วยในการส่งเสริมระบบเศรษฐกิจของประเทศให้ดีขึ้นด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2.3 ความเป็นไปได้ด้านสังคม และสิ่งแวดล้อม

การจ่ายเงินที่ค่อนข้างสูงสำหรับชมภาพยนตร์ ผู้บริโภคย่อมคาดหวังกับความสมบูรณ์แบบการบริการทุกอย่าง ทั้งด้านคุณภาพของโรงภาพยนตร์และคุณภาพของการบริการ โครงการออกแบบนี้จะช่วยให้การรับประทานอาหารระหว่างรอชมภาพยนตร์มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ช่วยให้ผู้ชมมีความสุขและเกิดความประทับใจในการรับประทานอาหารมากยิ่งขึ้น

1.2.4 ความเป็นไปได้ด้านการออกแบบ

เป็นการออกแบบที่คำนึงถึงการผลิตเชิงการค้า สามารถผลิตได้จริงในระบบอุตสาหกรรม โดยอาศัยข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าถึงพฤติกรรมของลูกค้าที่รับประทานอาหารระหว่างรอชมภาพยนตร์และพฤติกรรมของผู้บริการจัดเตรียมอาหารเป็นหลัก วิเคราะห์ถึงปัญหาและการออกแบบเพื่อแก้ปัญหา โดยใช้เซรามิกส์เป็นวัสดุหลักในการออกแบบ ซึ่งเป็นวัสดุที่มีคุณสมบัติที่สามารถออกแบบได้หลากหลายแม้ผลิตในระบบอุตสาหกรรม จึงเป็นโอกาสที่ทำให้เกิดความเป็นไปได้ในการออกแบบ

1.2.5 สรุปความเป็นไปได้ของโครงการ

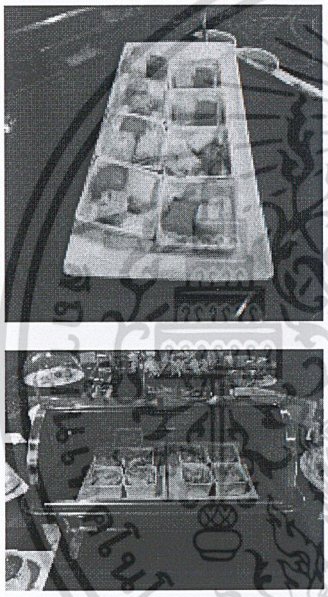
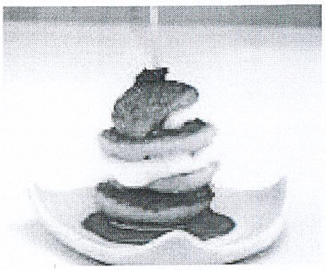
หัวข้อวิทยานิพนธ์เรื่อง “โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่งเพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า” มีความสอดคล้องต่อความเป็นไปได้ของโครงการในทุกๆ ด้าน จึงสามารถทำเป็นโครงการได้จริง

1.3 ปัญหาและการแก้ปัญหา

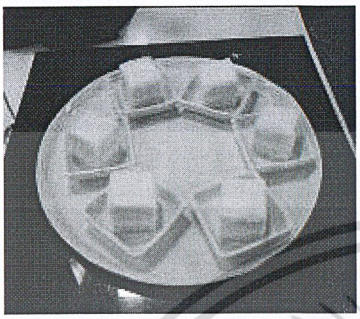
ตารางที่ 1 แสดงปัญหาและการแก้ปัญหา

ปัญหา/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการแก้ปัญหา
ปัญหาด้านความงาม 1. รูปแบบของภาชนะจัดแสดงอาหารเดิมเป็นภาชนะที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไป ซึ่งเป็นภาชนะที่ไม่สามารถสร้างจุดเด่น หรือเอกลักษณ์แก่โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า ได้	1. ออกแบบภาชนะจัดแสดงอาหารตามเอกลักษณ์และจุดเด่นของสถานที่ซึ่งเป็นโรงภาพยนตร์ มีเอกลักษณ์และรูปแบบเฉพาะตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหา/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการแก้ปัญหา
2. ภาชนะจัดแสดงอาหารเดิม ไม่ได้ถูกออกแบบให้เป็นชุดเดียวกัน เมื่อย่าปานเคเทอริ่งนำภาชนะรูปแบบต่างๆ มาประยุกต์ใช้ด้วยกัน ทำให้ขาดความกลมกลืนกัน ไม่มีเอกลักษณ์ร่วมที่จะทำให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน 3. ภาชนะเดิมไม่ได้ถูกออกแบบให้นำมาใช้งานร่วมกัน เมื่อนำมาจัดด้วยกันจึงไม่พอดีทำให้ไม่สวยงาม 	2. สร้างเอกลักษณ์ร่วมให้กับภาชนะจัดแสดงอาหารและอุปกรณ์อื่นๆ ที่วางบนโต๊ะจัดแสดงอาหาร ให้มีรูปทรงหรือเรื่องราวเป็นไปในทิศทางเดียวกัน 3. ออกแบบภาชนะให้สามารถประยุกต์ใช้ได้หลายรูปแบบ มีความพอดีในการจัดวางและ มีความพอดีในการจัดอาหาร
ปัญหาด้านการใช้งาน 1. ภาชนะบางชิ้นที่มีลักษณะเป็นจานก้นแบนหากนำมาใส่อาหารที่มีน้ำหรืออาหารที่มีการราดซอส เมื่อลูกค้าหยิบใช้งานน้ำจะไหลหกเปื้อนได้ง่าย 	1. ปรับเปลี่ยนรูปแบบภาชนะให้มีส่วนตรงกลางลึกลงเล็กน้อย เพื่อให้สามารถใส่อาหารที่มีน้ำเล็กน้อยได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหา/ข้อเสนอแนะ	แนวทางการแก้ปัญหา
2. ภาชนะสำหรับใส่ขนมอบและเค้กมีลักษณะเป็นถ้วยเตี้ย ซึ่งมีขอบขึ้นมาบังอาหารบางส่วนทำให้ขาดความสวยงาม 	2. ออกแบบภาชนะสำหรับใส่ขนมอบและเค้กให้มีขอบต่ำลงหรือเปลี่ยนเป็นจานแทนซึ่งเดิมไม่มีจานที่มีขนาดเหมาะสมกับชิ้นของขนม
3. ถาดวางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหารต้องมีภาชะอื่นรองข้างใต้ทำให้การใช้งานไม่สะดวก 	3. ออกแบบที่วางภาชนะอาหารในอ่างอุ่นอาหารให้มีขาหรือยกสูงขึ้นเพื่อให้ใช้งานสะดวกขึ้น

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 ออกแบบชุดภาชนะจัดแสดงอาหาร สำหรับย่าปานเคเทอริ่ง เพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า ให้มีความกลมกลืนกันโดยมีวัสดุหลักเป็นเครื่องเคลือบดินเผา และอาจมีวัสดุอื่นประกอบบ้างตามความเหมาะสม เช่น อะคริลิค

1.4.2 ออกแบบปรับปรุงภาชนะอาหารให้มีความสอดคล้องกับพฤติกรรมการใช้งานของผู้จัดอาหารและผู้รับประทานอาหาร

1.4.3 ออกแบบภาชนะอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ สามารถสื่อถึงโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า ได้

1.4.4 การออกแบบชุดภาชนะนี้ไม่ได้รวมการใช้งานกับอาหารประเภทเครื่องดื่ม เนื่องจากย่าปานเคเทอริ่งไม่ได้รับผิดชอบในส่วนนี้ และมีภาชนะที่เป็นวัสดุอื่นซึ่งมีความเหมาะสมกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.5 ออกแบบภาชนะสำหรับรับประทานอาหารและจัดแสดงอาหาร โดยมีรายการต่างๆ ดังนี้

ตารางที่ 2 แสดงขอบเขตในการออกแบบผลิตภัณฑ์ของโครงการ

ผลิตภัณฑ์	จำนวนแบบ	จำนวนขนาด	จำนวนชิ้น
1. ภาชนะผนังสูง	1	1	12
2. ภาชนะทรงแบน	2	1	32
3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก	1	1	9
4. ภาชนะมีด้ามจับ	1	1	12
5. ภาชนะวางไม้เสียบ	1	1	1
6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร	1	1	3
7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร	1	1	2
8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน	1	1	10
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	1	1	2
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	1	1	4
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก	1	1	2
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	1	1	2
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร	1	1	2
14. ฐานวางป้ายชื่อ	1	1	6
15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง	1	1	2
รวม	16	15	101

1.5 แนวทางในการออกแบบ

โรงภาพยนตร์ของ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า แต่ละสาขาจะมีรูปแบบการตกแต่งที่แตกต่างกันไป แต่ทุกสาขาจะมีจุดร่วมในการตกแต่งที่เหมือนกันคือ การตกแต่งจะผสมผสานความเรียบง่ายทันสมัย (Modern) ซึ่งโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า มีลูกค้ากลุ่มเป้าหมายเป็น ชาย-หญิง อายุประมาณ 22-35 ปี เป็นคนเรียบหรูดูดี มีรสนิยม ใช้ของแบรนด์เนม ชอบความสนุกสนาน จากจุดร่วมในการตกแต่งบรรยากาศโรงภาพยนตร์จนถึงลักษณะของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย จึงเป็นที่มาของแนวทางการออกแบบโดยการใช้ความเรียบง่ายของรูปทรง มาผสมผสานกับรูปแบบความหรูหรา (Luxury) เพื่อให้เข้ากับลักษณะการตกแต่ง และบรรยากาศของโรงภาพยนตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 แสดงแนวทางการออกแบบ

1.6 แนวทางการศึกษาวิจัย

1.6.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับย่าปานเคเทอริ่ง

1.6.2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

1.6.3 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภาชนะใส่อาหารรูปแบบต่างๆ

1.6.4 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบการจัดอาหารประเภทค็อกเทลแบบต่างๆ

1.6.5 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและรสนิยมของผู้บริโภค เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ

1.6.6 ศึกษาแนวทางการออกแบบ

1.6.7 ศึกษาวัสดุและกรรมวิธีการผลิต

1.6.8 ศึกษาความเป็นไปได้ในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาจัดแสดงอาหารสำหรับย่าปานเคเทอริ่งเพื่อโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การค้นคว้าและวิเคราะห์สรุปผลข้อมูล

2.1 ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับย่าปานเคเทอริ่ง

ย่าปานเคเทอริ่งเป็นส่วนงานที่แยกมาจากร้านอาหารจิตรโภชนา ซึ่งดูแลโดยบริษัท คุ๊กเคอร์รี่ จำกัด มี คุณสุทัศน์ ชาญวิเศษ เป็นกรรมการผู้จัดการ ดำเนินธุรกิจการจัดเลี้ยงประเภทต่างๆ เช่น การจัดการอาหารและตกแต่งสถานที่, การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงอาหาร เป็นต้น โดยมีสำนักงานอยู่ที่ Yapan Catering, บริษัท Cookery Co., Ltd. 26/368 หมู่ 6 ถนนพหลโยธิน แขวงสายไหม เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220 โทรศัพท์ 02-531-1644-5 โทรสาร 02-531-9862 เว็บไซต์ www.yapancatering.com



ภาพที่ 2 ตราสัญลักษณ์ย่าปานเคเทอริ่ง

2.1.1 ประวัติย่าปานเคเทอริ่ง

จิตรโภชนาก่อตั้งขึ้นครั้งแรกในปีพ.ศ. 2490 โดยคุณสม (จิตร) และ คุณสมใจ (ปาน) ชาญวิเศษ ด้วยความมานะพยายามและใจที่รักในการทำอาหารและบริการ ร้านอาหารจิตรโภชนาจึงเป็นที่นิยมในเวลาอันรวดเร็ว การขยายสาขาและการลงทุนเต็มรูปแบบเริ่มเกิดขึ้นหลังจากที่ลูกๆ เรียนจบและกลับมาช่วยงาน โดยมีคุณเฉลิมพล ชาญวิเศษ ซึ่งได้ไปเรียนงานครัวและโรงแรมมาจากประเทศอังกฤษเป็นผู้นำในการพัฒนา และมีลูกคนอื่นๆ มาช่วยเป็นครั้งคราว เนื่องจากเลือกเรียนด้านวิชาชีพแพทย์

การได้มาซึ่งความรู้จากต่างประเทศและมุมมองที่แตกต่างของคุณเฉลิมพล จิตรโภชนาจึงมีการพัฒนาได้อย่างรวดเร็ว จุดสูงสุดของจิตรโภชนาอยู่ในช่วงปีพ.ศ. 2520 ซึ่งทำยอดขายโดยรวมไม่ต่ำกว่าปีละ 120 ล้านบาท และมีพนักงานในองค์กรรวม 400 คน

การจัดการภายในของจิตรโภชนาในยุคนั้นเป็นการบริหารแบบครอบครัว โดยมีคุณเฉลิมพล ชาญวิเศษ เป็นผู้บริหาร จากการขยายงานที่รวดเร็ว จึงมีความจำเป็นต้องแบ่งงานออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้พี่น้องดูแล ทำให้นำมาซึ่งความคิดที่แต่ต่าง จนในที่สุดคุณเฉลิมพล ได้ถอนตัวออกจากผู้บริหารจิตรโภชนาและไปประกอบธุรกิจส่วนตัว จิตรโภชนาจึงก้าวเข้ามาถึงยุคหยุดนิ่ง

นับตั้งแต่จิตรโภชนาได้มีการแบ่งการบริหารออกไปสู่พี่น้องต่างๆ และการแยกตัวออกมาของคุณเฉลิมพล ทำให้ชื่อ จิตรโภชนา เองก็ได้หายไปจากความสนใจของตลาดโดยรวมอย่างรวดเร็ว เพียงดำเนินธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มอย่างเงียบๆ มาโดยตลอด แต่ในปีพ.ศ. 2541 คุณเฉลิมพล ชาญวิเศษ ได้รับการเชื้อเชิญจากการกีฬาแห่งประเทศไทย ให้เข้าร่วมในการประมูลงานบริการอาหารแก่นักกีฬาในงานเอเชี่ยนเกมส์ครั้งที่ 13 โดยอยากให้ทางจิตรโภชนาเป็นอีกทางเลือกหนึ่งนอกเหนือจาก บริษัท การบินไทย จำกัด และ ราชภัฏสวนดุสิต ซึ่งแม้ว่าคุณเฉลิมพลได้วางมือทางการบริหารจิตรโภชนาแล้ว แต่ก็ตอบรับกับโอกาสที่จะนำจิตรโภชนาก้าวไปอีกขั้นหนึ่งของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในระดับนานาชาติ และทำให้เกิดการรวมตัวของกลุ่มผู้บริหารเฉพาะกิจในการเสนอตัวเข้าประมูลงาน รวมถึงลูกชายคนโต คุณสุทัศน์ ชาญวิเศษ ซึ่งในขณะนั้นเพิ่งจบการศึกษามาจากประเทศอังกฤษได้ไม่นาน และทำงานอยู่ที่ประเทศฮ่องกง

ในการประมูลครั้งนั้น เป็นการยืนยันความแข็งแรงของตราสินค้า (Brand) จิตรโภชนาได้เป็นอย่างดีแม้ว่าจะไม่ได้อยู่ในสายตาประชาชนเหมือนก่อน หากแต่มีการตอบรับทางสื่อต่างๆ และแนวร่วมทางธุรกิจทุกสายงานได้ดีอย่างไม่น่าเชื่อ และทำให้จิตรโภชนาได้เข้าไปประมูลถึงรอบสุดท้ายกับ บริษัท การบินไทย จำกัด ซึ่งในที่สุดแม้ว่าการบินไทยจะชนะการประมูลไปก็ตาม จิตรโภชนาได้รับเลือกให้เป็นผู้บริหารพื้นที่บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่สาธารณะชน ในทุกสนามการแข่งขันรอบกรุงเทพ และเป็นผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในศูนย์นักข่าวธรรมศาสตร์รังสิต

หลังจากประสบการณ์ในครั้งนั้น คุณสุทัศน์ ชาญวิเศษ จึงได้ก่อตั้ง บริษัท คุ๊กเคอร์รี่ จำกัด ขึ้นด้วยเงินทุนเพียงเล็กน้อยของคุณสุทัศน์เอง เพราะยังไม่ได้การสนับสนุนจากทางจิตรโภชนาในด้านการเงิน เพียงแต่ได้ความช่วยเหลือในเรื่องอุปกรณ์และบุคลากรบ้างเท่านั้น โดยมีแนวคิดที่จะต่อยอดจากประสบการณ์ในการบริหารและจัดการงานจัดเลี้ยงในระดับนานาชาติ อีกทั้งใช้ฐานลูกค้าที่ยังคงมีอยู่จากจิตรโภชนา และปรับแนวคิดในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบการจัดเลี้ยงแบบเก่า ให้มาเป็น ธุรกิจจัดเลี้ยง (Catering) แบบเต็มรูปแบบ จนกระทั่งมีการแบ่งแยกกิจการของจิตรโภชนาไปยังลูกหลานจึงทำให้บริษัท คุ๊กเคอร์รี่ จำกัด ได้ย้ายเข้ามาเป็นผู้ดูแลร้านอาหารจิตรโภชนาในปัจจุบัน

สาเหตุที่แยกส่วนย่าปานเคเทอริ่งมาจากร้านอาหารจิตรโภชนา เนื่องจากส่วนงานบริการจัดเตรียมอาหาร เป็นอีกส่วนงานหนึ่งที่สำคัญมาก เพราะไม่เพียงแต่เป็นส่วนงานที่เพิ่มรายได้ แต่เปรียบเสมือนเป็นการขยายสาขาของร้านอาหารออกไปตามที่ต่างๆ ในรูปแบบที่ไม่มีการลงทุนและไม่มีค่าใช้จ่ายต่อเนื่อง ทั้งเป็นยังสามารถ ปรับ เปลี่ยน เคลื่อนย้าย ได้ตามสถานะภาพทางตลาดได้อย่างเต็มที่ และไม่มีผลกับการวางแผนการบริหารจัดการภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ (Branding)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในระยะยาว ดังนั้นส่วนงานบริการจัดเตรียมอาหาร จึงได้มีชื่อแตกต่างไปจากร้านอาหารหลัก และแบ่งกลุ่มเป้าหมายได้ละเอียดกว่า กว้างกว่า และรายได้ต่อหัวมากกว่าร้านอาหารมาก

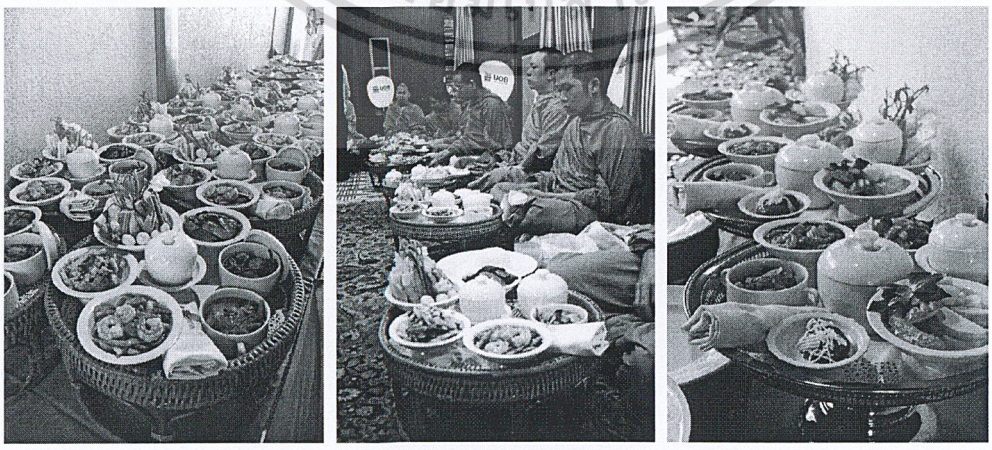
จากการดำเนินงานเป็นระยะเวลาประมาณ 6 ปี ย่าปานเคเทอริ่งได้ก้าวขึ้นมาเป็นอีกหนึ่งในผู้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ได้อย่างสมบูรณ์แบบ อีกทั้งก้าวกระโดดขึ้นมาเป็นผู้นำในสายงานได้อย่างรวดเร็ว ตลาดโดยรวมของการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ มีมูลค่าประมาณ 300 ล้านบาท ซึ่งย่าปานเคเทอริ่งมีส่วนแบ่งในท้องตลาดอยู่กว่า 10% แม้ว่าจะเป็นเคเทอริ่งแบรนด์ใหม่ ย่าปานเคเทอริ่งก็สามารถสร้างความเชื่อมั่นและภาพลักษณ์ที่ดีได้สำหรับผู้บริโภค โดยย่าปานเคเทอริ่งมียอดขายที่มากกว่าแบรนด์ที่มีชื่อเสียงมากกว่า โดยที่ไม่ได้มีการทำการตลาดเลย เช่น โออิชิ เคเทอริ่ง, โอ ปอง แปง เคเทอริ่ง, เกรย์ฮาวด์ หรือแม้กระทั่งแบล็คแคนยอน

ในปัจจุบันย่าปานเคเทอริ่งสามารถรับงานได้มากกว่า 60 งานต่อเดือน และสามารถจัดงานได้ครั้งละมากกว่า 2,000 คน

2.1.2 ประเภทอาหารและการบริการ

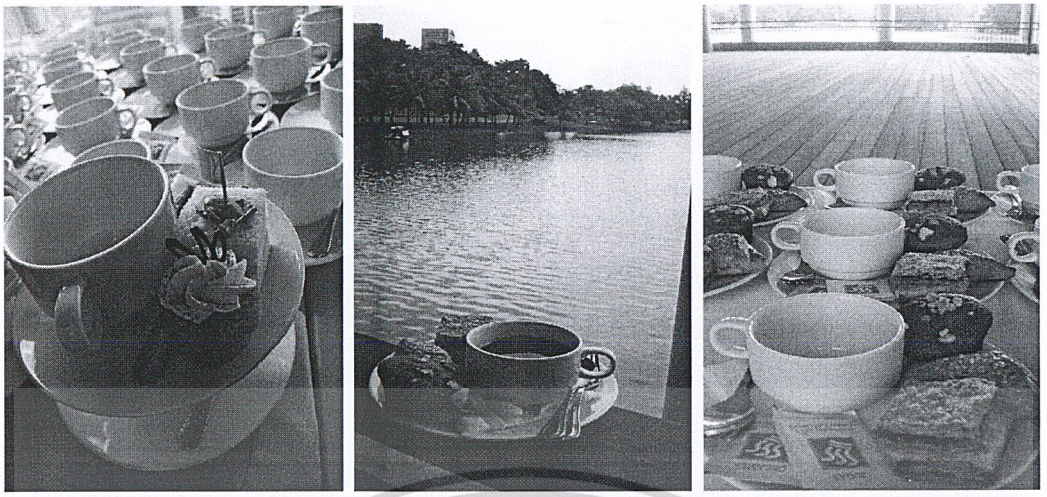
ย่าปานเคเทอริ่งมีอาหารหลายประเภทให้ลูกค้าเลือก เช่น Cocktail, Buffet, Coffee break, High tea, Sit down Thai set, อาหารถวายพระ, Snack box, Food box เป็นต้น

บริการที่จัดให้ลูกค้า คือ อาหารและอุปกรณ์การรับประทานอาหาร, ของตกแต่งบนโต๊ะอาหารที่สามารถปรับแต่งได้ตามโจทย์ของลูกค้า แต่ตามมาตรฐานที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดให้ คือ โต๊ะตั้งไลน์อาหาร, โต๊ะและเก้าอี้นั่งรับประทานอาหาร, ดอกไม้บนโต๊ะรับประทานอาหารและโต๊ะตั้งอาหาร, เต้นท์ , ของชำร่วยที่เป็นอาหาร เช่น ลูกชุบใส่ชะลอม, โดยลูกค้าสามารถเลือกสีผ้าปูโต๊ะ โบว์ผูกเก้าอี้ และดอกไม้ให้เข้ากับแนวความคิดของงานได้ นอกจากนี้ย่าปานเคเทอริ่งยังสามารถให้เช่าอุปกรณ์ หรือ ให้คำปรึกษาในส่วนของการบริหาร การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น

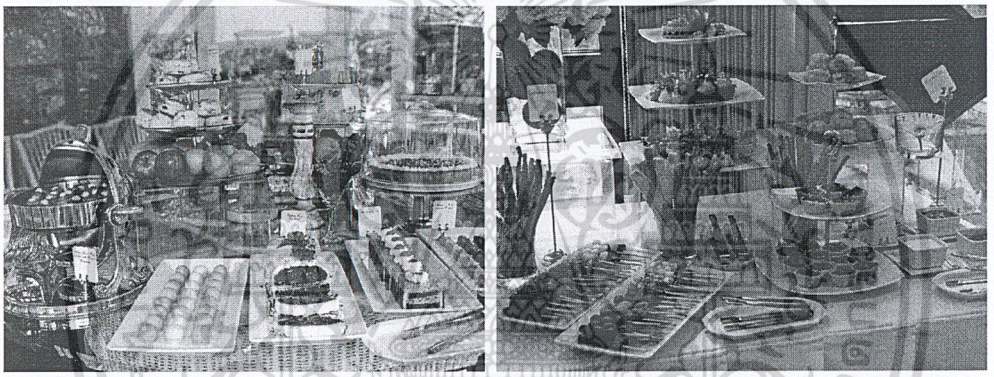


ภาพที่ 3 การจัดเตรียมอาหารถวายพระ

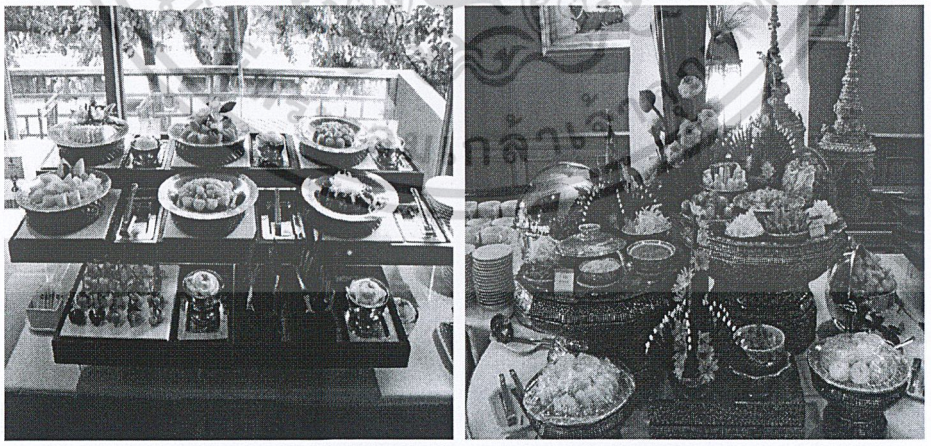
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4 การจัดเตรียมชุดค็อฟฟี่เบรค

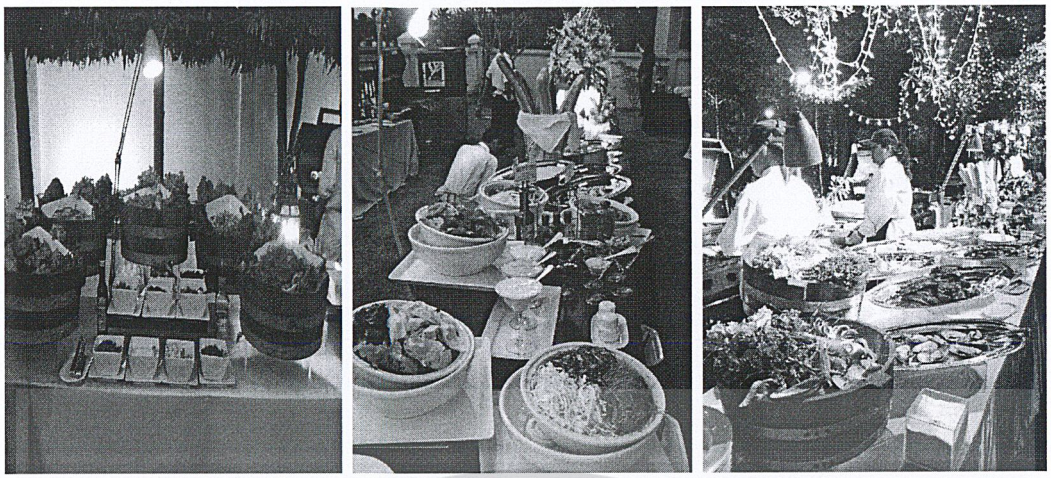


ภาพที่ 5 การจัดเตรียมชุด High tea

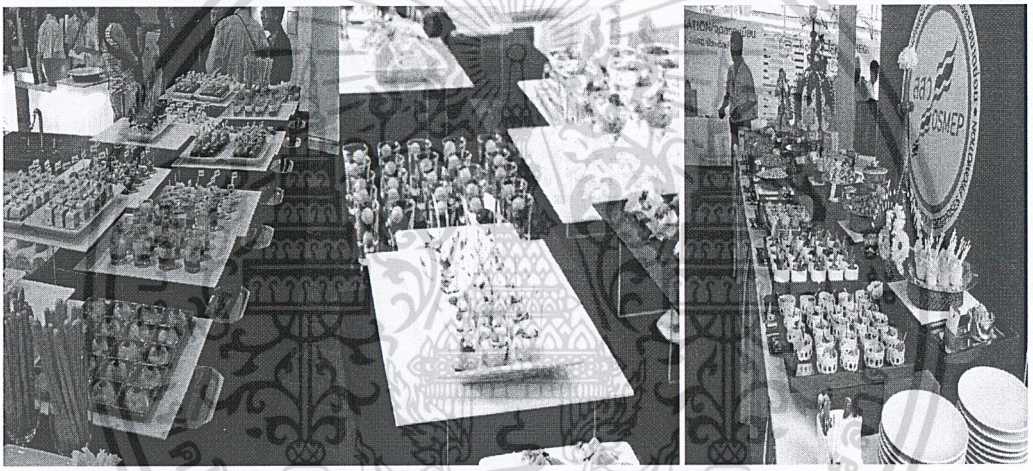


ภาพที่ 6 การจัดเตรียมชุดบุฟเฟ่ต์อาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7 การจัดเตรียมอาหารประเภทบาร์บีคิว



ภาพที่ 8 การจัดเตรียมอาหารประเภทค็อกเทล

2.1.3 ย่าปานเคเทอริ่งและ เอส เอฟ ซีเนม่า

จากการรุกเข้าไปยังตลาดเคเทอริ่งอย่างเต็มรูปแบบ บริษัท คุ๊กเคอร์รี่ จำกัด ยังมีความจำเป็นที่จะต้องขยายงานต่อไป หากแต่ด้วยปัจจัยทางเงินทุนและสภาพที่ไม่แน่นอนของเศรษฐกิจในช่วงปีพ.ศ. 2548 - 2549 บริษัท คุ๊กเคอร์รี่ จำกัด จึงไม่เลือกใช้กลยุทธ์ด้านการตลาด หรือการลงทุนแบบสาขา หรือแม้กระทั่งการลงทุนในอุปกรณ์จัดเลี้ยงต่างๆ หากแต่ใช้วิธีการหาพันธมิตรเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มช่องทางในการขายมากขึ้น โดยไม่มีต้นทุนด้านการตลาด อีกทั้งหันเหการพึ่งตลาด Event ที่กำลังชะลอตัวอย่างเร็ว โดยได้ร่วมมือกับตลาดใหม่ คือ กลุ่มโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า (SF cinema) ซึ่งกำลังมีการลงทุนอย่างมากเพื่อรองรับตลาดภาพยนตร์ที่เติบโตอยู่เสมอ เป็นการขายเชิงผูกขาดและมีสัญญาระยะยาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ย่าปานเคเทอริ่งจะดูแลโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า จำนวน 3 สาขา คือ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว, เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล เวิลด์, เอส เอฟ เฟิร์ส คลาสซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ ซึ่งย่าปานเคเทอริ่งจะดูแลรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารประเภทค็อกเทล เพื่อให้ลูกค้าที่มาชมภาพยนตร์รับประทานก่อนเวลาฉายภาพยนตร์ 1 ชั่วโมง โดยลูกค้าสามารถรับประทานอาหารได้ไม่อั้น

2.2 ข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับ เอส เอฟ ซีเนม่า

เอส เอฟ (SF) เป็นเครือธุรกิจที่ดำเนินงานเกี่ยวกับความบันเทิงต่างๆ ประกอบไปด้วย ธุรกิจโรงภาพยนตร์, ธุรกิจโบว์ลิ่ง (Bowling) และ ธุรกิจคาราโอเกะ (Karaoke)

เอสเอฟและพนักงานทุกคนยึดถือคำมั่นสัญญาต่อผู้บริโภค (Brand promise) ที่ว่า "ทุกย่างก้าวของ SF คือการมอบประสบการณ์ความบันเทิงที่ดีที่สุดแก่คุณเสมอ" (Utmost hospitality for your infinite entertainment experience)

คุณสมบัติแบรนด์ (Brand attributes) ของ SF จะมี 5 ประการ ได้แก่ สนุก (Fun), จริงใจ (Honest), คัดสรร (Selective), เข้าถึงได้ (Touchable), มืออาชีพ (Well-handled)



ภาพที่ 9 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของ เอส เอฟ

ปัจจุบันเอส เอฟ มีแบรนด์ย่อย (Sub-brand) 5 แบรนด์ ได้แก่

เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ (SF cinema city) เจาะกลุ่มคนรุ่นใหม่ มีกลุ่มเป้าหมายเป็นชาย-หญิง อายุประมาณ 18-25 ปี เป็นคนง่ายๆ สบายๆ ไม่เรื่องมาก ชอบความสนุกสนาน ร่าเริง สดใส เปิดเผย จริงใจ ชอบเติมสีสันที่สดใสให้กับชีวิตตลอดเวลา



ภาพที่ 10 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้

เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า (SFX cinema) มีกลุ่มเป้าหมายเป็นชาย-หญิง อายุประมาณ 22-35 ปี เป็นคนเรียบหรูดูดี มีรสนิยม ใช้ของแบรนด์เนม ชอบความสนุกสนาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 11 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า

เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า (SF world cinema) มีกลุ่มเป้าหมายเป็นชาย-หญิง อายุประมาณ 20-30 ปี เป็นคนที่ชอบค้นหาความเป็นตัวตนของตัวเอง ชอบความเก๋ไก๋ มีรสนิยมและสไตล์เฉพาะตัวที่แตกต่างไม่ซ้ำใคร รักความสนุกสนาน มีแนวทางของตัวเองที่ชัดเจน



ภาพที่ 12 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า

เอส เอฟ สไตรค์ โบว์ล (SF strike bowl) นอก จากเพื่อคนชอบเล่นโบว์ลิ่ง ก็มีไว้สำหรับพบปะสังสรรค์กับเพื่อน บุคลิกของซับแบรนด์นี้ จะเป็นคนที่ห่วงใยสุขภาพ ชื่นชอบการออกกำลังกาย แต่พร้อมรับความสนุกสนาน และชอบพบปะเพื่อนฝูง



ภาพที่ 13 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของ เอส เอฟ สไตรค์ โบว์

เอส เอฟ มิวสิค ซิตี้ (SF music city) ให้ผู้บริโภคที่ชื่นชอบความบันเทิง ชอบเสียงเพลง ปาร์ตี้ ชอบความสนุกสนาน อินเทรนด์



ภาพที่ 14 เครื่องหมายสัญลักษณ์ของ เอส เอฟ มิวสิค ซิตี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.1 ประวัติ เอส เอฟ ซีเนม่า

ประมาณปีพ.ศ. 2512 คุณสมาน ทองร่มโพธิ์ ลาออกจากราชการที่กรุงเทพฯ ภูมิลำเนาเดิมและพาครอบครัวย้ายมาอยู่ จังหวัดตราด พร้อมกับเริ่มต้นกิจการ “ศรีตราดรามา่า” หน้าตลาดสดขนาดใหญ่ในเมือง ด้วยใจรักโรงภาพยนตร์ชนิดเอาใจใส่องค์ประกอบทุกส่วนในโรงภาพยนตร์ โดยมองว่าหากเริ่มต้นที่นี่ก็จะไม่มีคู่แข่ง ศรีตราดรามา่า จึงเป็นโรงภาพยนตร์ทันสมัยแห่งแรกของจังหวัดตราด อย่างไรก็ตามคุณสมานทำกิจการนี้ได้เพียง 13 ปี ก็ประสบอุบัติเหตุเสียชีวิต ทำให้ภรรยาและลูกๆ 5 คนที่กำลังอยู่ในวัยเรียนต้องดูแลกิจการ คุณสุวัฒน์ลูกชายคนโต อายุ 17 ปี (ปีพ.ศ. 2525) ขณะเรียน มศ.5 เลือกรับหน้าที่ดูแลกิจการต่อ ด้วยอยากทำสิ่งที่พ่อรัก ความผูกพันกับโรงภาพยนตร์ที่ตั้งอยู่บนพื้นที่ประมาณ 1.5 ไร่ เป็นบ้านของครอบครัว และเห็นว่าพนักงานมีกว่า 100 ชีวิตให้ต้องรับผิดชอบ

ด้วยการสนับสนุนจากลูกน้องเก่าและพรรคพวก ทำให้การทำธุรกิจของคุณสุวัฒน์เริ่มต้นอย่างดี และนำพาให้โรงภาพยนตร์ขยายสาขาครอบคลุมทั้งภาคตะวันออก ตั้งแต่ ชลบุรี, ระยอง, จันทบุรี, ปราจีนบุรี, ฉะเชิงเทรา, นครนายก และสระแก้ว พร้อมกับที่กิจการสายภาพยนตร์สมานฟิล์มก็ได้เป็นตัวแทนจากค่ายภาพยนตร์ทุกค่าย เรื่อยมาถึงปีพ.ศ. 2530 ที่กิจการโรงภาพยนตร์ซบเซาลง จนถึงปีพ.ศ. 2537 การเริ่มต้นของ อีจีวี (EGV) และ เมเจอร์ ซีนีเพล็กซ์ (Major cineplex) ทำให้ธุรกิจโรงภาพยนตร์คึกคักอีกครั้ง หลายคนอาจมองว่าคงเป็นเรื่องยากที่จะสู้ได้ แต่คุณสุวัฒน์ไม่คิดอย่างนั้นและทำให้เกิดโรงภาพยนตร์มัลติเพล็กซ์ (Multiplex) เอส เอส ซีเนม่า ซิตี้ (SF cinema city) ซึ่ง SF ย่อมาจาก สมานฟิล์ม ซึ่งเป็นชื่อคุณพ่อของสุวัฒน์ โดยเริ่มต้นที่ห้างสรรพสินค้ามาบุญครอง ชั้น 7 (เดิมคือเอ็มบีเค ฮอลล์) เป็นที่แรกในเดือนเมษายนปีพ.ศ. 2542 ด้วยพื้นที่ 25,000 ตารางเมตร ทุ่มทุนกว่า 600 ล้านบาท ภายใต้แนวคิด One floor entertainment เพราะเห็นโอกาสเนื่องจากโรงภาพยนตร์มัลติเพล็กซ์ในขณะนั้นเน้นไปที่ชานเมืองเป็นหลัก แต่ใจกลางกรุงเทพฯ กลับยังไม่มีโรงภาพยนตร์ทันสมัย และในปีพ.ศ. 2544 ก็เปิดอีกถึง 3 สาขาพร้อมกันคือ เดอะมอลล์ งามวงศ์วาน, เดอะมอลล์ บางแค, เดอะมอลล์ บางกะปิ และสาขาอื่นๆ เรื่อยมา

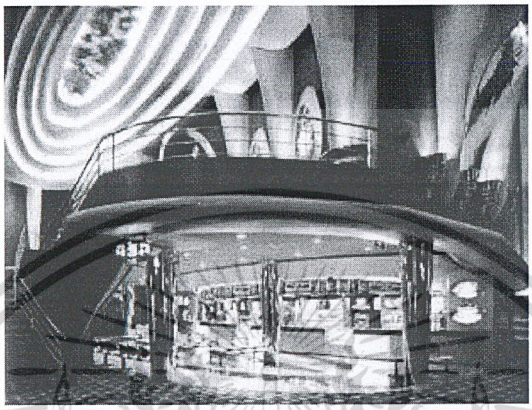
2.2.2 สาขาและรายละเอียดเกี่ยวกับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า แต่ละสาขา

2.2.2.1 เอส เอฟ ซีเนม่า สาขา เอ็มบีเค เซ็นเตอร์ เปิดบริการเดือนเมษายน ปีพ.ศ. 2542 ถือเป็นจุดเริ่มต้นของ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ โดยเริ่มสาขาแรกที่มาบุญครอง เซ็นเตอร์ (ปัจจุบันเปลี่ยนเป็น เอ็มบีเค เซ็นเตอร์) ณ พื้นที่ใจกลางเมือง ชั้น 7 ศูนย์การค้ามาบุญครอง ภายใต้คอนเซ็ปต์ The movie planet กับ 1 โรงภาพยนตร์ VIP และ 5 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน จำนวน 1,500 ที่นั่ง ตกแต่งในแบบอวกาศเหนือจินตนาการที่ทันสมัย ด้วยแนวคิด One floor entertainment ที่รวบรวมความบันเทิงครบครันทั้งโรงภาพยนตร์ โบว์ลิ่ง คาราโอเกะ ร้านอาหาร และร้านค้าชั้นนำบนพื้นที่เดียวกันได้อย่างลงตัว และเดือนเมษายน เพื่อรองรับผู้ชมที่มีจำนวนมาก จึงได้ต่อยอด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ความสำเร็จ กับการขยายพื้นที่เพิ่มขึ้นอีก 2 โรงภาพยนตร์ระดับคุณภาพ จนกระทั่งวันนี้ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ สาขาเอ็มบีเค เซ็นเตอร์ มีโรงภาพยนตร์รวมทั้งสิ้น 8 โรง แบ่งเป็น 7 โรงภาพยนตร์ระดับมาตรฐาน และ 1 โรงภาพยนตร์ในระดับ VIP ที่สามารถรองรับทุกความต้องการได้อย่างทั่วถึงด้วยจำนวนที่นั่งกว่า 1,900 ที่นั่ง



ภาพที่ 15 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ มาบุญครอง เซ็นเตอร์

2.2.2.2 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ บางกะปิ เปิดบริการเดือนสิงหาคม ปีพ.ศ. 2544 ที่ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ บางกะปิ ชั้น 4 ทั้งหมดถูกออกแบบให้มีความหรูหราอลังการผสมผสานความแปลกใหม่ตามแนวความคิด The movie pavilion โดยเนรมิต 9 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน จำนวนกว่า 2,700 ที่นั่ง เพื่อรองรับความสุขสำหรับผู้ชมภาพยนตร์อย่างสมบูรณ์แบบ และเดือนกรกฎาคม ปีพ.ศ. 2547 ด้วยความต้องการของลูกค้าที่ให้การตอบรับกับเอส เอฟ เป็นอย่างดี จึงได้มีการเพิ่มจำนวนโรงภาพยนตร์อีกจำนวน 5 โรง รวมแล้วปัจจุบันสาขาบางกะปิมีที่นั่งสำหรับรองรับลูกค้าได้กว่า 3,700 ที่นั่ง กับ 1 โรงภาพยนตร์ VIP และ 13 โรงภาพยนตร์ระดับมาตรฐาน ที่ได้รับความไว้วางใจที่ดีจากลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น



ภาพที่ 16 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ บางกะปิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

129031

2.2.2.3 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ บางแค เปิดบริการเดือนสิงหาคม ปีพ.ศ. 2544 ที่ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ บางแค ชั้น 4 ในบรรยากาศแห่งสีสันเหนือจินตนาการ ตื่นตาตื่นใจทั้งภายในและภายนอก ภายใต้แนวความคิด The movie fantasy ด้วย 8 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน จำนวนกว่า 2,100 ที่นั่ง ที่คอยให้บริการอย่างมืออาชีพ



ภาพที่ 17 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ สาขา เดอะมอลล์ บางแค

2.2.2.4 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ งามวงศ์วาน เปิดบริการเดือนสิงหาคม ปีพ.ศ. 2544 ที่ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ งามวงศ์วาน ชั้น 6 ถูกออกแบบให้ทันสมัย ด้วยบรรยากาศแห่งท้องทะเลสีคราม แนวคิด The movie ocean กับ 6 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน กว่า 1,800 ที่นั่ง และเดือนกุมภาพันธ์ ปีพ.ศ. 2547 จากการตอบรับเป็นอย่างดีจากลูกค้าที่มาใช้บริการที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก ดังนั้น เอส เอฟ จึงได้เพิ่มจำนวนโรงภาพยนตร์เพื่อรองรับลูกค้าที่มาใช้บริการ อีก 5 โรง โดยเป็นโรงภาพยนตร์มาตรฐาน 4 โรง และโรงภาพยนตร์ VIP พิเศษ 1 โรง รวมปัจจุบันมีจำนวนทั้งสิ้น 11 โรง รองรับลูกค้าได้กว่า 3,000 ที่นั่ง



ภาพที่ 18 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ งามวงศ์วาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

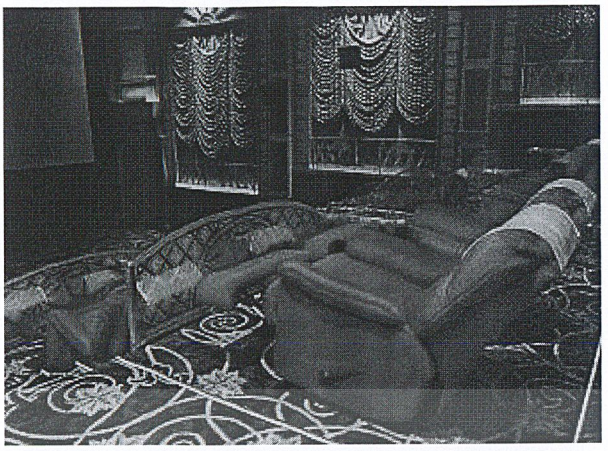
2.2.2.5 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล เฟสติวัล พัทยา เปิดบริการเดือนกุมภาพันธ์ ปีพ.ศ. 2545 จากผลสำเร็จอย่างดียิ่งและวิสัยทัศน์อันกว้างไกล เอส เอฟ จึงได้มีการขยายสาขาไปยังแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของประเทศ เพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยว ทั้งชาวต่างชาติและชาวไทย จึงได้เปิดสาขา เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล เฟสติวัล พัทยา ด้วย 6 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน กว่า 1,650 ที่นั่ง บนชั้น 3 ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เฟสติวัล พัทยา ในรูปแบบของ Theatre on the beach ความบันเทิงในบรรยากาศสดใส สวยงามของชายฝั่งทะเล



ภาพที่ 19 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซนทรัล เฟสติวัล

2.2.2.6 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว เปิดบริการเดือนมีนาคม ปีพ.ศ. 2545 ทำให้ เอส เอฟ ไปสู่อีกระดับแห่งโรงภาพยนตร์ ด้วยการสร้าง เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า โดยเริ่มจากสาขา เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว เป็นสาขาแรก บนชั้น 6 ของศูนย์การค้าเซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว กว่า 2,500 ที่นั่ง กับ 7 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน และ 2 โรงภาพยนตร์ First class cinema ครั้งแรกของเมืองไทย เพื่อตอบสนองรสนิยมของผู้มีสไตล์เฉพาะกับความเป็นส่วนตัวสูงสุด ด้วย First class lounge สำหรับพักผ่อนระหว่างรอชมภาพยนตร์ พร้อมบริการเครื่องดื่ม Popcorn และอาหารว่างเสิร์ฟฟรีทุกที่นั่ง ด้วยบริการสุดประทับใจ เก้าอี้นั่งแบบ Recliner seat ปรับเอนได้ 180 องศา พร้อมผ้าห่ม และผ้ารองศีรษะ ที่คอยให้บริการอย่างมืออาชีพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 20 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว

2.2.2.7 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า ดิ เอ็มโพเรียม เปิดบริการเดือนมีนาคม ปีพ.ศ. 2546 ภายใต้แนวความคิด The ultimate world class cinema ชั้น 6 ศูนย์การค้า ดิ เอ็มโพเรียม ด้วยโรงภาพยนตร์ 5 โรง จำนวน 1,500 ที่นั่ง กับสิ่งที่ยิ่งกว่าความบันเทิงระดับหรูบนศูนย์การค้าชั้นนำใจกลางเมือง ที่ ประยุกต์ความอลังการระดับโลกเข้ากับโรงภาพยนตร์สไตล์ Boutique cinema ด้วยบริการระดับโรงแรม 5 ดาว และเหนือระดับกับ Garden lounge พร้อมบริการพิเศษเป็นครั้งแรกที่สามารถสั่งอาหาร เครื่องดื่ม หรือสั่งบัตรชมภาพยนตร์ผ่าน Pocket box office ที่จะมาเสิร์ฟให้ถึงโต๊ะ



ภาพที่ 21 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า ดิ เอ็มโพเรียม

2.2.2.8 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต เปิดบริการเดือนกรกฎาคม ปีพ.ศ. 2547 กับความคิดริเริ่มที่จะขยายสาขาไปยังภูเก็ต ซึ่งเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีชาวต่างชาติมาเที่ยวเป็นจำนวนมาก จึงได้เปิดสาขา เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต ด้วย 6 โรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพยนตร์มาตรฐาน และ 1 โรงภาพยนตร์ VIP จำนวน 1,400 ที่นั่ง บนชั้น 3 ศูนย์การค้าเซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต ถือเป็นอีกหนึ่งความบันเทิงหรูระดับเวิลด์คลาส ครั้งแรกในจังหวัดภูเก็ต ด้วยการออกแบบภายใต้แนวคิด Phuket's world class cinema ที่ใส่ใจในทุกรายละเอียด เพื่อมอบความสุขที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความบันเทิงระดับโลกแก่ชาวภูเก็ตโดยเฉพาะ



ภาพที่ 22 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต

2.2.2.9 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า รัตนาธิเบศร์ เปิดบริการเดือนกันยายน ปีพ.ศ. 2548 ประกอบด้วย 7 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน 1,800 ที่นั่ง ในรูปลักษณ์สุด Modern และยังคงเอกลักษณ์ในความเป็นอลังการบันเทิง พร้อมแฝงบรรยากาศสบายๆ เพื่อการใช้ชีวิตพักผ่อนกับการชมภาพยนตร์อย่างสมบูรณ์แบบ

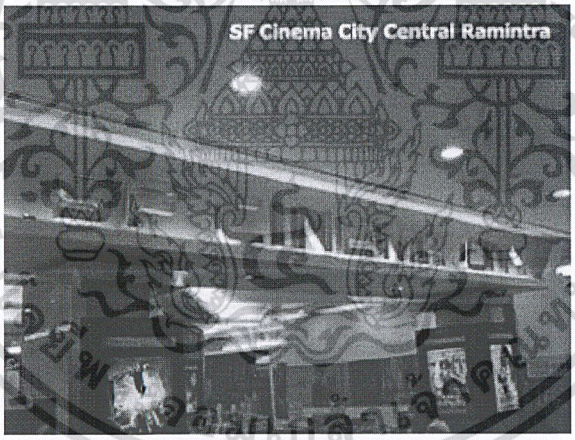
2.2.2.10 เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เวิลด์ เปิดบริการเดือนธันวาคม ปีพ.ศ. 2549 ด้วยการเปิดประสบการณ์ใหม่ "ล้ำโลกภาพยนตร์" ที่สุด โรงภาพยนตร์ระดับเวิลด์คลาส ตอบสนองไลฟ์สไตล์ของคอหนังในทุกความต้องการกับบรรยากาศที่ก้าวล้ำนำสมัย เพื่อให้เป็นโรงภาพยนตร์ที่มอบความบันเทิงสมบูรณ์แบบอย่างแท้จริง กับ โรงภาพยนตร์ขนาดใหญ่บนพื้นที่ชั้น 7, 8, 9 ของศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ขนาด 13,500 ตารางเมตร ประกอบด้วยจำนวนโรงภาพยนตร์มากถึง 15 โรง จำนวนที่นั่งกว่า 3,700 ที่นั่ง ตกแต่งตามแนวคิดของโรงภาพยนตร์รูปแบบใหม่ที่ก้าวล้ำไปอีกขั้น ฉีกรูปแบบโรงภาพยนตร์อย่างที่ไม่เคยมีมาก่อน ตื่นตาตื่นใจไปกับสื่อ Multimedia ต่างๆ โดยมี Media drum รูปโฉมใหม่ที่โดดเด่น เป็น Landmark บริเวณ Lobby โรงภาพยนตร์ และโรงภาพยนตร์พิเศษต่างๆ หลากหลายรูปแบบไว้รองรับทุกไลฟ์สไตล์บันเทิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 23 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า เซ็นทรัล เวิลด์

2.2.2.11 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ รามอินทรา เปิดบริการเดือนกุมภาพันธ์ ปีพ.ศ. 2550 เพื่อให้ครอบคลุมพื้นที่รอบกรุงเทพมหานคร เอส เอฟ จึงได้ขยายสาขาสู่ โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ สาขารามอินทรา บนชั้น 4 ศูนย์การค้าเซ็นทรัล พลาซ่า รามอินทรา ประกอบด้วย โรงภาพยนตร์ระดับมาตรฐาน จำนวน 6 โรงภาพยนตร์ ด้วยที่นั่งกว่า 1,500 ที่นั่ง



ภาพที่ 24 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ รามอินทรา

2.2.2.12 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ จังซีลอน เปิดบริการเดือนตุลาคม ปีพ.ศ. 2550 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ ได้ขยายการลงทุนครั้งใหญ่ไปยังหาดป่าตอง เมืองท่องเที่ยวสำคัญใน จ.ภูเก็ต โดยเนรมิตชั้น 3 ศูนย์การค้าจังซีลอน ให้เป็นเอ็นเตอร์เทนเม้นท์คอมเพล็กซ์แห่งใหม่ล่าสุด ด้วยการเปิดโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ จังซีลอน โรงภาพยนตร์ระดับเวิลด์คลาส จำนวน 5 โรง ประมาณ 1,500 ที่นั่งบนศูนย์การค้าที่ใหญ่ที่สุดบนหาดป่าตอง รองรับผู้ชมภาพยนตร์ทั้งชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดดเด่นด้วยการออกแบบในสไตล์ชิโนโปรตุกิส เป็นการผสมผสาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกลักษณ์ระหว่างจีนกับยุโรปได้อย่างลงตัว โดดเด่นและเปี่ยมไปด้วยเสน่ห์ นับเป็นสัญลักษณ์คู่เมืองภูเก็ตได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 25 เอส เอฟ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ จังซีลอน

2.2.2.13 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ ท่าพระ เปิดบริการเดือนตุลาคม ปีพ.ศ. 2550 ประกอบด้วย โรงภาพยนตร์ที่ทันสมัยสมบูรณ์แบบจำนวน 8 โรง กว่า 1,845 ที่นั่ง



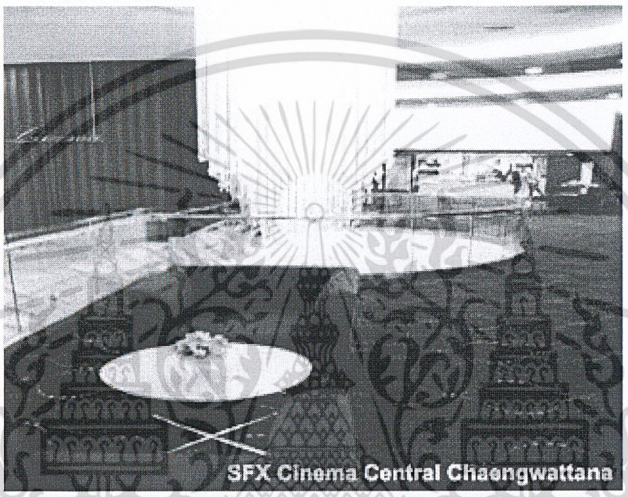
ภาพที่ 26 เอส เอฟ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เดอะมอลล์ ท่าพระ

2.2.2.14 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ แหลมทอง จังหวัดระยอง เปิดบริการเดือนพฤศจิกายน ปีพ.ศ. 2551

2.2.2.15 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ โรบินสัน จังหวัดจันทบุรี เปิดบริการเดือนพฤศจิกายน ปีพ.ศ. 2551

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2.16 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ เปิดบริการเดือนพฤศจิกายน ปีพ.ศ. 2551 กับโรงภาพยนตร์ระดับเวิลด์คลาสเพียงแห่งเดียวบนถนนแจ้งวัฒนะ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ ในคอนเซ็ปต์ “Exotica cinema” เน้น ความเป็น Modern luxurious ที่รองรับทุกไลฟ์สไตล์ของลูกค้า ประกอบด้วยโรงภาพยนตร์ จำนวน 10 โรง รวม 2,538 ที่นั่ง แบ่งเป็นโรงภาพยนตร์ First class จำนวน 1 โรง 60 ที่นั่ง และโรงภาพยนตร์มาตรฐาน จำนวน 9 โรง (XL , L , M) รวม 2,478 ที่นั่ง สามารถรองรับจำนวนผู้ชมด้วยจำนวนรอบฉายและความหลากหลายของภาพยนตร์ได้เป็น อย่างดี



ภาพที่ 27 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

2.2.2.17 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พัทยาบีช เปิดบริการเดือนมกราคม ปีพ.ศ. 2552 ที่สุดของความภาคภูมิใจกับ โรงภาพยนตร์ระดับเวิลด์คลาส SFX cinema เซ็นทรัล พัทยาบีช สุดอลังการด้วย 10 โรงภาพยนตร์ ประกอบด้วย โรงภาพยนตร์ First class จำนวน 1 โรง โรงภาพยนตร์ดิจิตอล 3 มิติ จำนวน 1 โรง โรงภาพยนตร์มาตรฐาน จำนวน 7 โรง และนับเป็นครั้งแรกของโลกกับ Outdoor cinema โรงภาพยนตร์ริมชายหาด ที่จะต้อนรับลูกค้าด้วยความสนุกจากโลกภาพยนตร์ พร้อมดื่มด่ำกับบรรยากาศสบายๆ ของชายหาดพัทยา นับเป็นสุดยอดความบันเทิงของโลกภาพยนตร์เป็นแห่งแรกและแห่งเดียวของโลกที่จะได้สัมผัสพร้อมสัมผัสทิวทัศน์ทะเลพัทยา จากชั้น 6 ศูนย์การค้า เซ็นทรัล พัทยาบีช

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 28 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พัทยาบีช

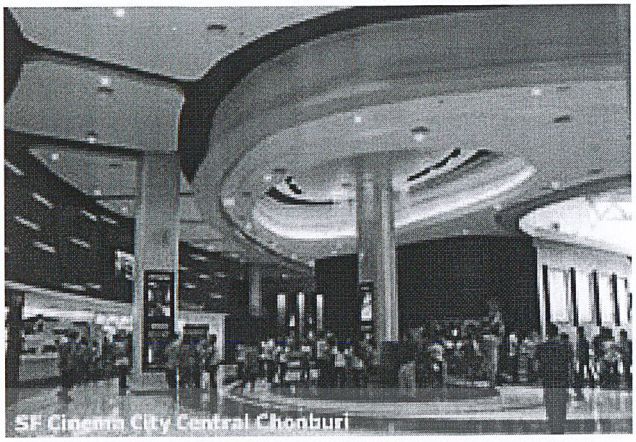
2.2.2.18 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ ฮาร์เบอร์มอลล์ แหลมฉบัง เปิดบริการเดือนมีนาคม ปีพ.ศ. 2552 เอส เอฟ ประกาศศักดาความเป็นผู้นำธุรกิจบันเทิง ยึดหัวหาดภาคตะวันออก เปิดโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ สาขาฮาร์เบอร์มอลล์ แหลมฉบัง ชั้น 4 กับคอนเซ็ปต์ Beach life ด้วย 4 โรงภาพยนตร์มาตรฐาน จำนวน 1,100 ที่นั่ง



ภาพที่ 29 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ ฮาร์เบอร์มอลล์ แหลมฉบัง

2.2.2.19 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี เปิดบริการเดือนพฤษภาคม ปีพ.ศ. 2552 เอส เอฟ ตอกย้ำความเป็นผู้นำธุรกิจโรงภาพยนตร์ในภาคตะวันออกอีกครั้ง ด้วยการเปิด เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี ชั้น 4 ที่มีการออกแบบและตบแต่งอย่างสวยงามในคอนเซ็ปต์ “Sunset Beach” ความมาตราฐานที่ผสานความหรูหรากับความเป็นธรรมชาติอย่างลงตัว ด้วย 7 โรงภาพยนตร์มาตรฐานโลกเพียงแห่งเดียวในชลบุรี จำนวน 1,770 ที่นั่ง ที่มอบความสุขและตอบสนองทุกไลฟ์สไตล์ชีวิตด้วยความบันเทิงอย่างเต็มรูปแบบ

เอกสารนี้สงวนลิขสิทธิ์ ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 30 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ชลบุรี

2.2.2.20 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ แหลมทอง บางแสน เปิดบริการเดือนตุลาคม ปีพ.ศ. 2552 อีกครั้งกับความเป็นผู้นำธุรกิจโรงภาพยนตร์ในภาคตะวันออก เอส เอฟ ขยายความสนุกทั่วทั้งบาง กับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ แหลมทอง บางแสน กับ 4 โรงภาพยนตร์ จำนวน 943 ที่นั่ง



ภาพที่ 31 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ แหลมทอง บางแสน

2.2.2.21 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ขอนแก่น เปิดบริการเดือนธันวาคม ปีพ.ศ. 2552 เปิดประสบการณ์ความบันเทิงเต็มพิกัดสู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ กับโรงภาพยนตร์ด้วย 8 โรงภาพยนตร์ระดับโลก จำนวน 1,761 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 32 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ เซ็นทรัล พลาซ่า ขอนแก่น

2.2.2.21 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ โรบินสัน ตรัง เปิดบริการเดือนพฤศจิกายน ปีพ.ศ. 2553 กับที่สุดของความบันเทิงระดับโลกแห่งเดียวในตรัง โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ ชั้น 2 โรบินสัน ตรัง ด้วย 3 โรงภาพยนตร์คุณภาพ ในบรรยากาศตระการตา สไตล์ "รีสอร์ท ซีเนม่า" กับที่นั่งแสนสบาย ทั้ง Deluxe seat เบาะกว้าง โอ่อ่า และสัมผัสความสุขสุดพิเศษกับที่นั่งคู่ Sofa sweet แบบเป็นส่วนตัว จำนวน 604 ที่นั่ง พร้อมมอบประสบการณ์ความบันเทิงอย่างเต็มรูปแบบ



ภาพที่ 33 เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ โรบินสัน ตรัง

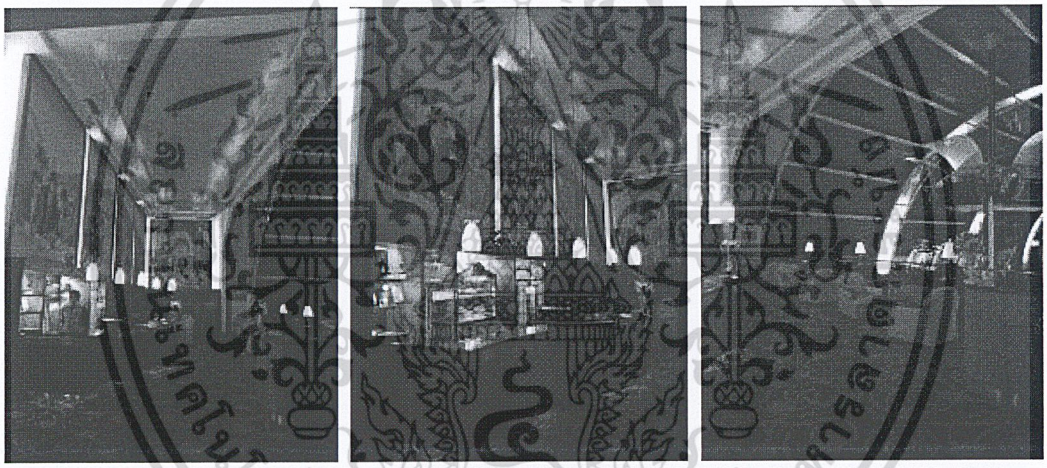
จวบจนวันนี้โรงภาพยนตร์ และกลุ่มธุรกิจบันเทิงในเครือ เอส เอฟ มีการเติบโตและพัฒนาคุณภาพและการให้บริการมาอย่างต่อเนื่อง มีการขยายสาขาครอบคลุมพื้นที่ทั้งกรุงเทพฯ ปริมณฑล และเมืองท่องเที่ยวต่างๆ อาทิ พัทยา ภูเก็ต โดยมีจำนวนโรงภาพยนตร์ 3 แบรนด์ ได้แก่ เอส เอฟ เวิลด์ ซีเนม่า, เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า และ เอส เอฟ ซีเนม่า ซิตี้ รวมทั้งสิ้น 22 สาขา ด้วยจำนวนที่นั่งรวมกว่า 41,000 ที่นั่ง รวมทั้ง เอส เอฟ สไตร์ค โบว์ล เลนโบว์ลิ่งทันสมัยรูปแบบใหม่อีกกว่า 9 สาขา จำนวน 218 เลน และ เอส เอฟ มิวสิค ซิตี้ โมเดิร์นคาราโอเกะ จำนวน 6 สาขา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้วยคุณภาพและบริการที่ดีที่สุด พร้อมขยายสาขาอย่างต่อเนื่องไม่หยุดยั้ง อีกทั้งมีการพัฒนารูปแบบการบริการใหม่ๆ อยู่เสมอ เพื่อมอบประสบการณ์ที่ดีที่สุดให้กับลูกค้า

2.2.3 บรรยากาศและการตกแต่งโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า สาขาที่ย่าปานเคเทอริ่ง จัดเลี้ยงอาหาร

2.2.3.1 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว ตกแต่งด้วยบรรยากาศสไตล์เรเนซองค์ (Renaissance) ประยุกต์ มีการตกแต่งด้วยการเขียนภาพบนผนังเป็นรูปเกี่ยวกับฮอลลีวู้ด (Hollywood) มีภาพวาดดาราที่มีชื่อเสียงของฮอลลีวู้ดมากมาย การรับรองลูกค้าแบ่งเป็น 2 ส่วน ซึ่งลูกค้าสามารถเลือกได้ว่าจะนั่งรับประทานอาหารตรงไหน ส่วนแรกเป็นห้องรับรองสำหรับลูกค้าที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ส่วนที่สอง เป็นที่นั่งบริเวณบาร์เครื่องดื่ม ซึ่งสามารถมองเห็นบรรยากาศบริเวณหน้าโรงภาพยนตร์ชั้นล่างได้



ภาพที่ 34 บรรยากาศบริเวณบาร์เครื่องดื่ม SFX เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 35 บรรยากาศบริเวณห้องรับรอง SFX เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว

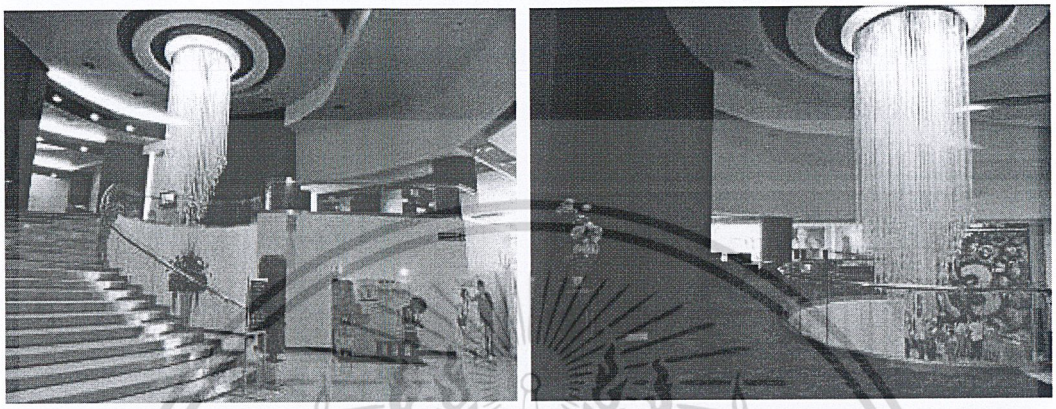


ภาพที่ 36 บรรยากาศบริเวณหน้าโรงฉายภาพยนตร์ SFX เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว

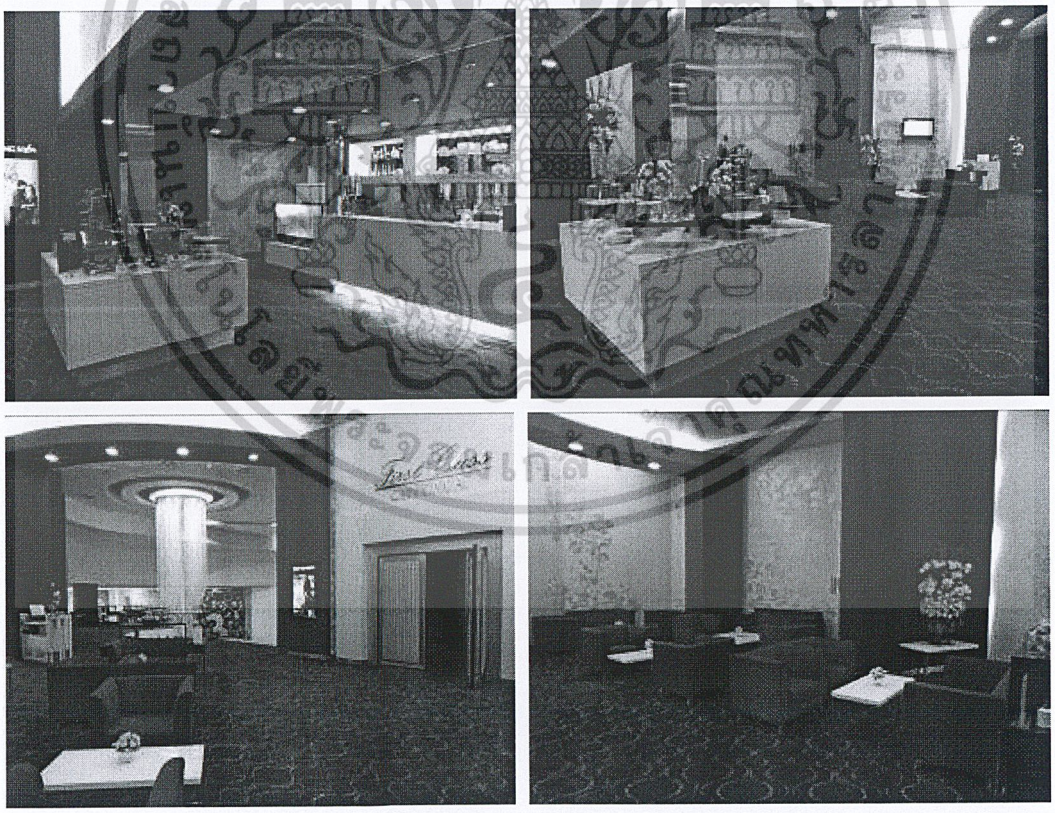
2.2.3.2 เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ บรรยากาศสไตล์โมเดิร์น ลักซ์ชัวรี่ (Modern Luxurious) ใช้เฟอร์นิเจอร์ที่มีรูปทรงเรียบง่าย ผนัง เสา และเพดานมีรูปทรงเรียบง่ายแสดงถึงความทันสมัย แต่ใช้โทนสีและการตกแต่งผนังเป็นรูปเถาวัลย์สีทองที่สื่อถึงความหรูหรา การรับรองลูกค้าแบ่งเป็น 2 ส่วน ซึ่งลูกค้าสามารถเลือกได้ว่าจะนั่งรับประทานอาหาร

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตรงไหน ส่วนแรกเป็นบริเวณหน้าโรงภาพยนตร์ใกล้กับบาร์เครื่องดื่ม สำหรับลูกค้าที่ต้องการความสะดวก เมื่อรับประทานอาหารเสร็จสามารถเดินเข้าโรงภาพยนตร์ได้เลย ส่วนที่สอง เป็นบริเวณสำหรับลูกค้าที่ค่อนข้างต้องการความเป็นส่วนตัว ที่นั่งจะแยกส่วนออกไป ซึ่งโต๊ะบริเวณริมกระจกสามารถมองเห็นบรรยากาศบริเวณหน้าโรงภาพยนตร์ชั้นล่างได้

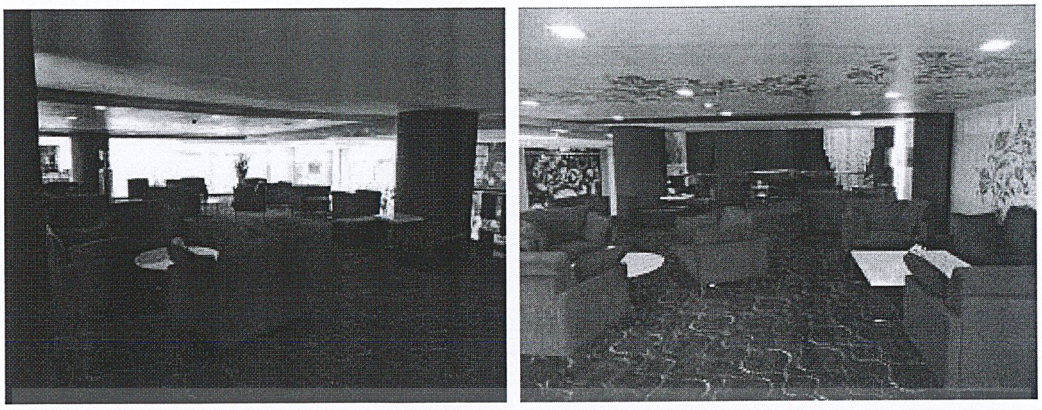


ภาพที่ 37 บรรยากาศบริเวณทางขึ้นโรงภาพยนตร์ SFX เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

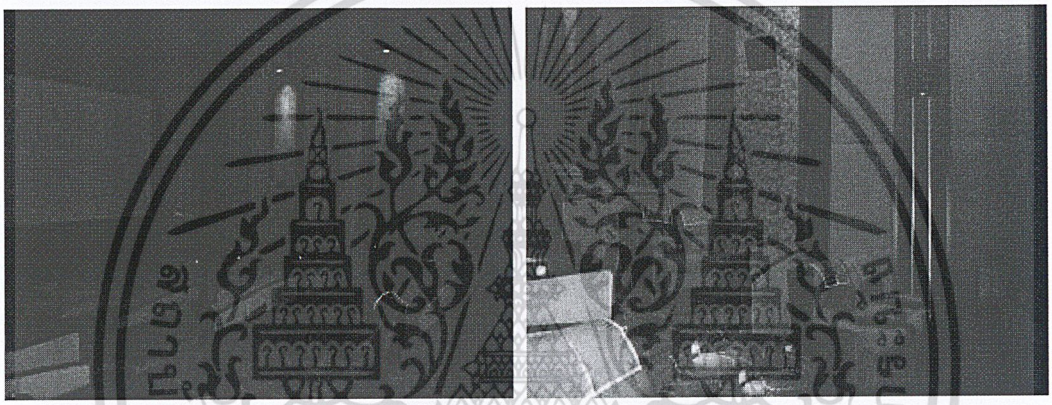


ภาพที่ 38 บรรยากาศบริเวณส่วนรับรองลูกค้าหน้าโรงภาพยนตร์ SFX เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 39 บรรยากาศบริเวณส่วนรับรองลูกค้าที่ค่อนข้างต้องการความเป็นส่วนตัว



ภาพที่ 40 บรรยากาศภายในโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์สคลาส ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและภาชนะ

อาหารที่ใช้ในการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทลมีลักษณะเป็นอาหารว่างสำหรับรับประทานเล่น มีปริมาณน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้งก็ได้ ซึ่งรายการอาหารจะมีทั้งประเภทอาหารคาวและอาหารหวาน จัดเป็นชิ้นเล็กขนาดพอดีคำ หยิบรับประทานง่าย ในการจัดเลี้ยงผู้รับผิดชอบในเรื่องอาหาร ต้องมีความรู้ทางโภชนาการและการปฏิบัติการรวมทั้งรูปร่างหน้าตาของอาหารที่ต้องจัดให้ดูน่ารับประทาน มิใช่มีความรู้ด้านการประกอบอาหารเพียงอย่างเดียวเท่านั้น จึงจำเป็นต้องมีทั้งศาสตร์และศิลป์ในการจัดอาหารให้ดึงดูดสายตาด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.1 ชนิดอาหารที่ย่าปานเคเทอริ่งใช้ในการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล

2.3.1.1 อาหารหนัก เป็นอาหารคาวที่มักรับประทานในมื้อหลัก เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวผัดอเมริกัน ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่หมูแดง สปาเก็ตตี้ต่างๆ การจัดจะนำมาจัดใส่ถ้วยขนาดเล็กและตกแต่งให้น่ารับประทาน สำหรับรับประทานพออยู่ท้อง



ภาพที่ 41 อาหารหนักแบบต่างๆ

2.3.1.2 คานาเป้ (Canapés) เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers) มีลักษณะคล้ายแซนด์วิชเปิดหน้า แต่มีขนาดพอดีคำ ขนมปังที่ใช้จะตัดเป็นขนาดที่พอดีคำ และต้องอบให้กรอบก่อนหรืออาจใช้บิสกิตขนมปังกรอบรสจืดก็ได้ คานาเป้จะตกแต่งด้วยหน้าหลายๆ ชนิด เช่น ปลารมควัน ไข่ปลาคาร์เวียร์ ปลากระป๋อง แฮม เป็นต้น หน้าที่ใช้ตกแต่งนั้นจะต้องมีรสจัด การจัดอาจจัดใส่จานขนาดเล็กเป็นคำหรือ จัดรวมกันใส่จานขนาดใหญ่โดยมีไม้เสียบไว้ตรงกลางให้หยิบสะดวกก็ได้

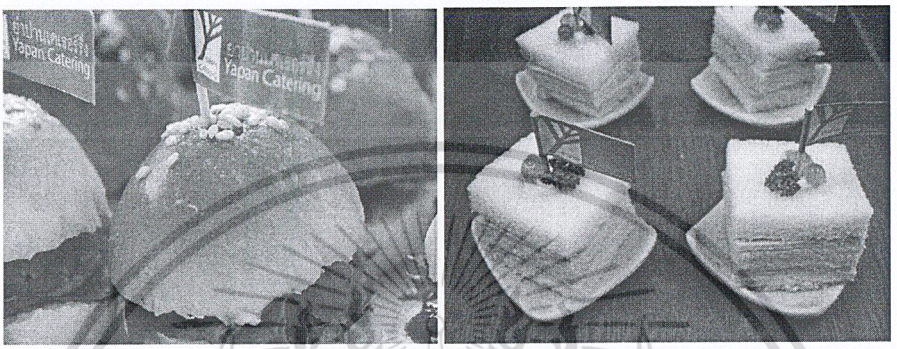


ภาพที่ 42 คานาเป้แบบต่างๆ

2.3.1.3 แซนด์วิช (Sandwich) เป็นอาหารที่ได้จากการนำขนมปังทาหน้าต่างๆ วางซ้อนกันเป็นชั้นๆ และตัดเป็นชิ้นพอดีคำ หรือทำเป็นแซนด์วิชเปิดหน้า (Open sandwich) นิยมใช้ใน

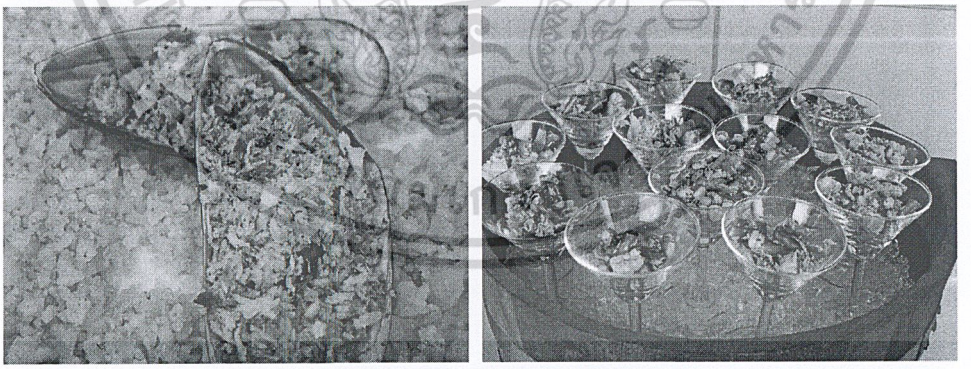
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดงานเลี้ยงแบบต่างๆ เนื่องจากรับประทานได้ง่าย สามารถคิดพลิกแพลงเมนูได้หลากหลาย เช่น แซนด์วิชแฮมชีส ไก่ฉีก ไก่อบ หมูหยอง เป็นต้น การทำแซนด์วิชสำหรับงานเลี้ยงแบบค็อกเทล ต้องคำนึงถึงความสะดวกในการรับประทาน โดยต้องหั่นเป็นชิ้นเล็กพอดีคำ ซึ่งนิยมหั่นเป็น 4 ส่วน หรือ 9 ส่วน การจัดอาจจัดใส่จานขนาดเล็กเป็นคำๆ หรือ จัดรวมกันใส่จานขนาดใหญ่โดยมีไม้เสียบปักไว้ตรงกลางให้หยิบสะดวกก็ได้



ภาพที่ 43 แซนด์วิชแบบต่างๆ

2.3.1.4 ออร์เดิฟ (Hors d'oeuvres) เป็นอาหารคาวมีทั้งประเภทร้อนและประเภทเย็น ลักษณะอาจเป็นชิ้นมีน้ำเล็กน้อย เช่น ขนมจีบ ฮะเก๋า กุ้งอบ หอยแมลงภู่อบ ปลาทอดขมิ้น ปีกไก่ทอดขมิ้น สลัด เป็นต้น การจัดควรจัดให้มีลักษณะพอดีคำ หยิบจับได้สะดวก อาจจะใช้ไม้เสียบจิ้มไว้ ใส่ในช้อน หรือถ้วยขนาดเล็กก็ได้



ภาพที่ 44 ออร์เดิฟแบบต่างๆ

2.3.1.5 อาหารว่างชนิดคาว (Snacks) ส่วนมากจะเป็นอาหารว่างแบบไทยและเอเชีย ที่ผ่านการทอด นึ่ง หรืออบ เช่น สาคูไส้หมู กุ้งเทมปุระ เกี๊ยวซ่า ซูชิ ข้าวปั้น เบคอนพันไส้กรอก เป็นต้น อาหารว่างชนิดนี้จะเสิร์ฟกับน้ำจิ้มและเครื่องเคียงต่างๆ เพื่อตัดความเลี่ยนของอาหาร การจัดอาจจัดเป็นคำๆ ใส่จานขนาดเล็ก ถ้วย ช้อน หรือเสียบไม้จิ้มไว้ก็ได้ อาหารประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทอดจะไม่นิยมราดน้ำจิ้มไว้เนื่องจากจะทำให้อาหารไม่กรอบ โดยจะมีโถใส่น้ำจิ้มแยกไว้ให้ลูกค้าตักราดเมื่อจะรับประทาน



ภาพที่ 45 อาหารว่างชนิดคาวแบบต่างๆ

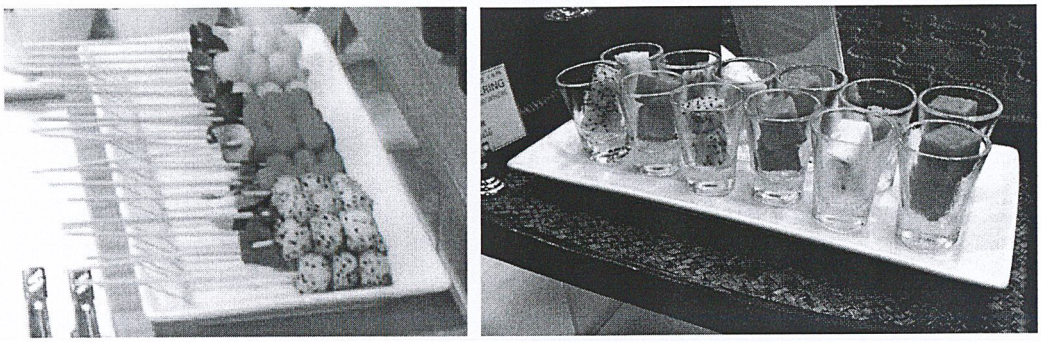
2.3.1.6 ขนมอบและเค้ก (Bakery and cake) เป็นอาหารหวานแบบต่างๆ เช่น พาย โรล เค้ก ช็อคบอล ทาร์ต เป็นต้น โดยมากจะใช้ในงานเลี้ยงน้ำชายามบ่าย แต่สามารถเสิร์ฟร่วมในงานเลี้ยงค็อกเทลโดยเป็นสัดส่วนที่น้อยลงจากอาหารคาว การจัดขนมอบและเค้กจะจัดเป็นชิ้นพอดีคำใส่ในถ้วยหรือจานขนาดเล็ก เรียงประดับเป็นกลุ่มมีจังหวะและรูปแบบที่ต่างกันเพื่อเสริมให้งานจัดเลี้ยงสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 46 ขนมอบและเค้กแบบต่างๆ

2.3.1.7 ผลไม้สด (Fruits) ผลไม้ที่ใช้ในงานเลี้ยงอาหารว่าง จะเป็นผลไม้ที่ปรับเปลี่ยนตามฤดูกาล เช่น องุ่น มะละกอ แคนตาลูป แตงโม สับปะรด เป็นต้น ส่วนมากจะผ่านการปอกและตัดแต่งให้เป็นชิ้นพอดีคำ โดยตัดเป็นรูปทรงต่าง เช่น สี่เหลี่ยม สามเหลี่ยม ทรงกลม จัดแยกสีให้สวยงาม และใช้ไม้เสียบไว้เป็นเหมือนบาร์บีคิวผลไม้ (BBQ fruits) เพื่อความสะดวกในการรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 47 บาร์บีคิวผลไม้

2.3.2 รายการอาหารที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดเตรียมสำหรับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

รายการอาหารที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดเตรียมสำหรับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า จะเปลี่ยนทุก 1 สัปดาห์ และรายการอาหารใน 1 วันจะมี 6 รายการ ประกอบด้วย

- อาหารคาว 4 รายการ แบ่งเป็น

อาหารร้อน 2 รายการ เป็น

อาหารหนัก 1 รายการ เช่น ข้าวหน้าแกงกะหรี่กุ้ง ข้าวหมูแดงหมูกรอบ สปาเก็ตตี้กะเพราหมู บะหมี่หมูแดง เป็นต้น

ออร์เดิฟ (Hors d'oeuvres) 1 รายการ เช่น เพนเน่ผัดไส้กรอกราดซอสมะเขือเทศ ปีกไก่ทอดขมิ้น ปลาทอดขมิ้น เป็นต้น

อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers) 2 รายการ เช่น แซนวิชหมูหยองน้ำพริกเผา สลัดจีนไก่ฉีก สลัดปูอัดวาซาบิมายองเนส มินิเบเกอร์หมู เป็นต้น

- อาหารหวาน 2 รายการ แบ่งเป็น

เบเกอรี่ต่างๆ 1 รายการ เช่น ช็อคบอล เค้กโอเปร่า ทาร์ตไข่ เป็นต้น

ผลไม้ 1 รายการ ซึ่งจะเป็นผลไม้ตามฤดูการนำมาเสียบไม้ (BBQ fruit)

ตัวอย่างรายการอาหารประจำสัปดาห์ที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดเตรียมสำหรับเสนอโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

สัปดาห์ที่ 1

1. ข้าวหมูแดงหมูกรอบ (Crispy Pork & BBQ Red Pork in Sauce with Rice)
2. เพนเน่ผัดไส้กรอกราดซอสมะเขือเทศ (Fried Penne Sausage with Tomato Sauce)
3. แซนวิชหมูหยองน้ำพริกเผา (Dried Shredded Pork Roasted Chili Paste Sandwich)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. สลัดจีนไก่ฉีก (Shred Chicken on Chinese Salad)

5. เค้กโอเปร่า (Opera Cake)

6. บาร์บีคิวผลไม้ (BBQ Fruit)

สัปดาห์ที่ 2

1. ข้าวหน้าแกงกะหรี่กุ้ง (Shrimp Curry Rice)

2. ปีกไก่ทอดขมิ้น (Turmeric Fried Chicken Wing)

3. มินิเบเกอร์หมู (Mini Pork Berger)

4. สลัดปูอัดวาซาบิมายองเนส (Crab Salad with Wasabi Mayonnaise)

5. เลมอนเมอแรงก์ (Lemon Meringue)

6. บาร์บีคิวผลไม้ (BBQ Fruit)

สัปดาห์ที่ 3

1. ข้าวหน้าหมูทอดซอสแกงกะหรี่ญี่ปุ่น (Fried Pork on Rice with Japanese Yellow Curry Sauce)

2. ปลาทอดขมิ้น (Fried fish with Thai Herbal)

3. คานาเป้แฮมและสับปะรด (Ham & Pineapple Canapé)

4. สลัดทูน่าข้าวโพดหวาน (Tuna & Sweet Corn Salad)

5. เค้กนมเย็น (Milky Cake)

6. บาร์บีคิวผลไม้ (BBQ Fruit)

ภาพตัวอย่างอาหารค็อกเทลของย่าปานเคเทอริ่ง



ภาพที่ 48 ข้าวผัดอเมริกัน มีลักษณะร่วน วิธีรับประทานใช้ช้อนตักรับประทานเป็นคำๆ

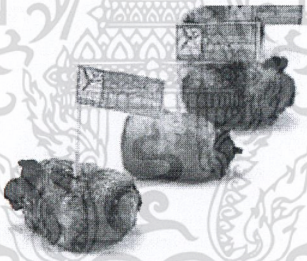
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



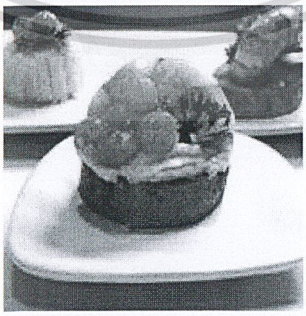
ภาพที่ 49 ข้าวมันไก่ มีลักษณะร่วน วิธีรับประทานใช้ช้อนตักรับประทานเป็นคำๆ



ภาพที่ 50 บะหมี่หมูเกาหลี โรยงาดำ มีลักษณะเป็นบะหมี่แห้ง
วิธีรับประทานใช้ช้อนตักรับประทาน หรือใช้ส้อมพันเส้นบะหมี่รับประทาน

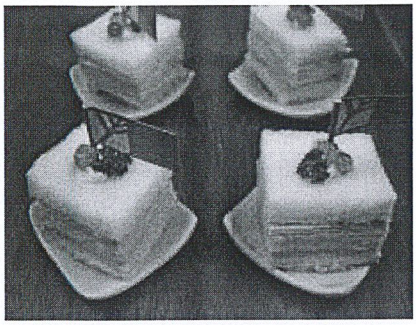


ภาพที่ 51 เบคอนพันไส้กรอก

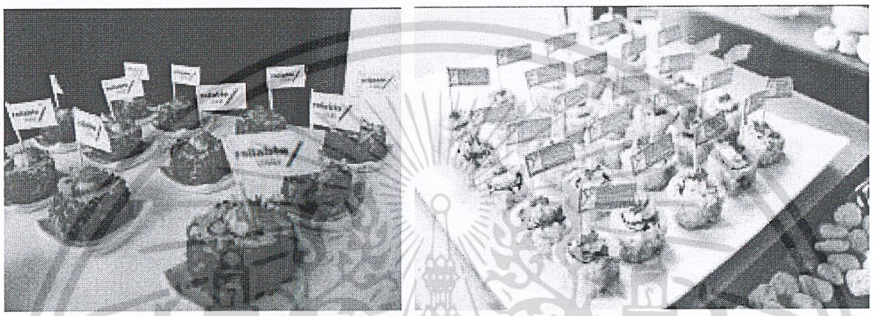


ภาพที่ 52 คานาเป้กุ้งกับแครอท

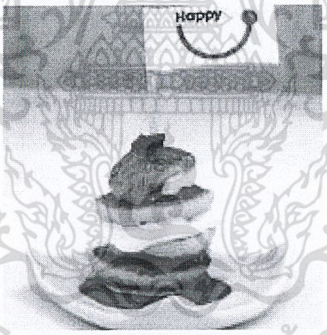
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



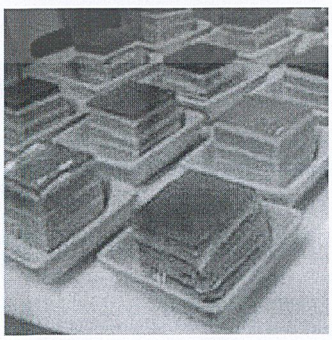
ภาพที่ 53 แซนด์วิชแฮม-ชีส



ภาพที่ 54 ซูชิไส้ต่างๆ

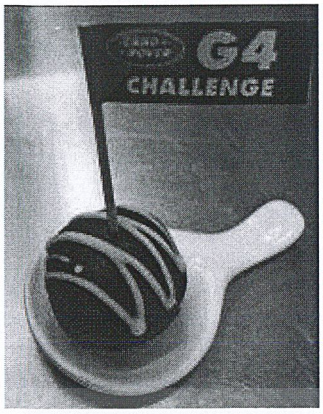


ภาพที่ 55 แพนเค้กสตรอเบอร์รี่

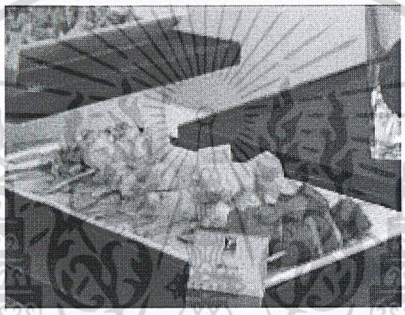


ภาพที่ 56 เค้กใบเตย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



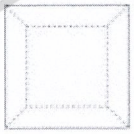
ภาพที่ 57 ช็อคบอล



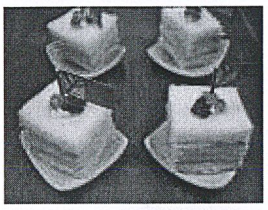
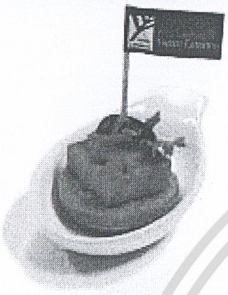
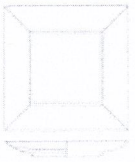
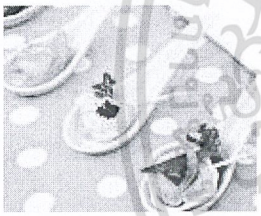
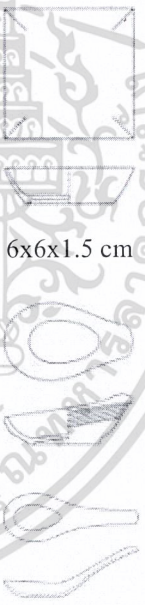
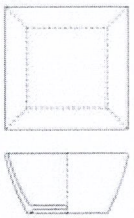
ภาพที่ 58 บาร์บีคิวผลไม้

2.3.3 ลักษณะอาหารและการจัดอาหารในภาชนะของย่าปานเคเทอริ่ง

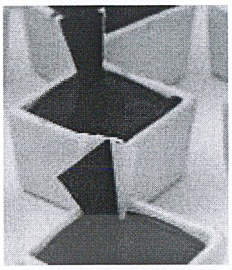
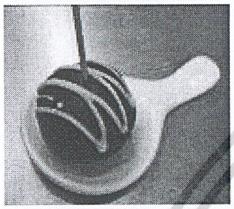
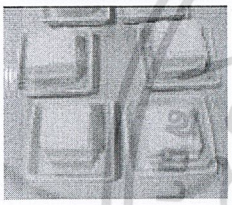
ตารางที่ 3 ลักษณะอาหารและการจัดอาหารในภาชนะของย่าปานเคเทอริ่ง

ลักษณะอาหาร	ตัวอย่าง รายการอาหาร	ขนาดอาหาร โดยประมาณ	ภาชนะ	คำอธิบาย
อาหารหนัก 	ข้าวหน้าแกงกะหรี่กุ้ง, ข้าวหมูแดงหมูกรอบ, สปาเก็ตตี้กะเพราหมู, บะหมี่หมูแดง	200 cm^3 หรือประมาณ สิบช้อนชา	 8x8x4 cm	อาหารหนักจะจัดใส่ถ้วยขนาดเล็ก สำหรับรับประทานพออยู่ท้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะอาหาร	ตัวอย่าง รายการอาหาร	ขนาดอาหาร โดยประมาณ	ภาชนะ	คำอธิบาย
อาหารคาวแห้ง  	แซนวิชหมูหยอง มินิเบเกอร์หมู คานาเป้แฮม เบคอนพันไส้กรอก	3.5x3.5 cm	 5x5x0.7 cm 	อาหารค็อกเทล ที่มีลักษณะเป็น อาหารแห้งจะ หั่นเป็นชิ้นที่มี ขนาดพอดีคำ จัดใส่ช้อน หรือ จานแบนขนาด เล็ก
อาหารคาว มีน้ำขลุกขลิก 	ขนมจีบกุ้ง ฮะเก๋า หอยแมลงภู่อบ น่องไก่เล็กอบซอส	3.5x3.5 cm	 6x6x1.5 cm	อาหารที่มีน้ำ ขลุกขลิกจะ จัดเป็นคำใส่ ถ้วยเตี้ยหรือ ช้อนตามความ สวยงามและ ความเหมาะสม
สลัด 	สลัดทูน่าข้าวโพด สลัดปูอัดมายองเนส สลัดจีนไก่ฉีก	200 cm^3 หรือประมาณ สิบช้อนชา	 8x8x4 cm	อาหารจำพวก สลัดจะจัดใส่ ถ้วยขนาดเล็ก แก้วขนาดเล็ก หรือแก้ว ค็อกเทล

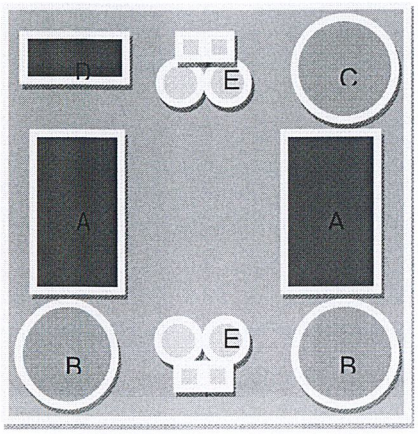
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะอาหาร	ตัวอย่าง รายการอาหาร	ขนาดอาหาร โดยประมาณ	ภาชนะ	คำอธิบาย
ขนมอบและเค้ก   	ทาร์ตไข่ เค้กนมเย็น ช็อคโกแล็ตฟัดจ์ ช็อคบอล	3-5x4 cm	 6x6x1.5 cm  5x5x4 cm 	อาหารจำพวกขนมอบและเค้กต่างๆ จะตัดเป็นชิ้นขนาดเล็ก จัดใส่ถ้วย เตี้ย ช้อน หรือขนมที่ต้องใส่ถ้วยตอนทำจะทำใส่ถ้วยขนาดเล็ก
ผลไม้ 	บาร์บีคิวผลไม้	15 cm	 18x36x3 cm	ผลไม้จะตัดแต่งให้มีขนาดพอดีคำและนำมาเสียบไม้ความยาว 6 นิ้ว

2.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดอาหารบนโต๊ะจัดเลี้ยงของย่าปานเคเทอริ่งสำหรับโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า

การจัดอาหารจะจัดบนโต๊ะขนาด 150x150 เซนติเมตร อาหารประกอบด้วย อาหารคาว 4 รายการ อาหารหวาน 2 รายการ ซึ่งอาหารคาวที่เป็นอาหารร้อนจะจัดไว้ในอ่างอุ่นอาหารขนาด 35x64x39 เซนติเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 59 แผนผังการจัดวางอาหาร

A คือ พื้นที่วางอ่างอุ่นอาหารสำหรับอุ่นอาหารคาวประเภทร้อน

B คือ พื้นที่วางอาหารคาวเรียกน้ำย่อย (Appetizers)

C คือ พื้นที่วางอาหารหวานประเภทขนมอบและเค้ก

D คือ พื้นที่วางอาหารหวานประเภทผลไม้

E คือ พื้นที่วางจานแบ่งและช้อน ส้อม สำหรับลูกค้า

2.4.1 การจัดอาหารบนโต๊ะจัดเลี้ยงที่โรงภาพยนตร์ เฟิร์ส คลาส เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

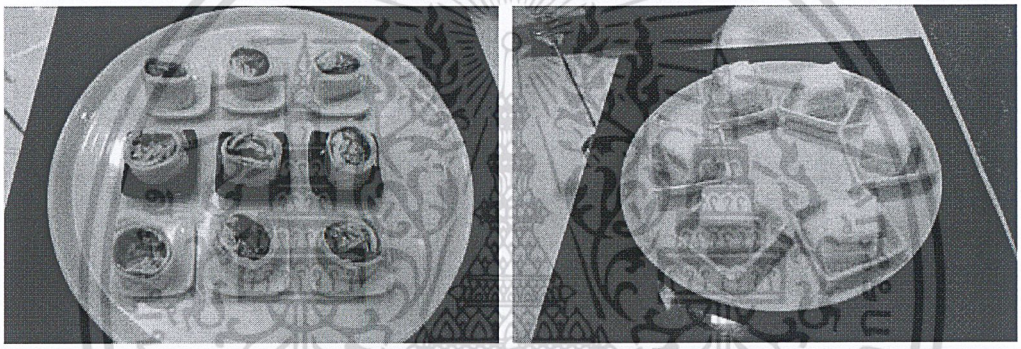


ภาพที่ 60 การจัดวางอาหาร จะจัดวางบนแท่นยกระดับ โต๊ะจัดแสดงอาหารจะตั้งล้อมรอบเสา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

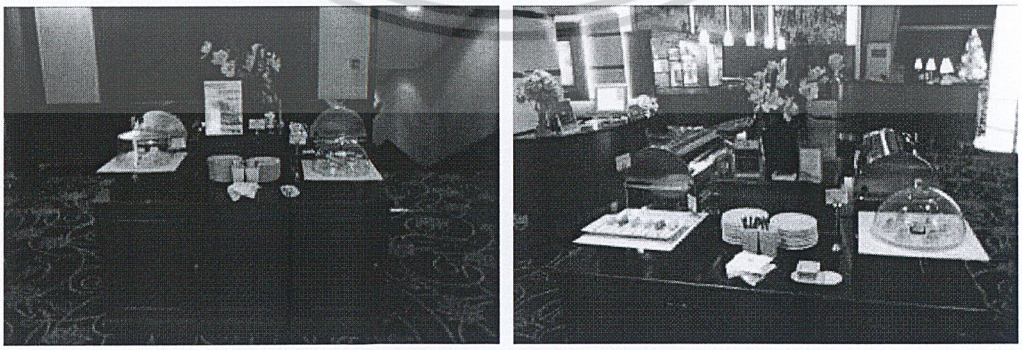


ภาพที่ 61 ลักษณะการจัดอาหารในอ่างอุ่นอาหาร มีการใช้ภาชนะขนาดเล็กวางในอ่างอุ่นอาหาร และวางทับด้วยถาด เพื่อยกระดับถาดให้สูงขึ้นจากระดับน้ำ



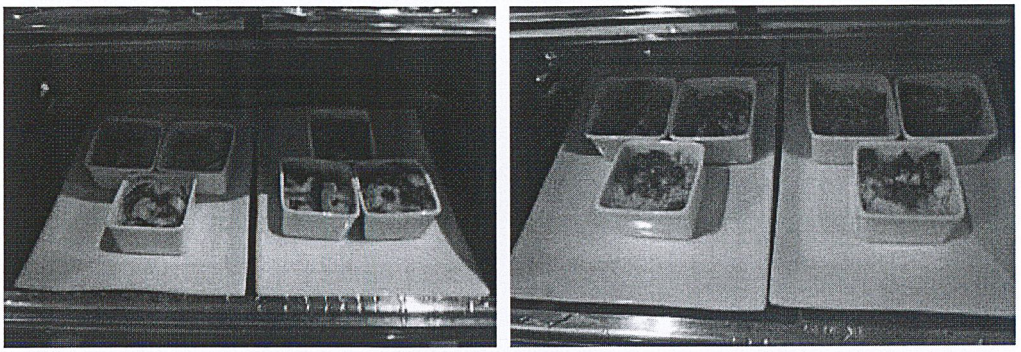
ภาพที่ 62 ลักษณะการจัดอาหารที่เป็นคำหรือเป็นชิ้น จะจัดเรียงเป็นแถว หรือจัดเป็นรูปวงกลมในถาด แล้ววางบนแท่นยกระดับสีดำ

2.4.2 การจัดอาหารบนโต๊ะจัดเลี้ยงที่โรงภาพยนตร์ เฟิร์ส คลาส เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล ลาดพร้าว

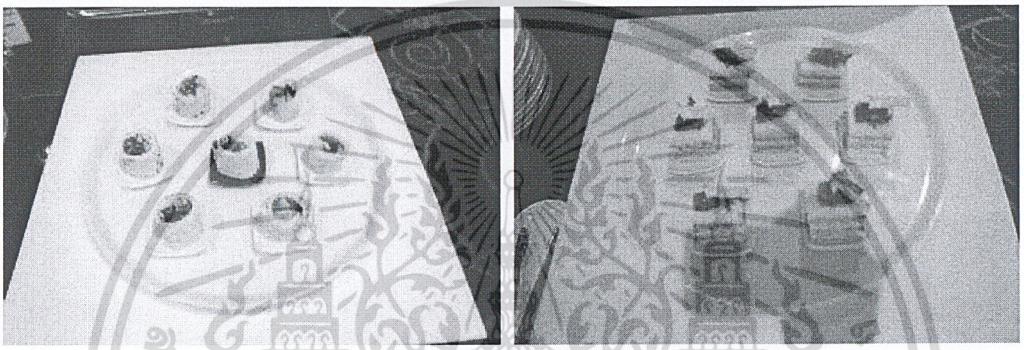


ภาพที่ 63 การจัดวางอาหาร จะจัดวางบนแท่นยกระดับ มีการจัดแจกันดอกไม้ที่กลางโต๊ะ (Center piece) เพื่อเป็นการประดับโต๊ะจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 64 ลักษณะการจัดอาหารในอ่างอุ่นอาหาร มีรูปแบบการจัดวางที่ไม่แน่นอน

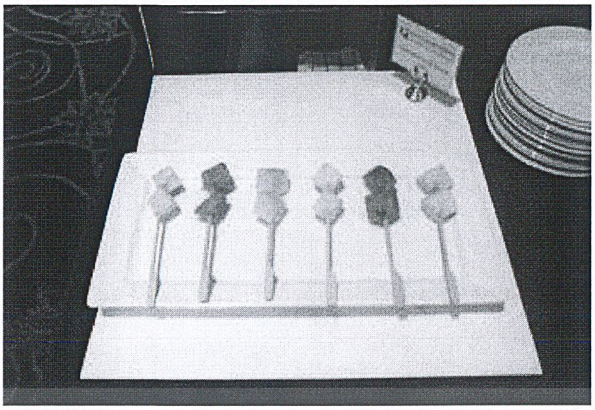


ภาพที่ 65 ลักษณะการจัดอาหารที่เป็นคำหรือเป็นชิ้น จัดวางเป็นวงกลม
อาจมีการเล่นสีของภาชนะเพื่อความน่าสนใจก็ได้



ภาพที่ 66 ลักษณะการจัดขนมเค้ก จะวางถาดบนแท่นยกระดับสีขาว
และจัดเรียงภาชนะใส่เค้กเป็นจังหวะ

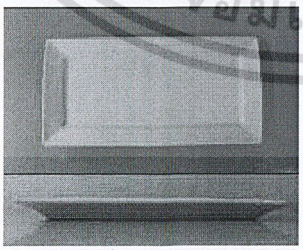
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



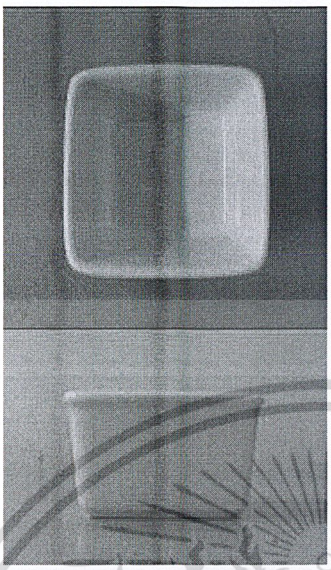
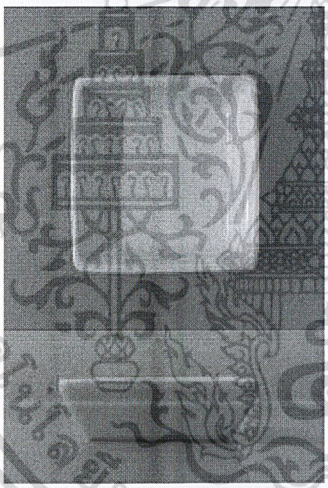
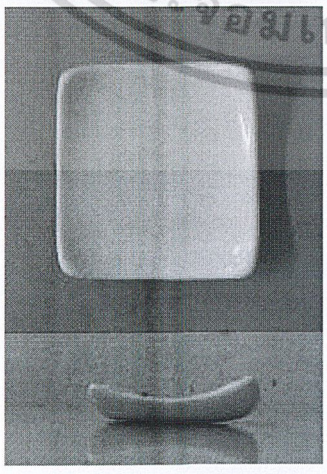
ภาพที่ 67 ลักษณะการจัดผลไม้ จะเสียบไม้และวางในถาดสี่เหลี่ยม
จากนั้นจึงวางถาดบนแท่นยกระดับสีขาว โดยใช้สีสันของผลไม้จัดสลับเป็นลูกเล่น

2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เดิมของย่าปานเคเทอริ่ง

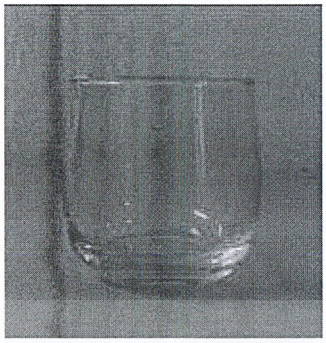
ตารางที่ 4 ผลิตภัณฑ์เดิมของย่าปานเคเทอริ่ง

ประเภท	รูปทรง	ขนาด	รายละเอียด
ถาด		Dia 30 cm	ถาดขนาดใหญ่ ใช้ใส่อาหาร ที่จัดเป็นคำ ในภาชนะขนาดเล็กแล้ว ส่วนมากจะจัดจำนวน 6-9 ชิ้น
		18x36x3 cm	ถาดทรงยาวใช้ใส่บาร์บีคิวผลไม้
		21x27x3 cm	ถาดทรงยาวใช้วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

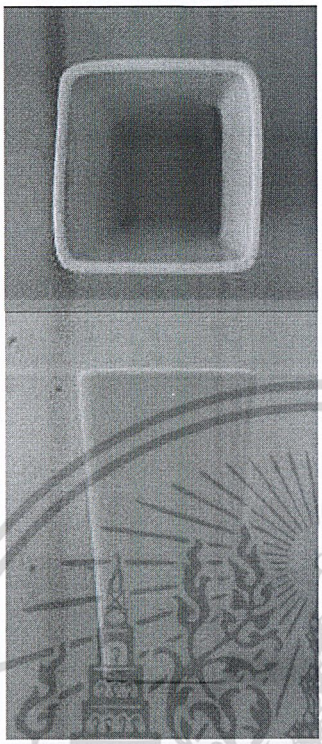
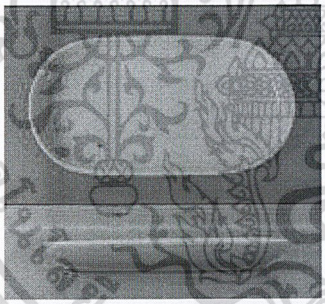
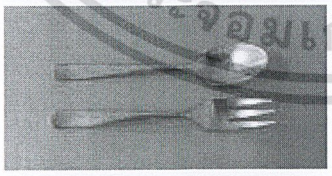
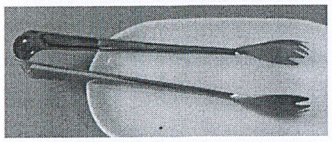
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภท	รูปทรง	ขนาด	รายละเอียด
ภาชนะใส่อาหารที่จัดเป็นคำ		8x8x4.5 cm	ถ้วยใช้ใส่อาหารประเภทอาหารหนัก ขนมอบและเค้กต่างๆ
		7x7x2 cm	ถ้วยเตี้ยใช้ใส่อาหารที่มีน้ำขลุกขลิก ขนมอบและเค้กต่างๆ
		5.5x5.5x1cm	จานแบนเล็กใช้ใส่อาหารแห้งจำพวกแซนด์วิช คานาเป้ หรืออาหารเรียกน้ำย่อยต่างๆ

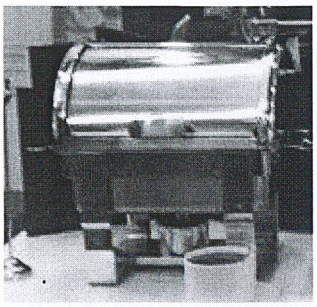
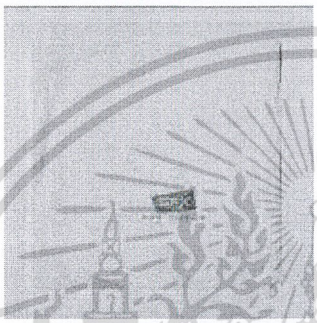
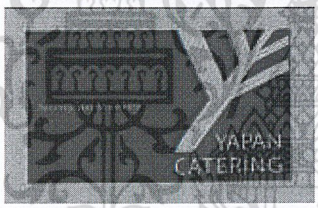
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภท	รูปทรง	ขนาด	รายละเอียด
		Dia 7x5 cm	แก้วกลมใช้ใส่สลัด
ภาชนะประกอบ		Dia 17 cm	จานแบ่งอาหารสำหรับลูกค้า และใช้วางกระดาษเช็ดปาก
		Dia 5x6	ถ้วยสำหรับใส่ไม้จิ้มฟัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภท	รูปทรง	ขนาด	รายละเอียด
		7x7x11.5 cm	โหลใส่ช้อน ส้อมสำหรับลูกค้า
		9x17.5x2 cm	จานใช้วางที่คีบอาหาร สำหรับคีบภาชนะในอ่างอุ่นอาหาร ซึ่งมีความร้อน
อื่นๆ		14.5 cm	ช้อน ส้อม
		17x4 cm	ที่คีบอาหาร ใช้สำหรับคีบภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภท	รูปทรง	ขนาด	รายละเอียด
		ขนาดภายใน 34x21 cm	อ่างอุ่นอาหารใช้สำหรับอุ่นอาหาร เพื่อให้อาหารร้อนอยู่เสมอ
		12x12 cm	กระดาษเช็ดปากของโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ ซีเนม่า ซึ่งโรงภาพยนตร์จะเป็นฝ่ายเตรียมกระดาษเช็ดปากให้ย่าปานเคเทอริ่ง จัดวางซ้อนกันบนจาน
		5x9 cm	นามบัตรของย่าปานเคเทอริ่ง สำหรับลูกค้าที่สนใจติดต่อใช้บริการจัดเลี้ยง จัดใส่ในกล่องอะคริลิคใส
		2x8 cm	ไม้จิ้มฟันที่ย่าปานเคเทอริ่งเตรียมไว้ให้ลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลขนาดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการทั้งหมด

ตารางที่ 5 สรุปข้อมูลขนาดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในโครงการทั้งหมด

ผลิตภัณฑ์	วิเคราะห์และสรุปข้อมูลขนาด
1. ภาชนะผนังสูง	ใช้ใส่อาหารหนัก สลัด หรือขนมอบ ซึ่งอาหารหนักที่ย่าปานเคเทอริ่งจัดเลี้ยงมีปริมตรประมาณ 200 cm^3 ภาชนะจึงควรมีขนาดประมาณ 8x8x4 cm หรือปริมาตรประมาณ 250 cm^3
2. ภาชนะทรงแบน	ใช้ใส่อาหารแห้ง ซึ่งส่วนใหญ่จะมีขนาดพอดีคำ หรือประมาณ 3.5x3.5 cm ภาชนะจึงควรมีขนาดประมาณ 5x5 cm
3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก	ใช้ใส่อาหารมีน้ำขลุกขลิก ซึ่งส่วนใหญ่จะมีขนาดพอดีคำ หรือประมาณ 3.5x3.5 cm ภาชนะจึงควรมีขนาดประมาณ 5x5 cm
4. ภาชนะมีด้ามจับ	ใช้ใส่อาหารที่มีขนาดเล็ก สามารถรับประทานคำเดียวได้ ซึ่งมีขนาดประมาณ 3x3 cm ภาชนะจึงควรมีส่วนที่ใส่อาหารขนาดประมาณ 4x4 cm
5. ภาชนะวางไม้เสียบ	ใช้วางอาหารเสียบไม้ยาว 15 cm เนื่องจากภาชนะชิ้นอื่นๆ มีการจัดวางในระดับที่เท่าๆ กัน จึงใช้วิธีการปักไม้เพื่อให้เกิดมิติเพิ่มขึ้น เพื่อให้มีขนาดใกล้เคียงกับชิ้นอื่นจึงควรมีขนาดประมาณ 35 cm
6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร	ใช้วางภาชนะใส่อาหารขนาดต่างๆ การจัดวางอาจจัดเป็นวงกลม ถาดจึงควรมีขนาดประมาณ 35 cm
7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร	ใช้วางภาชนะในอ่างอุ่นอาหาร ซึ่งอ่างอุ่นอาหารมีขนาดภายใน 34x21 cm ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหารควรมีขนาดเล็กกว่าอ่างอุ่นอาหารเล็กน้อยเพื่อสะดวกในการหยิบยก จึงควรมีขนาดประมาณ 28x20 cm
8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน	ใช้รองภาชนะใส่อาหารขนาดต่างๆ ซึ่งภาชนะที่มีขนาดใหญ่ที่สุดมีขนาด 8x8x4 cm การรองภาชะนะควรรองได้ประมาณ 2 ชิ้นขึ้นไป จึงควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 18 cm

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์	วิเคราะห์และสรุปข้อมูลขนาด
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	ใช้ใส่น้ำจิ้มใช้ผู้บริโภค ในกรณีที่มีอาหารที่ต้องราดน้ำจิ้ม ภาชนะใส่น้ำจิ้มควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8 cm สูง 6 cm
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	ใช้ใส่ช้อนส้อมที่มีความยาว 14.5 cm ที่ใส่ช้อนส้อมควรเตี้ยกว่าความยาวช้อนส้อมเล็กน้อย จึงควรมีขนาดประมาณ 7x7x12 cm
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก	กระดาษเช็ดปากที่ใช้มีขนาด 12x12 cm ที่ใส่กระดาษเช็ดปากจึงควรมีขนาดประมาณ 15x15 cm
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	ใช้ใส่ไม้จิ้มฟันบรรจุซอง ซึ่งมีขนาด 2x8 cm ที่ใส่ไม้จิ้มฟันจึงควรมีขนาดประมาณ 5x5x6 cm
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร	ใช้วางที่คีบอาหาร ซึ่งมีขนาด 4x17 cm ที่ใส่ที่คีบอาหารจึงควรมีขนาดประมาณ 6x19 cm
14. ฐานวางป้ายชื่อ	ใช้เสียบป้ายชื่ออาหาร ซึ่งมีขนาด 5x9 cm ฐานวางป้ายชื่อจึงควรมีขนาดประมาณ 8x12 cm
15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง	ใช้ใส่นามบัตรซึ่งมีขนาด 5x9 cm ที่ใส่นามบัตรจึงควรมีขนาดประมาณ 6x10 cm

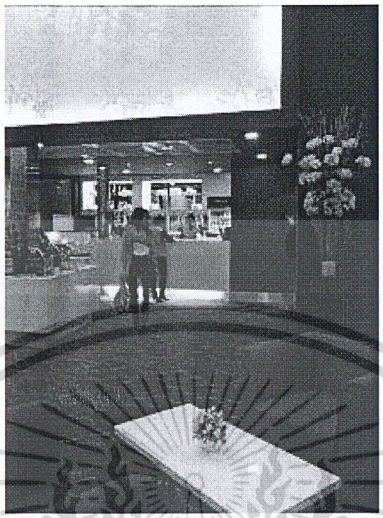
2.6 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคและบริกร

2.6.1 พฤติกรรมผู้บริโภค

ผู้มาชมภาพยนตร์ ไปซื้อบัตรชมภาพยนตร์ ราคาใบละ 600 บาท ที่ช่องขายบัตร (Box office) ซึ่งช่องขายบัตรเฟิร์ส คลาส จะมีพรมแดงปูแตกต่างจากช่องขายบัตรปกติ หรือสามารถขึ้นไปซื้อบัตรชมภาพยนตร์หน้าโรงภาพยนตร์เลยก็ได้ จากนั้นจึงเดินขึ้นไปบริเวณหน้าโรงภาพยนตร์และนั่งพักที่โซฟา มีหนังสือให้อ่าน พนักงานจะนำเครื่องดื่มมาเสิร์ฟ จากนั้นจึงเดินไปเลือกอาหารที่บริษัทย่าปานเคเทอริ่งเตรียมไว้มารับประทาน เมื่อถึงโต๊ะผู้บริโภคจะหยิบจานแบ่งและช้อน ส้อม จากนั้นจึงหยิบอาหารใส่จานแบ่ง โดยจะหยิบอาหารไปพร้อมกับภาชนะขนาดเล็กที่ใส่อาหารอยู่ โดยอาหารที่อยู่ในอ่างอุ่นอาหาร ผู้บริโภคจะใช้ที่คีบที่บริษัทย่าปานเคเทอริ่งเตรียมไว้ คีบภาชนะลงบนจานแบ่ง และเดินกลับมานั่งรับประทานที่โซฟา หากเป็นอาหารร้อนผู้บริโภคจะวางถ้วยอาหารบนจานรองแล้วถือจานรองจากนั้นจึงตักอาหารรับประทานจากถ้วย แต่หากภาชนะใส่อาหารไม่ร้อน ผู้บริโภคจะถือภาชนะใส่อาหารแล้วตักรับประทานจากภาชนะโดยไม่วางบนจานรอง หากต้องการรับประทานอาหารอีกผู้บริโภคจะเดินไปหยิบอาหารมารับประทานเพิ่ม โดยจะหยิบจาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

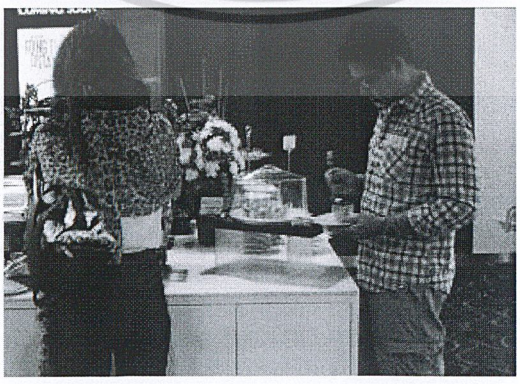
แบ่งและผู้บริโภคบางคนอาจหยิบช้อน ส้อมใหม่ด้วย เมื่อถึงเวลาฉายภาพยนตร์ผู้บริโภคก็จะเดินไปยังโรงภาพยนตร์



ภาพที่ 68 ผู้บริโภคเดินเข้ามาบริเวณส่วนบริการอาหาร



ภาพที่ 69 ผู้บริโภคเลือกที่นั่ง และพนักงานของโรงภาพยนตร์นำ Welcome drink มาเสิร์ฟ



ภาพที่ 70 ผู้บริโภคเลือกอาหารไปรับประทาน โดยหยิบอาหารทั้งถ้วยใส่จานแบ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 71 ผู้บริโภคนำอาหารมานั่งรับประทานที่โต๊ะ



ภาพที่ 72 ภาชนะใส่อาหารที่ผู้บริโภครับประทานเสร็จแล้ว

2.6.2 พฤติกรรมของพนักงาน เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า

เมื่อพนักงาน โรงภาพยนตร์ เฟิร์ส คลาส เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เห็นผู้บริโภคเดินมายังบริเวณโซฟาต้อนรับ พนักงานจะเตรียมเครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome drink) ที่เป็นเครื่องดื่มค็อกเทลไม่มีแอลกอฮอล์ และเปลี่ยนรสชาติเครื่องดื่มทุกสัปดาห์ มาเสิร์ฟให้กับผู้บริโภคที่โซฟาที่ผู้บริโภคนั่งอยู่ รอให้ผู้บริโภครับประทานอาหารเสร็จและเดินเข้าโรงภาพยนตร์เรียบร้อยแล้ว จึงเก็บแก้วเครื่องดื่มที่ผู้บริโภคดื่มเสร็จแล้ว

2.6.3 พฤติกรรมของพนักงานย่าปานเคเทอริ่ง

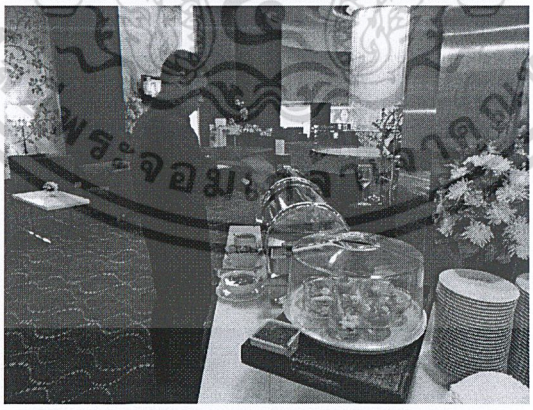
พนักงานย่าปานเคเทอริ่งที่โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า จะได้รับอาหารที่ปรุงส่วนประกอบแยกกันมาจากจิตรโภชนาในตอนเช้า โดยจะมีพนักงานนำอาหารมาส่งให้ที่ส่วนเตรียมอาหารที่โรงภาพยนตร์ จากนั้นพนักงานย่าปานเคเทอริ่งที่โรงภาพยนตร์จะนำอาหารมาผสมกันและอุ่นในไมโครเวฟ แล้วจึงจัดแต่งใส่ภาชนะเป็นคำๆ จัดวางในถาดโดยอาหารแต่ละชนิดจะจัดวางในถาดเป็นจำนวนเท่ากันในทุกถาด เพื่อสะดวกในการนับจำนวนที่ผู้บริโภครับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากพนักงานย่าปานเคเทอริ่งที่โรงภาพยนตร์จะต้องบันทึกจำนวนอาหารแต่ละชนิดที่ผู้บริโภครับประทานด้วย เมื่อจัดอาหารลงในถาดเรียบร้อยแล้วจึงนำอาหารไปจัดวางบนโต๊ะจัดเลี้ยง พนักงานย่าปานเคเทอริ่งจะยืนรอผู้บริโภคบริเวณโต๊ะจัดเลี้ยง เพื่ออธิบายและแนะนำรายการอาหาร เนื่องจากอาหารบางประเภทเป็นอาหารที่มีการดัดแปลงแล้ว ลูกค้าอาจต้องการคำแนะนำอาหาร อีกทั้งพนักงานย่าปานเคเทอริ่งยังต้องคอยสังเกตจำนวนอาหารด้วย หากอาหารมีจำนวนลดลงพอสมควรแล้ว พนักงานย่าปานเคเทอริ่งจะนำอาหารที่จัดไว้ในส่วนเตรียมอาหารมาจัดวางเพิ่มบนโต๊ะจัดเลี้ยง จากนั้นรอให้ผู้บริโภครับประทานอาหารเสร็จจึงเก็บภาชนะใส่อาหารที่ผู้บริโภครับประทานเสร็จแล้วมาล้างในส่วนเตรียมอาหาร

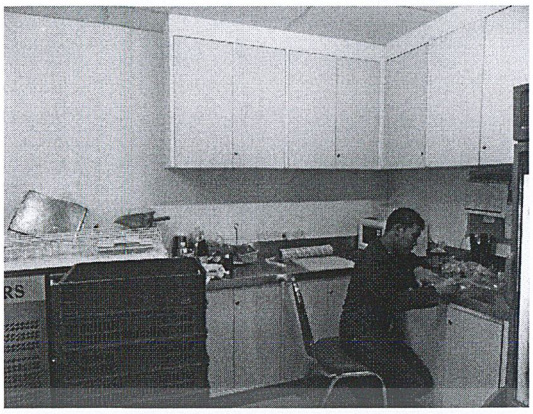


ภาพที่ 73 อาหารที่ถูกปรุงแยกส่วนมาจากจิตรโภชนา
และส่งมาให้พนักงานย่าปานเคเทอริ่งที่โรงภาพยนตร์



ภาพที่ 74 พนักงานย่าปานเคเทอริ่งนำอาหารมาเติมที่โต๊ะจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 75 พนักงานย่าปานเคเทอริ่งจดบันทึกจำนวนอาหารที่ลูกค้ารับประทาน
ในส่วนจัดเตรียมอาหาร



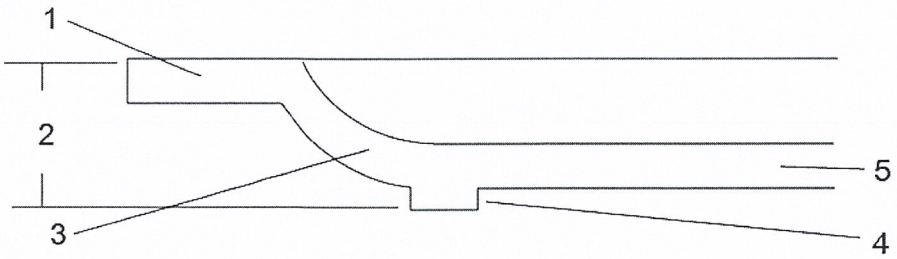
ภาพที่ 76 พนักงานย่าปานเคเทอริ่งล้างภาชนะที่ลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว
ในส่วนจัดเตรียมอาหาร

2.7 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทั่วไป

2.7.1 ภาชนะประเภทจาน (Plate)

ภาชนะประเภทจานรู้จักกันเป็นอย่างดีในลักษณะที่มีรูปกลมแบน วางอยู่ในแนวราบหรือจัดอยู่ในลักษณะ 2 มิติ ในเรื่องรูปทรงของจาน โดยทั่วไปจะมองเห็นความแตกต่างจากเส้นรอบรูปทางด้านบน ได้ง่ายกว่า ปกติจานจะใช้ใส่อาหารหรือถูกเก็บอยู่ในตู้ จะเห็นความแตกต่างทางสีสันหรือลวดลายของจานได้ชัดเจนก็ต่อเมื่อถูกวางโชว์โดยตรง ซึ่งส่วนประกอบของจานที่สำคัญมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 77 ภาพตัดแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของจาน

1. ริมขอบจาน (Rim) ควรจะมีความหนาหรือมีลักษณะเป็นปุ่ม เพื่อจะช่วยป้องกันการบิดของจาน ทำให้มีความแข็งแรงไม่บิ่นหรือแตกหักง่าย รวมทั้งช่วยทำให้สามารถหยิบจับได้สะดวก

2. ช่วงความสูงของจานถึงพื้น (Wall) ควรสูงจากพื้นพอที่จะให้มือสอดเข้าไปหยิบยกได้สะดวก ในการทำควรเผื่อความสูงไว้บ้าง เนื่องจากในขั้นตอนการเผานั้นขอบจานจะทรุดลงมาเล็กน้อย

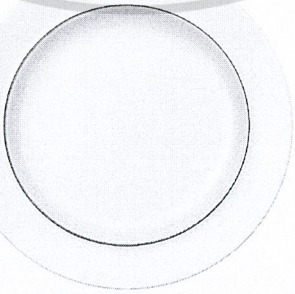
3. ช่วงผนังใกล้บริเวณขอบจาน เป็นช่วงที่มีความหนามกว่าช่วงอื่น เพื่อเพิ่มความแข็งแรงและช่วยดึงไม่ให้ผนังทรุดลงมา

4. ขาจาน (Foot) เป็นช่วงต่อระหว่าผนังกับท้องจาน ขาจานเป็ฯตัวช่วยยกจานให้สูงขึ้นมาจากโต๊ะ และเป็นส่วนช่วยป้องกันไม่ให้เคลือบบริเวณท้องจานไหลติดเตา

5. ท้องจาน (Central surface) เป็นส่วนที่มีความหนาตามปกติโดยทั่วไปในการทำงานจะกำหนดให้ท้องจานมีลักษณะแอ่นโค้งขึ้นเล็กน้อย เป็นการเผื่อการทรุดตัวขณะเผา ซึ่งจะทำให้ได้ท้องจานที่แบนพอดี

รูปทรงของหน้าจาน สามารถแบ่งออกได้ 4 ลักษณะดังนี้

1. แบบกลม เป็นแบบที่นิยมกันมากที่สุด เนื่องจากการผลิตที่ง่าย การตักอาหารได้ทั่วถึงและใส่อาหารได้ทุกประเภท



ภาพที่ 78 หน้าจานทรงกลม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แบบเหลี่ยม เป็นจานที่มีรูปทรงดูแข็งแรง การจัดเก็บสามารถเรียงต่อ ประกอบกันได้โดยไม่เกิดช่องว่าง หรือเกิดช่องว่างเพียงเล็กน้อย



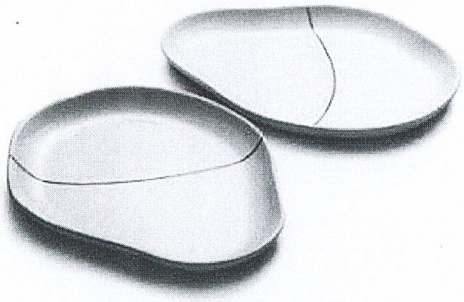
ภาพที่ 79 หน้าจานทรงเหลี่ยม

3. แบบรี ให้ความรู้สึกอ่อนไหวนุ่มนวล เหมาะกับการใส่อาหารที่มีรูปร่างยาว เช่นปลาทั้งตัว



ภาพที่ 80 หน้าจานทรงรี

4. แบบอิสระ (Free form) เป็นจานที่มีรูปทรงแปลกตา อาจมาจากการออกแบบเป็นพิเศษหรือเป็นรูปทรงสำหรับการใช้งานบางประเภทโดยเฉพาะ

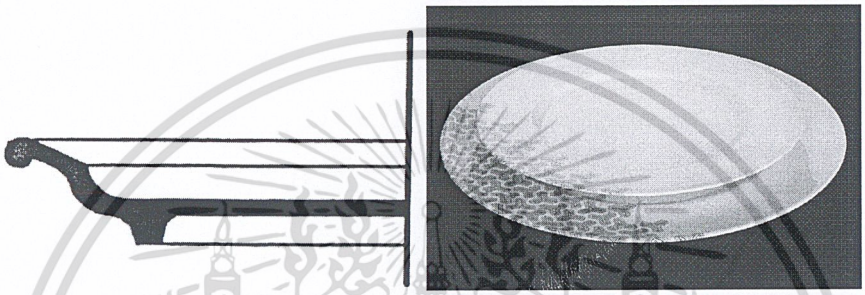


ภาพที่ 81 หน้าจานทรงอิสระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบจานมาตรฐาน สำหรับภาชนะอาหาร แบ่งได้ 2 ประเภทดังนี้

1. จานมีขอบ (Rim plate) เป็นปีกยื่นออกมาจากส่วนท้องจาน ขอบจานมีส่วนช่วยให้จานดูแข็งแรงช่วยให้หยิบจับยกได้สะดวก โดยที่นิ้วมือผู้ยกจะไม่ไปสัมผัสโดนอาหารในจาน นอกจากนี้ขอบจานนังไเป็นส่วนที่ให้สำหรับตกแต่งลวดลายได้สวยงามและเด่นชัด จานมีขอบจะมีส่วนท้องจานกว้างกว่าจานที่ไม่มีขอบ เพื่อให้มีพื้นที่สำหรับจัดวางอาหารได้เหมาะสมและสะดวกในการใช้อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร มีทั้งแบบทรงเตี้ย(Flat rim plate) และทรงสูง (Deep rim plate)



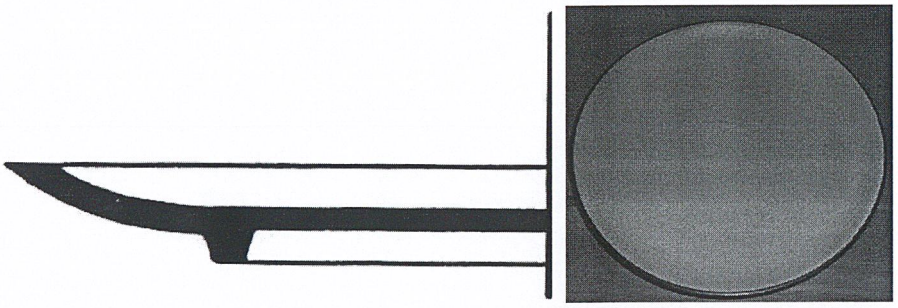
ภาพที่ 82 ภาพจานมีขอบทรงเตี้ย



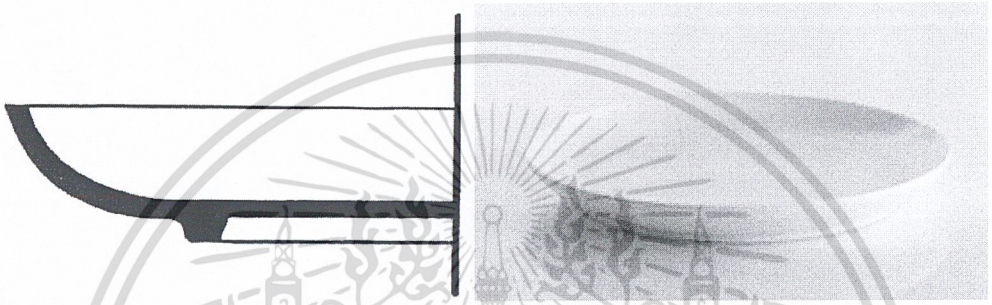
ภาพที่ 83 ภาพจานแบบมีขอบทรงสูง

2. จานไม่มีขอบ (Coupe plate) มีผนังสูงคล้ายจานแบน เพราะขอบของผนังจะไล่จากท้องจานและโค้งสูงขึ้นจากพื้น โดยขอบจานจะตั้งชันไม่ผายออก จานประเภทนี้นิยมใช้กับอาหารประเภทจีน ญี่ปุ่น โดยปกติจะใช้ในลักษณะของจานรองสำหรับรองรับภาชนะอื่นหรือจานสำหรับเสิร์ฟตรงกลาง จานเพื่อการบริการส่งผ่าน ตักแบ่งมากกว่าการใช้ประโยชน์โดยตรง จานประเภทนี้มีการทรงตัวได้ดี แข็งแรงน้อยกว่าแบบมีขอบ และการหยิบจับยกทำได้ไม่สะดวก เนื่องจากมีพื้นที่ในการยึดจับน้อยกว่า แต่จานแบบนี้มีพื้นที่ในการวางอาหารได้มากกว่าแบบมีขอบเมื่อเทียบกับแบบเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากัน ซึ่งมีทั้งแบบทรงเตี้ย(Low coupe plate) และแบบทรงสูง (High coupe plate)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



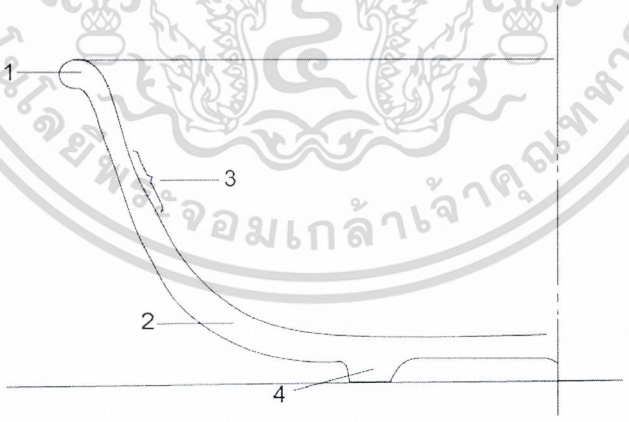
ภาพที่ 84 ภาพจานไม่มีขอบทรงเตี้ย



ภาพที่ 85 ภาพหน้าจานไม่มีขอบทรงสูง

2.7.2 ข้อมูลผลิตภัณฑ์ประเภทชาม (Bowl)

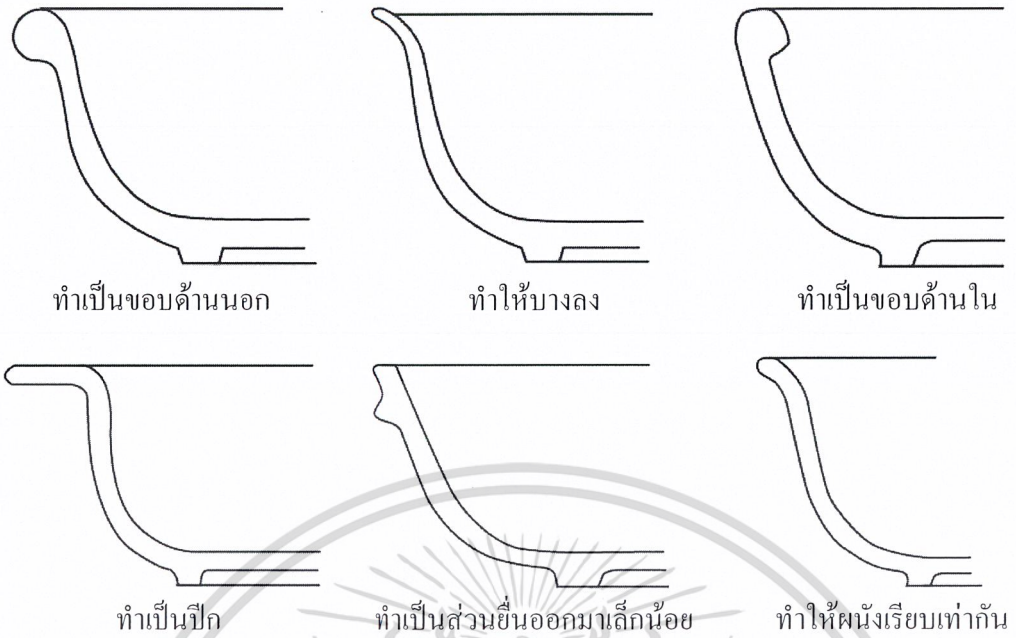
องค์ประกอบที่สำคัญของชาม มีดังนี้



ภาพที่ 86 ภาพตัดแสดงส่วนประกอบที่สำคัญของจาน

1. ปากชาม เป็นส่วนที่จะทำให้มีความหนาหรือเป็นปุ่ม ทั้งนี้เพื่อช่อยป้องกันการแตกและเป็นการเพิ่มความสะดวกในการจับ ส่วนปากชามเป็นที่เรามองเห็นและสัมผัสเป็นสิ่งแรก ส่วนนี้สามารถทำให้หลายลักษณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 87 ภาพตัดแสดงปากชามรูปแบบต่างๆ

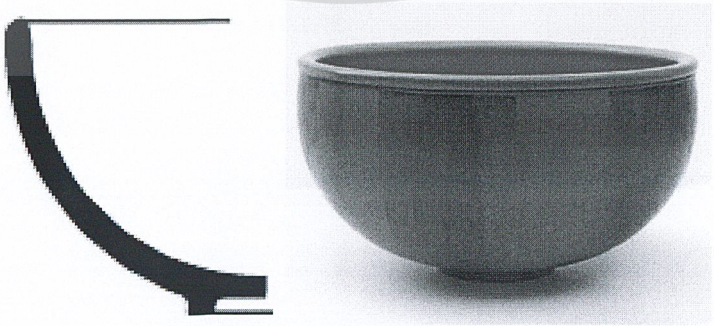
2. บริเวณผนังใกล้ๆ กับขาชาม บริเวณนี้ควรจะมีความหนามากกว่าผนังปกติ เพื่อช่วย ป้องกันมิให้เกิดความทรุดตกลงมาในขณะที่เผา

3. ส่วนผนังภายใน ส่วนผนังภายในของชามจะต้องเรียบมีความโค้งจากปากถึงก้น ชามกลมกลืนกันความโค้งอย่างกลมกลืนนี้จะช่วยทำให้ทำความสะอาดได้ง่าย และช่วยให้เหมาะสมกับการใช้งานร่วมกับช้อน ส้อม หรออุปกรณ์อื่นๆ

4. ขาชาม ชามนั้นจะทำให้ไม่มีขาก็ได้ แต่หากมีขา ขาจะเป็นส่วนช่วยให้ชามดูเด่นขึ้นสว่างขึ้นช่วยให้จับยกง่าย

รูปทรงของชาม สามารถแบ่งออกเป็นหมวดใหญ่ๆ ได้ 6 ลักษณะดังนี้

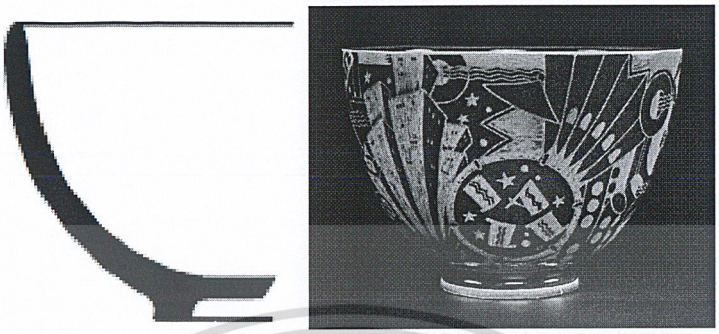
1. ทรงกลมครึ่งซีก ลักษณะเป็นเส้นทรงกลมครึ่งเดียวจากฐานไปถึงปากชาม



ภาพที่ 88 ชามทรงกลมครึ่งซีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ทรงโค้งพาราโบลา ชามทรงนี้ส่วนปากจะมีความกว้าง ส่วนฐานจะเล็ก ส่วนโค้งจะให้ความรู้สึกที่กลมกลืนต่อเนื่องกัน คล้ายกับกราฟพาราโบลา



ภาพที่ 89 ชามทรงโค้งพาราโบลา

3. ทรงโค้งรูปตัวเอส มีลักษณะเป็นส่วนโค้งออกจากฐานและบานออกบริเวณปากชามหน้าตัดขวางเป็นเส้นคล้ายตัวเอส



ภาพที่ 90 ชามทรงโค้งรูปตัวเอส

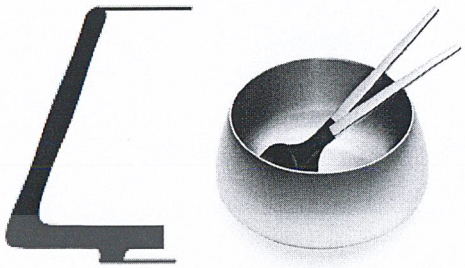
4. ทรงปากผาย มีลักษณะปากกว้างกว่าก้นชาม อาจวางได้ไม่มั่นคงและล้มได้ง่าย ถ้าก้นชามเล็กเกินไป สามารถเก็บความร้อนได้ดี การไหลของของเหลวค่อนข้างดี



ภาพที่ 91 ชามทรงปากผาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ทรงปากสอบ เป็นทรงที่ให้ความรู้สึกเล็ก กะทัดรัด แต่ยากต่อการทำความสะอาดและการตักอาหารออกมารับประทาน



ภาพที่ 92 ชามทรงปากสอบ

6. ทรงปากสอบตรงกลางโค้ง เป็นทรงที่ให้ความรู้สึกเล็ก กะทัดรัด แต่ยากต่อการทำความสะอาดและการตักอาหารออกมารับประทาน



ภาพที่ 93 ชามปากสอบตรงกลางโค้ง

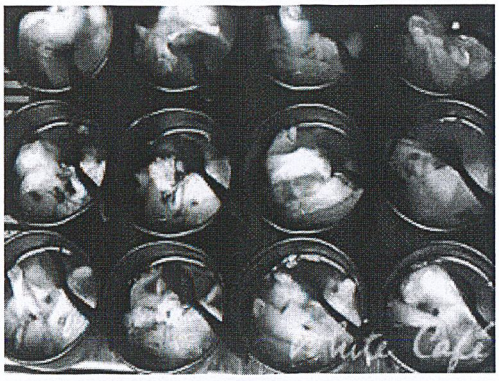
2.7.3 ลักษณะการจัดอาหารของบริษัทคู่แข่ง

2.7.3.1 อาหารหนัก ในการจัดอาหารหนัก บริษัทจัดเลี้ยงส่วนใหญ่มักจะใช้ถ้วยขนาดเล็กเป็นภาชนะในการใส่อาหาร และจะแยกช้อนไว้ที่ภาชนะอื่น แต่อาจวางช้อนไว้ในภาชนะใส่อาหาร เป็นการจัดแต่งอาหารไปในตัวเลยก็ได้

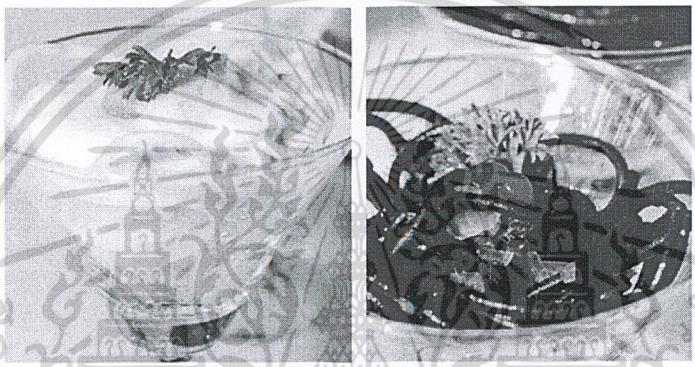


ภาพที่ 94 การจัดอาหารในภาชนะขนาดเล็กให้ผู้บริโภคใช้ช้อนตักรับประทานเป็นคำๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 95 การจัดใส่ถ้วยขนาดเล็ก โดยวางช้อนสำหรับตักรับประทานไว้ในภาชนะเป็นการตกแต่ง



ภาพที่ 96 สปาเก็ตตี้ จัดใส่แก้วแชมเปญเพื่อโชว์ความสวยงามของเส้นสปาเก็ตตี้



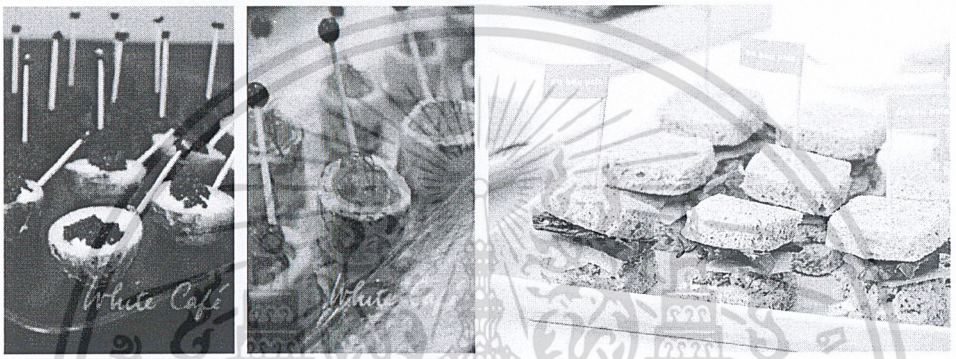
ภาพที่ 97 เพนเน่ จัดใส่แก้วสีสันสดใสต่างจากการจัดทั่วไปที่มักใช้ภาชนะสีขาวหรือดำ

2.7.3.2 อาหารคาวแห้ง อาหารประเภทนี้อาจจัดโดยการเรียงหลายๆ ชิ้น เป็นจังหวะบนภาชนะขนาดใหญ่ หรืออาจจัดเป็นชิ้นใส่ภาชนะเล็กๆก็ได้

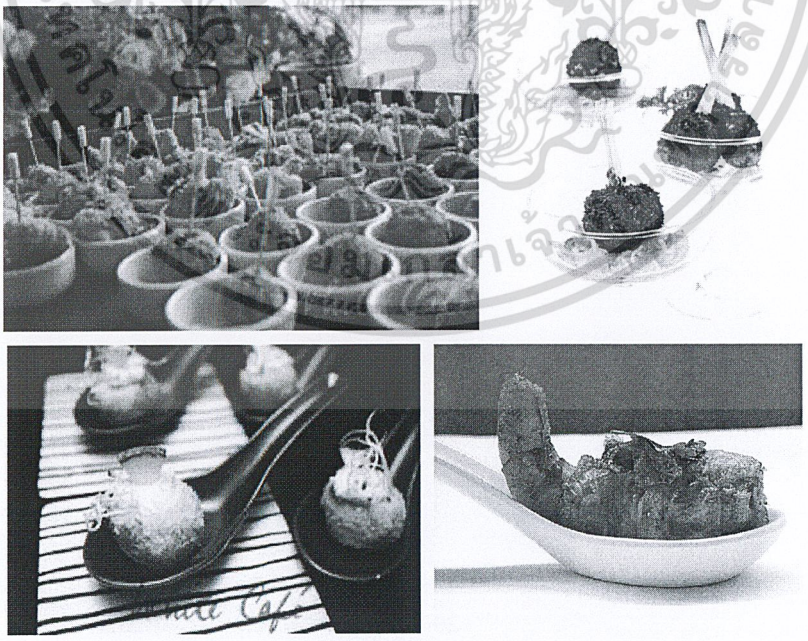
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 98 การจัดอาหารในภาชนะแปลกๆ ทำให้ดูแปลกตา และดึงดูดใจ



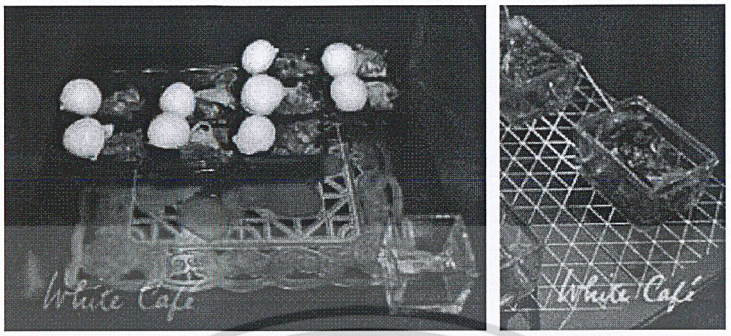
ภาพที่ 99 การจัดอาหารเรียงเป็นจังหวะบนภาชนะขนาดใหญ่
และเสียบไม้ไว้บนอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคหยิบรับประทานได้เลย



ภาพที่ 100 การจัดอาหารคาวแห้งในภาชนะขนาดเล็ก โดยภาชนะ 1 ชิ้นใส่อาหาร 1 คำ
อาจจัดในถ้วยเล็กๆ หรือจัดในช้อนก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

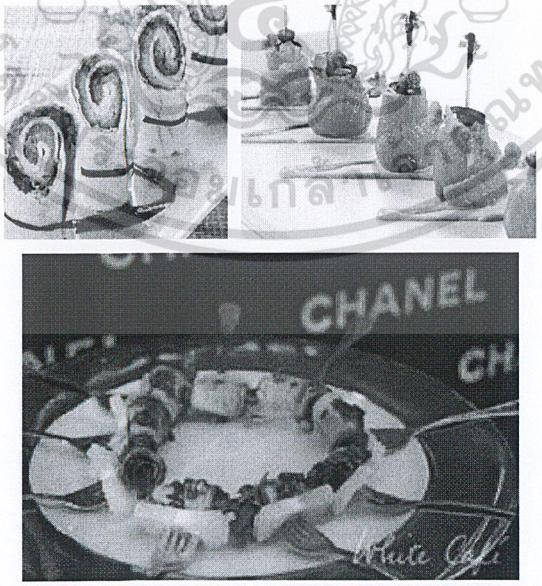
2.7.3.3 อาหารคาวมีน้ำขลุกขลิก การจัดอาหารประเภทนี้ภาชนะที่ใช้จะต้องมีส่วนที่มีความลึกเพื่อให้สามารถรองรับส่วนที่เป็นน้ำได้



ภาพที่ 101 การจัดอาหารคาวมีน้ำขลุกขลิกในภาชนะทรงสูง

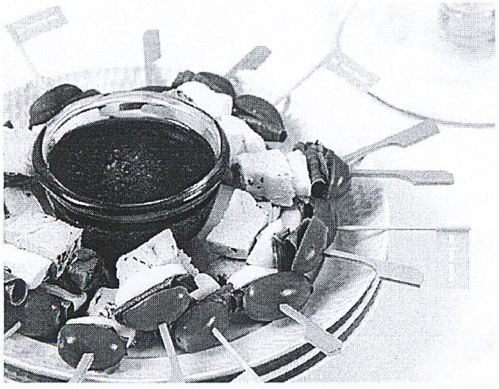


ภาพที่ 102 การจัดอาหารคาวมีน้ำขลุกขลิกในภาชนะมีที่จับหรือช้อนสามารถจับภาชนะขึ้นรับประทานอาหารได้เลย



ภาพที่ 103 การจัดอาหารที่ต้องจิ้มหรือราดซอส อาจจัดเรียงอาหารเป็นคำๆ บนภาชนะขนาดใหญ่ โดยเสียบส้อมหรือไม้จิ้ม แล้วราดซอสไว้ข้างอาหาร หรือราดบนอาหารเลยก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

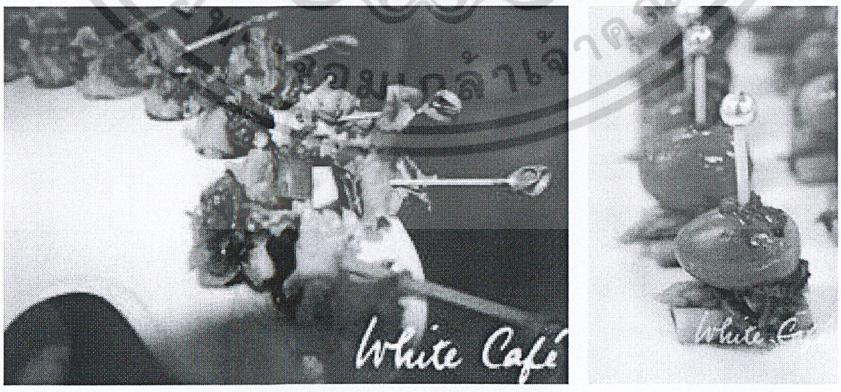


ภาพที่ 104 การจัดอาหารที่ต้องจิ้มน้ำจิ้ม อาจจัดอาหารไว้รอบๆ จานโดยวางถ้วยน้ำจิ้มไว้ตรงกลาง

2.7.3.4 สลัด โดยมากบริษัทจัดเลี้ยงส่วนใหญ่จะจัดสลัดใส่ถ้วยขนาดเล็ก แล้วใช้ช้อนตักหรือใช้ส้อมจิ้มสลัดรับประทานก็ได้

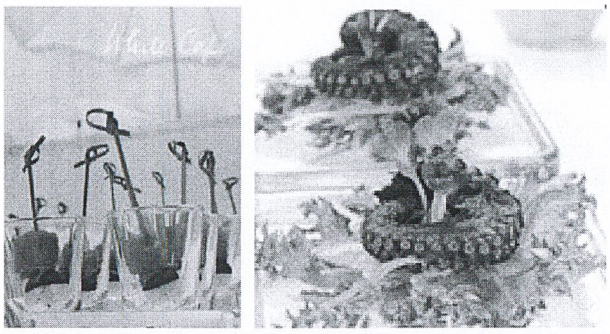


ภาพที่ 105 การจัดสลัดใส่ถ้วยขนาดเล็ก โดยต้องใช้ช้อนตักหรือใช้ส้อมจิ้มสลัดรับประทาน



ภาพที่ 106 การจัดสลัดโดยเสียบไม้เป็นคำๆ จัดเรียงบนภาชนะขนาดใหญ่และราดน้ำสลัดไว้สำหรับให้ผู้บริโภคหยิบไม้ขึ้นรับประทานสลัดได้เลย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

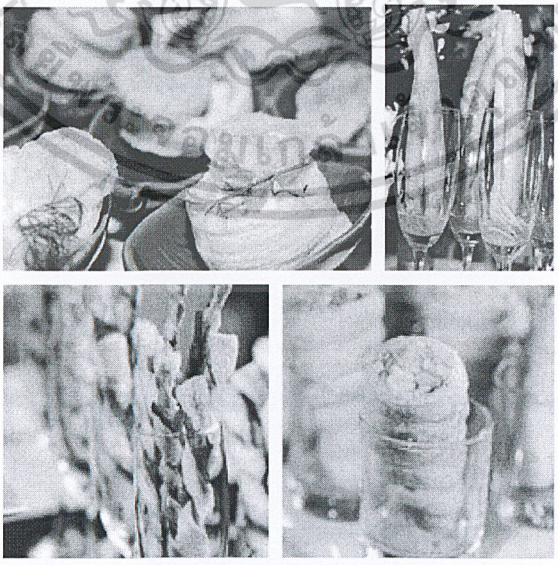


ภาพที่ 107 การจัดสลัดในภาชนะขนาดเล็ก โดยภาชนะ 1 ชิ้นจะจัดสลัดพอดี 1 คำ
อาจมีการเสียบไม้ไว้ หรือใช้ส้อมจิ้มสลัดขึ้นรับประทานก็ได้

2.7.3.5 ขนมอบและเค้ก มีลักษณะการจัดที่หลากหลายตามรูปแบบของขนมและความคิดสร้างสรรค์ของผู้จัด

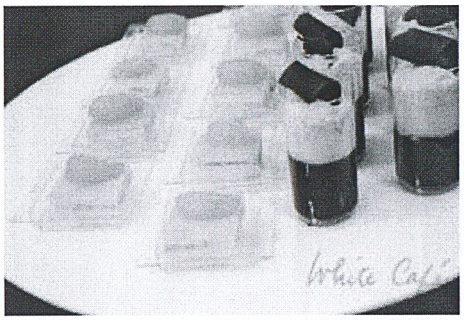
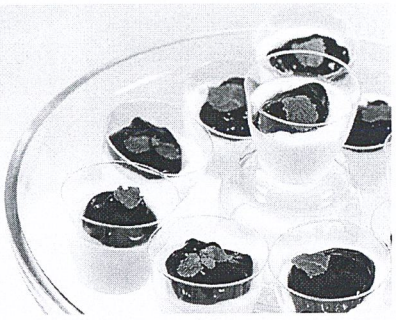


ภาพที่ 108 การจัดเรียงขนมอบเป็นจังหวะบนภาชนะขนาดใหญ่
การจัดลักษณะนี้มักใช้สำหรับจัดขนมอบที่สามารถหยิบเป็นชิ้นๆ ได้



ภาพที่ 109 การจัดเรียงขนมอบเป็นชิ้นๆ ในภาชนะขนาดเล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

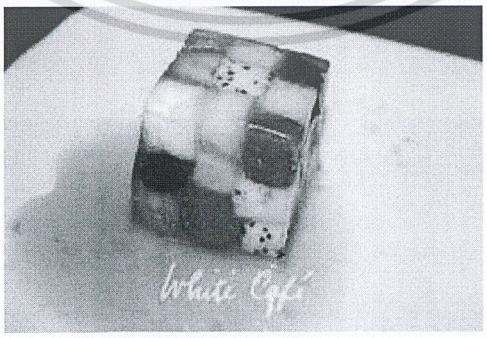



ภาพที่ 110 การจัดขนมอบและเค้กในภาชนะขนาดเล็ก มักใช้จัดขนมที่มีสีสันสวยงาม และต้องใส่ภาชนะในการทำ การรับประทานต้องใช้ช้อนตักเป็นคำๆ



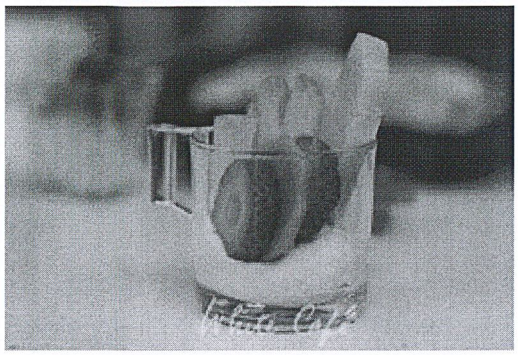
ภาพที่ 111 การจัดขนมอบ โดยการเสียบด้วยไม้ การจัดลักษณะนี้มักใช้จัดขนมอบที่มีชิ้นเล็ก และรับประทานง่าย

2.7.3.6 ผลไม้ โดยมากมักจะจัดโดยการเสียบไม้หรือใส่จัดเป็นชิ้นขนาดพอคำจัดในภาชนะขนาดเล็ก



ภาพที่ 112 การจัดผลไม้โดยตัดเป็นชิ้นขนาดเล็กเรียงในภาชนะจากนั้นจึงเททับด้วยเยลลี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 113 การจัดผลไม้โดยตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ จัดเรียงในภาชนะขนาดเล็ก

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์

กำหนดให้ 1 หมายถึง มีความเหมาะสมน้อยที่สุด

2 หมายถึง มีความเหมาะสมปานกลาง

3 หมายถึง มีความเหมาะสมมากที่สุด

ความหมายสัญลักษณ์สำหรับใช้ตารางที่ 6-8

 = จานมีขอบทรงเตี้ย

 = จานมีขอบทรงสูง

 = จานไม่มีขอบทรงเตี้ย

 = จานไม่มีขอบทรงสูง

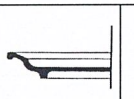
ตารางที่ 6 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารแห้ง

เงื่อนไขในการพิจารณา				
1. เหมาะสมกับการจัดอาหารแห้ง	3	2	3	2
2. ความสะดวกในการหยิบหรือจิ้มอาหาร	3	2	3	2
3. หยิบยกสะดวก	3	3	2	2
4. ง่ายต่อการทำความสะอาด	3	3	3	3
5. ผลิตได้ง่าย	1	1	3	3
รวม	13	11	14	12

สรุป จานไม่มีขอบทรงเตี้ย มีความเหมาะสมสำหรับการออกแบบภาชนะจัดแสดงอาหารแห้งมากที่สุด เพราะ มีพื้นที่ในการวางอาหารมาก และไม่บดบังความสวยงามของอาหารเนื่องจากก้นจานตื้นทำให้มองอาหารได้โดยรอบ ไม่มีขอบจานเป็นกรอบในการตกแต่งอาหารซึ่งมีความหลากหลายไม่จำกัดว่าต้องจัดอาหารไว้กลางภาชนะ

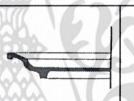
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 7 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารมีน้ำขลุกขลิก

เงื่อนไขในการพิจารณา				
1. เหมาะสมกับการจัดอาหารมีน้ำขลุกขลิก	1	3	1	3
2. ความสะดวกในการจิ้มหรือตักอาหาร	3	2	3	2
3. หยิบยกสะดวก	3	3	2	2
4. ง่ายต่อการทำความสะอาด	3	3	3	3
5. ผลิตได้ง่าย	1	1	3	3
รวม	11	12	12	13

สรุป จานไม่มีขอบทรงสูง มีความเหมาะสมสำหรับการออกแบบภาชนะจัดแสดงอาหารมีน้ำขลุกขลิกมากที่สุด เพราะ มีพื้นที่ในการวางอาหารมาก มีก้นจานที่สามารถรองรับอาหารที่มีน้ำขลุกขลิกได้ และไม่มีขอบจานเป็นกรอบในการตกแต่งอาหาร

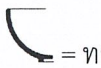
ตารางที่ 8 วิเคราะห์รูปแบบที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

เงื่อนไขในการพิจารณา				
1. เหมาะสมกับการวางภาชนะใส่อาหาร	3	1	1	1
2. ความสะดวกในการหยิบภาชนะใส่อาหาร	3	2	3	2
3. หยิบยกสะดวก	3	3	2	2
4. ง่ายต่อการทำความสะอาด	3	3	3	3
5. ผลิตได้ง่าย	1	1	3	3
รวม	13	10	12	11

สรุป จานมีขอบทรงเตี้ย มีความเหมาะสมสำหรับการออกแบบที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานมากที่สุด เพราะ ผู้บริโภคสามารถหยิบยกภาชนะได้ง่าย เนื่องจากมีขอบตัวส่วนที่ช่วยให้หยิบได้ง่ายขึ้น ก้นจานตื้นจึงสามารถโชว์ความสวยงามของอาหารได้ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความหมายสัญลักษณ์สำหรับใช้ตารางที่ 9 - 10

 = ทรงกลมครึ่งซีก  = ทรงโค้งพาราโบลา  = ทรงโค้งตัวเอส

 = ทรงปากผาย  = ทรงปากสอบ  = ทรงปากสอบตรงกลางโค้ง

ตารางที่ 9 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารหนัก, สลัดและขนมที่ต้องใส่ภาชนะผนังสูง

เงื่อนไขในการพิจารณา						
1. เหมาะสมกับการจัดอาหารหนักและสลัด	3	3	3	3	1	1
2. ความสะดวกในการตักอาหาร	3	3	3	3	1	1
3. หยิบยกสะดวก	2	2	3	3	1	1
4. ง่ายต่อการทำความสะอาด	3	3	3	3	1	1
5. ผลิตได้ง่าย	2	2	1	2	1	1
รวม	13	13	12	14	5	5

สรุป ชามทรงปากผายมีความเหมาะสมสำหรับการออกแบบภาชนะจัดแสดงอาหารหนัก, สลัดและขนมที่ต้องใส่ภาชนะผนังสูงมากที่สุด

ตารางที่ 10 วิเคราะห์รูปแบบภาชนะใส่น้ำจิ้ม

เงื่อนไขในการพิจารณา						
1. เหมาะสมกับการใส่น้ำจิ้ม	3	3	2	3	1	1
2. ความสะดวกในการตักน้ำจิ้ม	3	3	3	3	1	1
3. หยิบยกสะดวก	2	2	3	3	1	1
4. ง่ายต่อการทำความสะอาด	3	3	3	3	1	1
5. ผลิตได้ง่าย	2	2	1	2	1	1
รวม	13	13	12	14	5	5

สรุป ชามทรงปากผายมีความเหมาะสมสำหรับการออกแบบภาชนะใส่น้ำจิ้มมากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 11 สรุปรูปแบบภาชนะจัดแสดงอาหารที่ใช้ในโครงการ

ภาชนะจัดแสดงอาหาร	รูปแบบภาชนะที่ใช้
ภาชนะจัดแสดงอาหารแห้ง	ไม่มีขอบทรงเตี้ย
ภาชนะจัดแสดงอาหารมีน้ำขลุกขลิก	ไม่มีขอบทรงสูง
ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน	มีขอบทรงเตี้ย
ภาชนะจัดแสดงอาหารหนัก, สลัด และขนมที่ต้องใส่ภาชนะผนังสูง	ทรงปากผาย
ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	ทรงปากผาย

2.8 ข้อมูลเกี่ยวกับการยศาสตร์

จากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นการยก หยิบ จับ ในขณะรับประทานอาหาร จึงจำเป็นต้องศึกษาขนาดสัดส่วน และความสัมพันธ์ต่างๆของมือกับผลิตภัณฑ์ รวมถึงหลักการของการย์ศาสตร์ เพื่อเป็นพื้นฐานในการออกแบบที่เหมาะสมกับการใช้งาน

2.8.1 ขนาดและสัดส่วนของมือที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ



ภาพที่ 114 แสดงภาพสัดส่วนของมือ

ตารางที่ 12 แสดงความยาวของฝ่ามือ (A)

เพศ	ค่าต่ำสุด (นิ้ว)	ค่าสูงสุด (นิ้ว)	ค่าเฉลี่ย (นิ้ว)
ชาย	7	8.2	7.6
หญิง	6.4	7.4	6.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 13 แสดงความกว้างของฝ่ามือ

ช่วงความกว้างฝ่ามือ	เพศ	ค่าต่ำสุด (นิ้ว)	ค่าสูงสุด (นิ้ว)	ค่าเฉลี่ย (นิ้ว)
ฝ่ามือรวมกับหัวนิ้วแม่มือ (B)	ชาย	3.7	4.4	4.1
	หญิง	3.2	4	3.6
ฝ่ามือไม่รวมนิ้วหัวแม่มือ (C)	ชาย	3.1	4	3.6
	หญิง	2.7	3.4	3.6
ความหนาของฝ่ามือ	ชาย	1.1	1.3	1.2
	หญิง	0.8	1.1	1

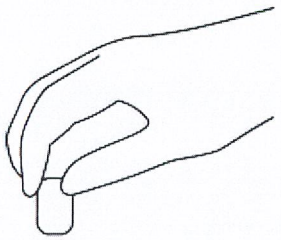
2.8.2 ลักษณะการใช้งานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์

2.8.2.1 การหยิบยก ขนาดความสูงจากพื้นถึงปีกภาชนะ ที่มือสามรถสอดเข้าไปได้ประมาณ 5/8 นิ้ว (1.6 เซนติเมตร) และความกว้างของปีกภาชนะที่จับ ประมาณ 1/2-1(1/4) นิ้ว (1.5-3.0 เซนติเมตร)



ภาพที่ 115 แสดงลักษณะการหยิบยก

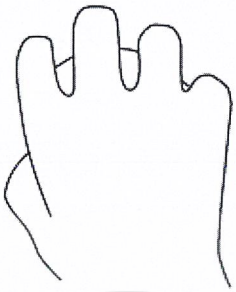
2.8.2.2 การจับโดยใช้นิ้วชี้กับนิ้วหัวแม่มือ ขนาดวัตถุที่จับมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 3/8-5/8นิ้ว (0.9-1.6 เซนติเมตร)



ภาพที่ 116 แสดงลักษณะการจับโดยใช้นิ้วชี้กับนิ้วหัวแม่มือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.8.2.3 การจับกระชับเต็มมือ ขนาดวัตถุที่จับมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2(1/2) นิ้ว หรือประมาณ 7.5 เซนติเมตร



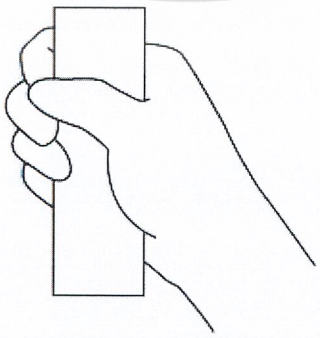
ภาพที่ 117 แสดงลักษณะการจับกระชับเต็มมือ

2.7.2.4 การจับแบบใช้นิ้วเกี่ยว ที่จับยาวประมาณ 4.2 ซม. กว้างประมาณ 0.8-1.0 เซนติเมตร



ภาพที่ 118 แสดงลักษณะการจับแบบใช้นิ้วเกี่ยว

2.7.2.5 การกำ ขนาดที่จับถนัดมือเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 4.4 เซนติเมตร

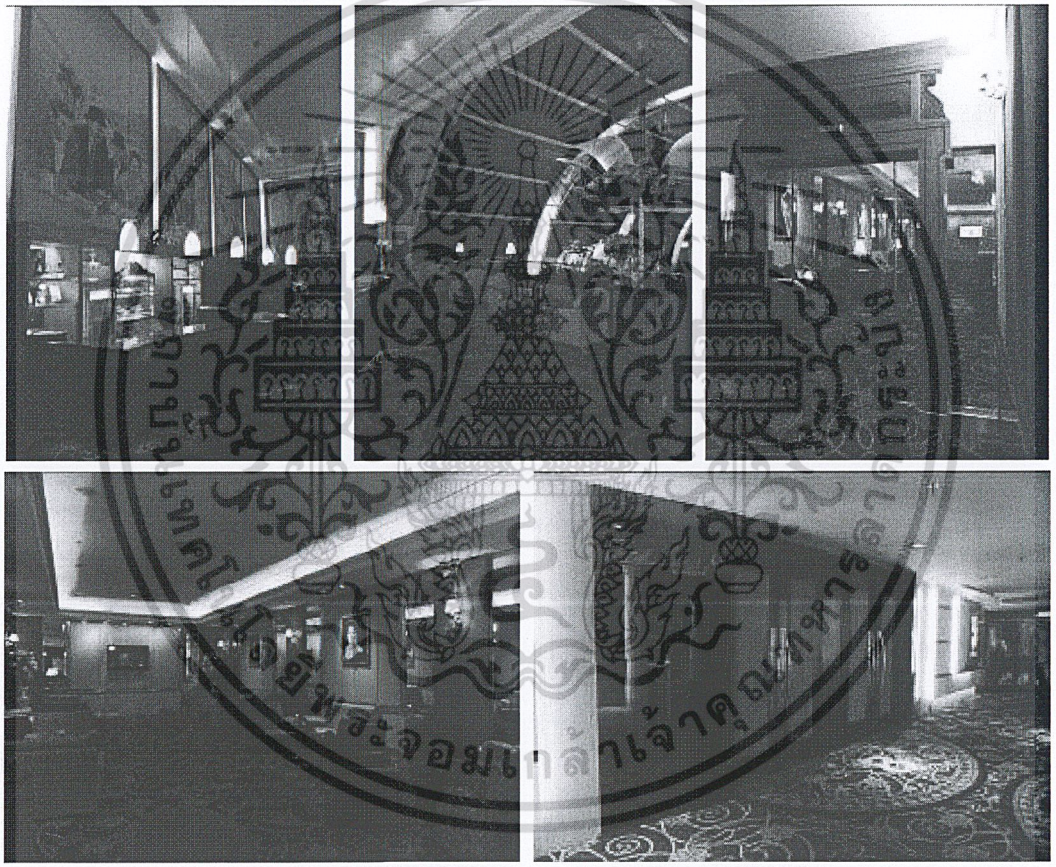


ภาพที่ 119 แสดงลักษณะการกำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

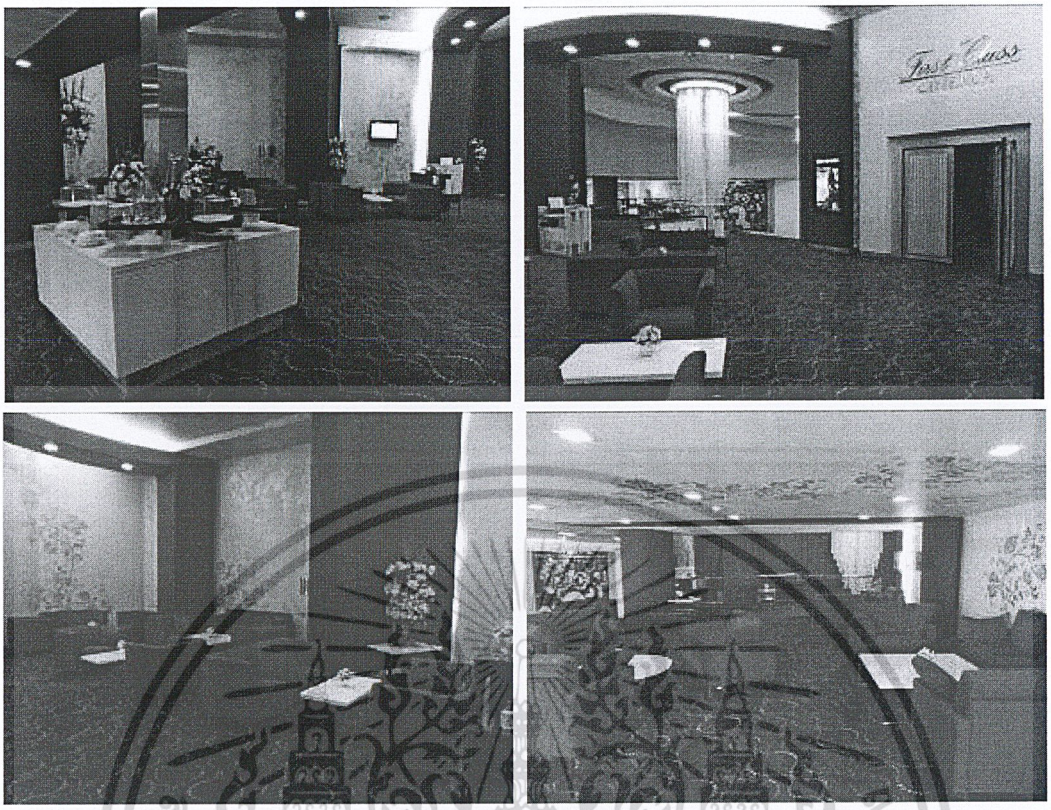
2.9 ข้อมูลที่มาของแนวทางการออกแบบ

โรงภาพยนตร์ของ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า แต่ละสาขาจะมีรูปแบบการตกแต่งที่แตกต่างกันไป แต่ทุกสาขาจะมีจุดร่วมในการตกแต่งที่เหมือนกันคือ การตกแต่งจะผสมผสานความเรียบง่ายทันสมัย (Modern) ซึ่งโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า มีลูกค้ากลุ่มเป้าหมายเป็น ชาย-หญิง อายุประมาณ 22-35 ปี เป็นคนเรียบหรูดูดี มีรสนิยม ใช้ของแบรนด์เนม ชอบความสนุกสนาน จากจุดร่วมในการตกแต่งบรรยากาศโรงภาพยนตร์จนถึงลักษณะของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย จึงเป็นที่มาของแนวทางการออกแบบโดยการใช้ความเรียบง่ายของรูปทรง มาผสมผสานกับรูปแบบความหรูหรา (Luxury) เพื่อให้เข้ากับลักษณะการตกแต่ง และบรรยากาศของโรงภาพยนตร์



ภาพที่ 120 บรรยากาศและการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์
เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า ลาดพร้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 121 บรรยากาศและการตกแต่งบริเวณ โรงภาพยนตร์
เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ

2.9.1 ข้อมูลเกี่ยวกับออกแบบรูปแบบโมดิร์น (Modern)

เนื่องจากความหลากหลายในงานออกแบบที่เรียกรวมๆ กันว่าเป็นแบบโมเดิร์นมีมากมาย จึงยากที่จะหาคำจำกัดความหรือข้อสรุปที่ชัดเจนว่าแบบโมเดิร์นนั้นเป็นแบบใด ถ้าจะยึดเอาตามประวัติศาสตร์ของงานออกแบบแล้ว คงจะนับได้ว่างานที่เรียกกันว่า โมเดิร์น แปลว่า งานแบบสมัยใหม่ หรือร่วมสมัย หรือทันสมัย

2.9.1.1 ประวัติการออกแบบรูปแบบโมเดิร์น

ศิลปะแบบโมเดิร์นเริ่มมีขึ้นในปลายศตวรรษที่19 และปรับปรุงพัฒนาเรื่อยมาตลอดศตวรรษที่20 มาจนปัจจุบัน ข้อแตกต่างที่เห็นได้ชัดเจนของงานโมเดิร์นกับงานออกแบบที่มีอยู่ก่อนหน้านั้นก็คือ รูปแบบของงานโมเดิร์นไม่ว่าจะเป็นงานสถาปัตยกรรม งานตกแต่งภายใน หรืองานออกแบบผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีความเรียบง่าย ใช้เส้นสายที่สะอาดตา รูปฟอร์มที่อิงแบบเรขาคณิต หรือรูปทรงอิสระ (Free form) ปราศจากงานประดับประดาด้วยคิ้วบัว ลายแกะสลักเสลาอย่างที่นิยมกันก่อนหน้านั้น ทั้งนี้เป็นเพราะงานในยุคก่อนๆ นั้นรังสรรค์ขึ้นเพื่อรับใช้ความเชื่อถือศรัทธาในสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ศาสนา หรือไม่ก็เพื่อรับใช้ชนชั้นปกครอง กษัตริย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจ้าผู้ครองแคว้น ซึ่งในสมัยก่อนถือกันว่าผู้คนเหล่านั้นเป็นผู้มีบุญวาสนาสูงหรือเป็นเทพ ข้าวของเครื่องใช้ บ้านเรือน หรือวัดวังจึงต้องมีการตกแต่งประดับประดาให้ดูเลิศเลอกว่าสามัญชน แต่เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญเกิดขึ้นทั้งในด้านการเมือง เศรษฐกิจ สังคม ทำให้ความคิดของผู้คนเปลี่ยนไป คือสังคมที่ต้องการความเท่าเทียมกัน มีการนำเอาหลักเหตุผลแบบวิทยาศาสตร์มาแทนที่ความเชื่อแบบเดิมๆ จากประวัติศาสตร์ของมนุษยชาติที่ดำรงมายาวนาน จุดเปลี่ยนแปลงที่สำคัญที่สุดจุดแรกคือการปฏิวัติเกษตรกรรมซึ่งทำให้มนุษย์หยุดการย้ายที่อยู่ และ เริ่มตั้งหลักแหล่งเพื่อทำการเกษตรกรรม ซึ่งส่งผลให้มนุษย์เริ่มสร้างที่อยู่เป็นหลักแหล่งถาวรและสร้างศิลปะแขนงต่างๆ ให้งอกงามออกมาจนถึงทุกวันนี้ และจุดเปลี่ยนแปลงจุดที่สองของมนุษย์ ได้แก่ การปฏิวัติอุตสาหกรรมที่มีการคิดค้นและนำเอาเทคโนโลยีการผลิตแบบปริมาณมาก (Mass production) มาใช้ทำให้เกิดผลิตผลจำนวนมากๆ เพื่อตอบสนองต่อจำนวนประชากรมนุษย์ที่เพิ่มขึ้นอยู่ตลอดเวลา

การกำเนิดของ Mass production นี้เอง ได้ส่งผลกระทบอย่างรุนแรงต่อการดำเนินชีวิตของคนในยุคนั้นทั้งในด้านดีและด้านร้าย ผลที่ได้คือ ผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อมนุษย์จำนวนมาก, กำลังซื้อที่เพิ่มขึ้น และอำนาจต่อรองของชนชั้นกลาง, รูปแบบการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบและผลประโยชน์ตอบแทนที่ทวีจำนวนมากขึ้นอย่างมหาศาล รวมทั้งงานออกแบบที่จำเป็นต้องนำมาผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรม ทำให้เกิดรูปแบบงานแนวโมเดิร์นขึ้นมา

ยุคสมัยของโมเดิร์นได้เฟื่องฟูอย่างต่อเนื่องมาเป็นระยะเวลายาวนาน ตั้งแต่กลางศตวรรษที่ 20 จนถึงปัจจุบัน อย่างไรก็ดี มีผู้พยายามสร้างรูปแบบใหม่ๆ เพื่อมาทดแทนงานโมเดิร์น ที่มีอยู่เต็มท้องตลาด ไม่ว่าจะเป็น Futurism, Minimalism, Memphis หรือ แม้แต่ Post Modern ก็ตาม ซึ่งหากพิจารณาอย่างจริงจังแล้วรูปแบบดังกล่าวก็ยังคงมีรากฐานมาจากรูปแบบโมเดิร์นเพียงแต่เป็นการแสวงหาสิ่งใหม่ๆ เพื่อให้หนีจากความจำเจในท้องตลาด เท่านั้นเองและหากจะนับในบรรดารูปแบบใหม่ๆ เหล่านี้ทั้งหมดแล้ว งานโพสโมเดิร์น (Post Modern) ดูเหมือนจะใกล้เคียงที่สุดที่จะสร้างจุดจบให้กับโมเดิร์นได้



ภาพที่ 122 ตัวอย่างงานออกแบบรูปแบบโมเดิร์น Barcelona chair
ออกแบบโดย Ludwig Mies van der Rohe นักออกแบบที่มีชื่อเสียงในยุคโมเดิร์น
แสดงให้เห็นถึงความสวยงามของโครงสร้างและการจัดวางองค์ประกอบของชิ้นงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 123 ตัวอย่างงานออกแบบรูปแบบโมเดิร์น Wassily chair
ออกแบบโดย Marcel Breuer นักออกแบบที่มีชื่อเสียงในยุคโมเดิร์น

โพสโมเดิร์นเป็นรูปแบบที่เกิดขึ้นในปลายยุคทศวรรษที่ 80 นำโดยกลุ่มนักออกแบบที่มีชื่อเสียงมากมาย เช่น Michael Graves, Philippe Starck เป็นต้น คำว่า Post Modern มาจากคำว่า Post ซึ่ง แปลว่าหลัง และ Modern ก็หมายถึงยุค Modern นั่นเอง ความหมายรวมของ Post Modern หมายถึง รูปแบบงานออกแบบในยุคหลังจากโมเดิร์นนั่นเอง

หลักการโดยทั่วไปของโพสโมเดิร์นคือการสร้างรูปแบบงานออกแบบใหม่ที่ไม่ใช่ทั้งโมเดิร์น และ รูปแบบคลาสสิค แต่กลับเป็นการสร้างลูกผสมระหว่างทั้งสองรูปแบบขึ้นมาดังจะเห็นได้จากผลงานส่วนใหญ่ของรูปแบบนี้จะมีการสร้างชิ้นงานแบบโมเดิร์นที่เรียบง่าย และมีรูปทรงที่โดดเด่น เตะตา แต่ในขณะเดียวกัน ก็มีการอ้างอิงถึงรายละเอียด หรือกลิ่นอายของงานคลาสสิคไปด้วยในตัว

รูปแบบโพสโมเดิร์นก็มักจะมีการใช้สีสันที่สดใส หรือวัสดุที่แปลกใหม่ ตลอดจนรูปทรงที่แปลกตา เข้ามาใช้ในงานด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะอาคาร สถาปัตยกรรม ทำให้เรามักจะได้เห็น อาคารรูปทรงแปลกประหลาด หรือมีสีสันสดใสตัดกับอาคารสี่เหลี่ยมทึบตันรอบข้าง โผล่มาอย่างน่าประทับใจ ความแปลกใหม่และลูกเล่นที่สร้างสรรค์ต่างๆ เหล่านี้ ได้สร้างให้งานโพสโมเดิร์นขึ้นสู่จุดสูงสุดอย่างรวดเร็วและด้วยเทคโนโลยีการสื่อสารที่ทันสมัย ยิ่งทำให้งานออกแบบนี้แพร่กระจายไปทั่วโลก โพสโมเดิร์นกลายเป็นรูปแบบใหม่ที่นักออกแบบทั่วโลกให้ความสนใจ และยินดีที่จะสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบนี้ ภายหลังจากที่ต้องเก็บกดอยู่นานกับความเรียบง่าย วัสดุที่จำกัด และรูปทรงเรขาคณิตของงานโมเดิร์น

อย่างไรก็ดีโพสโมเดิร์นกลับตายไปอย่างรวดเร็ว เช่นเดียวกับตอนเกิด ทั้งนี้อาจมีสาเหตุสืบเนื่องมาจากการไร้ข้อจำกัดของมัน และการขาดคำจำกัดความที่แท้จริงของรูปแบบและอิสระที่ไร้ขีดจำกัดนี้เองที่ทำให้แทบไม่มีนักออกแบบคนใดที่รู้จักแนวความคิดหลักของมันอย่างแท้จริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นักออกแบบที่ไร้ความสามารถมักจะอ้างถึงอิสระของรูปแบบ ในการแก้ตัวเมื่อเกิดข้อผิดพลาดขึ้นในงานออกแบบ ซึ่งยิ่งส่งผลให้รูปแบบของโพสโมเดิร์นตายลงอย่างรวดเร็ว

รูปแบบโมเดิร์นเกิดขึ้นใหม่ ภายหลังจากการตายของโพสโมเดิร์นมีการประนีประนอมมากขึ้น มีการยอมให้ใช้สีสรรที่สดใสและสามารถสร้าง รายละเอียดบางประการเพิ่มเติมขึ้นได้ รวมทั้งมี ลูกเล่นใหม่ๆ ที่นำมาจากงานโพสโมเดิร์นมาผสมอย่างกลมกลืนกลายเป็นรูปแบบที่คนทั่วไป สามารถเข้าถึงได้ง่าย เข้าใจได้ง่ายกว่าในช่วงแรก โมเดิร์นในปัจจุบัน ได้มีการแตกแขนงออกไปในหลายรูปแบบ แม้ว่าบางครั้ง นักออกแบบบางท่านอาจจะกล่าวว่าเป็นรูปแบบใหม่ที่ไม่ใช่โมเดิร์นแต่หากมองกันอย่างจริงจัง ก็จะพบรากฐานของงานออกแบบดังกล่าว มาจากรูปแบบโมเดิร์นอยู่ดี ดังนั้นหากจะกล่าวกันไปแล้ว ยุคโมเดิร์นยังส่งผลและอิทธิพลอย่างมากในปัจจุบันการกำเนิดของรูปแบบใหม่ที่จะเข้ามาแทนโมเดิร์นนี้ คงต้องใช้เวลาและต้องมีแนวความคิดพื้นฐานที่แตกต่างออกไปจากรูปแบบโมเดิร์นและรูปแบบอื่นๆ ในอดีตอย่างแท้จริง

2.9.1.2 หลักการออกแบบรูปแบบโมเดิร์น

ความเป็นมาของแนวความคิดการออกแบบในรูปแบบโมเดิร์น มีต้นกำเนิดแรกในยุโรป ได้รับอิทธิพลมาจากยุคปฏิวัติอุตสาหกรรมในช่วงศตวรรษที่ 18 – 20 ซึ่งเกิดจากแนวคิดที่ต้องการจะต่อต้านทุกสิ่งทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับคนชั้นกลาง (Bourgeois) โดยมีความเชื่อว่า วิถีชีวิตในแบบที่เป็นอยู่ของชนชั้นกลางนั้นสิ้นเปลืองและสุรุ่ยสุร่ายจนเกินไป ต้องคำนึงถึงคุณค่าและศักยภาพการใช้งานของสิ่งต่างๆ ประโยชน์ใช้สอยที่คุ้มค่า ประหยัดวัสดุและแรงงานในการก่อสร้าง ดังนั้นการออกแบบในรูปแบบสมัยใหม่จึงไม่ควรมีส่วนตกแต่งหรือลวดลายใดๆ ทั้งสิ้น สำหรับแนวความคิดในแบบโมเดิร์นนั้น “การตกแต่ง” ก็เปรียบเสมือนเป็นการทำ “อาชญากรรม” ที่ร้ายแรงอย่างหนึ่ง ความสวยงามตามรูปแบบโมเดิร์น จึงหมายถึงการลดทอนองค์ประกอบตกแต่งที่ฟุ่มเฟือย ยึดถือความงามแบบเรียบง่าย และเน้นให้เห็นถึงความงามอันแท้จริงของเนื้อวัสดุที่ไม่จำเป็นต้องปกปิด หรือบิดเบือน ไม่จำเป็นต้องเสริมแต่งหรือประดับประดาเกินความจำเป็น สิ่งต่างๆ ที่ถูกประดิษฐ์ขึ้นมาด้วยมือด้วยความวิจิตรบรรจง ล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งที่นำความฟุ่งเฟ้อ ดังนั้นวัสดุในการที่จะนำมาใช้งานจึงไม่ควรเป็นของ “ทำมือ” เพราะของที่ทำจากมือย่อมมีราคาแพง เมื่อมีความคิดดังกล่าว วัสดุที่ถูกผลิตด้วยระบบอุตสาหกรรมอย่าง กระจก, เหล็ก, ไม้, พลาสติก และสแตนเลสที่เงางาม หรือวัสดุผิวด้าน ใส ที่มีสีขาว สีดำ สีเทา และสีน้ำตาล (มีความเชื่อกันว่าสีเหล่านี้เป็นสีกลางๆ ที่ดูขรึมๆ ไม่ดูฟุ้งเฟ้อ) ตามธรรมชาติที่เป็นอยู่จริงของวัสดุชิ้นนั้นๆ จึงกลายเป็นทางออกใหม่ในการสร้างสรรค์งานออกแบบ รูปแบบโมเดิร์นเน้นความสวยงามในการเลือกใช้รูปทรงเรขาคณิตที่มีรูปทรงที่เรียบง่ายและโดดเด่น เช่น สี่เหลี่ยมหรือเส้นโค้งที่เกิดจากส่วนของวงกลม เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างชิ้นงาน เพราะมีความเชื่อว่ารูปทรงเหล่านี้เป็นรูปทรงที่ปราศจากความหมาย จึงไม่สามารถเชื่อมโยงมันเองกับสิ่งที่ผ่านมาในอดีตได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือเป็นรูปทรงอิสระ (Free form) ที่ตัดทอนรายละเอียดปลีกย่อยบางอย่างออกไปให้เหลือไว้แต่เพียงความเรียบง่าย อีกทั้งให้ความสำคัญในเรื่องของการออกแบบ “ที่ว่าง” (Space) เพราะในความคิดของนักออกแบบผู้นิยมออกแบบงานในรูปแบบโมเดิร์นมีความเชื่อว่า ความว่างเป็นสิ่งที่ปราศจากความหมาย และยังเป็นหัวใจหลักของการออกแบบสมัยใหม่

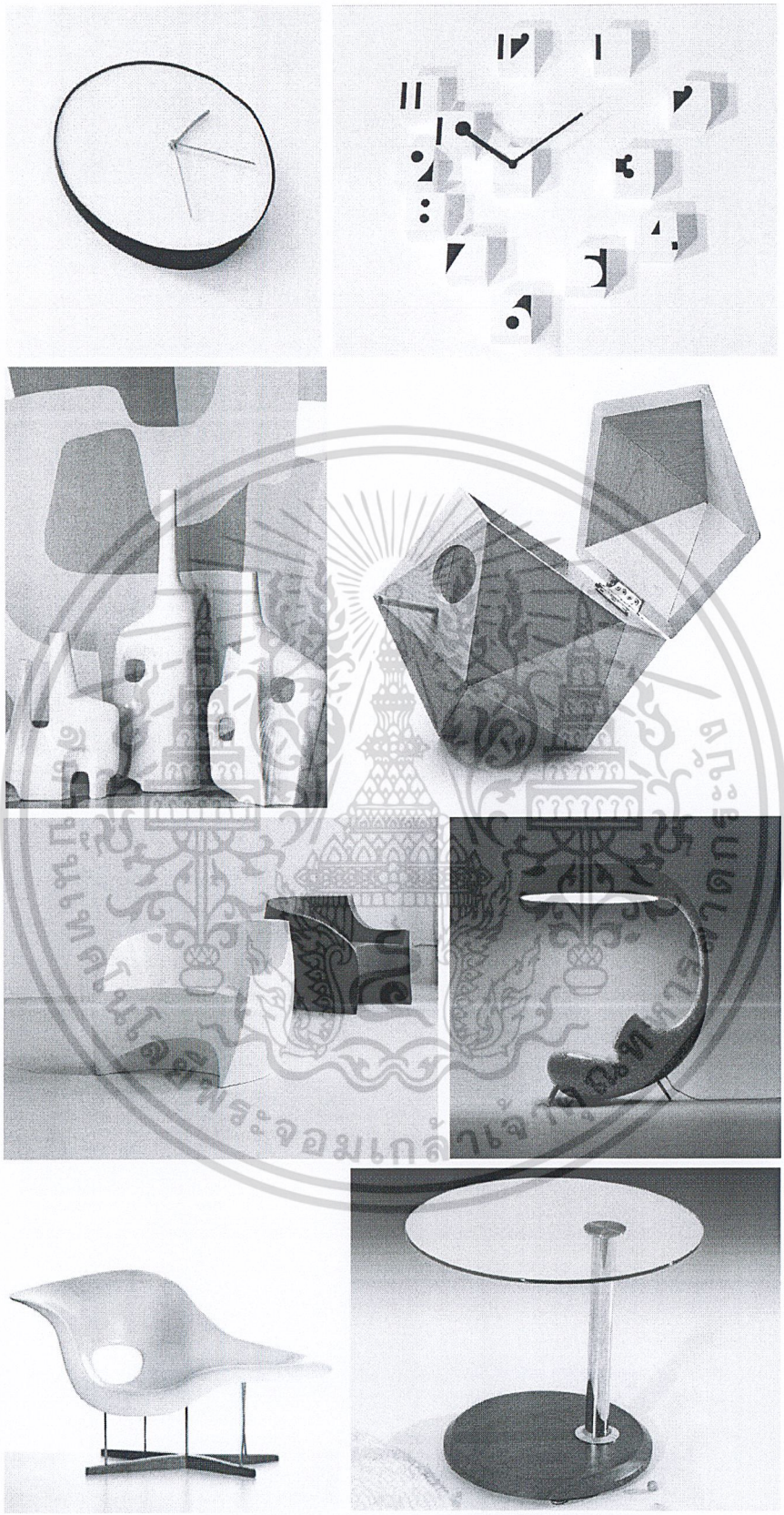
ผลงานออกแบบของยุคโมเดิร์นนั้น แสดงให้เห็นถึงจุดอิ่มตัวของลวดลายประดิษฐ์ที่นำมาใช้ใน งานออกแบบของมนุษย์ในยุคนั้นงานออกแบบส่วนใหญ่ ปราศจากรายละเอียดที่มากมายหรือประดับประดาจนเกินความจำเป็น แต่กลับเน้นที่ประโยชน์ใช้สอยที่ถูกต้อง ตรงตามความต้องการของมนุษย์อย่างแท้จริง มีการคำนึงถึงสรีระของมนุษย์อย่างจริงจัง

ปัจจุบันรูปแบบโมเดิร์นยังคงเป็นที่นิยมอยู่ เพราะสามารถเข้าถึงได้ง่าย ดูแล้วเบื่อยาก จึงไม่มีทีท่าว่ารูปแบบโมเดิร์นจะถูกลดความนิยมลงไป และได้มีวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการผลิตให้รูปแบบของงานมีความแตกต่างจากแต่ก่อน อาจมีการดัดแปลงไปบ้าง เช่นการนำไปผสมผสาน (Mix and match) กับสไตล์อื่นๆ เช่นการผสมรูปแบบคลาสสิคเข้าไป ก็จะทำให้รูปแบบคลาสสิคดูไม่โบราณจนเกินไป ดังนั้นการนำรูปแบบโมเดิร์นไปเป็นแม่แบบผสมกับสไตล์อื่นๆ ก็จะทำให้เกิดความน่าสนใจ



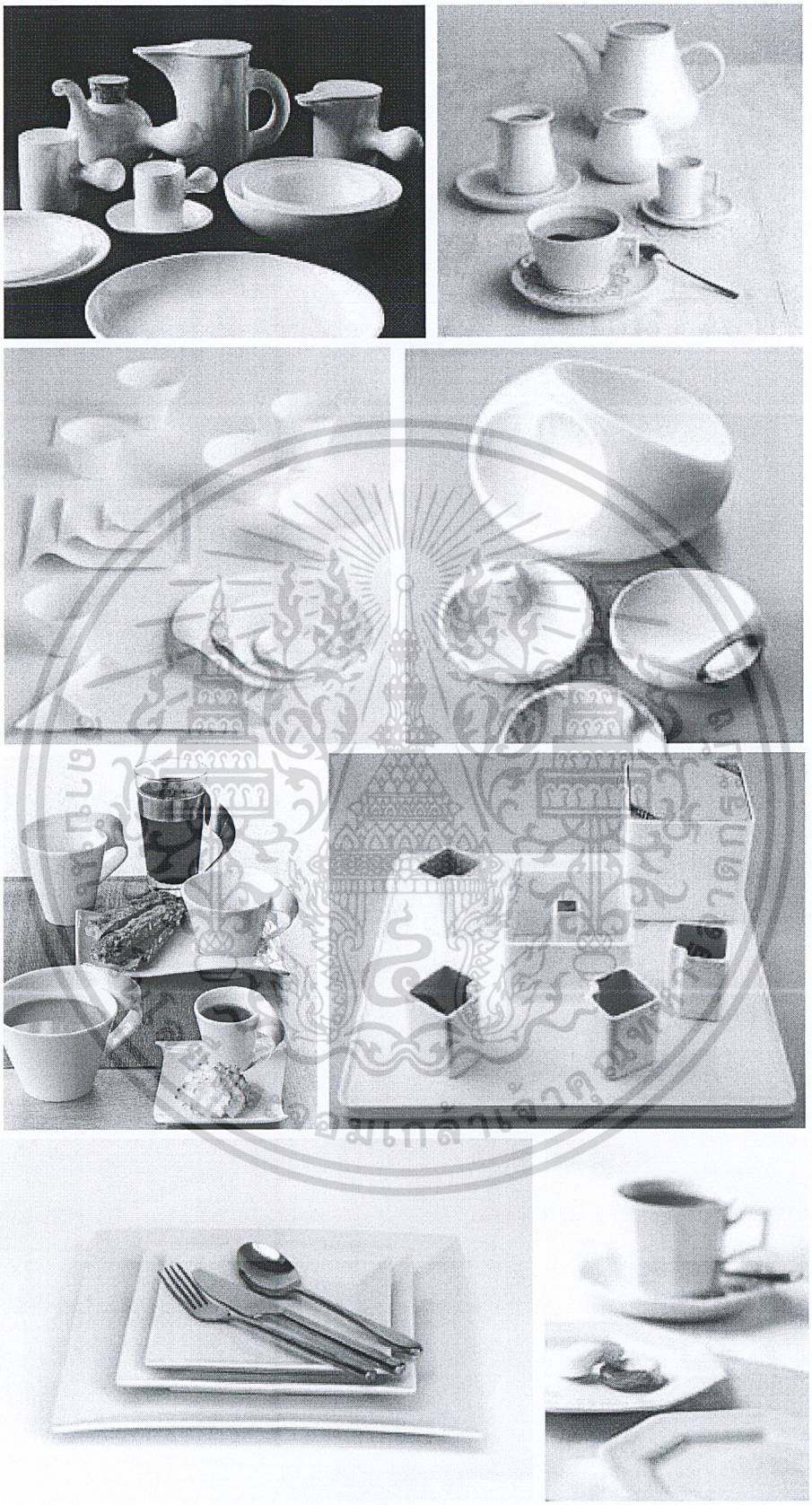
ภาพที่ 124 งานออกแบบในยุคโมเดิร์น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 125 งานออกแบบรูปแบบโมเดิร์นในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 126 งานออกแบบภาชนะบนโต๊ะอาหารรูปแบบโมเดิร์นในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9.2 ข้อมูลเกี่ยวกับความหมายและนิยามของ Luxury

Luxury มาจากคำศัพท์ภาษาละตินว่า Luxuria ซึ่งแปลเป็นภาษาอังกฤษว่า Excess หรือ Extra of Life เพราะฉะนั้น Luxury จึงแปลว่าสิ่งพิเศษ ความฟุ่มเฟือย ที่เกินความจำเป็น แต่เป็นสิ่งที่ชีวิตต้องการ และปรารถนา

Luxury เป็นเรื่องของอารมณ์ความรู้สึกที่จับต้องไม่ได้ เช่นความสบายใจที่ได้ใช้บริการ หรือความภาคภูมิใจที่ได้เป็นเจ้าของสินค้า

Luxury คือ สิ่งที่ไม่จำเป็นต้องมี แต่ถ้าได้มาแล้วจะให้ความรู้สึกที่พิเศษ

Luxury คือ การได้ในสิ่งที่เกินความคาดหวัง

Luxury อาจ เป็นเพียงความรู้สึกที่เกิดขึ้นเมื่อได้ทำสิ่งที่ไม่เคยทำมาก่อน ได้ปล่อยตัวปล่อยใจ ใช้ชีวิตในแบบที่อยากจะใช้ และอิ่มเอมกับความสนุกสนานเพลิดเพลินอย่างเต็มที่

Luxury คือ อะไรก็ได้ที่ทำให้เรารู้สึกดีเป็นพิเศษ

2.9.3 ข้อมูลเกี่ยวกับโมเดิร์น ลักซูรี่ (Modern luxury)

โมเดิร์น ลักซูรี่ (Modern luxury) คือ ลักษณะการออกแบบโดยใช้ความเรียบง่าย เท่ห์ และความโดดเด่นจากรูปทรงของสไตล์โมเดิร์นมาผสมผสานกับการตกแต่งด้วยความหรูหรา อลังการของสไตล์ลักซูรี่

จากการศึกษาวิเคราะห์แนวทางในการตกแต่งห้องรูปแบบโมเดิร์น ลักซูรี่สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 แนวทางดังนี้

1. การใช้ความเรียบง่ายของรูปทรงโมเดิร์นผสมผสานกับความหรูหราของรูปแบบศิลปะสมัยบาโร้ค (Baroque), โรโคโค่ (Rococo) หรือลวดลายดอกไม้ ใบไม้ที่มีความอ่อนช้อยงดงาม โดยอาจมีการปรับเปลี่ยนวัสดุ พัฒนารูปทรงรวมทั้งสีสันให้มีความทันสมัยเข้ากับรูปแบบโมเดิร์นมากขึ้น

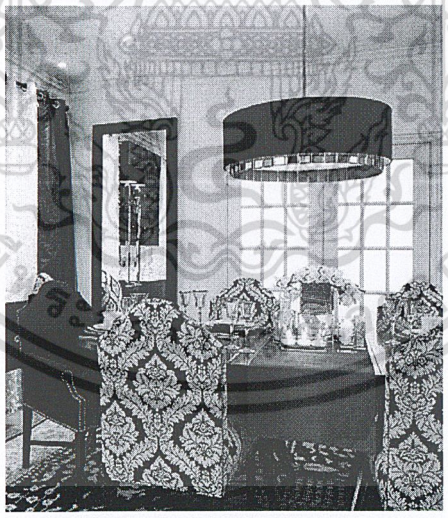
ตัวอย่างการตกแต่งห้องลักษณะนี้ เช่น ห้องที่มีลักษณะโมเดิร์นจากรูปทรงที่มีความเป็นเหลี่ยมมุมที่มีความคมชัด การใช้วัสดุที่มีความมันเงา การใช้โทนสีขาว-ดำ จัดวางโต๊ะซึ่งขามีรูปทรงอ่อนช้อยงดงามตัดกับหน้าโต๊ะกระจกสี่เหลี่ยมที่มีความเรียบง่าย เก้าอี้มีรูปทรงเหลี่ยมซึ่งใช้อะคริลิคใส (Acrylic) เป็นวัสดุทำให้ดูทันสมัย แต่ใช้ลวดลายที่มีรายละเอียดมาก ตกแต่งด้วยโคมไฟเพดานที่มีรูปทรงหรูหราแต่มีสีดำให้ความรู้สึกทันสมัย ผสมผสานกับไฟเพดานทรงกลมที่จัดเรียงอย่างเป็นจังหวะทำให้รู้สึกถึงความทันสมัยมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 127 การตกแต่งห้องแบบโมเดิร์น ผสมผสานกับแบบบาโร้ค 1

ห้องมีลักษณะโมเดิร์น ตกแต่งด้วยโทนสีขาว-ดำ ใช้เก้าอี้ที่ผ่านการลดทอนจากรูปทรงหลุยส์ให้มีความทันสมัยมากขึ้น โดยใช้เก้าอี้ที่เป็นสีพื้นสีดำผสมกับเก้าอี้ที่มีลวดลายศิลปะแบบบาโร้คทำให้ไม่ดูน่าเบื่อมากเกินไป ตกแต่งด้วยโคมไฟที่มีรูปทรงกลมผสมวัสดุที่มีความใสทำให้ดูทันสมัย



ภาพที่ 128 การตกแต่งห้องแบบโมเดิร์น ผสมผสานกับแบบบาโร้ค 2

ห้องและเฟอร์นิเจอร์มีลักษณะโมเดิร์น แต่ตกแต่งพื้นด้วยพรมขนาดใหญ่สีดำซึ่งมีลวดลายที่แสดงถึงความอ่อนช้อยงดงาม ทำให้ห้องดูไม่น่าเบื่อจากรูปทรงเรขาคณิตมากเกินไป อีกทั้งยังให้ความรู้สึกหรูหรามากขึ้นด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 129 การตกแต่งห้องแบบโมเดิร์น ผสมผสานกับแบบบาโร้ค 3

2. การใช้ความเรียบง่ายและโดดเด่นของรูปทรงเรขาคณิต มาจัดวางอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย และใช้วัสดุที่มีความมันเงาทำให้รู้สึกถึงความหรูหรา เรียบง่าย และทันสมัย ทั้งจากวัสดุและความสมบูรณ์แบบของรูปทรงและการจัดวาง

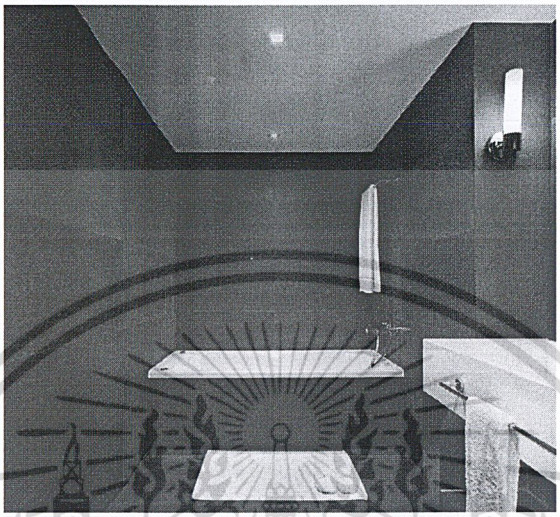
ตัวอย่างการตกแต่งห้องลักษณะนี้ เช่น ตกแต่งห้องโดยใช้รูปทรงสี่เหลี่ยมมาจัดวางอย่างเป็นระเบียบ ผสมผสานกับการใช้วัสดุที่มีความมันเงาทำให้รู้สึกถึงความหรูหรา โดยใช้โทนสีดำทำให้ดูขรึมและหรูหรา



ภาพที่ 130 การตกแต่งห้อง โดยใช้รูปทรงที่มีเหลี่ยมมุมชัดเจนกับวัสดุที่มีความมันเงา 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตกแต่งห้องโดยจัดวางโครงร่างของห้องที่มีความเป็นระเบียบมาก ผสมกับการใช้รูปทรงสี่เหลี่ยมและเส้นที่มีความคมชัด วัสดุมีเอกลักษณ์พิเศษทำให้ห้องรู้สึกถึงความหรูหราทันสมัยได้



ภาพที่ 131 การตกแต่งห้องโดยใช้รูปทรงที่มีเหลี่ยมมุมชัดเจนกับวัสดุที่มีความมันเงา 2

การการตกแต่งห้องใช้ตารางและรูปทรงเหลี่ยมที่มีเส้นและมุมมีความคมชัด มาจัดวางอย่างเป็นระเบียบให้ความรู้สึกที่ดูเรียบร้อย โดยวัสดุที่ใช้มีความมันเงาสูง โทนสีขาว-เทา เมื่อนำมาใช้ร่วมกับรูปทรงจึงทำให้รู้สึกถึงความเรียบง่าย หรูหราและทันสมัยได้ดี

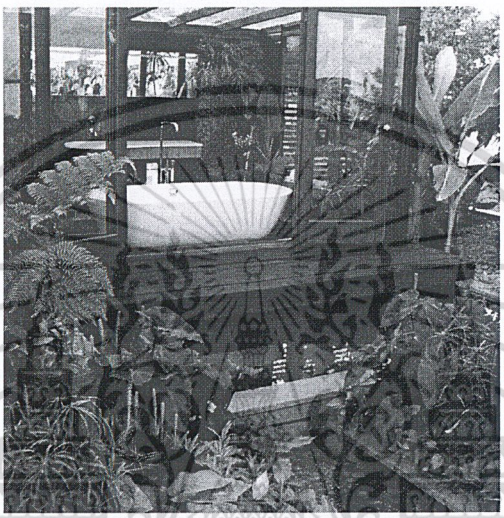


ภาพที่ 132 การตกแต่งห้องโดยใช้รูปทรงที่มีเหลี่ยมมุมชัดเจนกับวัสดุที่มีความมันเงา 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การใช้รูปทรงที่มีความเรียบง่ายของรูปแบบโมเดิร์นมาผสมผสานกับความเป็นธรรมชาติเช่น ต้นไม้ เถาวัลย์ต่างๆ ซึ่งความเป็นธรรมชาติและพื้นที่สีเขียวต่างๆ เป็นสิ่งที่ผู้คนในยุคปัจจุบันให้รู้สึกถึงความมีคุณค่า เมื่อนำมาผสมกับรูปทรงที่มีความเรียบง่ายจึงเกิดเป็นรูปแบบโมเดิร์น ลักซูรี่ได้

ตัวอย่างการตกแต่งห้องลักษณะนี้ เช่น การใช้รูปทรงอ่างอาบน้ำที่แสดงถึงความโมเดิร์นเมื่อนำมาจัดกับวัสดุธรรมชาติและต้นไม้ต่างๆ ทำให้รู้สึกถึงความเป็นโมเดิร์น ลักซูรี่ได้



ภาพที่ 133 การใช้รูปทรงแบบโมเดิร์นผสมผสานกับธรรมชาติ 1

การใช้เฟอร์นิเจอร์ที่มีรูปทรงโมเดิร์น เรียบง่าย มาผสมผสานกับวัสดุธรรมชาติที่มีรายละเอียดต่างๆ โดยใช้โทนสีธรรมชาติ เป็นแนวทางที่ทำให้เกิดรูปแบบโมเดิร์น ลักซูรี่ได้



ภาพที่ 134 การใช้รูปทรงแบบโมเดิร์นผสมผสานกับธรรมชาติ 2

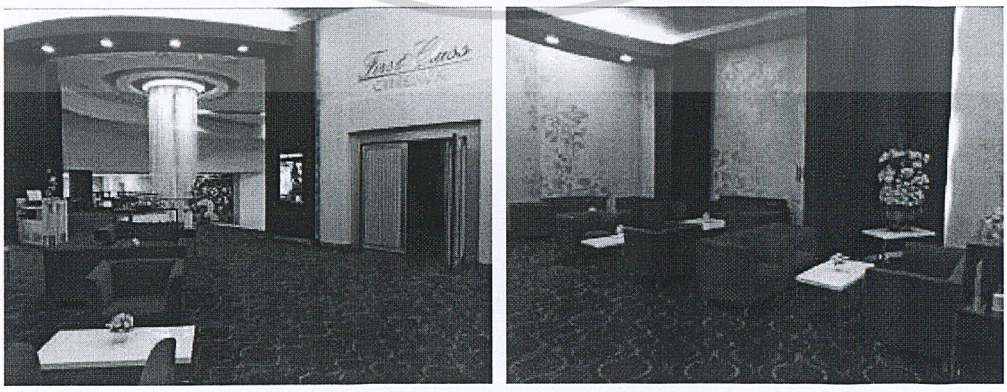
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์การนำแนวทางการตกแต่งรูปแบบโมเดิร์น ลักซูรี่มาใช้ในการออกแบบ

จากแนวทางการตกแต่งรูปแบบ โมเดิร์น ลักซูรี่แบบต่างๆ เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับการตกแต่งบรรยาศของโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า ทำให้ทราบว่าโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า มีลักษณะการตกแต่งแนวทางที่ใช้รูปทรงที่มีความเรียบง่าย ดูโมเดิร์นของเฟอร์นิเจอร์ต่างๆ มาผสมผสานกับการตกแต่งบรรยากาศ ดังเห็นได้จาก การตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า สาขา เซ็นทรัล ลาดพร้าว โดยใช้เฟอร์นิเจอร์ที่มีรูปทรงเรียบง่าย แต่ใช้พรมปูพื้นลายดอกไม้สีทองที่ลดทอนมาจากศิลปะแบบบาโร้คแสดงถึงความหรูหรา และการตกแต่งบริเวณ โรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า สาขา เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ โดยใช้เฟอร์นิเจอร์ที่มีรูปทรงโมเดิร์น เรียบง่าย ผสมผสานกับการตกแต่งลวดลายดอกไม้สีทองที่มีความอ่อนช้อยให้ความรู้สึกถึงสไตล์บาโร้คบนผนัง มีการประดับด้วยแจกันดอกไม้ พรมปูพื้นลายเส้นสีทอง และโคมไฟระย้าที่แสดงถึงความหรูหราได้ดี จึงนำแนวทางการใช้ความเรียบง่ายของรูปทรงโมเดิร์นผสมผสานกับความหรูหราของศิลปะบาโร้คมาใช้ในการออกแบบผลิตภัณฑ์

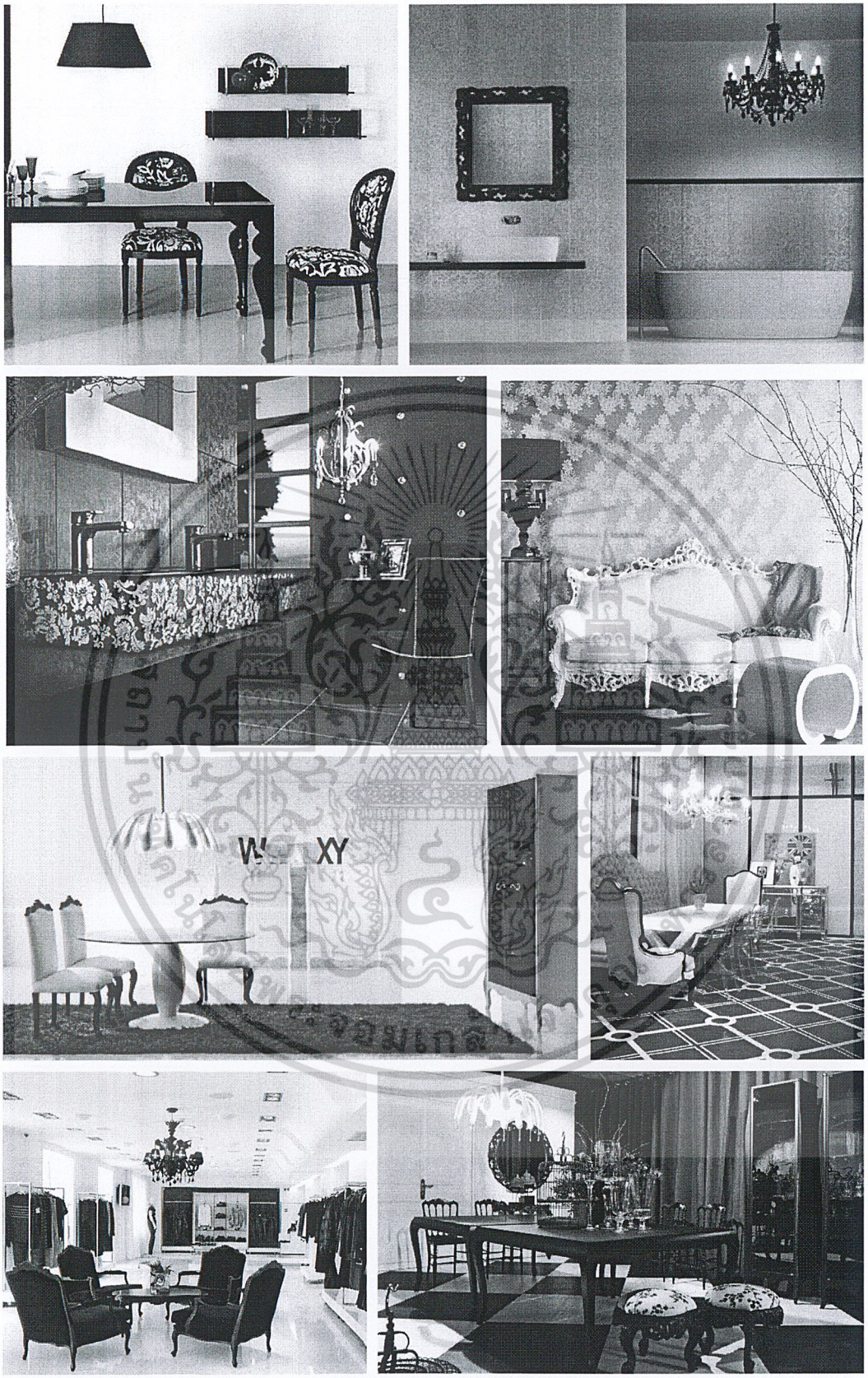


ภาพที่ 135 บรรยากาศโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า สาขา เซ็นทรัล ลาดพร้าว



ภาพที่ 136 บรรยากาศโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์ส คลาส ซีเนม่า สาขา เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 137 ลักษณะการตกแต่งโดยใช้รูปทรงที่มีความเรียบง่าย ผสมกับการตกแต่งรูปแบบบาโร้ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9.4 ข้อมูลเกี่ยวกับศิลปกรรมบาโร้ค (Baroque)

คำว่า บาโร้ค (Baroque) เป็นคำภาษาฝรั่งเศส ที่มาจากคำนามในภาษาโปรตุเกสว่า บะโรโค่ (Barroco) ซึ่งรากศัพท์เดิม หมายถึง "ไข่มุกที่มีสันฐานบิดเบี้ยว ไม่สมส่วน" ในเวลาต่อมา เมื่อเกิดศิลปะสไตล์หนึ่งในอิตาลี ในช่วงคริสตศตวรรษที่ 17-18 นักประวัติศาสตร์ศิลปะชาวอิตาเลียน ในช่วงยุค ค.ศ.1860 ที่ต้องการจะเรียกชื่อยุคของศิลปะให้มีความเฉพาะเจาะจง จึงได้ยืมคำว่า Barroco ในภาษาโปรตุเกส ซึ่งในภาษาอิตาเลียนเท่ากับคำว่า บะร๊อคโค่ (Barroco) มาเป็นคำนาม ในความหมายที่หมายถึง "ความหรูหราอลังการ หรือความฟุ่มเฟือยเกินกว่าความจำเป็น" เป็นคำที่นักประวัติศาสตร์ศิลปะในช่วงปี ค.ศ.1860 ใช้เรียกช่วงระยะเวลาของรูปแบบศิลปะยุโรปในยุคคริสต์ศตวรรษที่ 17-18 เพื่อการแบ่งแยกช่วงระยะเวลาในทางประวัติศาสตร์ศิลปะ ในช่วงระยะเวลาที่อยู่ระหว่างยุคเรอแนสซองส์ (Renaissance) และยุคสมัยใหม่ (Modern)

2.9.4.1 ประวัติศิลปกรรมบาโร้ค

ศิลปกรรมบาโร้ค มีต้นกำเนิดจากประเทศอิตาลี ในช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 16 แล้วต่อมาจึงแพร่หลายไปสู่ประเทศฝรั่งเศส และมีพัฒนาการจนประเทศฝรั่งเศสกลายเป็นศูนย์กลางของศิลปะในยุคบาโร้ค ภายใต้พระบรมราชูปถัมภ์ของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 (Louis XIV) ซึ่งทรงมีพระราชประสงค์จะให้ฝรั่งเศสเป็นศูนย์กลางของศิลปวัฒนธรรมของยุโรปทั้งปวง ถือได้ว่าศิลปะในยุคบาโร้ค เป็นเอกลักษณ์ของฝรั่งเศส จนถือเป็นแบบฉบับที่มีอิทธิพลแพร่หลายไปสู่ประเทศอื่นๆ ซึ่งเรียกกันทั่วไปว่า French baroque arts

ศิลปะแบบบาโร้คเริ่มมีความนิยมกันครั้งแรกเมื่อต้นคริสต์ศตวรรษที่ 17 หลังจากการประชุมสังคายนาแห่งเมืองเทรนต์ (Council of Trent) ทางที่ประชุมเรียกร้องให้ศิลปินเปลี่ยนแนวคิดในการสร้างศิลปะ โดยให้สร้างจิตรกรรมและประติมากรรมทางศาสนาเพื่อคนไร้การศึกษา เพื่อให้คนเหล่านี้มีความเข้าใจในศาสนาและมีความศรัทธาเพิ่มขึ้น แทนที่จะสร้างศิลปะเฉพาะผู้มีการศึกษาเท่านั้น โดยใช้วิธีจูงใจและสะเทือนอารมณ์ผู้ดูโดยตรง ในขณะเดียวกันชนชั้นสูง (Aristocracy) สมัยนั้นก็เห็นว่า บาโร้คเป็นศิลปะที่สร้างความประทับใจให้กับผู้ดูและแสดงความถึงความมีอำนาจของเจ้าของ

ศิลปะแบบบาโร้คแยกตัวจากศิลปะแบบแมนเนอริสม์ (Mannerism) ของสมัยคริสตศตวรรษที่ 16 ซึ่งเน้นการประเทืองปัญญา มาเป็นศิลปะที่เน้นทางอารมณ์และความรู้สึก และทางนาฏกรรม (Dramatic presentation) จุดมุ่งหมายคือทำให้ผู้ดูเข้าใจศิลปะได้ง่ายขึ้นโดยไม่ต้องตีความหมายที่ศิลปินแอบแฝงเอาไว้ นอกจากนั้นเข้าใจแล้วยังเกิดความสะเทือนอารมณ์ เนื้อหาของศิลปะแบบบาโร้คมักจะเอามาจากเรื่องของวีรชนต่างๆ เช่น ประวัติพระเยซู หรือนักบุญต่างๆ

ศิลปะสมัยนี้มีลักษณะรายละเอียดการตกแต่งหรูหราและอลังการ ลักษณะเช่นนี้ครอบคลุมศิลปะทุกแขนง ศิลปินบาโร้คจะนิยมใช้รายละเอียดใกล้เคียงกัน (Repeated and varied patterns)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

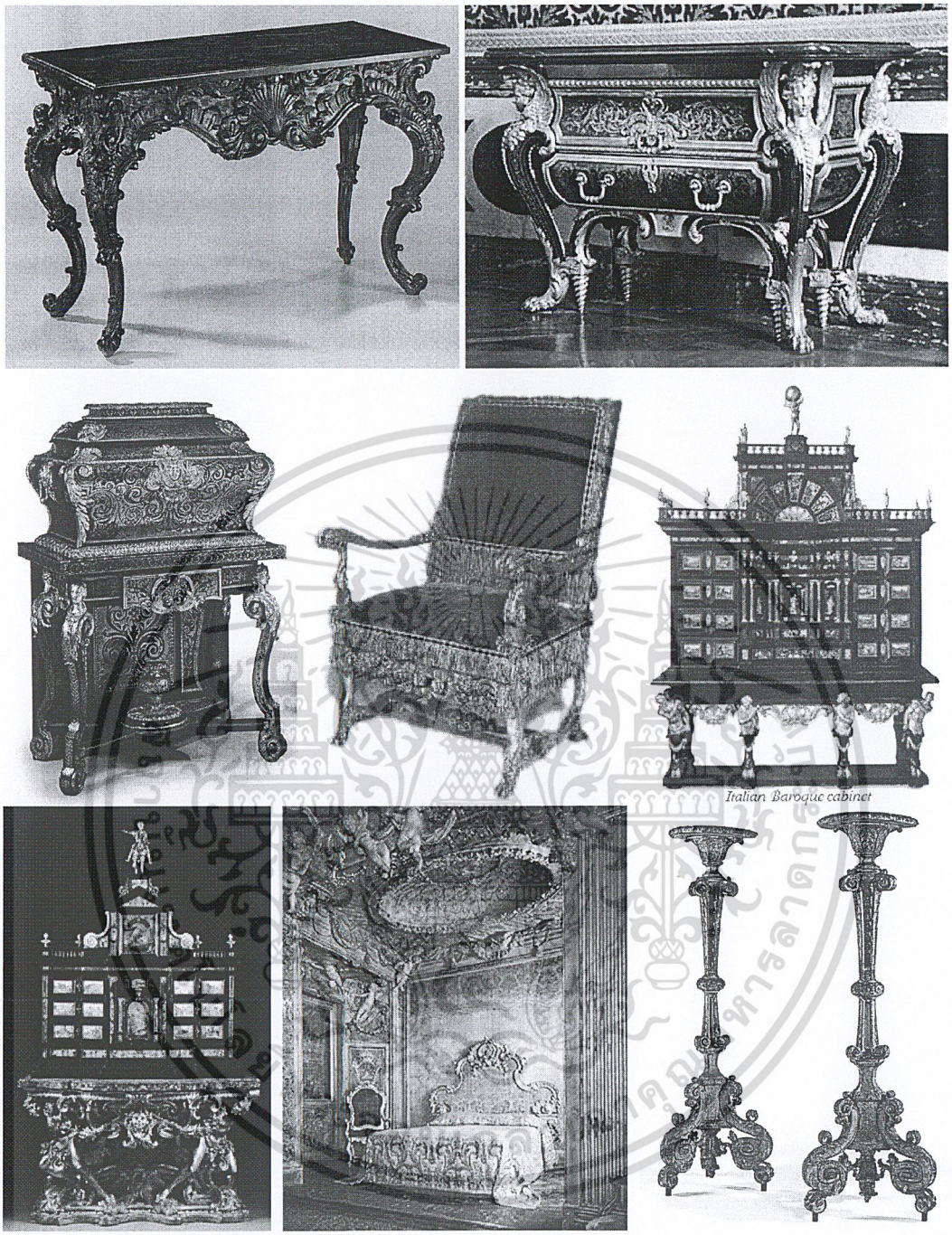
ครั้งแล้วครั้งเล่า ในแต่ละครั้งจะค่อยๆ แปรเปลี่ยนลวดลายไปทีละเล็กทีละน้อย ลักษณะของศิลปะแบบบาโร้คที่เด่นและแตกต่างจากสมัยอื่น คือ จะอลังการ เต็มไปด้วยลวดลายประดิดประดอย สีจัด หน้าตารูปปั้นจะไม่จงใจให้เหมือนจริงแต่จะเป็นหน้าอิ่มเอิบเหมือนเทพ ซึ่งเป็นผลมาจากการปฏิรูปศาสนาในช่วงปลายคริสตศตวรรษที่ 16 ทำให้ผู้คนหลุดพ้นจากกรอบความคิด และแนวความคิดทางศาสนา หันมาสนใจเรื่องนอกศาสนามากยิ่งขึ้น ดังจะเห็นได้จาก ความนิยมในการนำเอา เทวปกรณัมกรีก-โรมัน ซึ่งเคยถือว่าเป็นเรื่องนอกรีต (Heretic) มาศึกษาและนำมาใช้เป็นพื้นฐานของการสร้างสรรค์ผลงานทางศิลปะในยุคบาโร้คกันอย่างกว้างขวาง

ศิลปะแบบบาโร้คมีขึ้นเพื่อกษัตริย์ ราชวงศ์และชนชั้นสูงเท่านั้น ซึ่งศิลปะบาโร้คในรูปแบบทั้งหลายทั้งปวงเหล่านี้ ก็เป็นไปเพื่อแสดงให้เห็นถึงความหรูหรามั่งคั่งทางวัตถุ และเป็นเครื่องแสดงฐานะทางสังคมในยุคสมัยนั้น ซึ่งนับได้ว่าเป็นช่วงระยะเวลาที่มีช่องว่างทางสังคมและเศรษฐกิจระหว่างชนชั้นมากที่สุด

2.9.4.2 หลักการออกแบบรูปแบบบาโร้ค

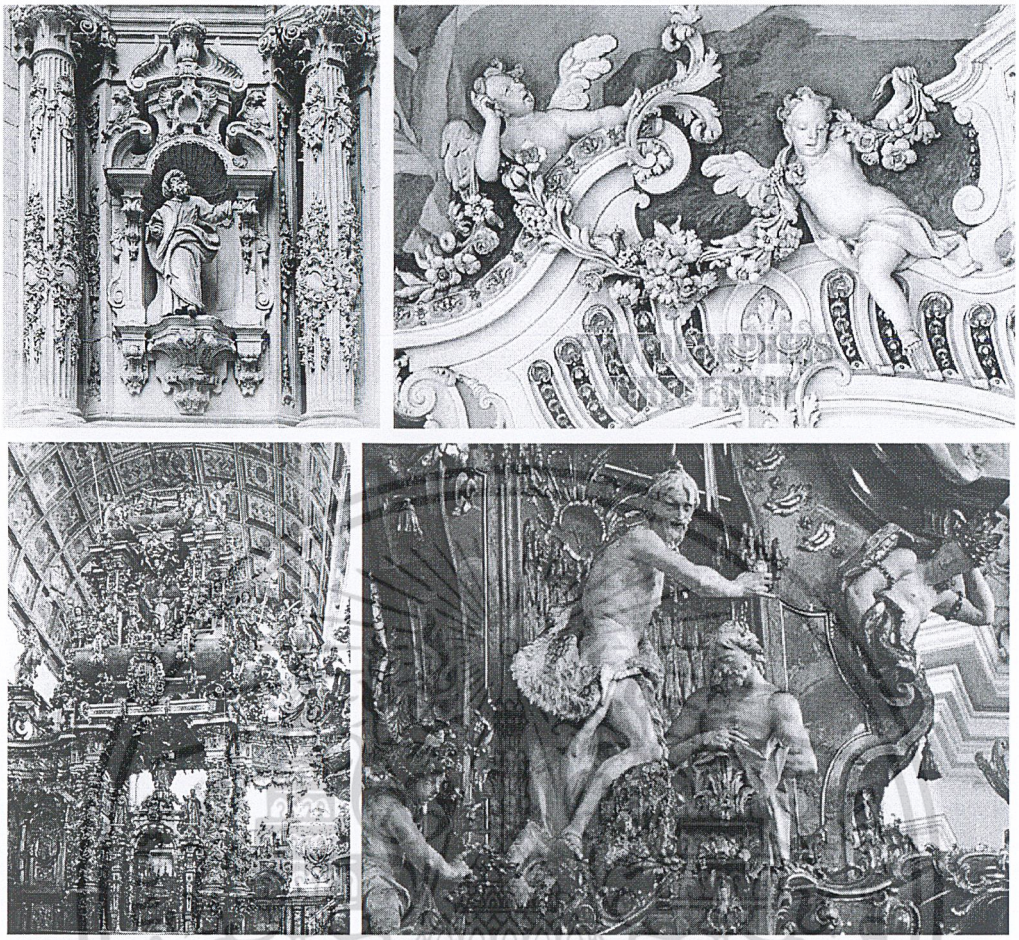
เอกลักษณ์ของศิลปกรรมในยุคบาโร้ค คือ ขนาดของสิ่งก่อสร้างมักออกแบบให้มีขนาดใหญ่ กว้างขวาง การแต่งเติมลวดลายต่างๆ ให้ดูวิจิตรอลังการ ด้วยปูนปั้น แกะหินอ่อนหรือ แกะสลักไม้ โดยลวดลายที่ใช้ส่วนใหญ่เน้นรูปร่าง รูปทรงธรรมชาติ เช่น ลายใบไม้ ดอกไม้ ช่อดอกไม้ ซึ่งใบไม้ที่นำมาใช้ออกแบบส่วนใหญ่จะเป็นใบอาแคนธัส (Acanthus) เส้นสายที่ใช้ส่วนมากจะใช้เส้นโค้งที่อ่อนช้อย มีความพลิ้วไหวโค้งตามพื้นผิว มีลักษณะเป็นโค้งรูปตัวซีหรือตัวเอส (C, S scroll) ลวดลายอื่นๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ของสมัยนี้ คือ หน้าพระอาทิตย์ (Sun face), หน้ากาก หน้ามนุษย์ เทพปกรณัม เด็กทารก การจัดวางลวดลายจะจัดวางให้มีลักษณะสมมาตร มีการใช้ลวดลายประดับประดาจนดูหนา และรกเกินความจำเป็น สีที่ใช้ประดับตกแต่ง มักจะเป็น สีทอง เพื่อตัดกับสีอื่นๆ และแสดงให้เห็นถึงความมั่งคั่ง โอ่อ่า หรูหรา สิ่งก่อสร้างมักจะออกแบบให้มีขนาดกว้างขวาง เพดานสูงโปร่ง และประดับลวดลายปูนปั้นวิจิตรบรรจง ประดับด้วยศิลปวัตถุที่ล้ำค่า เช่น ภาพวาดสีน้ำมันประดับกรอบสีทอง เครื่องกระเบื้องเคลือบประดับด้วยทองคำ หรือเครื่องแก้วเจียระไนประดับด้วยทองคำ เป็นต้น ตัวอย่างของสถาปัตยศิลป์ในสมัยบาโร้ค ที่สมบูรณ์แบบและสำคัญ ได้แก่ การตกแต่งภายในมหาวิหารนักบุญเปโตร นครวาติกัน ฝีมือของ แบร์นินี่ (Bernini) และการออกแบบตกแต่งพระราชวังแวร์ซายส์ของมองซาร์ท (Mansart) และ เลอ โว (Le Vau)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

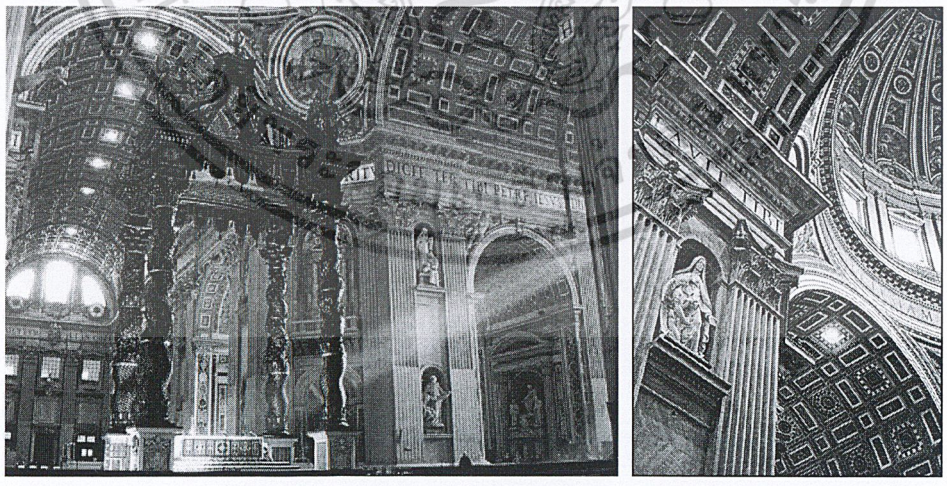


ภาพที่ 138 เครื่องเรือนต่างๆ รูปแบบบาโร้ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

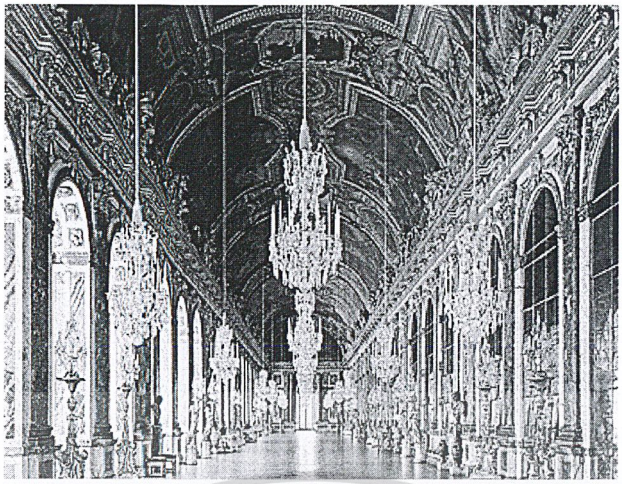


ภาพที่ 139 ลายปูนปั้นและลายแกะสลักแบบบาโร้ค

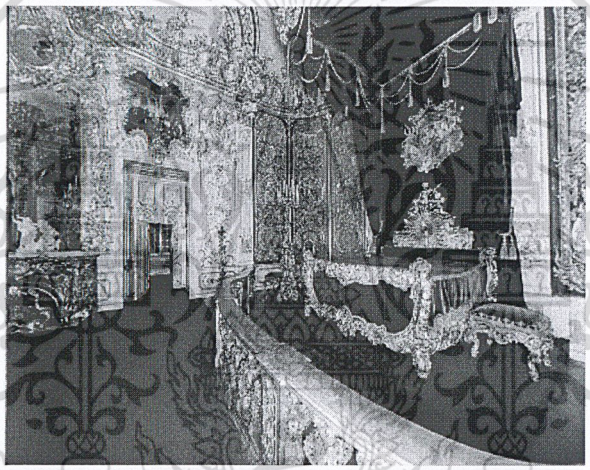


ภาพที่ 140 ภายในวิหารนักบุญเปโตร นครวาติกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 141 การตกแต่งภายในพระราชวังแวร์ซายส์ (Palace of Versailles)

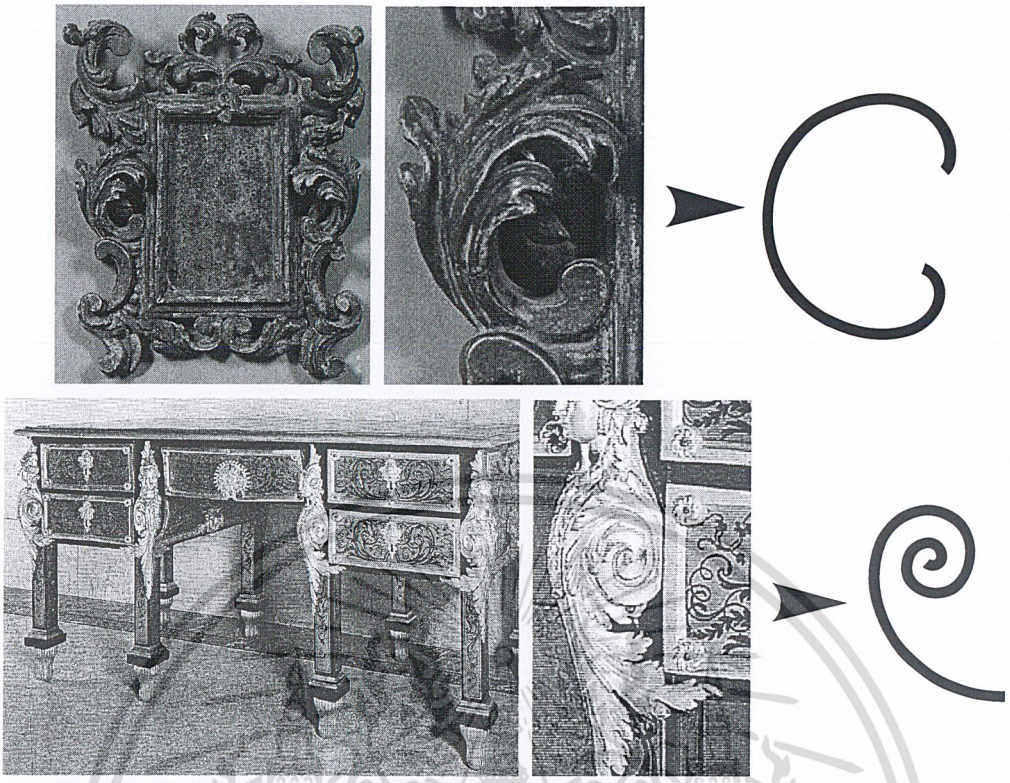


ภาพที่ 142 ภายในห้องพระบรรทมที่พระราชวังแวร์ซายส์

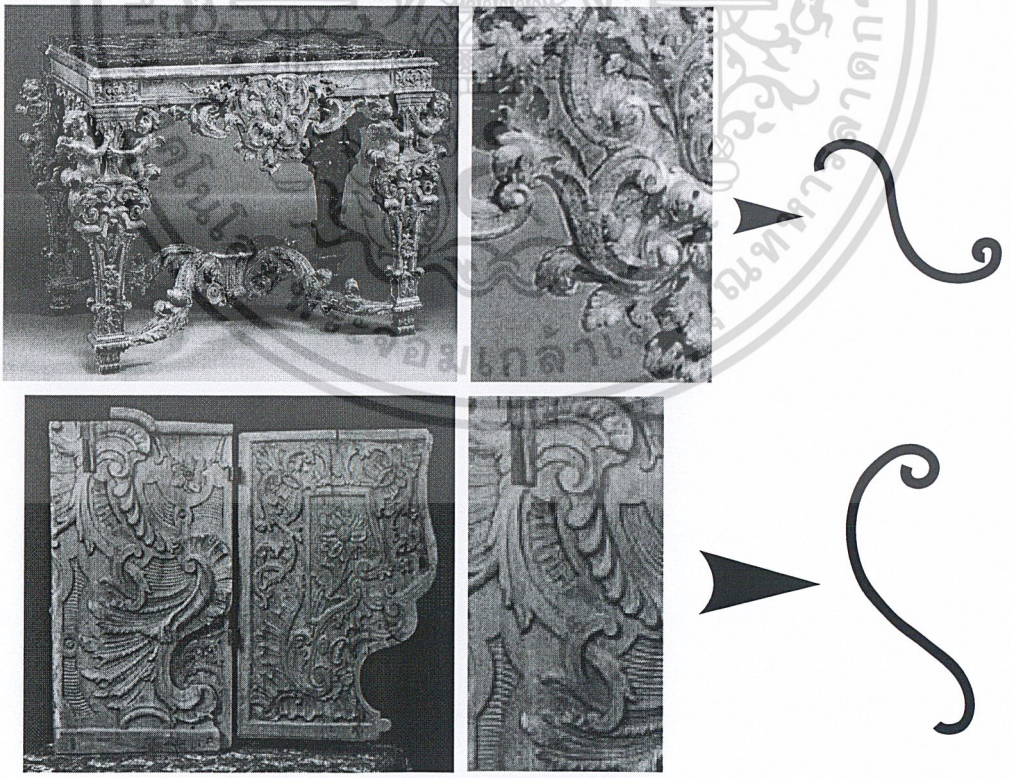


ภาพที่ 143 ใบอาแคนธัสและลายใบอาแคนธัสแบบบาโร้ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

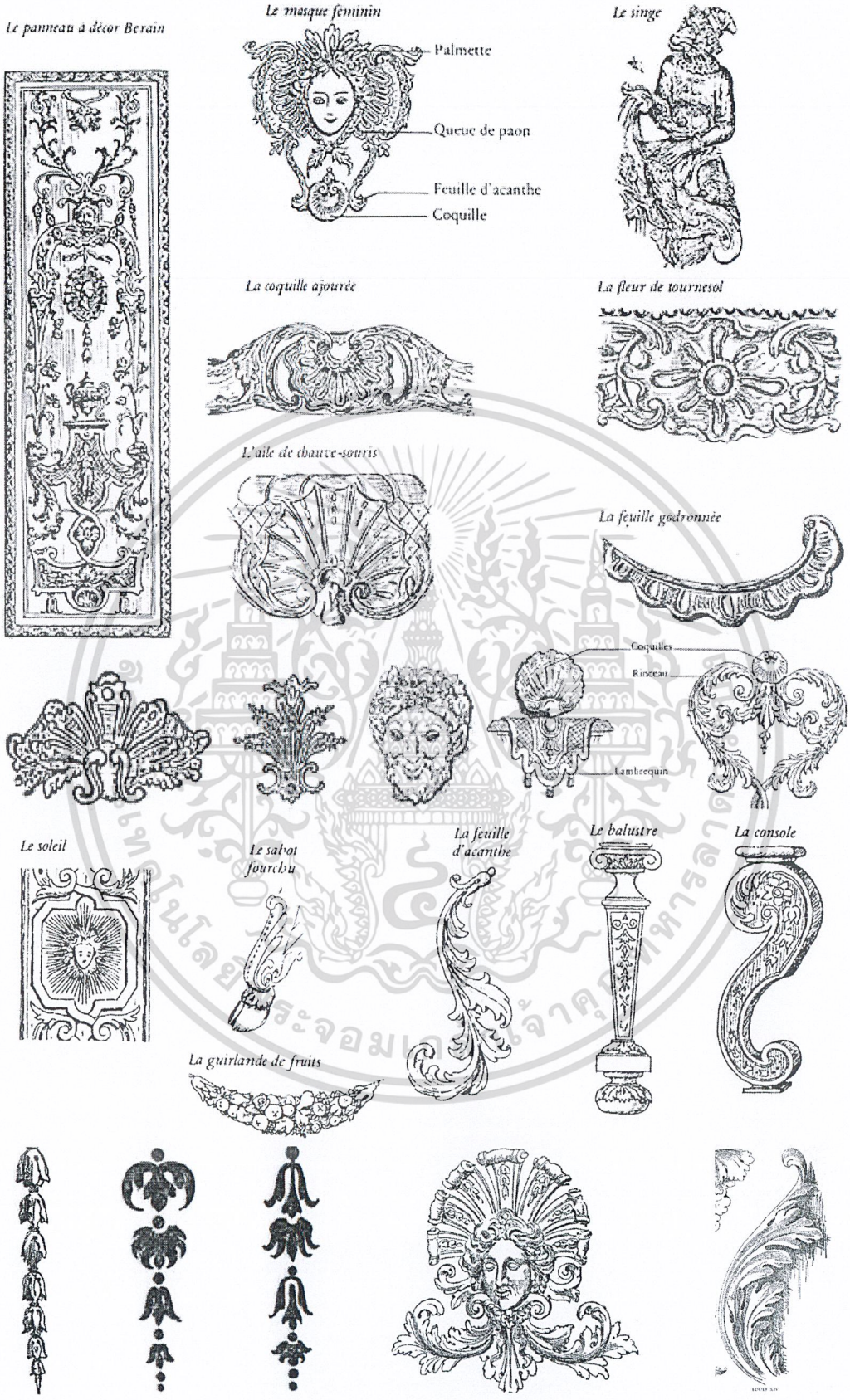


ภาพที่ 144 ลายบาโร้คที่มีลักษณะโค้งแบบ C scroll



ภาพที่ 145 ลายบาโร้คที่มีลักษณะโค้งแบบ S scroll

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 146 ลวดลายอื่นๆ ที่เป็นสัญลักษณ์ของสมัยบาโร้ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ลายบาโร้คเพิ่มเติม

การตกแต่งลวดลายแบบบาโร้คส่วนใหญ่จะนิยมตกแต่งลวดลายบริเวณมุมหรือขอบของชิ้นงาน โดยจะตกแต่งโดยใช้ใบอาแคนธัสมาต่อลายกันเป็นตัว C หรือ ตัว S ลายส่วนตรงกลาง และมุมอาจเป็นลายเปลือกหอย หรือหน้ากาก จากการวิเคราะห์ ลายใบอาแคนธัสเป็นลายหลักที่ใช้ในการตกแต่งชิ้นงานแบบบาโร้ค จึงนำลายดังกล่าวมาเป็นลายหลักที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งผลิตภัณฑ์ของโครงการออกแบบ



ภาพที่ 147 ตัวอย่างการตกแต่งเครื่องเรือนแบบบาโร้ค

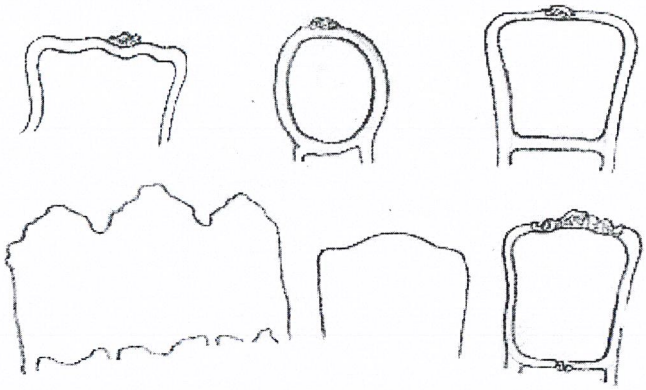
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เก้าอี้ในสมัยบาโร้คจะมีพนักพิงที่มีลักษณะโค้งเป็นหยัก มีการแกะสลักลายบนส่วนต่างๆ เช่น ขอบพนัก ที่พักแขน ขา มีการหุ้มบุด้วยผ้าที่มีลวดลายดอกไม้ ใบไม้ต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นลวดลายที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์น เมื่อลองนำมาวิเคราะห์ดูแล้วลวดลายที่นำมาสร้างเป็นแพทเทิร์นนั้น ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยม



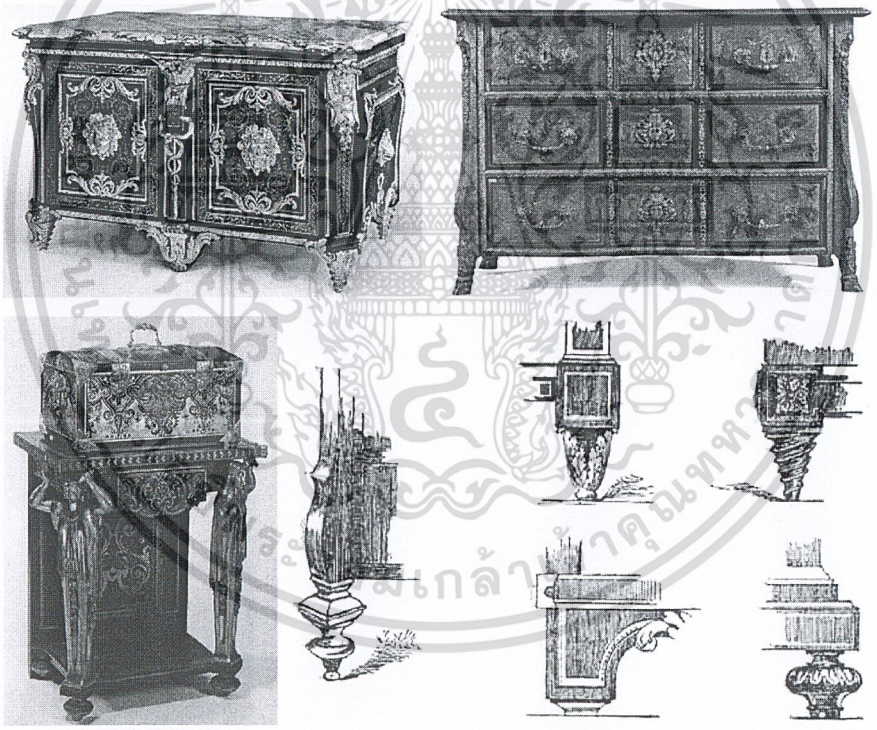
ภาพที่ 148 ลักษณะเก้าอี้และการตกแต่งสมัยบาโร้ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 149 ลักษณะพนักพิงของเก้าอี้แบบบาโร้ค

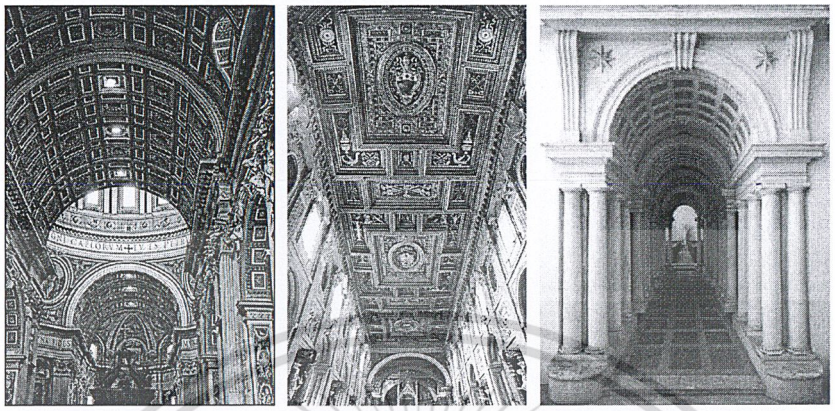
ตู้ต่างๆ ในสมัยบาโร้คที่มีขาเตี้ย จะมีลักษณะขาเป็นรูปเท้าสัตว์ ขาแหลมบิดเป็นเกลียว ขาที่มีทรงกลมและสี่เหลี่ยมซ้อนกันหลายชั้น



ภาพที่ 150 ตู้และขาตู้สมัยบาโร้คแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณโถงทางเดินของพระราชวัง หรือโบสถ์ต่างๆ มักจะมีการตกแต่งลวดลายในช่องสี่เหลี่ยมนำมาเรียงกันตามความยาวของโถงต่างๆ



ภาพที่ 151 บริเวณโถงทางเดินของพระราชวังและโบสถ์ต่างๆ สมัยบาโร้ค

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของสมัยบาโร้ค จึงนำมาวิเคราะห์ว่าชิ้นงานใดสามารถนำมาใช้คลี่คลายและออกแบบผลิตภัณฑ์ตามขอบเขตอะไรได้บ้าง

ตารางที่ 14 แสดงชิ้นงานแบบบาโร้กที่สามารถนำมาใช้ออกแบบผลิตภัณฑ์ขอบเขตการออกแบบได้

ผลิตภัณฑ์	เก้าอี้	กรอบรูป	ขาตู้	แชนเดอร์เลีย
1. ภาชนะผนังสูง	O			
2. ภาชนะทรงแบน		O		
3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก		O		
4. ภาชนะมีด้ามจับ		O		
5. ภาชนะวางไม้เสียบ				O
6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร			O	
7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร		O		
8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน		O		
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	O			
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	O			
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก		O		
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	O			
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร		O		
14. ฐานวางป้ายชื่อ	O	O		
15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง	O	O		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10 ข้อมูลเกี่ยวกับลวดลาย

2.10.1 ลวดลายกับจิตวิทยา

การออกแบบลวดลายต้องอาศัยหลักจิตวิทยาบางส่วนเพื่อมาเป็นมูลฐานที่จะออกแบบให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เหล่านั้น พร้อมคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยของลวดลายนั้นๆด้วย การกระตุ้นจูงใจผู้ซื้อขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของสิ่งเร้าเหล่านั้นได้แก่

2.10.1.1 ขนาด ขนาดของลวดลายต้องพอเหมาะกับประโยชน์ใช้สอย เช่น จานลวดลายไม่ควรให้มีขนาดใหญ่จนเต็มจาน เพราะจะไม่มีประโยชน์ คือ เมื่อใส่อาหารแล้ว อาหารจะบดบังลวดลายหมด

2.10.1.2 การเคลื่อนไหวของสิ่งเร้า ลวดลายที่ต่อเนื่องจะชักจูงสายตาของผู้พบเห็นให้ติดตามจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่งโดยไม่ขาดตอน ทำให้ลวดลายนั้นเกิดการเคลื่อนไหว เรียกว่า “Motif”

2.10.1.3 ความเข้มของสิ่งเร้า ความเข้มในการออกแบบลวดลายคือ การใช้สี หากใช้สีที่มีความสว่างแจ่มใส ย่อมเร้าใจผู้ซื้อได้มากกว่าสีที่มัวหม่น

2.10.1.4 การเปลี่ยนแปลงของสิ่งเร้า บุคคลจะมีความสนใจมากขึ้น หากออกแบบให้สิ่งเร้าเปลี่ยนแปลงได้ เช่นการใช้สีเข้มสีอ่อนปนกันการให้ลวดลายเล็กและใหญ่ผสานร่วมกันอย่างเป็นจังหวะ

2.10.1.5 กระทำซ้ำๆ แบบลวดลายที่ซ้ำๆแต่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ จะเพิ่มความเร้าใจให้มากขึ้น

2.10.1.6 การผ่านประสาทสัมผัสหลายๆ ทาง เมื่อนำมาใช้ในการออกแบบลวดลายการใช้ลวดลายสามมิติ คือดูมีความลึกจะมีความรู้สึกสนใจ และอยากสัมผัส

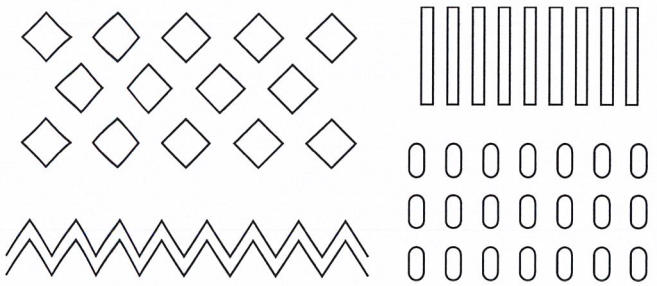
2.10.1.7 ความแปลกใหม่ของสิ่งเร้า ความแปลกใหม่ทั้งในด้านลวดลาย ลักษณะ คุณสมบัติ จะสร้างความสนใจ และมีคุณสมบัติที่ดีกว่าสิ่งเร้าซ้ำซาก

2.10.2 หลักนิยามเบื้องต้นในการออกแบบ (Definition of Design Principle)

ความรู้เบื้องต้นในการออกแบบลวดลาย จะสามารถช่วยในการออกแบบลวดลายให้ง่ายและน่าสนใจมากยิ่งขึ้น การออกแบบลวดลายคือ การจัดระเบียบของลวดลาย แบ่งเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.2.1 Repetition การทำซ้ำของลวดลายในทิศทางต่างๆ



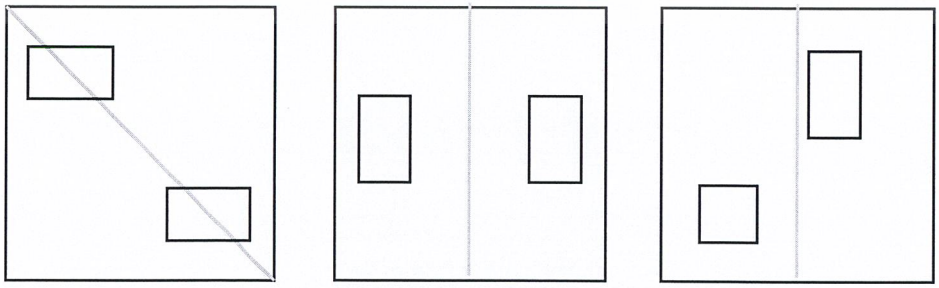
ภาพที่ 152 แสดงลวดลายแบบ Repetition

2.10.2.2 Rhythm จังหวะของเส้นสายซึ่งสัมพันธ์กับการเคลื่อนไหว (Related Movement) เป็นการวางเส้น รูปทรง โทนสี ลงบนภาชนะส่วนที่เห็นได้ง่าย มีการลื่นไหลของเส้น (Travel Easily)



ภาพที่ 153 แสดงลวดลายแบบ Rhythm

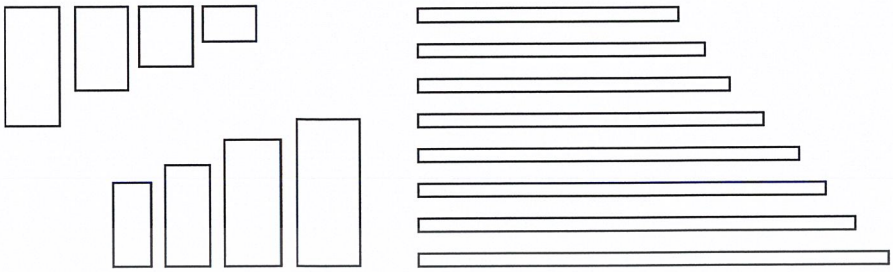
2.10.2.3 Balance เป็นลายที่ดูสงบโดยอาศัยความเท่ากัน (Equal Attraction) โดยปกติลายทั้งสองข้างจากแนวกลางจะเหมือนกันทุกประการ หรือ อาศัยความสมดุลโดยทั้งสองอาจไม่เหมือนกันก็ได้



ภาพที่ 154 แสดงลวดลายแบบ Balance

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.2.4 Proportion คือ การอาศัยความสัมพันธ์ของสัดส่วน และการลด การเพิ่ม ขนาดของลาย



ภาพที่ 155 แสดงลวดลายแบบ Proportion

2.10.2.5 Alternation เป็นการกลับกันของลายอย่างต่อเนื่องและเป็นระเบียบ ลายที่ใช้อาจมี 2 ลายขึ้นไป



ภาพที่ 156 แสดงลวดลายแบบ Alternation

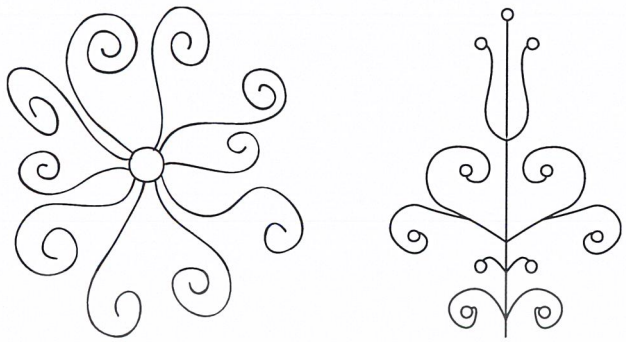
2.10.2.6 Sequence เป็นการลำดับทางเส้นลาย รูปทรง หรือ โทนสีให้รวมเป็นส่วนเดียวกัน



ภาพที่ 157 แสดงลวดลายแบบ Sequence

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.2.7 Radiation เป็นลายที่แตกแขนงออกมาจากกึ่งกลางหรือแกนกลาง



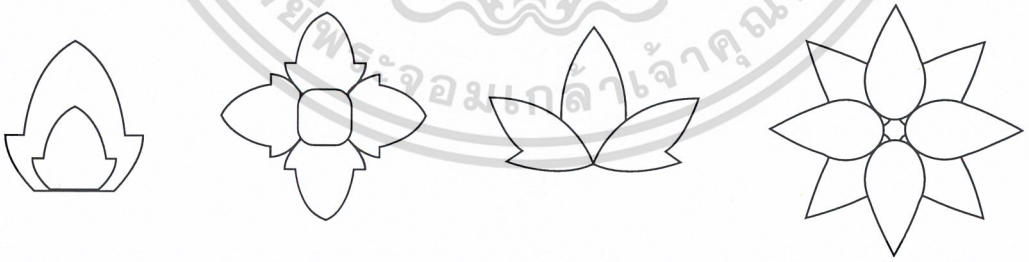
ภาพที่ 158 แสดงลวดลายแบบ Radiation

2.10.2.8 Parallelism เป็นการใช้ความต่อเนื่องของเส้น หรือ รูปทรงในทิศทางเดียวกันในระยะต่างๆ



ภาพที่ 159 แสดงลวดลายแบบ Parallelism

2.10.2.9 Symmetry คือ ความสมมาตรของลาย



ภาพที่ 160 แสดงลวดลายแบบ Symmetry

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.2.10 Contrast เป็นลายที่เกิดขึ้นจากการรวมกันของความแตกต่างของเส้นสาย รูปทรง สี ขนาด



ภาพที่ 161 แสดงลวดลายแบบ Contrast

2.10.2.11 Emphasis เป็นการเน้นลายโดยการจัดวางตำแหน่งที่สะดุดตาที่สุด จากนั้นจึงแจกแจงรายละเอียดเพื่อให้ลายหลักมีความน่าสนใจมากขึ้น



ภาพที่ 162 แสดงลวดลายแบบ Emphasis

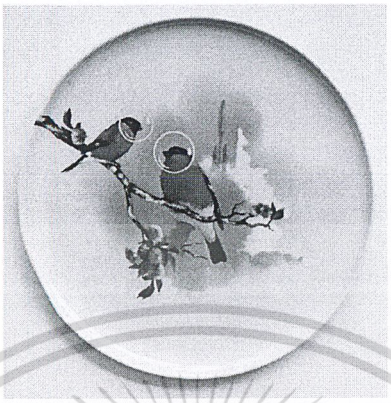
2.10.3 ประเภทของลวดลาย

ลวดลายสำหรับตกแต่งภาชนะอาหาร มีหน้าที่ช่วยส่งเสริมให้ภาชนะมีความสวยงาม มีความโดดเด่น และน่าสนใจมากขึ้น ประเภทของลายตกแต่งภาชนะอาหารสามารถแบ่งตามลักษณะของลวดลายได้ดังนี้

2.10.3.1 ลายโดด (Spot) คือ ลายหรือกลุ่มของลายที่วางตำแหน่งใดตำแหน่งหนึ่งบนภาชนะ ไม่มีการต่อลายหรือสืบเนื่องกัน การวางลายลักษณะนี้สร้างความเด่นชัดให้แก่ลายเป็นจุดสนใจของภาชนะ โดยทั่วไปมักเป็นการตัดกันระหว่างตัวลายกับพื้นสีของภาชนะ ลายโดดมีทั้งที่เป็นตัวลายเดี่ยวๆ วางตามตำแหน่งต่างๆ บนภาชนะ มักจะเป็นส่วนที่เห็นได้ชัดเจน ลายจะมีขนาดพอประมาณเพื่อให้เหมาะสมกับพื้นผิว ลายที่ประกอบด้วยลายเดี่ยวหลายลายรวมกันเป็นกลุ่มของลาย วางตามตำแหน่งต่างๆบนภาชนะจัดเป็นเป็นลายโดดเช่นกัน ลายโดดนี้มักอยู่ตามตำแหน่งที่เด่นชัดของภาชนะแต่ละประเภท เช่น ภาชนะประเภทจาน ลายโดดจะอยู่ตรงกลางของจาน ดูเด่น

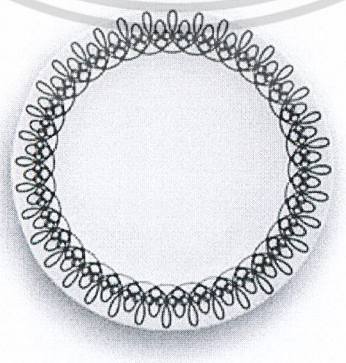
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเป็นจุดสนใจจุดเดียวบนจาน ถ้าเป็นภาชนะทรงสูง ลายโดดจะอยู่ด้านข้างของภาชนะสองด้านตรงกัน หรือทั้ง 4 ด้านของภาชนะ อยู่ในระดับกึ่งกลางความสูงหรือค่อนมาทางด้านบน



ภาพที่ 163 ภาชนะตกแต่งด้วยลายโดด

2.10.3.2 ลายแถบ (Band) คือ ลายที่มีความยาวต่อเนื่องของลาย เป็นลักษณะเส้นสายที่มีความหนาหรือกว้างแล้วแต่การออกแบบ ลายแถบจะนิยมตกแต่งตามตำแหน่งต่างๆ กัน ได้แก่ ขอบภาชนะ ฝาภาชนะ ภาชนะอาหารที่มีทรงและความสูงที่แตกต่างกัน เช่น จาน ลายแถบจะอยู่ตามขอบจาน หรือไล่ลงมาในส่วนพื้นที่ของเนื้อจาน ส่วนชามหรือภาชนะอื่นที่คล้ายคลึงกัน จะวางลายแถบในตำแหน่งเดียวกัน ส่วนลายแถบที่ฝา มีทั้งส่วนที่อยู่บริเวณฐานของจุก หรือปลายขอบฝา ข้อสำคัญสำหรับลายแถบ คือ ขนาดความหนาหรือความกว้างของลายจะต้องมีความสัมพันธ์กับสัดส่วนของจาน ลายแถบมีวัตถุประสงค์เพื่อตกแต่งโดยรอบภาชนะ ในภาชนะใดภาชนะหนึ่งอาจมีลายแถบมากกว่า 1 ลาย และขนาดของลายสามารถแตกต่างกันได้ เนื้อหาของลายแถบอาจเกิดจากองค์ประกอบของลายย่อยสร้างรูปแบบต่อเนื่องกัน มีลายเชื่อม และเป็นรูปแบบที่มีความซ้ำกันตลอดสาย



ภาพที่ 164 ภาชนะตกแต่งด้วยลายแถบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.3.3 ลายเต็มพื้นผิว (All-over Pattern) คือ ลายที่ปกคลุมทั่วทั้งภาชนะ มีพื้นที่ของลายมาครอบคลุมทั่วรูปทรง พื้นผิว ของภาชนะเกือบทั้งหมด เนื้อลายอาจเกิดจากการประกอบกันของลาย หรือลายที่มีเนื้อหาเรื่องราวคล้ายภาพเขียน ขนาดของลายมีผลต่อการรับรู้ในเรื่องขนาดได้ เช่น ลายที่มีตัวลายใหญ่ ทำให้ภาชนะนั้นดูหนักแน่นและมีขนาดใหญ่กว่าขนาดจริง เมื่อเทียบกับภาชนะแบบเดียวกันแต่ตกแต่งลายขนาดเล็กกว่า ลายที่มีขนาดใหญ่มีผลต่อการรับรู้ทางสายตาอย่างชัดเจนและให้ความรู้สึกทางด้านเนื้อหา คุณค่าและการบอกเล่าเรื่องราวได้มากกว่า



ภาพที่ 165 ภาชนะตกแต่งด้วยลายเต็มพื้นผิว

อย่างไรก็ตาม ในภาชะใดภาชนะหนึ่ง อาจมีลักษณะของลวดลายมากกว่า 1 ลักษณะ เช่น การใช้ลักษณะลายเดี่ยว ควบคู่กับการใช้ลายแถบ ในภาชนะใบเดียวกัน



ภาพที่ 166 ภาชนะตกแต่งด้วยลายเดี่ยวและลายแถบ

2.10.4 รูปแบบการจัดวางลวดลายบนผลิตภัณฑ์

รูปแบบการจัดวางลวดลายมีลักษณะ และวิธีการที่แตกต่างกันไปหลายรูปแบบ โดยแต่ละรูปแบบมีผลต่อความสวยงามของภาชนะที่ต่างกัน โดยสามารถแบ่งรูปแบบการจัดวางลวดลายบนภาชนะได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.4.1 ประเภทการวางลายที่ขอบ คือ การใช้ลายแถบวางตามขอบของภาชนะประเภท จาน ชาม และถ้วย เป็นต้น ตำแหน่งของการวางอาจเปลี่ยนแปลงได้ แล้วแต่รูปทรงของภาชนะ โดยส่วนมากภาชนะชุดเดียวกันมักจะมีลายที่ขอบเหมือนกัน การวางลายที่ขอบภาชนะโดยไม่เป็นลายแถบเลย สามารถพบเห็นได้โดยจะใส่ลวดลายบริเวณขอบของภาชนะ เช่น ลายดอกไม้ เป็นต้น จัดวางโดยไล่ไปตามขอบของจาน อาจกินพื้นที่ลงมาถึงบริเวณกึ่งกลางของภาชนะ



ภาพที่ 167 การวางลายที่ขอบภาชนะ

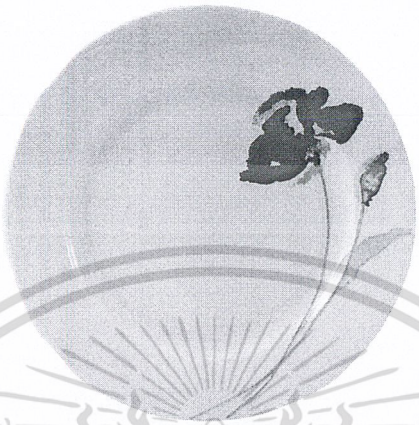
2.10.4.2 ประเภทการวางลายตรงกลาง คือ การวางลายหลักในตำแหน่งกึ่งกลางของภาชนะ ลายหลักนี้อาจเป็นลายโดด หรือกลุ่มของลาย จัดวางตรงกลางแต่ไม่เต็มพื้นที่ การวางลายลักษณะนี้ลายจะดูโดดเด่นมาก และเป็นจุดสนใจเดียวของภาชนะ



ภาพที่ 168 การวางลายตรงกลางภาชนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.4.3 ประเภทการวางลายด้านใดด้านหนึ่ง คือ การวางลายที่ตัวลายหรือกลุ่มของลายจะไม่อยู่ตรงกลาง โดยจะวางบนพื้นที่ด้านใดด้านหนึ่งของภาชนะ โดยตัวลายจะเป็นจุดสนใจเดียวและโดดเด่นที่สุดบนภาชนะ



ภาพที่ 169 การวางลายด้านใดด้านหนึ่งของภาชนะ

2.10.4.4 ประเภทการวางลายเต็มพื้นที่ คือ การวางลายกระจายลงไปเต็มพื้นที่ของภาชนะ โดยการวางลายเต็มพื้นที่ทั้งภาชนะทั้งหมดจะใช้กับภาชนะไม่มีขอบ เช่น จานไม่มีขอบ ส่วนการวางลายเต็มพื้นที่กลางจานโดยไม่ถึงขอบจาน จะใช้กับภาชนะประเภทมีขอบ



ภาพที่ 170 การวางลายเต็มพื้นที่ภาชนะ

2.10.4.5 ประเภทการวางลายกระจาย คือ วางลายย่อยกระจายลงไปทั่วภาชนะ แต่ไม่เต็มพื้นที่ของภาชนะ อาจเป็นลายย่อยทั้งหมด หรือมีลายกลุ่มผสมกับลายย่อยก็ได้ อาจเป็นลายเดียวหรือหลายลายขึ้นอยู่กับการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 171 การวางลายกระจายบนภาชนะ

2.10.4.6 ประเภทการวางลายตามขอบของพื้นที่ตรงกลาง คือ การวางลายไต่ตามขอบด้านในส่วนพื้นที่ตรงกลางของภาชนะ เช่น หากเป็นการวางลายประเภทนี้บนภาชนะประเภทจาน ลายจะวนอยู่โดยรอบขอบจานด้านใน โดยจะเป็นลายแถบ ผสมกับลวดลายสวยงามอื่นๆ หรือเป็นลวดลายแบบอื่นที่ไม่มีลายแถบ เป็นต้น



ภาพที่ 172 การวางลายตามขอบของพื้นที่ตรงกลางภาชนะ

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับลวดลายบนผลิตภัณฑ์

การตกแต่งลวดลายบนผลิตภัณฑ์จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูหรูหรามากขึ้น โดยจะแบ่งผลิตภัณฑ์ที่จะนำมาตกแต่งลวดลายเป็น 2 ประเภท คือ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ใส่หรือแสดงจัดอาหาร และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ไม่ได้ใช้จัดแสดงอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ลวดลายบนผลิตภัณฑ์ที่ใช้ใส่หรือจัดแสดงอาหาร

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ใส่หรือจัดแสดงอาหารควรมีส่วนช่วยส่งเสริมให้อาหารดูโดดเด่น สวยงาม น่ารับประทานมากขึ้น ดังนั้นลายบนผลิตภัณฑ์ประเภทนี้จึงไม่ควรเด่นหรือใหญ่เกินไป ควรเป็นลายที่มีขนาดเล็ก หรือลายแถบ เป็นต้น

วิเคราะห์ลวดลายบนผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ใช้ใส่หรือจัดแสดงอาหาร

ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ใช้ใส่หรือจัดแสดงอาหารจะใช้วางหรือใส่อุปกรณ์อื่นๆ ที่ใช้ในการจัดเลี้ยง เช่น ใส่กระดาษเช็ดปาก ใส่ไม้จิ้มฟัน วางที่คีบอาหาร เป็นต้น ซึ่งอุปกรณ์เหล่านี้จะดูเรียบๆ ลายที่ใช้บนผลิตภัณฑ์ประเภทนี้จึงสามารถเป็นลวดลายที่มีรายละเอียดต่างๆ เพราะจะช่วยตกตกแต่งให้อุปกรณ์ สวยงามขึ้นได้

2.11 ข้อมูลด้านการใช้สี

สี หมายถึง ลักษณะความเข้มของแสงที่กระทบสายตาให้เห็นเป็นสี สีเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับงานศิลปกรรมแทบทุกแขนง แม้กระทั่งในงานอุตสาหกรรม นอกจากสีจะมีหน้าที่ช่วยรักษาเนื้อวัสดุให้คงทนถาวรแล้ว สียังช่วยให้รูปทรงและส่วนประกอบของงานแต่ละชนิดชัดเจนยิ่งขึ้น และเน้นให้เห็นความแตกต่างของส่วนประกอบที่ต้องการจะเน้น ตลอดจนช่วยให้อารมณ์บรรยากาศและความรู้สึกทางด้านจิตใจ สีเป็นตัวกระตุ้นและมีอิทธิพลต่อจิตใจและอารมณ์ของมนุษย์เป็นอย่างมาก แม้แต่ในการสร้างสรรค์ออกแบบสิ่งต่างๆก็จำเป็นต้องเข้าใจเรื่องของสี ดังนั้นการเลือกใช้สีให้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์ จึงมีความสำคัญมากในการออกแบบเพื่อความสำเร็จในตัวผลิตภัณฑ์

คุณลักษณะของสี มีลักษณะ 3 ประการ คือ

1. ความเป็นสี (Hue) หมายถึงว่าเป็นสีอะไร เช่น แดง เหลือง เขียว ฯลฯ

2. น้ำหนักของสี (Value) หมายถึง ความสว่างหรือความมืดของสี ถ้าเราผสมสีขาวเข้าไปในสีสีหนึ่ง สีนั้น จะสว่างขึ้น หรือมีน้ำหนักอ่อนลง และถ้าเราเพิ่มสีขาวเข้าไปทีละน้อยๆ เป็นลำดับ เราจะได้ค่าของสี หรือน้ำหนักของสี ที่เรียงลำดับจากแก่ที่สุดไปจนอ่อนที่สุด

3. ความจัดของสี (Intensity) หมายถึง ความสดหรือความบริสุทธิ์ของสีสีหนึ่ง สีที่ถูกผสมด้วยสีดำจะหม่นลง ความจัด หรือความบริสุทธิ์จะลดลง ความจัดของสีจะเรียงลำดับจากจัดที่สุดไปจนหม่นที่สุดได้หลายลำดับ ด้วยการค่อยๆ เพิ่มปริมาณของสีดำที่ผสมเข้าไปทีละน้อย จนถึงลำดับที่ความจัดสีมีน้อยที่สุด คือ เกือบดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.11.1 จิตวิทยาการใช้สี

สีทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อจิตใจ ซึ่งมีผลต่างๆต่อชีวิตประจำวันมากมาย สีแต่ละชนิดกระตุ้นความรู้สึกไม่เหมือนกัน ดังนั้นความเข้าใจในเรื่องอิทธิพลของสี ย่อมทำให้สามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกวัตถุประสงค์

2.11.1.1 ความหมายของสีต่างๆ

- สีแดง ให้ความรู้สึกร้อน รุนแรง กระตุ้น ท้าทาย เคลื่อนไหว ตื่นเต้น เร้าใจ มีพลังความอุดมสมบูรณ์ ความมั่งคั่ง ความรัก ความสำคัญ อันตราย

- สีเหลือง ให้ความรู้สึกแจ่มใส ความสดใส ความร่าเริง ความเบิกบานสดชื่น ชีวิตใหม่ ความสด ใหม่ ความสุกสว่าง การแผ่กระจาย อำนาจบารมี

- สีเขียว ให้ความรู้สึก สดใส ให้ความรู้สึกสงบ เงียบ ร่มรื่น ร่มเย็น การพักผ่อน การผ่อนคลาย ธรรมชาติ ความปลอดภัย ปกติ ความสุข ความสุขุม

- สีฟ้า ให้ความรู้สึก กว้าง ปราดเปรื่อง ให้ความรู้สึกปลอดโปร่งโล่ง กว้าง เบา โปร่งใส สะอาด ปลอดภัย ความสว่าง ลมหายใจ ความเป็นอิสระเสรี การช่วยเหลือ แบ่งปัน

- สีม่วง ให้ความรู้สึก ให้ความรู้สึกมีเสน่ห์ น่าติดตาม เร้นลับ ซ่อนเร้น มีอำนาจ มีพลังแฝงอยู่ ความรัก ความเศร้า ความผิดหวัง ความสงบ ความสูงศักดิ์

- สีดำ ให้ความรู้สึก มืดมิด เศร้า น่ากลัว หนักแน่น

- สีขาว ให้ความรู้สึก บริสุทธิ์ ผุดผ่อง ว่างเปล่า จืดชืด สะอาด สดใส เบาบาง อ่อนโยน เปิดเผย การเกิด ความรักความหวัง ความจริง ความเมตตา ความศรัทธา ความดีงาม

- สีส้ม ให้ความรู้สึก สดใส ร้อนแรง เจิดจ้า มีพลัง อำนาจ ความอบอุ่น ความสดใส มีชีวิตชีวา วัยรุ่น ความคึกคะนอง การปลดปล่อย ความเปรี้ยว การระวัง

- สีเทา ให้ความรู้สึก เศร้า อาลัย ท้อแท้ ความลึกลับ ความหดหู่ ความชรา ความสงบ ความเงียบ สุภาพ สุขุม ถ่อมตน

- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึก สงบสุข จริงจัง มีสมาธิ สุขุม สุภาพ หนักแน่น เคร่งขรึม เอาการเอางาน ละเอียด รอบคอบ สง่างาม มีศักดิ์ศรี สูงศักดิ์ เป็นระเบียบถ่อมตน

- สีน้ำตาล ให้ความรู้สึก แห้งแล้ง ไม่สดชื่น น่าเบื่อ

- สีชมพู ให้ความรู้สึก อ่อนหวาน เป็นผู้หญิง ประณีต ร่าเริง อ่อนโยน นุ่มนวล อ่อนหวาน ความรัก เอาใจใส่ วัยรุ่น หนุ่มสาว ความน่ารัก ความสดใส

- สีทอง ให้ความรู้สึก มั่งคั่ง อุดมสมบูรณ์ หรูหรา โอ่อ่า มีราคา สูงค่า สิ่งสำคัญ ความเจริญรุ่งเรือง ความสุข ความร่ำรวย การแผ่กระจาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.11.1.2 อิทธิพลของสีต่อผลิตภัณฑ์ เนื่องจากสีเป็นสิ่งที่ช่วยให้เกิดอารมณ์ความรู้สึกต่างๆ สีจึงมีอิทธิพลที่มีผลกระทบต่อตัวผลิตภัณฑ์ มีดังนี้

1. ขนาด สีอ่อนทำให้ผลิตภัณฑ์ดูใหญ่ขึ้นและสีเข้มทำให้ผลิตภัณฑ์ดูเล็กลง

2. น้ำหนัก สีอ่อนและสีร้อนทำให้ผลิตภัณฑ์เบาส่วนสีเข้มทำให้ผลิตภัณฑ์ดูหนัก

3. ความแข็งแรง สีเข้มให้ความรู้สึกแข็งแรง สีอ่อนให้ความรู้สึกไม่แข็งแรง

4. ความสะอาด สีขาวเป็นสีที่ให้รู้สึกสะอาดที่สุด ส่วนสีอ่อน เช่นสีงาช้าง สีเหลืองอ่อน สีเขียวอ่อน สีฟ้าอ่อน เป็นสีที่ให้ความรู้สึก นุ่มนวลสะอาดตา

5. ความหรูหรา สีลักษณะนี้ให้ความรู้สึกใกล้เคียงกับความรู้สึกภูมิฐาน สง่างาม แต่จะให้ความรู้สึกหรูหรามีคุณค่ามากกว่า

6. ความภูมิฐาน สีที่ให้ความรู้สึกภูมิฐานมากที่สุด คือ สีเทา อาจใช้สีร้อนช่วยเน้นได้บ้าง ควรหลีกเลี่ยงสีร้อนที่มีความรุนแรง เว้นแต่จะใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อดึงดูดความสนใจ

2.11.1.3 หลักการพิจารณาเกี่ยวกับการใช้สี คนแต่ละวัยมีความสนใจในกลุ่มสีที่แตกต่างกัน เช่น เด็กจะสนใจสีที่เข้มสะดุดตา ไม่ชอบสีอ่อน และเมื่ออายุมากขึ้นจะไม่ชอบสีสดใสกลับนิยมความอ่อนหวาน โดยอาจใช้หลักในการพิจารณาได้ดังนี้

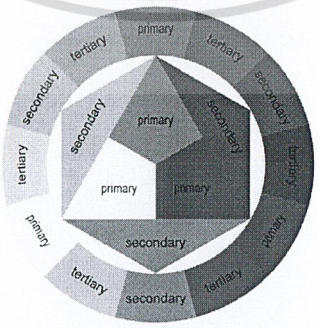
1. ควรใช้สีให้เหมาะกับวัยผู้บริโภค

2. การใช้สีมากเกินไป ไม่เป็นผลดี เพราะอาจลดความเด่นชัดของตัวงานลงมา

3. การใช้สีเข้มจัด คู่กับสีอ่อนมากๆ จะทำให้ดูชัดเจน มีชีวิตชีวา น่าสนใจ

4. การใช้สีสดสำหรับกระตุ้น ทำให้เห็นเด่นชัดได้

การใช้สีมีอยู่ 2 วิธี คือ การใช้สีให้กลมกลืน (Harmony) หรือตัดกัน (Contrast) ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจุดมุ่งหมายของการใช้งาน แต่ละลักษณะ การใช้สีให้ดูกลมกลืนมากเกินไปก็จะจืดชืด น่าเบื่อ แต่ถ้าใช้สีตัดกันมากเกินไปก็จะเกิดการขัดแย้งสับสนได้



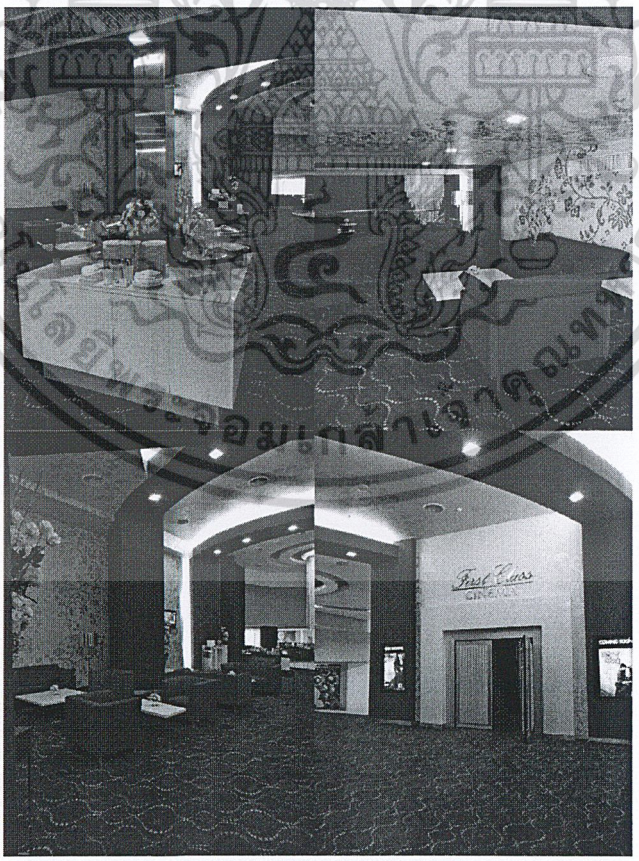
ภาพที่ 173 วงล้อสี (Color Wheel)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.11.2 สีจากการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

โรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ ตกแต่งโดยใช้ แนวความคิด (Concept) “Exotica cinema” เน้นความเป็น Modern luxurious มีลูกค้ากลุ่มเป้าหมายเป็นชาย-หญิง อายุประมาณ 22-35 ปี เป็นคนเรียบหรูดูดี มีรสนิยม ใช้ของแบรนด์เนม ชอบความสนุกสนาน ซึ่งใช้โทนสีที่สื่อถึงความหรูหรา มั่งคั่ง แต่ดูสุขุม ความตื่นเต้นเร้าใจ เช่น สีทอง สีแดง สีน้ำตาล เป็นต้น สีจากการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ สามารถแบ่งตามที่มาของสีได้ดังนี้

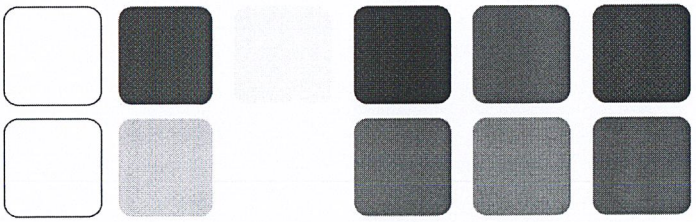
สีผนัง	คือ	สีขาว สีครีม
สีโซฟา	คือ	สีแดง สีน้ำตาล
สีคาน	คือ	สีน้ำตาล
สีเสา	คือ	สีเงิน
สีโต๊ะ	คือ	สีขาว
สีพื้น	คือ	สีเทา
สีของลายตกแต่ง	คือ	สีทอง



ภาพที่ 174 บรรยากาศบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปสีจากการตกแต่งบรรยากาศบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ ได้ดังนี้



ภาพที่ 175 สีต่างๆ ที่สรุปจากการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการใช้สี

เนื่องจากผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้จัดแสดงอาหาร สีของผลิตภัณฑ์จึงควรมีส่วนช่วยในการส่งเสริมอาหาร จึงเลือกใช้สีขาว เนื่องจากดูสะอาด ช่วยส่งเสริมให้อาหารดูโดดเด่น และมีสีเหมาะสมกับโต๊ะจัดแสดงอาหารของโรงภาพยนตร์ด้วย

2.12 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและกรรมวิธีการผลิตในระบบอุตสาหกรรม

2.12.1 ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อดิน

ในการจำแนกดินในที่นี้ หมายถึง การจำแนกคุณสมบัติของภาชนะหรือผลิตภัณฑ์จากการผสมเนื้อดินปั้น (Clay Bodies) ขึ้นมาซึ่งเนื้อดินปั้นแต่ละประเภทนี้เกิดจากการผสมดินธรรมชาติและวัตถุดิบหลายชนิดเพื่อให้ได้สมบัติเฉพาะตามต้องการ

2.12.1.1 เอิร์ทเทนแวร์ (Earthenware) ตลอดประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน มนุษย์ใช้ดินชนิดนี้สำหรับทำภาชนะเครื่องใช้ไม้สอย ของเล่นตลอดจนสิ่งที่ใช้ในกาประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ปัจจุบันใช้ดินชนิดนี้มากในการตกแต่งและเป็นภาชนะใช้สอย เอิร์ทเทนแวร์เป็นดินที่ใช้ในการเผาไฟต่ำอุณหภูมิ 900-1060 องศาเซลเซียส ส่วนมากจะได้จากดินธรรมชาติหรือผสมขึ้น หากได้จากธรรมชาติ (Natural Earthenware) จะมีคุณสมบัติการดูดซึมน้ำประมาณ 15% ขึ้นไป นิยมใช้ทำกระเบื้อง (Tile) หม้อดิน กระถาง เป็นต้น ปกติดินชนิดนี้มีสีขาว เหลืองอ่อน ชมพู แดง มักมีออกไซด์ของเหล็ก (Iron Oxide) ผสมอยู่ ผิวของดินนั้นแม้ว่าเผาไฟแล้วก็ไม่สามารถเก็บน้ำได้เนื่องจากมีความพรุนตัวมาก นอกจากการเคลือบซึ่งบางครั้งมีการรั่วซึม นอกจากนั้นยังแตกง่าย ไม่คงทนต่อกรดและด่าง มีน้ำหนักเบา แต่เนื่องจากมีความพรุนตัวสูงจึงเหมาะสมสำหรับปั้นภาชนะที่ทนต่อความร้อน-เย็นที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วได้ เช่น ภาชนะปรุงอาหาร หรืองานประติมากรรมกลางแจ้งเป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.12.1.2 สโตนแวร์ (Stoneware) เป็นลักษณะดินที่มีส่วนประกอบของแร่ธาตุคล้ายคลึงกับหิน มีความหนาแน่น ลักษณะพื้นผิวและสีคล้ายคลึงกัน ความแตกต่างกันคือ หินนั้นเกิดจากการรวมตัวของธรรมชาติ แต่ดินสโตนแวร์นั้นเกิดจากส่วนผสมของแร่ธาตุและดินชนิดอื่นๆ จุดสุกตัวอยู่ระหว่าง 1200-1300 องศาเซลเซียส มีการดูดซึมน้ำ 2-5% หลังการเผา ดินชนิดนี้มีทั้งละเอียดและหยาบมีหลายชนิด ปกติภาชนะที่ทำจากดินสโตนแวร์จะหนักกว่าภาชนะที่ทำจากดินเอิร์ทเทนแวร์หรือพอร์ซเลน ภาชนะเพื่อการใช้สอยในบ้านทั่วๆไป จะใช้ดินเนื้อละเอียด ส่วนภาชนะขนาดใหญ่หรืองานประติมากรรมจะใช้เนื้อหยาบเพื่อช่วยในการรักษารูปทรงระหว่างการเผา ภาชนะสโตนแวร์ที่เผาไฟสูงนี้เมื่อสุกตัวเนื้อดินจะมีความทึบแสง สามารถใส่น้ำได้โดยไม่จำเป็นต้องเคลือบ เนื้อจากดินมีความหนาแน่นมากจึงใส่น้ำได้โดยไม่รั่วซึม ดินสโตนแวร์เป็นที่นิยมในหมู่ช่างปั้นและศิลปินเพราะมีความเหนียวดี เผาได้อุณหภูมิปานกลางถึงอุณหภูมิสูง ภาชนะที่ออกมามีคุณสมบัติที่น่าพอใจ เนื้อดินปั้นง่าย ทั้งการปั้นมือและการขึ้นบนแป้นหมุนมีสีหลากหลายตั้งแต่เนื้อสีอ่อน สีเทา ตัวอย่างดิน สโตนแวร์ในเมืองไทย เช่น โอ่งราชบุรี ผลิตภัณฑ์ด่านเกวียน เป็นต้น

2.12.1.3 พอร์ซเลน (Porcelain) เป็นดินที่ใช้ในการเผาไฟสูงมาก เนื้อดินละเอียดสีขาวมีทั้งขาวทึบและขาวโปร่ง ขึ้นอยู่กับส่วนประกอบและความหนาแน่นของดิน นิยมใช้มากในการหล่อ (Slip Casting) มีคุณสมบัติที่ยากต่อการขึ้นแป้นหมุนเนื่องจากอ่อนตัวและแห้งตัวอย่างรวดเร็วและมีความเหนียวน้อย เผาดิบที่อุณหภูมิ 1000 องศาเซลเซียส เผาเคลือบ 1280-1350 องศาเซลเซียส เคลือบจะหลอมตัวเป็นเนื้อเดียวกับดิน ภาชนะที่เผาออกมามีเนื้อแน่นแกร่งมีความแข็งแรงสูง มีเสียงดังกังวาลใสเมื่อเคาะ สามารถแบ่งดินพอร์ซเลนได้เป็น 2 ประเภทตามอุณหภูมิการเผา คือ ซอฟต์พอร์เลน (Soft Porcelain) เผาอุณหภูมิ 1250-1300 องศาเซลเซียส มีเนื้อขาวการดูดซึมน้ำต่ำ นิยมใช้ทำถ้วยชาม ฟันปลอม ส่วนฮาร์ดพอร์ซเลน (Hard Porcelain) เผาอุณหภุมิ 1300-1450 องศาเซลเซียล มีความแกร่งสูงมาก ทนต่อการกัดกร่อน ใช้ทำโกร่งบด ลูกบด ถ้วยสำหรับใช้ในห้องปฏิบัติการเคมี สามารถทนต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิได้อย่างรวดเร็ว (Thermal Shock) ดินพอร์ซเลนมักได้มาจากการ เตรียมส่วนผสมจากดินต่างชนิดกัน เช่น เกาลิน บอลล์เคลย์ เฟลด์สปาร์ และฟลินต์ เป็นต้น การดูดซึมน้ำของดินชนิดนี้คือ 0-1% มีความทนทานต่อกรดสูง เนื้อดินไม่เพียงแต่ปั้นยากอย่างเดียงแต่ทำการเผายากด้วยเนื่องจากจุดที่แกร่งตัวใกล้เคียงกับจุดที่ภาชนะ เริ่มทรุดตัว การปั้นและการเผาต้องทำอย่างระมัดระวังมาก อย่างไรก็ตามในการะบวนการผลิตภาชนะพอร์ซเลนนับว่ามีความสูญเสียมากจากสาเหตุดังกล่าว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ภาชนะพอร์ซเลนมีราคาแพง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.12.1.4 โบนไชนา (Bone China) เป็นดินที่มีส่วนผสมของเถ้ากระดูก (Bone Ash) ประมาณ 30-40% มีความโปร่งแสงสูงการดูดซึมน้ำ 0.3-3 % หากเผาวิธีรีดักชั่นด้วยเตาแก๊สจะมีสีขาวมาก ถ้าเผาเตาไฟฟ้ามักมีสีขาวงาช้าง ใช้ทำพวกถ้วยชามและงานศิลปะ บางทีจัดอยู่ในกลุ่ม Soft Porcelain ภาชนะที่ทำจากโบนไชน่ามีความแข็งแรงทนทานมาก สามารถทนแรงกระแทกและทนต่อการบิ่นของขอบได้ดีกว่าพอร์ซเลน นอกจากนั้นยังทนต่อการปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็วได้ดี สามารถนำภาชนะที่เย็นจัดมาใส่น้ำเดือดได้โดยไม่แตก นิยมเผาดิบที่อุณหภูมิ 1230 หรือ 1250 องศาเซลเซียสเพื่อให้ได้เนื้อแกร่ง แล้วเผาเคลือบที่อุณหภูมิ 1080 หรือ 1100 องศาเซลเซียส ซึ่งต้องนำภาชนะไปเผาอุ่นในเตาประมาณ 100-200 องศาเซลเซียส ก่อนจุ่มเคลือบเพื่อเตรียมผิวภาชนะให้เคลือบเกาะติดดี หรือใช้สารยึดเกาะ เช่น CMC ผสมในเคลือบเพื่อให้เคลือบติดดีขึ้น อุณหภูมิการสุกตัวของโบนไชน่ามีช่วงที่สั้นมาก ถ้าเผาเกินจุดสุกตัวไปเพียง 20 องศาเซลเซียส อาจทำให้ภาชนะเกิดการบิดเบี้ยวหรือยุบตัวเกิดความเสียหายได้ และหากเผาไฟต่ำกว่าจุดสุกตัวจะทำให้ความโปร่งแสงลดลง ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังในการเผาโดยเฉพาะในเตาเผาที่เย็นตัวช้าอาจมีปัญหาเนื่องจากอุณหภูมิเกิน เมื่อปิดไฟหลังโคนล้มแล้ว ภาชนะที่ปั้นจากดินโบนไชน่านี้จะมีความแกร่ง สามารถปั้นให้บางมากๆ ได้ แต่อาจยุบตัวระหว่างเผาได้ง่ายและขึ้นแป้นหมุนยาก เนื่องจากขาดความเหนียว นิยมขึ้นรูปด้วยการหล่อมากกว่าเนื่องจากสามารถควบคุมความหนา-บางของเนื้อดินได้

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อดินที่ใช้ในการผลิต

กำหนดให้ 1 หมายถึง มีความเหมาะสมน้อยที่สุด
2 หมายถึง มีความเหมาะสมปานกลาง
3 หมายถึง มีความเหมาะสมมากที่สุด

ตารางที่ 16 วิเคราะห์เนื้อดินที่นำมาใช้ขึ้นรูปผลิตภัณฑ์

เงื่อนไขในการพิจารณา	เอิร์ทเทนแวร์	สโตนแวร์	พอร์ซเลน	โบนไชนา
1. น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก	1	2	3	3
2. ความแข็งแรงทนทาน	1	2	3	3
3. การดูดซึมน้ำน้อย	1	2	3	3
4. ราคาไม่แพง	3	3	2	1
5. ผลิตได้ง่าย	3	3	2	1
6. การเก็บความร้อน	2	2	3	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เงื่อนไขในการพิจารณา	เอิร์ทเทนแวร์	สโตนแวร์	พอร์ซเลน	โบนไชนา
7. ง่ายต่อการทำความสะอาด	1	2	3	3
8. เหมาะกับแนวทางการออกแบบ	1	3	2	2
9. เหมาะกับระดับของโรงภาพยนตร์	1	2	3	2
รวม	14	21	25	20

สรุป เนื้อดินที่มีความเหมาะสมในการนำมาขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อดินพอร์ซเลน โดยใช้ดินของบริษัทคอมพาวด์เคลย์ (Compound Clay Co., Ltd) รหัส PFB ซึ่ง เป็นดินที่มีความขาวและโปร่งแสงดี สามารถขึ้นรูปได้ด้วยวิธีการปั้น โรลเลอร์ และการหล่อ แต่จะเหมาะกับการหล่อมากที่สุด เนื้อดินมีความละเอียด หลังเผาจะได้เนื้อดินสีขาวเหมาะสำหรับทำผลิตภัณฑ์ประเภทของประดับตกแต่งและผลิตภัณฑ์บนโต๊ะอาหาร เผาในบรรยากาศแบบรีดักชั่น (Reduction) ที่อุณหภูมิ 1280 องศาเซลเซียส การหดตัวรวมประมาณ 11.50 - 13.50 %

การวิเคราะห์ทางเคมี (Chemical analysis) ของดิน PFB

SiO_2	65.10 %
Al_2O_3	22.40 %
Fe_2O_3	0.36 %
MgO	0.10 %
CaO	0.20 %
Na_2O	1.35 %
K_2O	2.82 %
TiO_2	0.03 %
Loss of ignition	7.64 %

2.12.2 ข้อมูลกรรมวิธีการผลิตเครื่องเคลือบดินเผา

การขึ้นรูปเครื่องเคลือบดินเผาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีวิธีการขึ้นรูปด้วยกันหลายวิธี แต่ในทางอุตสาหกรรมมีวิธีการดังนี้

2.12.2.1 วิธีขึ้นรูปแบบกด (Press Method) เนื้อดินสำหรับกดพิมพ์ ควรมีความเหนียวปานกลาง และต้องเตรียมให้เนื้อดินค่อนข้างนุ่ม (Soft) จะทำให้ดินทรงตัวดีและแห้งเร็ว ทำให้ได้รูปทรงที่ไม่บิดงอ เมื่อแกะออกจากพิมพ์ ส่วนในงานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมใหญ่ๆก็ใช้วิธีที่ยุ่งยากกว่าคือต้องอาศัยเครื่องไฮโดรลิกอัดดิน ส่วนดินที่ใช้ต้องมีลักษณะเป็นผงไม่สามารถนวดเป็นก้อนได้ ต้องอาศัยแรงอัดจึงจะเกาะเป็นรูปทรง เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.12.2.2 การขึ้นรูปแบบใช้ใบมีด (Jigger method) เป็นกระบวนการผลิตชนิดมาตรฐานที่สามารถผลิตงานได้เหมือนๆกัน เป็นจำนวนมากในเวลาอันรวดเร็ว ผลิตภัณฑ์ที่ทำส่วนใหญ่เป็นถ้วย ชาม ฯลฯ การผลิตจำเป็นต้องมีแม่พิมพ์และใบมีด ตามลักษณะรูปร่างของผลิตภัณฑ์ที่จะทำ โดยอาศัยแป้นหมุนเป็นแขนสำหรับใส่ใบมีดได้อย่างแน่นหนา ส่วนตัวแม่พิมพ์ทำด้วยปูนพลาสเตอร์ ลักษณะของการพิมพ์มีทั้งแบบภายนอก ได้แก่ ภาชนะประเภท จาน หรือชามที่รูปทรงปากกว้างท้องไม่ลึกมากนักและชนิดแบบภายใน ได้แก่ ภาชนะประเภทถ้วย ซึ่งมีส่วนโครงสร้างในทางลึก ตัวใบมีดจะสร้างด้วยวัสดุที่เป็นเหล็กแข็ง เป็นตัวที่ทำหน้าที่ขูดดินตามรูปร่างของพิมพ์ วิธีการขึ้นรูปถ้าเป็นแบบขึ้นรูปภายนอก ให้เตรียมดินเป็นแผ่น วางลงบนพิมพ์เปิดแป้นหมุนใบมีดจะทำหน้าที่ขูดดินออกตามรูปร่างของใบมีด ส่วนใหญ่จะเป็นส่วนก้นจานแบบภายใน ให้เตรียมดินเป็นท่อนหรือก้อนกลมใส่ลงในพิมพ์ แล้วใช้ใบมีดกดลงไปในพิมพ์ที่กำลังหมุน ดินจะถูกอัดเป็นรูปถ้วย โครงสร้างทางลึกตามที่ต้องการในขณะที่กำลังขึ้นรูปด้วยใบมีดนั้น จำเป็นต้องใช้น้ำหยดเข้าช่วยในการหล่อ ซึ่งจะทำให้ผิวดินเรียบ และแม่พิมพ์ที่ใช้ในการขึ้นรูปนี้ควรมีหลายพิมพ์เพื่อความสะดวกและสับเปลี่ยน ส่วนภาชนะที่ขึ้นรูปเสร็จแล้ว ควรนำไปผึ่งลมให้แห้ง และต้องระวังการบิดเบี้ยวของภาชนะ

2.12.2.3 วิธีการขึ้นรูปด้วยการหล่อ (Casting Method) สิ่งสำคัญขึ้นอยู่กับเนื้อดินที่ใช้หล่อแบบ ที่เรียกว่า น้ำสลิป (Slip) น้ำสลิปที่ดีต้องไม่ตกตะกอนง่าย ในขณะทำการหล่อเมื่อแห้งต้องไม่หดตัวมากนัก มีอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างน้ำกับดิน เนื้อดินจะลอยตัวได้ดี เรียกว่าเกิด Deflocculation โดยใช้น้ำผสมกับดินแต่น้อยแล้วใช้โซเดียมซิลิเกตผสมโซดาแอสตามสูตร ดินแห้งเป็นผง 100% ต่อ35-50% สาร โซเดียมซิลิเกต 2-3หยด (ดินแห้งควรผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 100-80 เสียก่อนจึงจะดี) การขึ้นรูปวิธีนี้ต่างจากวิธีอื่นๆที่ผ่านมา กล่าวคือ ต้องอาศัยพิมพ์ซึ่งทำจากปูนพลาสเตอร์ เนื่องจากปูนพลาสเตอร์มีคุณสมบัติดูดน้ำในเนื้อสลิปให้แห้งและคงรูปได้ตามรูปแบบพิมพ์ การหล่อแบบนี้ทำให้สามารถสร้างงานที่เหมือนๆกันอย่างมาก แต่แม่พิมพ์ปูนพลาสเตอร์ชิ้นหนึ่งอาจหล่อได้ไม่มากนัก เนื่องจากพิมพ์จะมีความชื้นมาจากการหล่อแบบในแต่ละครั้งด้วย การหล่อครั้งแรกจะมีอัตราการดูดซึมน้ำรวดเร็วมาก เพราะพิมพ์แห้ง ในระยะหลังการดูดซึมน้ำจะช้าลงตามลำดับ

การขึ้นรูปด้วยวิธีการหล่อสลิปมี 2 วิธีการ คือ

1. การหล่อสลิปแบบกลวง (Drain Casting) คือ การหล่อที่ทิ้งน้ำสลิปไว้นานพอสมควรแล้วเทน้ำสลิปออกจากพิมพ์โดยต้องเทค่อยๆ คว่ำแม่พิมพ์ไว้รอจนน้ำสลิปในแบบไหลออกจนหมด มิฉะนั้นจะทำให้ผิวภายในของงานเป็นรอยขรุขระได้ ส่วนแม่พิมพ์ชิ้นเดียวหรือหลายชิ้นก็ได้ โดยขึ้นอยู่กับรูปแบบของงานว่ายากง่ายเพียงใด นิยมหล่องานประเภท แจกัน กา ถ้วย ที่มีปากเล็กๆเป็นต้น

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การหล่อน้ำสลิปแบบตัน (Solid Casting) คือ การหล่อน้ำสลิปลงในแม่พิมพ์ทิ้งไว้โดยไม่ต้องเทน้ำสลิปออก ส่วนแม่พิมพ์จะทำไม่เหมือนกันกับการหล่อแบบกลวง แม่พิมพ์นี้สามารถกำหนดความหนาของงานได้ นิยมใช้กับการหล่องานประเภทจานสุขภัณฑ์ต่างๆ แม่พิมพ์ที่ใช้ในการหล่อแบบแต่ละครั้ง เมื่อใช้หล่อแล้วควรตากให้แห้งสนิท จะช่วยดูดซึมน้ำได้ดี การพิจารณาความแห้งของสลิปดูจากปากพิมพ์จะเห็นว่าดินสลิปจะแห้งร่อนออกโดยรอบให้ใช้ค้อนยางเคาะเบาๆ จะทำให้ผลงานที่หล่อไว้ล่อนออกจากพิมพ์ทันที

วิธีการเตรียมน้ำดินคอมพาวด์เคลย์สำหรับการหล่อแบบ

1. เตรียมดินคอมพาวด์เคลย์ 100 กก.หรือ 2 ถุง (มีน้ำในดินประมาณ 20%)

2. กวนน้ำ 14-17 กก. กับสารละลายโซเดียมซิลิเกตที่เตรียมเอาไว้ให้เข้ากัน นำมาผสมกับดินที่เตรียมไว้ ปั่นให้เนื้อดินละลายจนหมด

3. ตรวจสอบ ถ.พ.น้ำดิน ให้อยู่ในช่วง 1.70-1.80

4. ตรวจสอบความหนืดว่าสามารถใช้หล่อได้หรือไม่ ซึ่งถ้ารู้สึกว่าหนืดมากเกินไปให้เติมสารละลายโซเดียมซิลิเกตได้อีก จนถึงปริมาณมากสุดที่กำหนดไว้ในตารางแต่ถ้าถ.พ. น้ำดินเกิน 1.80 ให้เติมน้ำเพียงอย่างเดียวก่อน จากนั้นจึงปรับความหนืดของน้ำดินอีกครั้งหนึ่ง ความหนืดที่เหมาะสมอยู่ในช่วง 2-4 พอยส์

5. เมื่อได้น้ำดิน ถ.พ. 1.70-1.80 และมีสภาพที่เหมาะสมกับการเทแบบแล้ว จึงเทผ่านตะแกรง 80 เมตร เพื่อกันเศษดินก้อนเล็กๆ ไม่ให้ปนกับน้ำดินก่อนการใช้งาน

ตารางที่ 16 ตารางแสดงการผสมและปริมาณการใช้สารละลายโซเดียมซิลิเกตในดินคอมพาวด์เคลย์ทุกชนิด

ชนิดโซเดียมซิลิเกต	**ความเข้มข้น**	**อัตราส่วนโซเดียมซิลิเกต**	**ปริมาณการใช้ต่อดิน100 กก.**
ความเข้มข้นมาก	59 – 60 โบเม่	2 ต่อ 1	280 – 500 กรัม หรือ 0.28 – 0.50 %
ความเข้มข้นน้อย	42 – 43 โบเม่	2 ต่อ 1	280 – 500 กรัม หรือ 0.28 – 0.50 %

หมายเหตุ ควรใช้สารละลายโซเดียมซิลิเกตในปริมาณที่น้อยก่อน เมื่อปรับถ.พ.ได้แล้วจึงปรับปริมาณโซเดียมซิลิเกตอีกครั้งหนึ่ง มิฉะนั้นน้ำดินจะตกตะกอนเพราะปริมาณโซเดียมซิลิเกตมากเกินไป

การเทแบบ การเทน้ำดินต้องทำให้น้ำดินต่อเนื่องกันอย่างสม่ำเสมอ เพื่อจะได้ไม่มีรอยต่อของน้ำดินและเทอย่างช้าๆ ไม่ต้องเร็ว เพราะถ้าเทเร็วจะทำให้เกิดฟองอากาศในน้ำดินมีผลทำให้ชิ้นงานแตกในภายหลังได้ เมื่อแบบดูดน้ำดินจนได้ความหนาที่ต้องการแล้ว จึงเทน้ำดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออก รอจนเนื้อดินในแบบแห้งหมาด ร่อนจากแบบได้จึงค่อยถอดออกจากแบบ

เนื้อดินที่ใช้ขึ้นรูปและการเตรียม เนื้อดินที่ใช้ขึ้นรูปนั้น ใช้วัตถุดิบต่าง ๆ กันผสม เพื่อให้เนื้อดินมีความเหนียวพอเหมาะกับการปั้น มีความแข็งแกร่ง ช่วยเพิ่มหรือลดจุดสุดตัวให้ได้ตามความต้องการ ส่วนประกอบหลักประกอบด้วย หินฟันม้า ควอทซ์ และดินชนิดต่าง ๆ เช่น ดินขาว ดินขาวเหนียว เป็นต้น เนื้อดินมี 3 ชนิดแต่ละชนิดเหมาะสำหรับการขึ้นรูปแต่ละวิธีดังนี้

- ดินเหนียว เหมาะสำหรับวิธีปั้นบนแป้นหมุน ปั้นจิ๊กเกอร์ อัดลงแบบ ปั้นด้วยมือ ด้วยวิธีอิสระ นำน้ำดินที่บดละเอียดแล้วเข้าเครื่องกรองอัด (Filter Press) เพื่อแยกดินกับน้ำ ถ้าไม่มีเครื่องกรองอัด ก็ใช้วิธีง่ายๆโดยการเกรอะลงในอ่างปูนพลาสเตอร์จนน้ำแห้งเป็นดินเหนียว นำมานวดหมักเพื่อให้เกิดความเหนียวที่ดีขึ้น ถ้ามีเครื่องนวดดินและเครื่องไล่อากาศก็ควรใช้ ถ้ามีฟองอากาศอยู่ในเนื้อดินที่ใช้ปั้นขึ้นรูปแล้ว เวลาเผาจะทำให้แตกร้าวหรือเนื้อดินพรุนเกิดความเสียหาย

- น้ำดิน เหมาะสำหรับใช้ขึ้นรูปด้วยวิธีการหล่อน้ำสลิปในแบบพิมพ์ปูนพลาสเตอร์ วิธีการ เตรียมเริ่มจากควรตรวจสอบน้ำดินให้มีสภาพพอเหมาะ ถ้าปริมาณน้ำมากเกินไปจะทำให้การหล่อแบบช้าลง ถ้าน้ำน้อยเกินไปจะทำให้งานที่ออกมาแห้งเร็วและแตกง่าย น้ำดินควรมีถ.พ.ประมาณ 1.7-1.8 เนื้อดินจะต้องลอยตัวไม่ตกตะกอน ซึ่งทำได้โดยใช้สารเคมีประเภท Electrolyte เช่น โซเดียมซิลิเกตหรือโซเดียมคาร์บอเนต เป็นต้น เติมลงไปตามส่วนที่พอเหมาะ นอกจากจะช่วยให้ดินลอยตัวแล้ว สารเคมีเหล่านี้ช่วยให้ดินมีการไหลที่ดีขึ้นด้วย ถ้ามีเครื่องแยกแร่เหล็กก็ควรแยกแร่เหล็กออกด้วย จะทำให้งานมีสีขาวมากขึ้น

- ดินร่วน เหมาะสำหรับอัดลงแบบพิมพ์ที่เป็นโลหะและใช้แรงอัดสูงเพื่อให้เนื้อดินเกาะตัวกันแน่น เตรียมโดยวิธีผสมแห้ง (Dry Process) คือ เตรียมชั่งวัตถุดิบไว้ให้แห้งดีแล้วผสมกันตามส่วนด้วยเครื่องบดผสมในระหว่างบดผสมค่อยๆพรมน้ำทีละน้อย ให้ได้น้ำร้อยละ 5-8 บดผสมให้ความชื้นกระจายทั่วอย่างสม่ำเสมอ

การเชื่อมประสานดินให้เป็นเนื้อเดียวกันในการทำงานศิลปะเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผางานบางชนิดก็สำเร็จได้ในตัวเอง แต่ในงานบางชนิดต้องมีการเพิ่มเติมติดต่อให้งานมีความสมบูรณ์ที่สุด เช่น ถ้วยมีหู เหยือกน้ำมีมือถือ หรือกาน้ำ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ไม่สามารถทำให้เสร็จได้ทีเดียวเหมือนจานชาม การต่อเติมส่วนดังกล่าว จะทำในภายหลังโดยการเชื่อมประสานเข้ากับส่วนแรก ซึ่งมีหลักวิธีใหญ่อยู่ 3 วิธี

1. ประสานด้วยเนื้อดินในตัวเอง วิธีนี้ทำได้โดยการกดเนื้อดินให้สลับเป็นรูปฟันปลาให้ดินเกิดการเข้าหากัน (Overlap) โดยมากใช้กับงานปั้นที่มีขนาดใหญ่ เช่น กระถาง ท่อน้ำอ่าง โอ่ง เป็นต้น เมื่อกดสลับฟันปลาเข้าหากันตลอดแนวแล้ว ก็ให้ปาดร่องรอยนั้นให้เรียบด้วยเครื่องมือหรือเกรียงหน้าตัด เนื้อดินที่ปั้นนั้นต้องเป็นเนื้อดินที่อ่อนนุ่มพอสมควรจึงประสานได้ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การประสานด้วยน้ำสลิป วิธีนี้เป็นการอาศัยน้ำดินข้นเป็นตัวเชื่อม โดยปกติดินที่ถูกตัดขาดกันอย่างไม่มีเยื่อใยแล้วถูกจับต่อกันในทันที ย่อมสามารถเชื่อมติดกันได้ดีอยู่แล้ว แต่การใช้น้ำดินเป็นตัวเชื่อมนี้ เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพของการประสานให้มีการยึดติดที่แน่นขึ้น เพราะน้ำดินจะทำหน้าที่ละลายและเพิ่มส่วนให้มีความเหนียว เพื่อให้ดินติดกันสนิทและแน่นมากขึ้น ในกรณีที่ผิวของดินจะติดกันนั้นแห้งไปบ้างก็ให้ใช้วิธีที่เรียกว่าการเตือนหน้าดิน การเตือนหน้าดินนั้นส่วนที่แห้งจะถูกบากให้เป็นรอยตรงส่วนที่ต้องการให้ติดกัน แล้วจึงทาด้วยน้ำดิน น้ำดินจะช่วยให้ผิวดินส่วนนั้นละลายเกิดความชื้นมีความเหนียวติดกันได้ง่าย การเตือนหน้าดินไม่ควรทำให้รูใหญ่หรือลึกเกินไป พอจะกลายเป็นหลุมอากาศ และขณะที่ทาน้ำดินจะทำให้เป็นฟองอากาศได้ ซึ่งจะมีผลเสียเมื่อทำการเผาเพราะฟองอากาศจะพองตัวเมื่อเกิดความร้อนขณะเผาและดันให้ดินแตก

3. การประสานด้วยการเพิ่มเนื้อดิน เป็นวิธีที่ช่วยเสริมความแข็งแรงให้กับรอยต่อส่วนมากมักจะใช้เพิ่มตรงมุมด้วยการทำดินเป็นเส้นเล็กๆวางลงทาบตามแนวของรอยต่อ แล้วกดด้วยปลายนิ้ว ให้ดินสนิทเป็นเนื้อเดียวกันเป็นอันว่าใช้ได้

การให้ความชื้นดินปั้น เป็นสิ่งจำเป็นและขาดไม่ได้ในการทำเครื่องปั้นดินเผา เพราะจะทำให้ดินมีความชื้นและอ่อนนุ่ม ปั้นขึ้นรูปต่อไปได้ง่าย มักนิยมทำกับงานดินปั้นขนาดใหญ่ไปจนถึงงานดินปั้นขนาดเล็ก ซึ่งมาสามารถปั้นให้เสร็จได้ในเวลาอันสั้น จึงจำเป็นต้องให้ความชื้นแก่ดินนั้นไว้ ถ้าหากขาดความชื้นแล้วจะทำให้ดินแข็งตัว หรือเกิดการแตกร้าวได้ เพราะเกิดการหดตัวไม่เท่ากัน โดยผิวดินจะแห้งก่อนแล้วหดเอาส่วนที่อ่อนกว่าให้เสียรูปและแตกหักภายหลัง เมื่อเสียแล้วก็ยากแก่การแก้ไขต้องทำใหม่ ดังนั้นวิธีป้องกันการแข็งตัวของดิน คือการให้ความชื้นแก่ดินเสมอ ซึ่งมีอยู่หลายวิธีดังนี้

1. การพ่นน้ำ (Spraying) เป็นการพ่นละอองน้ำฝอย ให้ทั่วชิ้นงาน

2. การพรม (Springing) เป็นการใช้มือจุ่มน้ำแล้วพรมลงบนชิ้นงานให้ทั่วทั้งชิ้น แต่วิธีนี้จะไม่ได้ความสม่ำเสมอ บางครั้งชิ้นงานปั้นอาจได้รับน้ำมากเกินไป จึงเป็นวิธีที่นิยมใช้กับงานที่มีขนาดใหญ่ และไม่ต้องการความละเอียดนัก

3. การคลุมผ้าเปียก (Covering) เป็นการเพิ่มความชื้นหลังจากฉีดหรือพรมน้ำลงบนชิ้นงานแล้ว ใช้ผ้าชุบน้ำให้เปียกบิดเล็กน้อยแล้วคลุมงานปั้น หมั่นตรวจสอบว่าผ้ายังเปียกหรือไม่ ควรให้ผ้าเปียกอยู่เสมอ

4. การเก็บในตู้ชื้น (Damp Box) เป็นวิธีที่ดีที่สุดเพราะจะทำให้ดินมีความชื้นที่สม่ำเสมอและแน่นอน แต่มีข้อจำกัดคือ ต้องเป็นงานที่ไม่ใหญ่มากจึงเหมาะในการทำงานประเภทเครื่องปั้นดินเผา ลักษณะตู้ เป็นตู้สี่เหลี่ยม มีจำนวนชั้นตามความเหมาะสม ฝาตู้จะต้องทำด้วยผ้าหนาถอดชุบน้ำได้ การตั้งตู้ควรตั้งในที่ร่มไม่มีแดดและลมโกรก อากาศถ่ายเทสะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์และสรุปกรรมวิธีการผลิตที่จะนำมาใช้ในการออกแบบ

กรรมวิธีการผลิต ใช้วิธีการขึ้นรูปแบบหล่อน้ำดิน เนื่องจากสามารถผลิตงานได้หลากหลายรูปทรง และสามารถเก็บรายละเอียดงานได้ดี เหมาะสมกับระบบอุตสาหกรรมที่ต้องผลิตเยอะชิ้น โดยที่มีทั้งวิธีการขึ้นรูปแบบ หล่อกลวง และหล่อตันทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรูปทรงและความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นนั้นๆ สรุปได้ ดังนี้

ตารางที่ 17 ตารางวิเคราะห์และสรุปกรรมวิธีการผลิตที่จะนำมาใช้ในงานออกแบบ

ผลิตภัณฑ์	หล่อน้ำดินแบบกลวง	หล่อน้ำดินแบบตัน
1. ภาชนะผนังสูง	O	
2. ภาชนะทรงแบน		O
3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก		O
4. ภาชนะมีด้ามจับ	O	
5. ภาชนะวางไม้เสียบ	O	
6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร	O	O
7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร	O	O
8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน		
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	O	O
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	O	
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก		O
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	O	
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร		
14. ฐานวางป้ายชื่ออาหาร	O	
15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง	O	

2.12.3 ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำเคลือบ

น้ำเคลือบ คือ สารประกอบของอะลูมินา ซิลิก้า และสารที่ช่วยให้ละลายในกระบวนการความร้อน มีลักษณะใสคล้ายแก้ว หรือจะกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ สารประกอบซิลิเกตที่ถูกความร้อนหลอมละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ฉาบบนผิวของผลิตภัณฑ์ ที่มีลักษณะโปร่งใส แข็งแกร่ง สามารถทนต่อกรดและด่าง ได้เป็นอย่างดี

น้ำเคลือบที่เราพบกันโดยทั่วไป มีทั้งความแวววาว และสะท้อนแสง สามารถมองเห็นเนื้อดินที่เคลือบได้ เราเรียกเคลือบชนิดนี้ว่า เคลือบใส เคลือบชนิดที่ผิวไม่เป็นมัน เรียกว่าเคลือบด้าน ส่วนเคลือบชนิดที่สามารถบังเนื้อดินได้เราเรียกว่า เคลือบทึบ โดยปกติน้ำเคลือบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สามารถนำมาชุบผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เผาดิบก็ได้ เรียกการเผาเคลือบชนิดนั้นว่า การเผาครั้งเดียว (One Firing) ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายได้ดี ส่วนการชุบเคลือบที่ผ่านการเผาดิบแล้ว ก็ทำได้เช่นเดียวกัน เรียกการเผาชนิดนั้นว่าเผาสองครั้ง

ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการเคลือบ ทำให้เกิดความสวยงาม คงทน เหมาะที่จะนำไปเป็นภาชนะเครื่องใช้สอย เครื่องประดับ เครื่องตกแต่ง น้ำเคลือบชนิดที่มีสีในเคลือบ เกิดจากการผสมออกไซด์ต่างๆมีคุณสมบัติแข็งแกร่ง ทนต่อความร้อน ทนต่อการกัดกร่อน วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเคลือบส่วนใหญ่ได้แก่ ดิน หิน และแร่ธาตุต่างๆที่เกิดขึ้นในธรรมชาติ

2.12.3.1 วัตถุประสงค์ในการเคลือบ

การนำผลิตภัณฑ์เข้าเคลือบ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณค่ายิ่งขึ้น มีคุณสมบัติทนต่อกรดและด่างได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ ยังมีความแข็งแกร่งและคงทนถาวรพิเศษ การเคลือบมีวัตถุประสงค์คือ

- เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ไม่ให้ของเหลวและก๊าซไหลผ่านได้
- เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ให้มีความแข็งแกร่ง ทนต่อการกัดกร่อนต่างๆ
- เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เกลี้ยงเกลา สะอาด และง่ายต่อการทำความสะอาดและรักษา
- เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความสวยงาม น่าใช้ และปิดบังผิวดินได้ดี
- การเคลือบช่วยให้เพิ่มความต้านทานต่อการกระแทกเสียดสีได้ดี

2.12.3.2 ประวัติความเป็นมาของน้ำเคลือบ

น้ำเคลือบ (Glaze) มนุษย์เราได้ค้นพบกันมานานแล้ว ตั้งแต่ยุคโบราณก่อนคริสตกาล กล่าวกันว่า ชนชาติอียิปต์เป็นผู้ค้นพบมาก่อนโดยบังเอิญในแถบทะเลทรายเป็นเคลือบประเภทด่าง (Alkaline Glaze) ซึ่งมีส่วนผสมของโซดาแอช (Soda ash) ทรายและดิน เมื่อนำมาผสมกันสามารถเผาให้ละลายในอุณหภูมิต่ำได้ แต่ภายหลังต่อมาปรากฏว่าชนชาติชาวซีเรียและบาบิโลนได้ค้นพบ ได้ค้นพบสารประเภทตะกั่ว (Lead Sulfide or galena) ได้นำมาทดลองทำเคลือบได้จนผลสำเร็จ และสามารถทำเคลือบสีต่างๆ โดยเติมออกไซด์ เช่น คอปเปอร์ออกไซด์ เหล็กออกไซด์ และแมงกานีส ทำให้เกิดสีต่างๆ ตามความต้องการ ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ที่เคลือบสีสมัยนั้น นำไปใช้กับสิ่งก่อสร้าง เช่น กระเบื้องมุงหลังคา กระเบื้องประดับ นับเป็นความก้าวหน้าอย่างยิ่งที่สามารถทำสีได้

ความรู้เกี่ยวกับการเคลือบตะกั่ว ได้เจริญแพร่หลายไปสู่หลายประเทศโดยเฉพาะจีน ได้ทำการเคลือบตะกั่วเช่นกัน เคลือบตะกั่วของจีนสมัยแรกๆนิยมเคลือบสีคล้ายสีรุ้งสวยงาม แต่เป็นที่น่าเสียดายในปัจจุบัน เคลือบประเภทนี้สีจางไปไม่เหมือนของเดิมเนื่องจากเคลือบมีความแข็งน้อยและได้ทำกันมาเป็นเวลาหลายศตวรรษแล้วชาวจีนได้ประสบความสำเร็จกับการสร้างเตาเผา และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สามารถเผาได้ในอุณหภูมิสูง (1050-1200 C) เป็นเตาชนิดทางเดินลมร้อนตรง (Horizontal draft kiln) โดยใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง ในขณะเดียวกันชาวจีนก็ได้พยายามคิดสูตรน้ำเคลือบขึ้นใหม่ เผาในอุณหภูมิสูงได้เป็นครั้งแรก โดยใช้ส่วนผสมของขี้เถ้า หินฟันม้า และดิน ในอัตราส่วนเท่าๆ กันทำเคลือบเป็นผลสำเร็จ

นอกจากนี้ชาวจีนยังได้พยายามศึกษาศึกษาเกี่ยวกับน้ำเคลือบต่อไป ได้ค้นพบโดยบังเอิญ ได้แก่ น้ำเคลือบสลิปที่เกิดขึ้นเองในธรรมชาติ นำมาเผาให้สีสวยงามมาก นับว่าเป็นเคลือบที่เก่าแก่ชนิดหนึ่งของจีน สีสวนใหญ่มักเป็นสีน้ำตาลเข้ม เนื่องจากน้ำเคลือบมีแร่เหล็กค่อนข้างสูง จีนยังได้ทำน้ำเคลือบหินซึ่งประกอบด้วยหินฟันม้า หินปูน และหินแก้วเป็นเคลือบที่สวยงามมาก ให้สีขาว นวลผลงานเคลือบของจีนได้รับการยกย่องมากชั้นยอดเยี่ยมของโลก ในการเคลือบผลิตภัณฑ์ชนิดพอร์สเลน

2.12.3.3 ประเภทและลักษณะของเคลือบ

การแบ่งประเภทการเคลือบทำได้หลายประการ แล้วแต่ว่าเราจะจำแนกคุณสมบัติด้านใด ซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้

1. แบ่งประเภทตามอุณหภูมิการเผา โดยทั่วไปถ้าพูดถึงอุณหภูมิของการเผาแบ่งเคลือบออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

- เคลือบไฟต่ำ (Low Temperature Glaze) อุณหภูมิประมาณ 800 - 1000

ตัวอย่างสูตร RO 1.5 SiO_2

RO 3.0 SiO_2

กลุ่ม RO ที่ใช้คือ ตะกั่วออกไซด์ หรืออัลคาไลน์ซึ่งเป็นFlux สำคัญสำหรับเคลือบประเภทนี้

- เคลือบไฟปานกลาง (Medium Temperature Glaze) อุณหภูมิประมาณ 1000 ถึง 1150 (ในบางกรณีอุณหภูมิถึงประมาณ 1200) เคลือบอุณหภูมินี้ทำยากที่สุด เพราะต้องหาส่วนผสมของวัตถุดิบมาหลอมรวมกัน ณ อุณหภูมินั้น ส่วนผสมของเคลือบไฟปานกลางละลายน้ำง่าย ฟริต(Frit) ก่อนเคลือบประเภทนี้ใช้กับอุตสาหกรรมใหญ่ๆ เช่น กระเบื้องบุฝาผนัง

ตัวอย่างสูตร RO 0.1 Al_2O 2.0SiO_2

RO 0.4 Al_2O 4.5 SiO_2

0.5 B_2O_3

- เคลือบไฟสูง (High Temperature Glaze) อุณหภูมิประมาณ 1150-145

ตัวอย่างสูตร RO 0.5 Al_2O_3 0.5 SiO_2 - อัตราส่วนน้อยที่สุด(Al : SiO_2)

RO 1.6 Al_2O_3 14 SiO_2 - อุณหภูมิสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แบ่งประเภทตามส่วนผสมวัตถุดิบ ส่วนผสมของวัตถุดิบที่เราทำเคลือบ แบ่งเคลือบได้เป็นประเภทใหญ่ๆ 2 ประเภทดังนี้ คือ

2.1 เคลือบดิบ (Raw Glazes) หมายถึง เคลือบที่น้ำเคลือบประกอบด้วยวัตถุดิบที่ยังมิได้มีการปรับปรุง เคลือบพวกนี้จะไม่มีวัตถุดิบที่เป็นแก้วอยู่ วัตถุดิบที่ใช้ทำเคลือบพวกนี้มีคุณสมบัติไม่ละลายน้ำ เคลือบชนิดนี้มีหลายอย่างได้แก่

- เคลือบพอร์ซเลน (Porcelain Glaze) มีจุดสุกตัวอยู่ระหว่าง 1225-1250 องศาเซลเซียส

ตัวอย่างสูตร 0.3 K_2O 0.4 Al_2O_3 SiO_2

0.7 CaO

- เคลือบบริสตอล (Bristol Glazes) เคลือบชนิดนี้มักจะใช้กับผลิตภัณฑ์ทางสถาปัตยกรรมและบางครั้งก็จะใช้กับผลิตภัณฑ์สโตนแวร์

ตัวอย่างสูตร อุณหภูมิ 1145-1165 องศาเซลเซียส

0.36 KO 0.5 Al_2O_3 3.16SiO

0.40 CaO

0.24 ZnO

- เคลือบตะกั่ว (Lead Glazes) เคลือบชนิดนี้ใช้กับผลิตภัณฑ์ประเภทศิลปะไม่ใช้กับผลิตภัณฑ์ประเภทถ้วยชาม เนื่องจากสารประกอบตะกั่วเป็นอัตรายต่อสุขภาพ เคลือบชนิดนี้ไหลตัวดีมีความมันวาวมาก สุกตัวที่อุณหภูมิต่ำ

ตัวอย่างสูตร อุณหภูมิ 950-1050 องศาเซลเซียส

0.6 PbO 0.2Al_2O_3 1.6SiO_2

0.3CaO

0.1Na_2O

- เคลือบที่จุดสุกตัวต่ำ แต่ไม่มีสารประกอบของตะกั่วเป็นองค์ประกอบ มีความมันวาวน้อยกว่าเคลือบตะกั่ว

ตัวอย่างสูตร อุณหภูมิ 1080 องศาเซลเซียส

X 0.2 KnaO 0.3 Al_2O_3 3.0 SiO_2

X 0.3 CaO

Na_2O

2.2 เคลือบฟริต (Frit Glazes) มีบางส่วนในน้ำเคลือบได้ถูกหลอมเป็นแก้วมาแล้ว เคลือบชนิดนี้ใช้กับผลิตภัณฑ์หลายชนิด โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ไวท์แวร์ ใช้งานง่าย และให้ผลแน่นอน แต่มีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง เคลือบฟริตมีหลายชนิดได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เคลือบฟริตที่มีบอริคออกไซด์เป็นส่วนประกอบ สารประกอบบอริคออกไซด์และพวกบอเรตละลายได้ดีในน้ำ ดังนั้น เพื่อป้องกันการละลายของสารประกอบพวกนี้จึงนำส่วนผสมบางส่วนมาหลอมเป็นแก้วเสียก่อน

ตัวอย่างสูตร 0.69 CaO 0.37 Al_2O_3 2.17SiO_2

0.19 Na_2O 1.16 B_2O_3

X 0.12 K_2O

- เคลือบฟริตที่มีตะกั่วเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากตะกั่วเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เคลือบตะกั่วที่ขายสำเร็จรูป จึงมักทำให้ตะกั่วหลอมรวมกับส่วนผสมน้ำเคลือบบางชนิดให้กลายเป็นแก้วที่ไม่ละลายน้ำก่อน ฟริตของเคลือบตะกั่วที่ง่ายที่สุด คือ PbO $2SiO_2$

ตัวอย่างสูตร 0.94 PbO 0.07 Al_2O_3 1.23 SiO_2

0.03 Na_2O

0.03 K_2O

- เคลือบฟริตที่มีทั้งตะกั่วและบอริคออกไซด์เป็นองค์ประกอบ เคลือบพวกนี้นิยมใช้เป็น เคลือบที่จุดสุกตัวที่อุณหภูมิต่ำ

ตัวอย่างสูตร 0.53 PbO 0.12 Al_2O_3 2.72 SiO_2

0.10 Na_2O 0.69 B_2O_3

0.07 K_2O

0.30 CaO

3. แบ่งประเภทตามลักษณะของเคลือบ ลักษณะของเคลือบ (Characteristic) สามารถแบ่งเคลือบออกได้ 5 ประเภทดังนี้

3.1 เคลือบใส (Transparent Glaze) เคลือบธรรมดา โดยทั่วไปที่จะเป็นเคลือบใส ทำได้โดยการควบคุมปริมาณ silica และ alumina ตามอัตราส่วน 1:8 ถึง 1:10

3.2 เคลือบทึบ (Opaque Glaze) เคลือบชนิดนี้เนื้อเคลือบมีลักษณะปิดบังเนื้อดินปั้นภายในไม่ให้เห็นสีออกมา ทำได้โดยเติมตัวทึบ (Opacifier) ลงไปในส่วนผสม ตัวทำทึบที่ใช้กันมีอยู่ 4 อย่าง Stannic Oxide (SmO_2) ให้ผลดี แต่ราคาแพงมาก, Titanium Dioxide (TiO_2), Zirconiz, Zircon (ZrO_2, $ZrSiO_4$) ราคาถูกนิยมใช้กันมากและ Phosphate เผากระดูกได้ $Ca_3(PO_4)_2$

3.3 เคลือบด้าน (Matt Galze) ลักษณะผิวเคลือบจะไม่มีความมัน แต่ผิวเคลือบมีลักษณะเรียบ ปริมาณอัตราส่วนของ Silica และ Alumina อยู่ระหว่าง 1:4 - 1:6 คือ ปริมาณของ Alumina มากขึ้น เคลือบด้านเกิดจาก

- เมื่อ alumina และ silica รวมกันเกิดสารใหม่คือ Mullite ให้เคลือบด้าน

$3Al_2O_3$ $2SiO_2$ Mullite Crystal

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เติมสารต่างๆ เช่น CaO, BaO, ZnO และ TiO_2 เช่น เติม CaO จะทำปฏิกิริยาเกิดผลึกใหม่คือ Anorthite CaO. Al_2O_2.SiO_2 หรือ Wollastonite CaO.SiO_2

- เติม BaO จะเกิดผลึกใหม่ที่เรียกว่า Calsian BaO Al_2O_3 2SiO_2

- เติม ZnO, TiO_2 จะเกิดผลึกใหม่ที่เรียกว่า Zinc Titanate ZnO TiO_2

- เติม ZnO, SiO_2 จะเกิดผลึกใหม่ที่เรียกว่า Willemite ZnOSiO_2

3.4 เคลือบสี (Colour glaze) เคลือบที่ต้องการให้เป็นสีต่างๆนอกเหนือไปจากสีขาวธรรมดาใช้ผสมสีเข้าไปในส่วนผสมของเคลือบด้าน สีที่ใช้กันโดยมากเป็นสีจากเคมีภัณฑ์ เช่น พวกออกไซด์ต่างๆหรือสีที่ได้จากกานำออกไซด์หลายตตัวมาทำปฏิกิริยากันเป็นสีสำเร็จรูป นอกจากจะผสมสีลงไปในเคลือบแล้ว ควรจะต้องใส่ตัวทำทึบด้วยเพื่อจะเป็นตัวรองพื้นให้สีเด่นขึ้นมา

3.5 เคลือบพิเศษ (Special Glaze and Surface Effects) เป็นเคลือบที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะตัว เช่น เคลือบรานที่มีผิวแตกคล้ายร่างแห เคลือบผลึกที่มีดอกผลึกที่สวยงามในเนื้อเคลือบ หรือ เคลือบเกลือที่มีลักษณะของผิวที่เป็นจุดอันเกิดจากการสาดเกลือเข้าไปในเตา เป็นต้น เช่น

- เคลือบผลึก (Crystalline glaze) คือ เคลือบที่มีผลึกเกิดขึ้น อาจเกิดอยู่ใต้เคลือบหรือบนเคลือบก็ได้ ผลึกนี้เกิดจากการควบคุมอุณหภูมิของเคลือบภายหลังที่หลอมละลายแล้ว ให้เย็นลงช้าๆจะทำให้วัตถุดิบหรือเคมีภัณฑ์ที่ผสมในน้ำยาเคลือบและมีปริมาณเกินจุดอิ่มตัวนั้น แยกตัวส่วนเกินออกเป็นผลึกเกิดขึ้น ถ้าไม่ควบคุมการเย็นตัวของเคลือบ ปล่อยให้อุณหภูมิลดลงอย่างรวดเร็วผลึกก็จะไม่เกิดขึ้น หรืออาจเกิดเพียงบางส่วนเท่านั้น ลักษณะของผลึกที่เกิดขึ้นมีหลายอย่าง อาจเกิดเป็นผลึกเล็กๆคล้ายจุดเล็กๆกระจายอยู่เป็นกลุ่ม หรืออาจเกิดเป็นผลึกรูปเข็มหรือผลึกใหญ่ๆที่สวยงามก็ได้ทั้งนี้แล้วแต่วัตถุดิบที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกใช้เคลือบ

กำหนดให้ 1 หมายถึง มีความเหมาะสมน้อยที่สุด
2 หมายถึง มีความเหมาะสมปานกลาง
3 หมายถึง มีความเหมาะสมมากที่สุด

ตารางที่ 18 วิเคราะห์เคลือบที่จะที่นำมาใช้เคลือบผลิตภัณฑ์

เงื่อนไขในการพิจารณา	เคลือบใส	เคลือบทึบสีขาว	เคลือบด้าน	เคลือบสี	เคลือบพิเศษ
1. ส่งเสริมให้อาหารดูเด่นสวยงาม	3	3	2	1	1
2. ง่ายต่อการทำความสะอาด	3	3	3	2	1
3. เหมาะสมกับเนื้อดินที่เลือก	3	1	1	1	1
4. สอดคล้องกับบรรยากาศสถานที่	3	3	2	2	1
รวม	12	10	8	6	4

สรุป เคลือบที่เหมาะสมกับการนำมาใช้เคลือบผลิตภัณฑ์คือ เคลือบใส รองลงมาคือ เคลือบขาว เนื่องจากเนื้อดินที่เลือกใช้คือเนื้อดินพอร์ซเลน ซึ่งมีความขาว และโปร่งแสง การใช้เคลือบใสจึงเหมาะสมกว่าการใช้เคลือบขาว เนื่องจากการใช้เคลือบใสจะทำให้ได้โชว์ความขาวและโปร่งแสง ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่ดีของดิน

2.12.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการตกแต่งเครื่องเคลือบดินเผา

การตกแต่งเครื่องปั้นดินเผา ในระบบอุตสาหกรรมเป็นขั้นตอนการดำเนินในการผลิตและเป็นขั้นตอนที่ช่วยเสริมสร้างความสวยงามให้กับผลิตภัณฑ์เครื่องเคลือบดินเผา ไม่ว่าจะเป็นการเคลือบ การเขียนสี หรือการแกะลวดลายต่างๆลงบนภาชนะ ต่างก็เป็นวิธีที่ช่วยส่งเสริมทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องเคลือบดินเผาดูสวยงามและมีคุณค่า และมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเครื่องเคลือบดินเผาที่ไม่พบในผลิตภัณฑ์แบบอื่นๆการตกแต่งมีผลอย่างมาก ต่อการเปลี่ยนแปลงรูปร่างลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้การตกแต่งเครื่องปั้นดินเผาโดยทั่วไปในระบบอุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตกแต่งเครื่องปั้นดินเผาในระบบอุตสาหกรรมสามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ

1.การตกแต่งก่อนเผาดิบ การตกแต่งแบบนี้จะเป็นลวดลาย การแกะนูน ขูดหรือสลักลงบนผลิตภัณฑ์ก่อนการนำไปเผาดิบ ซึ่งในระบบอุตสาหกรรมนั้นจะทำการแกะลวดลายที่ต้องการลงบนต้นแบบ เมื่อนำไปทำแม่แบบ และขึ้นรูปตามวิธีการก็จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลวดลายตามแบบที่กำหนดไว้ ทำให้สามารถผลิตให้มีขนาดและลวดลายเหมือนกันทุกใบได้ทีละจำนวนมากๆ

2. การตกแต่งหลังเผาดิบการตกแต่งผลิตภัณฑ์ก่อนเคลือบเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า การตกแต่งใต้เคลือบ (Underglaze Decoration) มีอยู่ด้วยกันหลายวิธีดังนี้

- การเขียนลวดลายด้วยสีใต้เคลือบ ซึ่งไม่นิยมในระบบอุตสาหกรรม เพราะเสียเวลาและไม่มีมาตรฐาน

- การพิมพ์โดยการใช้ตรายาง แกะลายตามต้องการ นำมาทาสีลงบนตัวลายประทับลงบนภาชนะ นิยมใช้ปั้นตราผู้ผลิต ตราสัญลักษณ์

- Silk Screen ทำลงบนภาชนะโดยตรงทำได้ยาก และใช้ได้กับรูปทรงและลายที่จำกัดเท่านั้น อาจสกรีนลงบนรูปลอกติดบนภาชนะแล้วเคลือบใสทับสี และลวดลายจางไม่สดใส

- การตกแต่งด้วยเคลือบ (Glazing) การตกแต่งลักษณะนี้จะตกแต่งโดยใช้เคลือบสีหรือเคลือบที่มีลักษณะพิเศษ เช่น เคลือบด้าน เคลือบใสมันวาว เคลือบผลึก เป็นต้น

- การตกแต่งด้วยเอน โกบ (Engobe) คือ น้ำสลิปดินสีขาวหรือสีอื่นๆ ซึ่งสามารถทำได้โดยการผสมผงสีหรือออกไซด์ลงในน้ำสลิปขาว การตกแต่งแบบนี้ สามารถทำได้หลายอย่าง เช่น ชุบหรือทา

- การตกแต่งหลังเคลือบ เรียกอีกอย่างว่า การตกแต่งบนเคลือบ เป็นการตกแต่งอีกประเภทหนึ่งโดยที่ผลิตภัณฑ์นั้นผ่านการเคลือบมาก่อนแล้ว นำมาตกแต่งลวดลายอีกทีโดยเขียนสีโดยใช้พู่กัน เป็นการตกแต่งที่ทำยากมากต้องระวังไม่ให้สีเยิ้ม เนื่องจากผิวที่เคลือบแล้วจะไม่ดูดซึมน้ำ นิยมเขียนเป็นภาพทิวทัศน์ต่างๆ เช่น การเขียนลายเบญจรงค์

- การใช้กระดาษรูปลอก นิยมใช้ในอุตสาหกรรมปัจจุบัน สามารถตกแต่งลวดลายที่มีหลายสีและเป็นลายที่ละเอียด ด้วยวิธีการพิมพ์แบบซิลสกรีน และกรรมวิธีการพิมพ์ที่ทันสมัย ทำให้สามารถพิมพ์ลวดลายออกมาได้เหมือนรูปวาด

- การตกแต่งสีทอง (Gold) สีทองที่ใช้ตกแต่งภาชนะแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ดังนี้

- Best Gold เป็นทองที่มีส่วนผสมของโลหะอย่างน้อยมาก จะให้สีทองที่สุกมันวาว และค่อนข้างหนา

- Liquid or Bright gold ราคาถูกและไม่ทนทาน สีไม่สดใส

- Acid Gold สีทองชนิดนี้สวยงามแต่ราคาแพงและใช้มากในระบบอุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตกแต่งหลังเคลือบนี้ จะต้องเผาอีกครั้งในอุณหภูมิประมาณ 700 – 800 องศาเซลเซียส สีที่ใช้เรียกว่า สีบนเคลือบ (Overglaze Colour) สีที่ได้นี้ ได้จากออกไซด์ของโลหะ เช่น

Cobalt Oxide	ให้สีน้ำเงิน
Copper Oxide	ให้สีเขียว
Iron RON Oxide	ให้สีเหลือง ดำ แดง (แล้วแต่ปริมาณ)
Manganese Oxide	ให้สีน้ำตาล
Chromic Oxide	ให้สีเหลือง หรือ เขียว

2.12.4.1 สีสำหรับการตกแต่งเครื่องปั้นดินเผา สีเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งในการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผา เพราะเป็นส่วนช่วยให้ผลิตภัณฑ์ดูเด่น สวยงาม สีจึงจะติดภาชนะถาวร สีส่วนใหญ่ เตรียมมาจากสารอนินทรีย์ (Inorganic Matter) กระกอบด้วยธาตุที่มีสีต่างๆ กันและออกไซด์บางชนิดก็อาจใช้สำหรับเครื่องปั้นดินเผาได้ เช่น

Cobalt Oxide	ให้สีน้ำเงินถึงดำ
Copper Oxide	ให้สีเขียว
Chromic Oxide	ให้สีเขียวถึงเขียวหม่น
Ferric Oxide	ให้สีน้ำตาล

สารที่ให้สี สีอาจเกิดจากเคมีภัณฑ์เพียงชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ สีที่เกิดจากเคมีภัณฑ์ชนิดเดียวกัน โดยตรง ไม่ต้องอาศัยกรรมวิธีอื่นใด อาจจะเรียกว่า สีจากเคมีภัณฑ์ เช่น

1. สีน้ำเงิน	Cobalt Oxide
2. สีเขียว	Chromic Oxide, Copper Oxide หรือ Copper Carbonate, Nickle Oxide
3. สีน้ำตาลแดง	Ferric Oxide
4. สีน้ำตาล	Manganese Dioxide

สีบางชนิดเกิดจากการใช้เคมีภัณฑ์หลายชนิดรวมกันหรือเคมีภัณฑ์ชนิดเดียว หรือหลายชนิดรวมกับวัตถุอื่น เช่น ดินขาว เป็นต้น แล้วนำมาทำให้เกิดสีตามกรรมวิธีการผลิตสี สีชนิดนี้เรียกว่า สีสำเร็จรูป ดังตัวอย่างการผสม Oxide ทำให้เกิดสี เช่น

สีน้ำเงิน

Cobalt Oxide (CaO)	45 ส่วน
Zinc Oxide (ZnO)	35 ส่วน
Chromic Oxide (Cr_2O_3)	12 ส่วน
Alumina (Al_2O_3)	8 ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีเหลือง

Antimony Pentoxide (Sb_2O_5)	35 ส่วน
Red Lead (Pb_3O_4)	48 ส่วน
Stannic Oxide (SnO_2)	7 ส่วน
Alumina (Al_2O_3)	10 ส่วน

สีแดง

Stannic Oxide (SnO_2)	45.5 ส่วน
Calcium Carbonate ($CaCO_3$)	28.4 ส่วน
Quartz (SiO_2)	20.5 ส่วน
Borax ($Na_2B_4O_7$)	4.7 ส่วน
Potassium Dichromate($K_2Cr_2O_7$)	1.1 ส่วน

สีดำ

Cobalt Oxide (CaO)	42 ส่วน
Manganese Dioxide (MnO_2)	6 ส่วน
Ferric Oxide (Fe_2O_3)	20 ส่วน
Chromic Oxide (Cr_2O_3)	32 ส่วน

สีน้ำตาล

Zinc Oxide (ZnO)	51 ส่วน
Ferric Oxide (Fe_2O_3)	17 ส่วน
Chromic Oxide (Cr_2O_3)	16 ส่วน
Alumina (Al_2O_3)	16 ส่วน

สีม่วง

Stannic Oxide (SnO_2)	44.3 ส่วน
Calcium Carbonate ($CaCO_3$)	27.7 ส่วน
Quartz (SiO_2)	19.9 ส่วน
Borax ($Na_2B_4O_7$)	4.4 ส่วน
Potassium Dichromate ($K_2Cr_2O_7$)	2.6 ส่วน

ซึ่งสีสำเร็จรูปที่ใช้ตกแต่งเครื่องปั้นดินเผาแบ่งออกเป็น 2 ชนิด

1. สีใต้เคลือบ (Underglaze Colour) เป็นสีที่มีจุดสุกตัวสูงการใช้มีหลายวิธีต้องเหมาะกับเนื้อดินปั้นและน้ำยาเคลือบ ดังนี้

ใช้เขียนตกแต่งลวดลายบนเนื้อภาชนะดินปั้นที่เผาดิบแล้วหรือยังไม่ได้เผา แล้วเคลือบทับด้วยน้ำยาเคลือบ เมื่อเผาน้ำยาเคลือบแล้วสีจะปรากฏออกมา สีที่ใช้เขียนนั้นควรบดละเอียดแล้วค่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผสมกลีเซอรีน แล้วเติมน้ำพอประมาณ ไม่ควรเขียนสีหนามาก เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่เรียบ สีจะนูนออกมา สำหรับสีบางชนิดที่มีจุดหลอมตัวสูงกว่าน้ำยาเคลือบมาก เมื่อเผาเคลือบแล้วสีจะไม่มัน จำเป็นต้องใช้สารบางชนิดช่วยให้จุดหลอมตัวให้พอเหมาะกับน้ำยาเคลือบ เช่น ใส่โพแทสเซียมคาร์บอเนตในอัตราส่วนที่เหมาะสม จะได้สีสดและมัน แต่ถ้าเคลือบไหล สีไม่ขัด เนื่องจากสีมีจุดหลอมตัวต่ำกว่าน้ำยาเคลือบ ควรจะเติมสารที่มีจุดหลอมตัวสูงช่วย เช่นเนื้อดิน หรืออลูมีนา

2. สีบนเคลือบ (Overglaze Colour) ใช้ตกแต่งบนภาชนะที่เผาเคลือบแล้ว เมื่อตกแต่งสีบนเคลือบแล้วก็นำเอาไปเผาสีอีกครั้งที่อุณหภูมิ 750 องศาเซลเซียส เพื่อให้สีติดกับผิวเคลือบสีชนิดนี้จะมีสารที่ทำให้จุดหลอมเหลวต่ำผสมอยู่ด้วย นั้นคือ ฟลักซ์ (Flux) ซึ่งได้แก่ ตะกั่วแดง บอแรกซ์ สีบนเคลือบจะให้สีที่สดใสกว่าสีใต้เคลือบ เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์ที่นำไปใช้เป็นเครื่องประดับมากกว่าการนำไปใช้ตกแต่งภาชนะสำหรับใส่อาหารบริโภค เนื่องจากสีบนเคลือบนี้อาจจะละลายบนกรดน้ำส้ม ทำให้เป็นพิษต่อร่างกายเมื่อไปบริโภค

2.12.4.2 รูปลอกเซรามิกส์ (Ceramic Decalcomanias) ในปัจจุบันรูปลอกเซรามิกส์ เป็นวัสดุที่มีบทบาทมากที่ใช้ในการตกแต่งผลิตภัณฑ์เซรามิกส์ อย่างมาก โดยเฉพาะในโรงงานอุตสาหกรรม เพราะสามารถผลิตได้จำนวนมาก รวดเร็วและมีคุณภาพ มีมาตรฐาน มีความสวยงาม และประหยัดเวลา ขณะเดียวกันก็เป็นวัสดุที่พัฒนาขึ้นมาเพื่อใช้แก้ปัญหาผลิตภัณฑ์บางรูปร่างที่ไม่สามารถใช้วิธีการพิมพ์ลายโดยตรง

ประเภทของรูปลอกซรามิกส์จำแนกตามจำนวนสีของรูปลอก แบ่งได้ดังนี้

1. รูปลอกสีเดียว ได้แก่ รูปลอกที่มีเพียงสีเดียวภายในภาพนั้น เช่น รูปลอกสีคราม หรือสีน้ำตาล หรือสีแดง หรือสีน้ำเงิน หรือสีทอง

2. รูปลอกหลายสี ได้แก่ รูปลอกที่มีหลายสีอยู่ในภาพเดียวกัน เช่น สีแดงร่วมกับสีเขียว ร่วมกับสีเหลือง

ประเภทของรูปลอกซรามิกส์จำแนกตามชนิดของสี แบ่งได้ดังนี้

1. รูปลอกสีใต้เคลือบ หมายถึง รูปลอกที่ใช้ติดบนผลิตภัณฑ์ที่เป็นดินดิบหรือผ่านการเผาดิบแล้ว และนำไปชุบเคลือบแล้วเผาเคลือบต่อไปที่อุณหภูมิ 900-1300 องศาเซลเซียส เพื่อให้เคลือบสุกตัวและปิดทับเนื้อสีไว้

2. รูปลอกสีบนเคลือบ (Overglaze Decal / Cover –Coat – Transfer) หมายถึง รูปลอกที่ใช้ติดบนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการเคลือบมาแล้ว แล้วนำไปเผาซ้ำที่อุณหภูมิประมาณ 1100-1230 องศาเซลเซียส เพื่อให้สีสุกตัวและจมตัวสู่ชั้นของน้ำเคลือบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทของรูปลอกซรามิกส์จำแนกตามลักษณะของภาพ

1. ภาพลายเส้น (Line Work) เป็นภาพที่มีโทนน้ำหนักสีเดียวไม่มีความอ่อนแก่ของสี เช่นรูปลอกชื่อบริษัท สัญลักษณ์ แถบสี

2. ภาพโทนกึ่งต่อเอง (Half Tone) เป็นภาพที่มีโทนไล่น้ำหนักจากอ่อนไปหาเข้ม เพื่อแสดงมิติของภาพ เช่น ภาพคน สัตว์ ดอกไม้เพื่อให้เห็นภาพคล้ายของจริง

3. ภาพผสม เป็นภาพที่เกิดจากการผสมระหว่างภาพลายเส้นและภาพโทนกึ่งต่อเนื่องเพื่อแสดงมิติของภาพ

การผลิตรูปลอกใต้สีเคลือบ

รูปลอกใต้สีเคลือบ (Underglaze Decal) เป็นรูปลอกที่เริ่มใช้กันมานานควบคู่กับพัฒนาการเซรามิกส์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อต้องการเร่งอัตราการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมก็มีการคิดค้นวิธีการตกแต่งเพื่อให้ได้รูปแบบที่เหมือนกัน ขนาด ความสวยงามเท่ากัน และผลิตได้มากและรวดเร็วขึ้น วิธีการที่ได้พัฒนาและยังใช้กันอยู่ ได้แก่

1. การใช้รูปลอกที่เกิดจากการใช้แม่พิมพ์ร่องลึก (Intaglio Painting / Plate Painting) รูปลอกชนิดนี้เริ่มใช้กันมาตั้งแต่สมัยอดีต ปัจจุบันไม่เป็นที่นิยม เนื่องจากผลิตได้ช้าและทำได้สีเดียว ซึ่งมีวิธีการผลิตดังนี้ คือ

- เตรียมแผ่นทองเหลืองให้มีลวดลายเป็นร่องลึก สามารถทำได้โดยการแกะสลักหรือใช้วิธีการกัดกรด
- เตรียมส่วนผสมของสีโดยการใช้สีใต้เคลือบ + ขี้เถ้าพืช + กาวยางไม้ + น้ำ ผสมและบดให้เข้ากันเป็นครีมหนืดข้นๆ
- ใช้ส่วนผสมของสีปาด และอัดลงตามร่องลึกของลวดลาย
- ใช้ไม้ปาดส่วนผสมของสีที่เกินออก
- นำกระดาษข่อยมาวางทับบนแผ่นทองเหลือง
- ใช้ลูกกลิ้งครึ่งบนกระดาษ หรือเข้าเครื่องรีด ให้อากาศดูดสีขึ้นมา
- ดึงกระดาษข่อยออกจากแผ่นทองเหลือง ลวดลายจะปรากฏบนแผ่นกระดาษ
- นำกระดาษรูปลอกไปผึ่งแดดให้แห้ง
- นำกระดาษรูปลอกมาตัดเป็นแผ่นให้ใกล้เคียงกับลวดลาย
- นำรูปลอกไปวางลงบนผลิตภัณฑ์ที่เป็นดินดิบหรือเผาดิบแล้ว โดยใช้ด้านที่มีสีแนบกับผลิตภัณฑ์ โดยวางในตำแหน่งที่ต้องการ
- ใช้แปรงขนกระต่าย หรือพู่กันแบนใหญ่ชุบน้ำทาบนกระดาษรูปลอก น้ำจะช่วยละลายสีของรูปลอกให้ชื้น ในขณะเดียวกันเนื้อของผลิตภัณฑ์จะดูดน้ำเข้าสู่ตัวผลิตภัณฑ์ ทำให้รูปลอกหลุดออกจากแผ่นกระดาษไปติดกับผิวผลิตภัณฑ์ การติดรูปลอกต้องทำด้วยความรวดเร็ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และประมาณน้ำต้องพอดี รูปลอกจึงจะมีลวดลายที่สมบูรณ์

- นำผลิตภัณฑ์ไปชุบเคลือบใสและนำไปเผาต่อไป

2. การใช้รูปลอกในระบบซิลค์สกรีน (Silk Screen Printing) รูปลอกชนิดนี้ เป็นรูปลอกที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน เนื่องจากสามารถใช้ผลิตได้จำนวนมากและรวดเร็ว อายุการเก็บรักษานานและผลิตได้ทั้งชนิดสีเดียวและหลายสี ซึ่งมีวิธีการเตรียมดังนี้

- เตรียมตะแกรงไหมโดยการถ่ายซีลค์สกรีน และติดยึดกับฐานสกรีนให้แน่น

- เตรียมส่วนผสมของสีโดยการใช้สีใต้เคลือบ + น้ำ + กาวยางไม้ + น้ำผึ้ง/น้ำตาลปี๊บ ผสมและบดให้เข้าด้วยกัน หนืดพอประมาณ

- นำกระดาษข่อยวางบนฐานสกรีน และวางกรอบตะแกรงไหมทับ

- ตักส่วนของสีใส่ตะแกรงไหมแล้วทำการสกรีน เมื่อปาดสีแล้วให้ยกตะแกรงขึ้นทันทีกระดาษข่อยจะติดขึ้นไปกับกรอบตะแกรงไหม

- รีบดึงกระดาษข่อยออกจากตะแกรงไหมทันที แล้วนำไปผึ่งแห้ง จะได้รูปลอกสีใต้เคลือบชนิดสีเดียว ในกรณีที่ต้องการพิมพ์หลายสีจำเป็นต้องใช้เครื่องพิมพ์ที่มีระบบเครื่องดูดสูญญากาศที่สามารถดูดกระดาษข่อยให้ติดอยู่บนฐานสกรีน เมื่อสกรีนสีแรกเสร็จก็จะสามารถสกรีนสีอื่นได้อีกต่อไป สำหรับรูปลอกชนิดนี้มีวิธีการติดเช่นเดียวกับรูปลอกที่ผลิตด้วยระบบแม่พิมพ์ร่องลึก ขณะเดียวกันทำได้ทั้งรูปลอกลายเส้นและรูปลอกภาพโทนกึ่งต่อเนื่อง

การผลิตรูปลอกสีบนเคลือบ

รูปลอกสีบนเคลือบ (Overglaze Decal) มีใช้กันหลายชนิดแต่นิยมในปัจจุบัน คือ ระบบรูปลอกน้ำ (Water Slide Transfer Paper) เนื่องจากผลิตง่ายและการติดในตำแหน่งต่างๆ สะดวก โดยมีกระบวนการผลิตดังนี้ คือ

วัสดุและเครื่องมือ

1. ภาพต้นแบบ (Art Work) ทำได้ทั้งบนกระดาษขาว กระดาษไข แผ่นฟิล์ม แผ่นฟิล์มลิท โดยเลือกใช้ให้เหมาะกับภาพ หรือลวดลาย ว่าเป็นภาพลายเส้นละเอียด เส้นทึบหรือโทนกึ่งต่อเนื่อง

2. ตะแกรงไหม (Silk) ควรเลือกความละเอียดของผ้า ให้ตรงกับจุดประสงค์การใช้งาน คือ

- ตะแกรงไหมสำหรับพิมพ์ภาพลายเส้น ควรใช้ผ้าเบอร์ 90 – 12
- ตะแกรงไหมสำหรับพิมพ์ภาพโทนกึ่งต่อเนื่องควรใช้ผ้าเบอร์ 120 – 150
- ตะแกรงไหมสำหรับพิมพ์ภาพโทนกึ่งต่อเนื่องควรใช้ผ้าเบอร์ 130 – 150(ชนิดสีซ้อนกัน)
- ตะแกรงไหมสำหรับพิมพ์น้ำยาเคลือบผิวผ้า ควรใช้ผ้าเบอร์ 40 – 60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สีบนเคลือบ (Overglaze Colour) เป็นสีสำหรับตกแต่งผิวผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านการเผาเคลือบแล้ว เมื่อตกแต่งเสร็จก็นำไปเผาซ้ำที่ 700 – 900 องศาเซลเซียส สีนี้ควบคุมคุณภาพกันมาก เนื่องจากมีส่วนผสมของตะกั่ว บอแรกซ์ แคดเมียมอยู่ด้วย ซึ่งมีอันตรายต่อร่างกาย แต่ก็เป็นสีที่ให้ความสดใสและฉูดฉาดมากกว่าสีใต้เคลือบ เพราเผาที่อุณหภูมิต่ำกว่าสีใต้เคลือบ สีที่นิยมนำมาทำรูปลอกนี้ควรมีความละเอียดประมาณ 320เมซ

4. ตัวประสาน (Medium / Screen Printing Oil) มีลักษณะเป็นของเหลวข้นๆ สีใส ใช้ผสมกับสีบนเคลือบ เมื่อแห้งแล้วนำมาละลายน้ำเป็นสารที่ช่วยยึดเนื้อสีให้คงรูปร่าง เนื่องจากขณะทำการติดรูปลอก เนื้อสีจะต้องถูกน้ำ ตัวประสานนี้ต้องถูกเผาไปหมดก่อนที่ 700 องศาเซลเซียส โดยไม่เหลือคาร์บอนไว้ และจะต้องไม่มีปฏิกิริยาทางเคมีกับเนื้อสีเมื่อถูกความร้อน

5. ฟิล์มเคลือบผิวหน้า (Covercoat) เป็นของเหลวข้นๆ มีหลายสี เช่น ใส ชมพู ฟ้า เหลือง ใช้เป็นฟิล์มเคลือบผิวหน้ารูปลอก ซึ่งจะต้องไม่ละลายน้ำและต้องไม่บางจนเสียรูปได้ง่าย ตัวฟิล์มจะทำหน้าที่ยึดเนื้อสีให้คงรูปร่างและตำแหน่งของลวดลายไว้ เพื่อนำไปติดบนผลิตภัณฑ์ได้ โดยมีลวดลายเหมือนเดิม ฟิล์มเคลือบผิวหน้าที่ดี เมื่อถูกความชื้นต้องมีคุณสมบัติเหมือนตัวประสาน

6. น้ำมันล้าง (Cleaner) ใช้สำหรับล้างอุปกรณ์ในการพิมพ์ ควรใช้น้ำมันล้างชนิดเชื้อพลาสติก เช่น Vinylon Cleaner

7. กระดาษรูปลอกน้ำ (Zunical Decalcomania Paper) เป็นกระดาษขาว หนา 60 – 80 ปอนด์ ด้านบนที่ใช้งานจะเคลือบกาวมีลักษณะเหนียว ส่วนด้านล่างเป็นกระดาษเคลือบมัน ป้องกันมิให้เกิดการติดกันเพื่อให้สามารถซ้อนกันได้ ทั้งก่อนพิมพ์และหลังพิมพ์รูปลอก อุปกรณ์อื่นๆ ได้แก่ เตาเผา ควรเป็นเตาเผาไฟฟ้า หรือเตาก๊าซ โดยเผาแบบออกซิเดชั่น เครื่องชั่ง โกร่งบดสี ไม้ปาดสกรีน ฐานยึดตะแกรงไหม ยางติดรูปลอก สถานที่ทำงาน ควรเป็นห้องที่ควบคุมอุณหภูมิ และความชื้น เมื่อต้องการผลิตเป็นอุตสาหกรรม

ขั้นตอนผลิตรูปลอกสีบนเคลือบ

1. การเตรียมตะแกรงไหม

1.1 เฟรมตะแกรงไหมสำหรับพิมพ์ลวดลาย ใช้ถ่ายพิมพ์จากต้นแบบที่เป็นภาพเหมือนจริง และระวังมากสำหรับภาพกึ่งต่อเนื่อง ที่จะเกิดจากภาพมัว เนื่องจากเม็ดสกรีนจากฟิล์มต้นแบบช่องว่างเล็กๆของผ้าไหม เมื่อวางซ้อนกันในบางมุมสามารถเกิดโทนที่ไม่ต้องการได้

1.2 เฟรมตะแกรงไหมสำหรับพิมพ์เคลือบผิวหน้า ให้ถ่ายต้นแบบที่มีเส้นรอบภาพใหญ่กว่าเส้นรอบของลวดลายที่ต้องการประมาณด้านละ 3 มิลลิเมตร และควรมีแนวขอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้ขนานไปกับเส้นรอบภาพไปทุกส่วน เพื่อให้เป็นฟิล์มที่สามารถติดได้แน่นและไม่ย่นเมื่อติดบนผิวโค้ง

2. การพิมพ์รูปลอก

2.1 ยึดตะแกรงไหมให้แน่นกับฐานพิมพ์ พร้อมทั้งวางตำแหน่งกระดาษรูปลอกที่ต้องการจะใช้พิมพ์

2.2 ใส่กระดาษรูปลอกน้ำในตำแหน่งที่ตั้งไว้ โดยให้ด้านบนเป็นด้านที่มีกาวเคลือบอยู่ เตรียมส่วนผสมของสีในอัตราส่วน ดังนี้

สีบนเคลือบ + น้ำมันประสาน

60 – 70 30 – 40

ทั้งรูปนี้ขึ้นอยู่กับสีแต่ละสี และแหล่งของน้ำมันประสานโดยผสมให้เข้ากัน จะเป็นสภาพเป็นครีมข้น เหนียว

2.3 นำส่วนผสมของสีลงในตะแกรงไหม แล้วปาดสกรีนให้สีลงไปยังกระดาษรูปลอกแล้วยกตะแกรงไหมขึ้นทันที อย่าปล่อยไว้เพราะจะเกิดคราบสีที่รูปลอก

2.4 นำรูปลอกไปผึ่งแล้วนำมาปาดสกรีนสีที่สอง จากนั้นผึ่งให้แห้งแล้วปาดสกรีนสีอื่นๆต่อไป

2.5 นำรูปลอกที่แห้งแล้วมาปาดน้ำยาเคลือบผิวหน้า แล้วนำไปผึ่งให้แห้งเช่นกัน ก็จะได้รูปลอกสีบนเคลือบ

3. การติดรูปลอก

3.1 ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ที่จะติดรูปลอก

3.2 ตัดรูปลอกออกเป็นแผ่นๆจากแผ่นใหญ่

3.3 นำรูปลอกไปแช่น้ำ รูปลอกจะม้วนตัวแล้วทิ้งไว้ 30 – 45 วินาที กระดาษรูปลอกจะคลายตัวออก

3.4 ยกกระดาษรูปลอกมาไว้บนชิ้นงาน ใช้นิ้วเลื่อนฟิล์มรูปลอกออกจากกระดาษฟิล์มรูปลอกก็จะติดกับผลิตภัณฑ์

3.5 ใช้นิ้วมือทั้ง 2 ข้างปรับตำแหน่งรูปลอก ให้อยู่ในตำแหน่งที่ต้องการ ช่วงนี้จะมีฟองอากาศอยู่ใต้แผ่นฟิล์ม เป็นตัวช่วยหล่อลื่น

3.6 เมื่อได้ตำแหน่งที่ต้องการแล้ว ใช้ยางติดรูปลอกปาดไล่น้ำและฟองอากาศให้ออกหมด เพื่อให้รูปลอกติดแน่นบนผิวเคลือบของผลิตภัณฑ์ หากมีน้ำหรือฟองอากาศเหลืออยู่เมื่อรูปลอกแห้งจะเกิดเป็นฟองอากาศและหลุดร่อนออกมาเมื่อผ่านการเผา

3.7 เมื่อรูปลอกแห้งแล้วนำไปเผาอุณหภูมิ 700 – 900 องศาเซลเซียส ก็จะได้ลวดลายปรากฏอยู่บนผลิตภัณฑ์ตามต้องการ

เอกสารนี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบรูปลอกเซรามิกส์

ในการผลิตรูปลอกเซรามิกส์สิ่งสำคัญ คือ การออกแบบลวดลายของรูปลอกจะต้องสอดคล้องกันกับผลิตภัณฑ์ และไม่ก่อให้เกิดปัญหาเมื่อทำการติดรูปลอก ดังนั้น การผลิตรูปลอกเซรามิกส์ จึงมีหลักการออกแบบดังนี้

ลวดลายจะต้องเหมาะสมกับรูปร่างของผลิตภัณฑ์ การเตรียมต้นแบบของลวดลาย จะต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับระยะของสภาพของเนื้อดินที่จะทำการติดรูปลอก และเหมาะกับชนิดของรูปลอก

- รูปลอกใต้สีเคลือบ จะต้องวัดขนาดเนื้อที่ที่จะติดรูปลอกในขณะที่เป็นดินดิบสำหรับการติดบนผลิตภัณฑ์ที่เป็นดินดิบ

- รูปลอกสีใต้เคลือบ จะต้องวัดขนาดเนื้อที่ที่จะติดรูปลอกในขณะที่ผลิตภัณฑ์นั้นผ่านการเผาดิบเรียบร้อยแล้ว สำหรับการติดบนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการเผาดิบแล้ว

- รูปลอกสีบนเคลือบ จะต้องวัดขนาดเนื้อที่ที่จะติดรูปลอกในขณะที่ผลิตภัณฑ์นั้นๆ ผ่านการเผาเคลือบเรียบร้อยแล้ว

- รูปลอกสีในเคลือบ จะต้องวัดขนาดเนื้อที่ที่จะติดรูปลอกในขณะที่ผลิตภัณฑ์นั้นๆ ผ่านการเผาดิบเรียบร้อยแล้ว สำหรับการติดบนผิวเคลือบที่ยังไม่ผ่านการเผา

- รูปลอกที่จำเป็นต้องติด บริเวณผิวโค้งทรงกลม ควรมีวนของลวดลายที่เป็นริ้ว หรือเป็นแฉกให้มาก เพื่อให้รูปลอกสามารถขยายตัวได้ขณะทำการติด หรือไม่เกิดรอยย่น

- การออกแบบกรอบสำหรับพิมพ์ฟิล์มเคลือบผิวหน้า ควรเป็นรูปที่มีเส้นรอบนอก ขนานไปกับเส้นของตัวลาย โดยมีระยะห่างจากตัวลายประมาณ 2 – 4 มิลลิเมตร

- การเตรียมต้นแบบ (Art Work) ควรเตรียมบนกระดาษขาว หรือ กระดาษไขแล้วใช้กระบวนการถ่ายภาพทางการพิมพ์ช่วย เพื่อให้ต้นแบบสำหรับนำไปอัด ซิลค์สกรีนที่มีความคมชัด

- เมื่อใช้ภาพถ่ายจากของจริง (ภาพสี) เป็นต้นแบบ จำเป็นต้องใช้ฟิลเตอร์แยกสีเข้าช่วยอย่างน้อย แยกเป็น 4 สี คือ เหลือง น้ำเงิน แดง เทาหรือดำ โดยทำเป็นต้นแบบด้วยฟิล์มลิทชนิดโทนกึ่งต่อเนื่อง

- การผลิตรูปลอกเซรามิกส์เชิงอุตสาหกรรม จำเป็นอย่างยิ่งในการใช้กระบวนการถ่ายภาพทางการพิมพ์เข้าช่วย ในการเตรียมต้นแบบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นที่ที่มีสีเดียว แต่น้ำหนักสีไม่เท่ากัน ไม่ควรใช้ตะแกรงไหมกรอบเดียว ควรจะทำการถ่ายต้นแบบแยกเป็นหลายๆกรอบ เพื่อแยกโทนน้ำหนักตั้งแต่ โทนเบา กลาง เข้ม และโทนหลายเส้นเข้าผสมกัน เพื่อจะได้ภาพที่สวยงาม การกระทำเช่นนี้ถือเป็นเทคโนโลยีสูงสุดที่ทำให้กับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยระบบ Mass Production ดูเหมือนกับการผลิตด้วยระบบ Handmade

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเกี่ยวกับการตกแต่งผลิตภัณฑ์

กำหนดให้ 1 หมายถึง มีความเหมาะสมน้อยที่สุด
2 หมายถึง มีความเหมาะสมปานกลาง
3 หมายถึง มีความเหมาะสมมากที่สุด

ตารางที่ 19 วิเคราะห์วิธีตกแต่งผลิตภัณฑ์

เงื่อนไขในการพิจารณา	การแกะลาย	การใช้รูปลอก	การใช้สีบนเคลือบเขียนลาย	การเขียนทอง
1. เหมาะสมกับแนวทางการออกแบบ	3	3	1	3
2. ความทนทานในการใช้งาน	3	3	3	1
3. ราคาของวัตถุดิบ	3	2	2	1
4. กรรมวิธีการผลิต	3	3	1	1
รวม	12	11	7	6

สรุป การตกแต่งผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการแกะลายและการใช้รูปลอกมีคะแนนใกล้เคียงกัน อาจใช้ลักษณะการตกแต่งดังกล่าวผสมกัน โดยตกแต่งผลิตภัณฑ์ด้วยการแกะลายและติดรูปลอกบนลายที่แกะเพื่อให้ลายมีรายละเอียด สวยงามและดูหรูหราขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การพัฒนาการออกแบบ

3.1 ขั้นตอนการออกแบบ

การออกแบบเริ่มจากการรวบรวมข้อมูลดิบทั้งหมด จากนั้นจึงนำมาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางการออกแบบที่ชัดเจนและเป็นแนวทางที่ดีในการออกแบบผลิตภัณฑ์ จากการศึกษาแนวทางการออกแบบสไตล์โมเดิร์นลักซูรี่แบบต่างๆ จึงได้เลือกแนวทางการออกแบบสไตล์โมเดิร์นลักซูรี่ที่ใช้ความเรียบง่ายของรูปทรงโมเดิร์นผสมผสานกับความหรูหราของลวดลายศิลปะสมัยบาโร้ค (Baroque) ที่มีลักษณะเด่นคือ ลายส่วนใหญ่จะเป็นเทพปกรณัม ประกอบกับช่อดอกไม้ใบไม้ที่มีความอ่อนช้อย ซึ่งใบไม้ที่นิยมนำมาออกแบบคือใบอาแคนธัส (Acanthus) มีลักษณะเป็นโค้งรูปตัวซี หรือตัวเอส (C, S scroll) การจัดวางลวดลายจะจัดวางให้มีลักษณะสมมาตร การนำลวดลายแบบบาโร้คมาใช้อาจมีการปรับเปลี่ยนวัสดุ พัฒนารูปทรงรวมทั้งสีสันให้มีความทันสมัยเข้ากับรูปแบบโมเดิร์นมาเป็นแนวทางในการออกแบบ ซึ่งแนวทางดังกล่าวมีความหลากหลายในการออกแบบจึงแบ่งหลักของการออกแบบเป็น 2 แนวทาง คือ

แนวทางที่ 1 เป็นการใช้รูปทรงเรขาคณิต ในการออกแบบรูปทรงและตกแต่งโดยใช้ลวดลายของศิลปะสมัยบาโร้ค

แนวทางที่ 2 เป็นการคลี่คลายลวดลายและรูปทรงของศิลปะสมัยบาโร้คให้มีรายละเอียดลดน้อยลง เพื่อให้มีความทันสมัยมากขึ้น

3.1.1 แนวทางการใช้รูปทรงเรขาคณิตออกแบบรูปทรง และตกแต่งโดยใช้ลวดลายของศิลปะสมัยบาโร้ค

เริ่มจากการหาตัวอย่างอ้างอิงรูปแบบ อารมณ์ ของผลิตภัณฑ์ที่จะออกแบบจากรูปภาพการตกแต่งภายใน หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีลักษณะการตกแต่งหรือการออกแบบโดยการใช้รูปทรงเรขาคณิตออกแบบรูปทรง และตกแต่งโดยใช้ลวดลายของศิลปะสมัยบาโร้ค จากนั้นจึงร่างแบบผลิตภัณฑ์โดยใช้รูปทรงเรขาคณิต และนำตัวอย่างลายบาโร้คสมัยปัจจุบันมาทดลองวางลวดลายในแบบที่ร่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 176 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับการออกแบบที่ 1

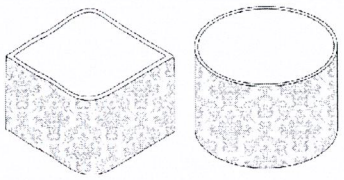
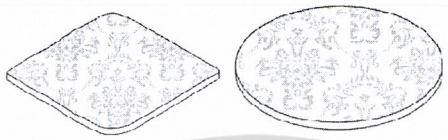
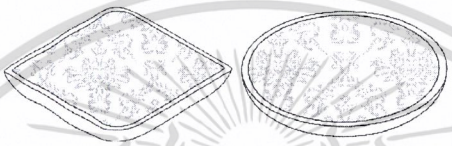
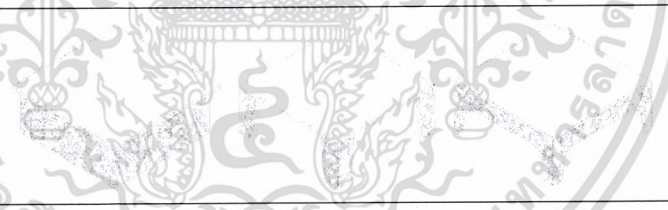
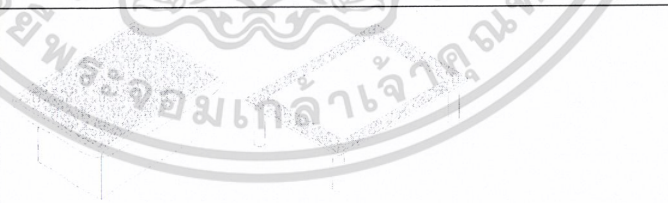
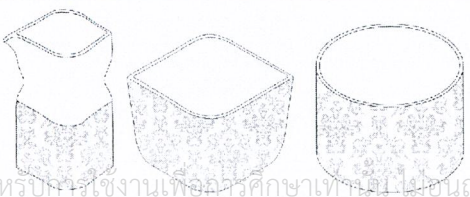
เมื่อวิเคราะห์รูปแบบการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์สคลาส ซีเนม่า เช่น เฟอร์นิเจอร์ต่างๆ ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นทรงสี่เหลี่ยม จึงออกแบบผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่เป็นทรงสี่เหลี่ยม เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศและการตกแต่งของโรงภาพยนตร์



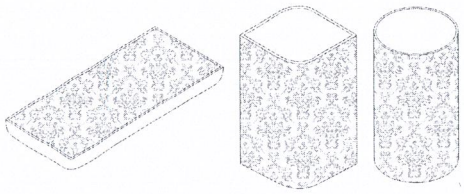
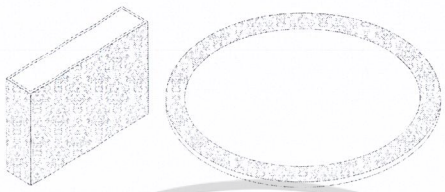
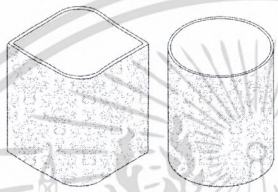
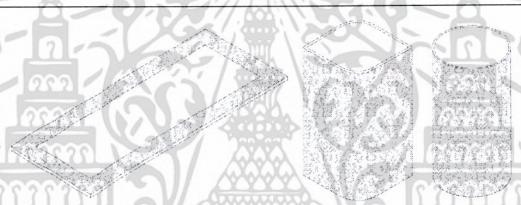
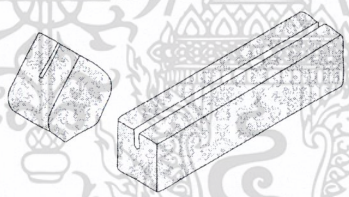
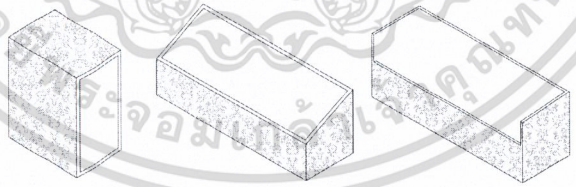
ภาพที่ 177 เฟอร์นิเจอร์และการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 20 แสดงแบบร่างผลิตภัณฑ์แนวทางที่ 1 ตามขอบเขตโครงการ

ผลิตภัณฑ์	แบบร่าง
1. ภาชนะผนังสูง	
2. ภาชนะทรงแบน	
3. ภาชนะทรงแบน ก้นลึก	
4. ภาชนะมีด้ามจับ	
5. ภาชนะวางไม้เสียบ	
6. ถาดสำหรับ จัดแสดงอาหาร	
7. ที่วางภาชนะ ใส่อาหาร ในอ่างอุ่นอาหาร	
8. ที่รองภาชนะอาหาร สำหรับการ รับประทาน	
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์	แบบร่าง
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก	
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร	
14. ฐานวางป้ายชื่อ	
15. ที่ใส่นามบัตร บริษัทย่าปาน เคเทอริ่ง	

วิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 1

เนื่องจากใช้ลวดลายบาโร้คในการสื่อถึงความหรูหราของชิ้นงานเพียงอย่างเดียว แต่รูปทรงของชิ้นงานทุกชิ้นเป็นรูปทรงเรขาคณิต ทำให้ดูโมเดิร์นมากเกินไป ไม่เหมาะกับลักษณะการตกแต่งของโรงภาพยนตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 แนวทางการคลี่คลายลวดลายและรูปทรงของศิลปะสมัยบาโร้ค

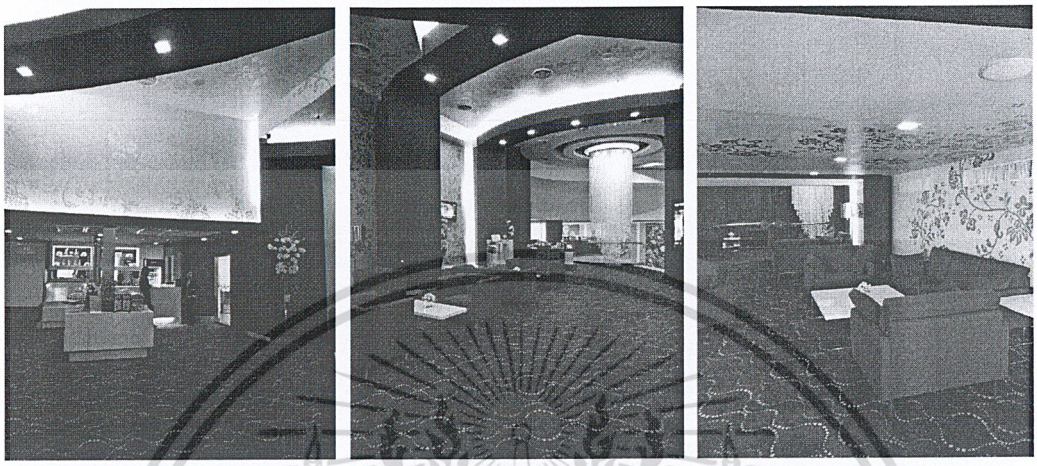
เริ่มจากการหารูปภาพการตกแต่งภายใน หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีลักษณะการตกแต่งหรือการออกแบบโดยการคลี่คลายลวดลายและรูปทรงจากศิลปะสมัยบาโร้ค เพื่อนำมาเป็นตัวอย่างอ้างอิงรูปแบบ อารมณ์ ของผลิตภัณฑ์ที่จะออกแบบ จากนั้นจึงนำลวดลาย รวมทั้งผลิตภัณฑ์ต่างๆ สมัยบาโร้คมาทำการคลี่คลายรูปทรง โดยการลดทอนรายละเอียดให้น้อยลง โดยลวดลายที่เลือกมาคลี่คลายจะมีการคำนึงให้สามารถนำไปพัฒนาต่อเป็นผลิตภัณฑ์ได้



ภาพที่ 178 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับการออกแบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

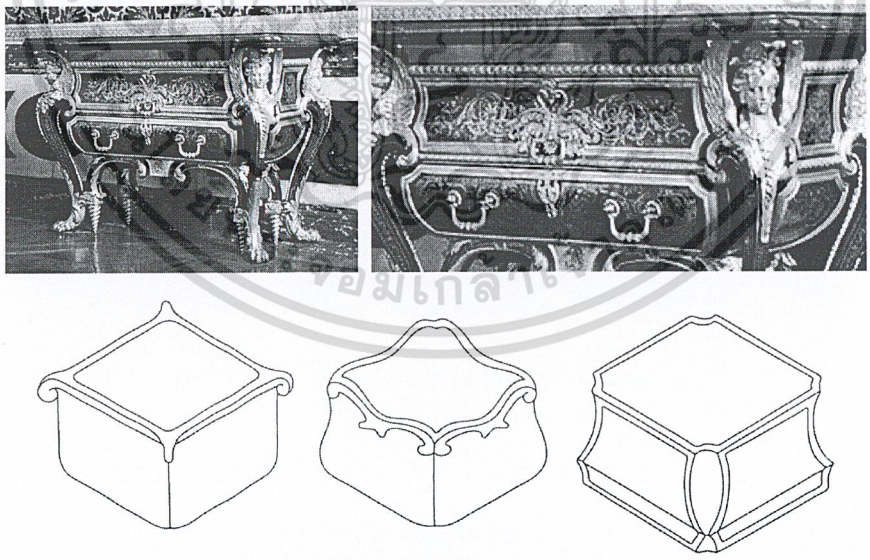
เมื่อวิเคราะห์รูปแบบการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์สคลาส ซีเนม่า เช่น เฟอร์นิเจอร์ต่างๆ ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นทรงสี่เหลี่ยม จึงออกแบบผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่เป็นทรงสี่เหลี่ยม เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศและการตกแต่งของโรงภาพยนตร์



ภาพที่ 179 เฟอร์นิเจอร์และการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์

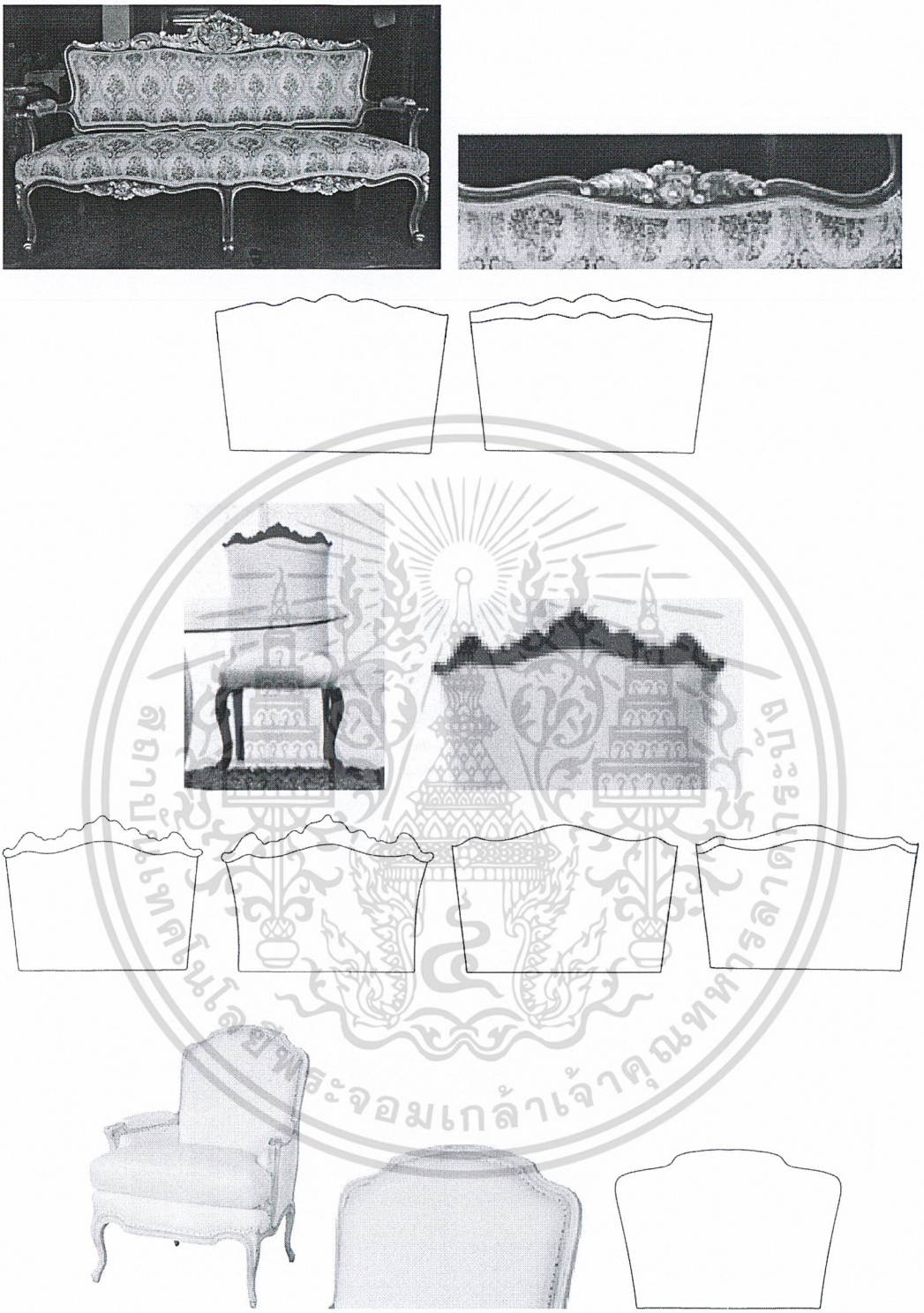
1. ภาชนะผนังสูง

ร่างแบบโดยใช้รูปทรงของเครื่องเรือนสมัยบาโร้คมาคลี่คลายและพัฒนา



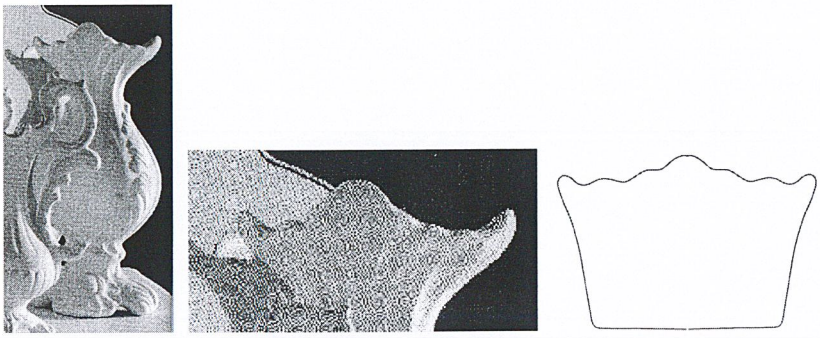
ภาพที่ 180 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะผนังสูง 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 181 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะผนังสูง 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 183 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะผนังสูง 3

2. ภาชนะทรงแบน

ร่างแบบโดยใช้การคลี่คลายรูปกราฟฟิคแบบบาโร้คต่างๆ คลี่คลายรูปจากผลิตภัณฑ์แบบบาโร้คแล้วเลือกใช้ส่วนของมุม ลวดลาย หรือเค้าโครงภายนอก (Outline) มาประกอบกัน



ภาพที่ 184 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบน 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

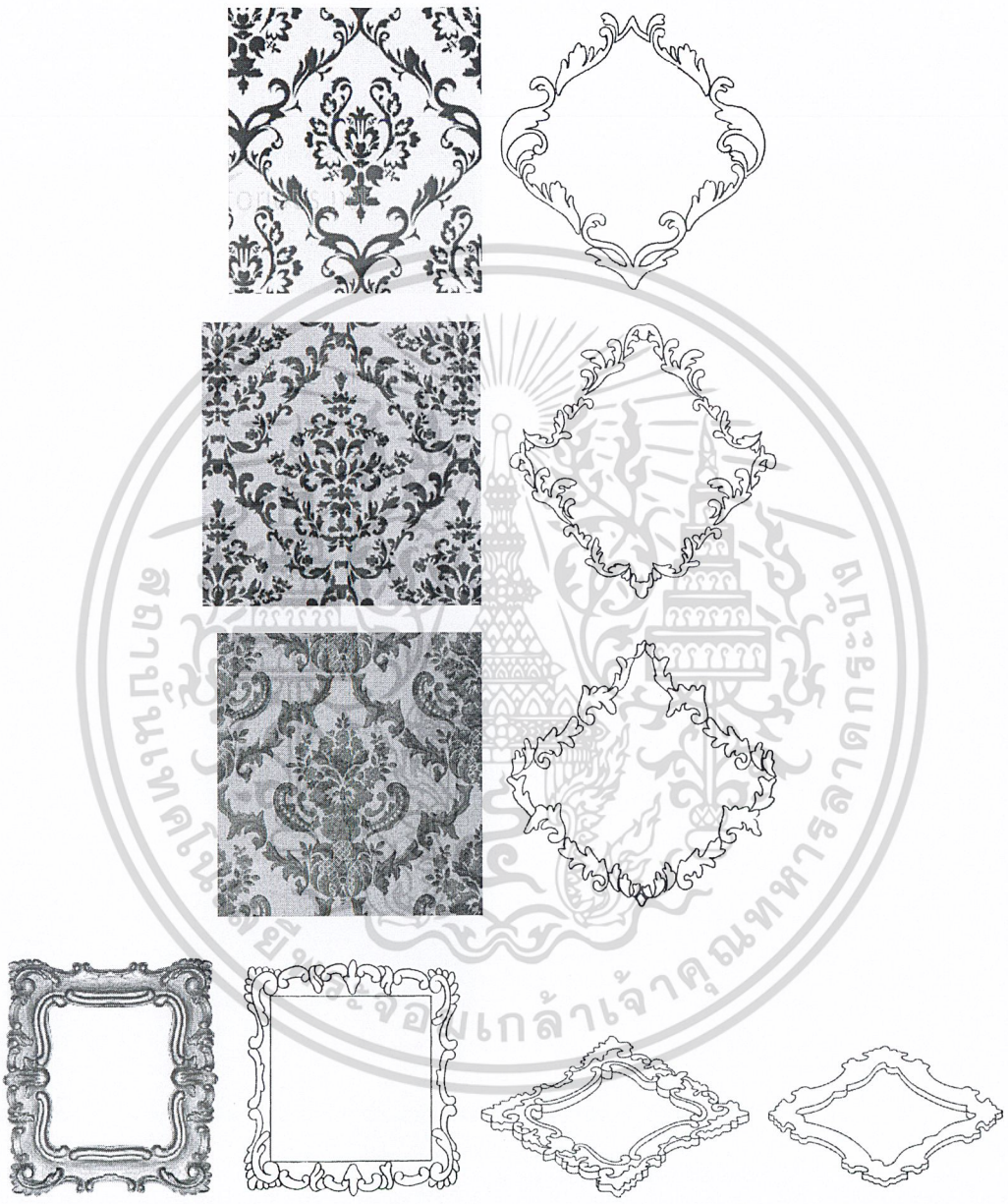


ภาพที่ 185 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบน 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก

ร่างแบบโดยใช้การรูปกราฟฟิคแบบบาโร้คต่างๆ คลี่คลายแบบของผลิตภัณฑ์บาโร้คต่างๆ โดยเลือกใช้ส่วนของมุม ลวดลาย หรือเค้าโครงภายนอก (Outline) มาประกอบกัน



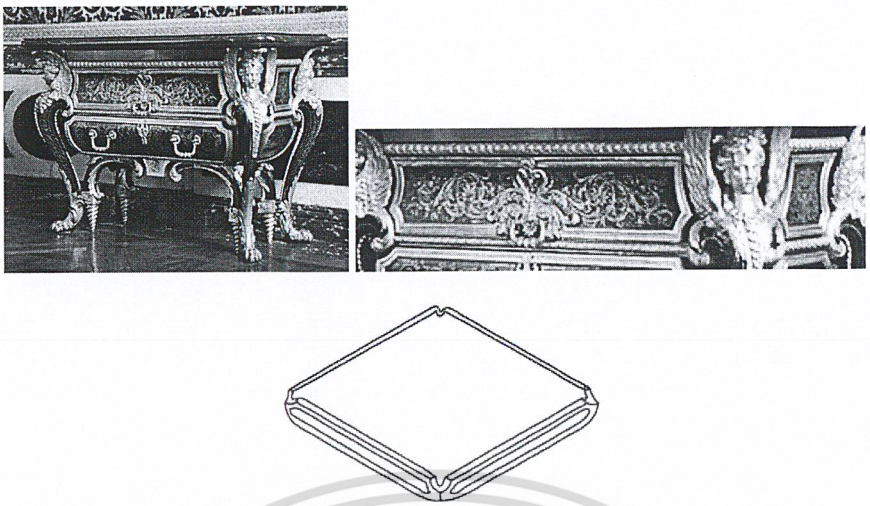
ภาพที่ 186 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึก 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 187 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึก 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 188 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึก 3

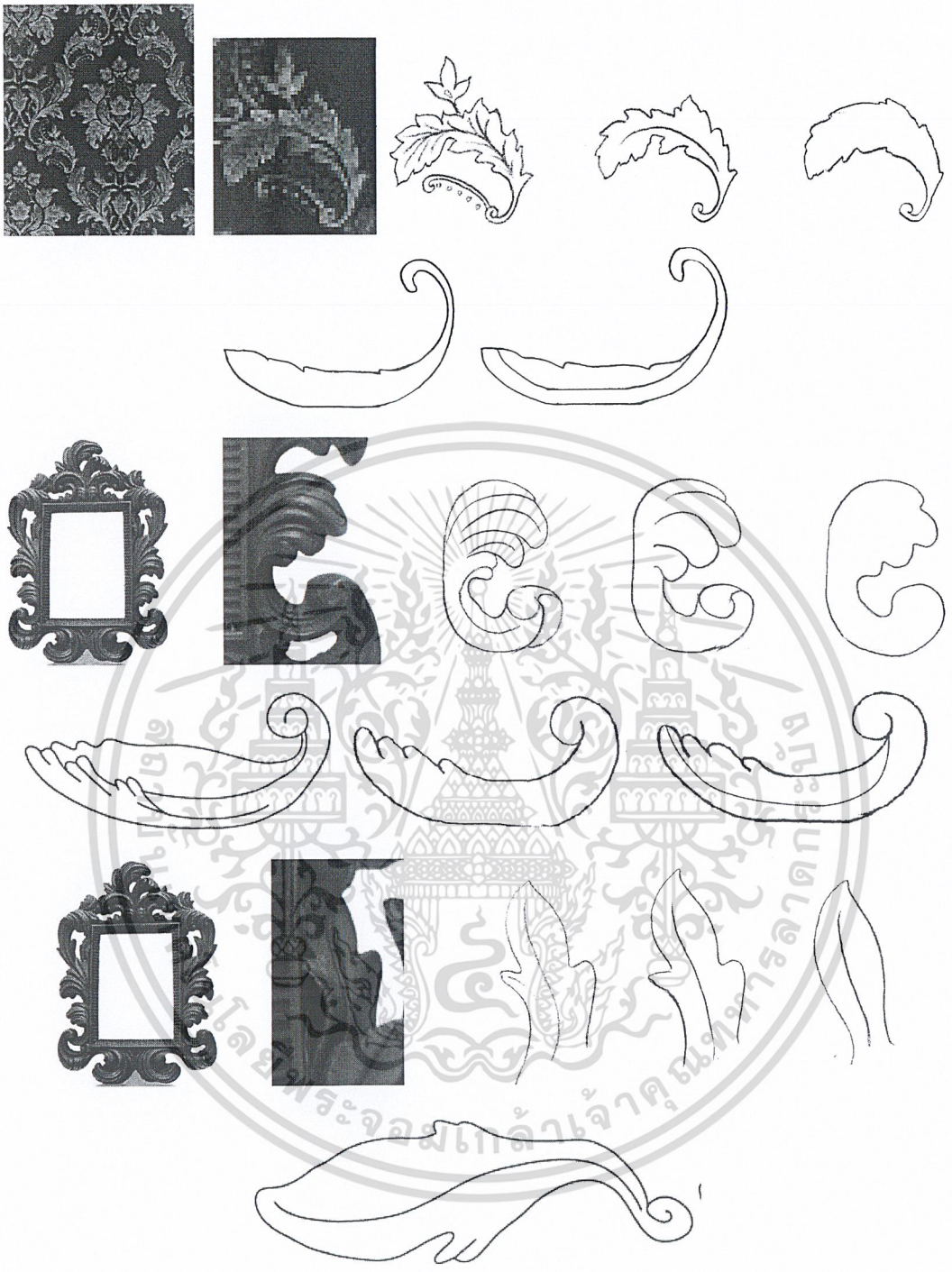
4. ภาชนะมีด้ามจับ

ร่างแบบโดยการคลี่คลายลวดลายแบบบาโร้คที่มีลักษณะเป็นใบไม้ เนื่องจากมีความโค้ง คล้ายการห่อหุ้มและมีส่วนที่มีลักษณะเหมือนเป็นด้ามจับ สามารถพัฒนาเป็นภาชนะที่มีด้ามจับได้ดี



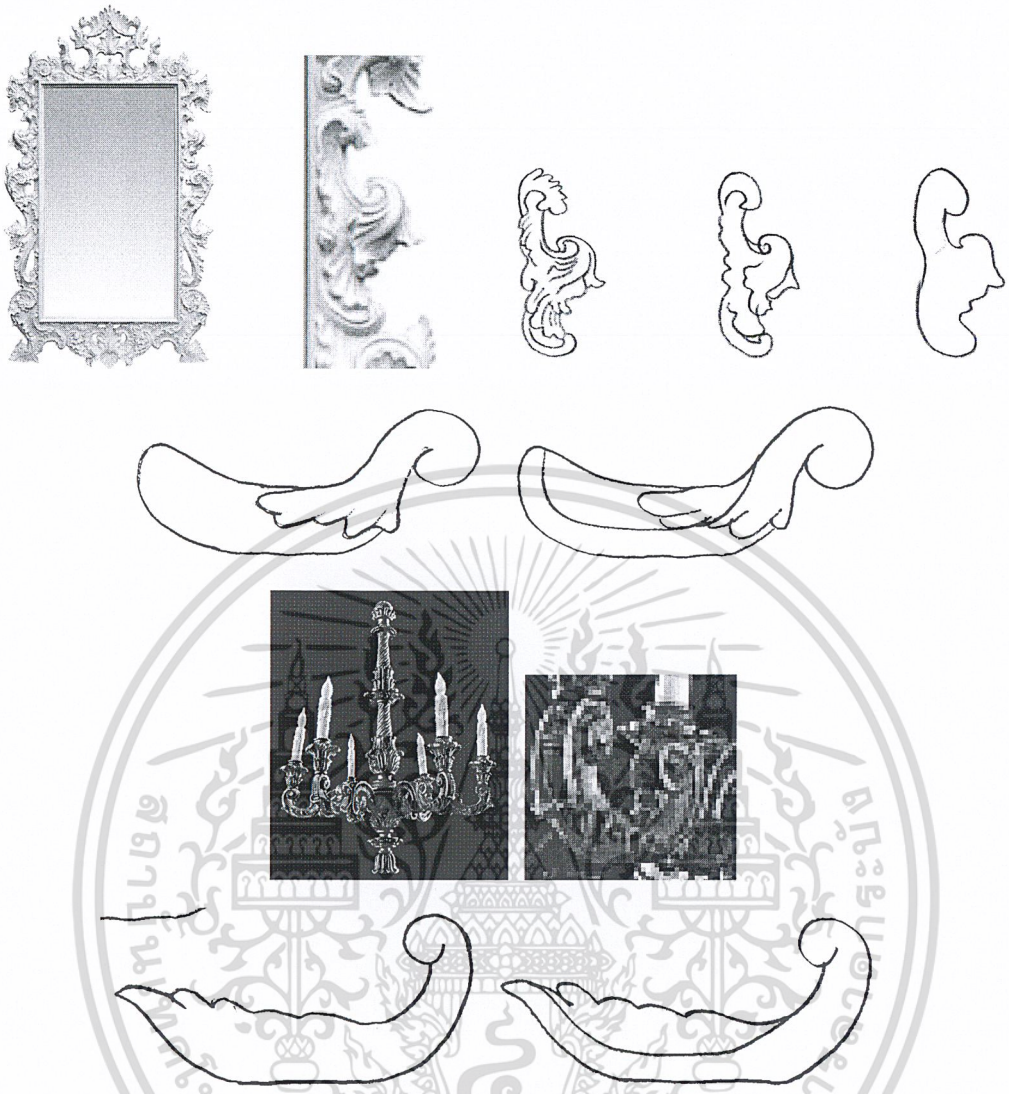
ภาพที่ 189 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะมีด้ามจับ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 190 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะมีด้ามจับ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 191 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะมีด้ามจับ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

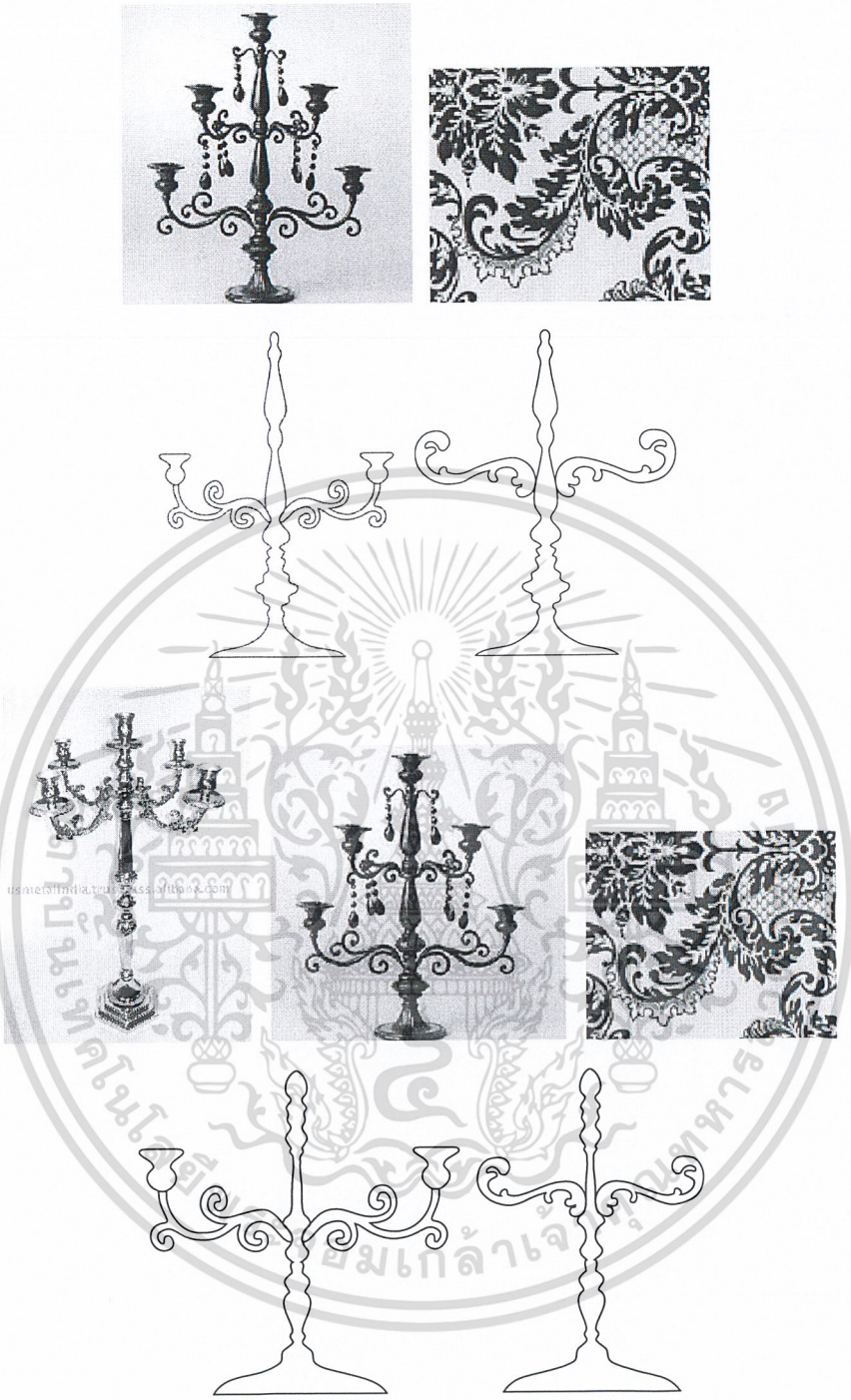
5. ภาชนะวางไม้เสียบ

เนื่องจากชิ้นงานอื่นมีความแบน ทำให้ระดับบนโต๊ะมีความสูงเท่าๆกัน จึงออกแบบให้มีการวางไม้เสียบแบบตั้งขึ้น เพื่อให้เกิดระดับความสูงบนโต๊ะทำให้ดูน่าสนใจขึ้น โดยใช้การคลี่คลายรูปทรงของเชิงเทียนและแชนเดอร์เลียแบบบาโร้คมาผสมผสานกัน



ภาพที่ 192 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะวางไม้เสียบ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 193 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะวางไม้เสียบ 2

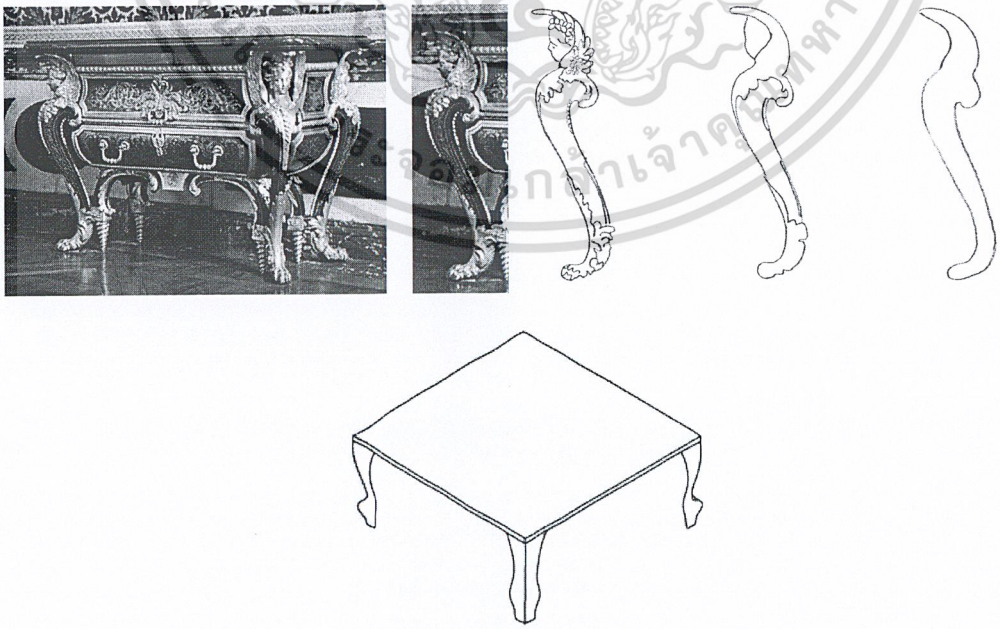
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 194 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะวางไม้เสียบ 3

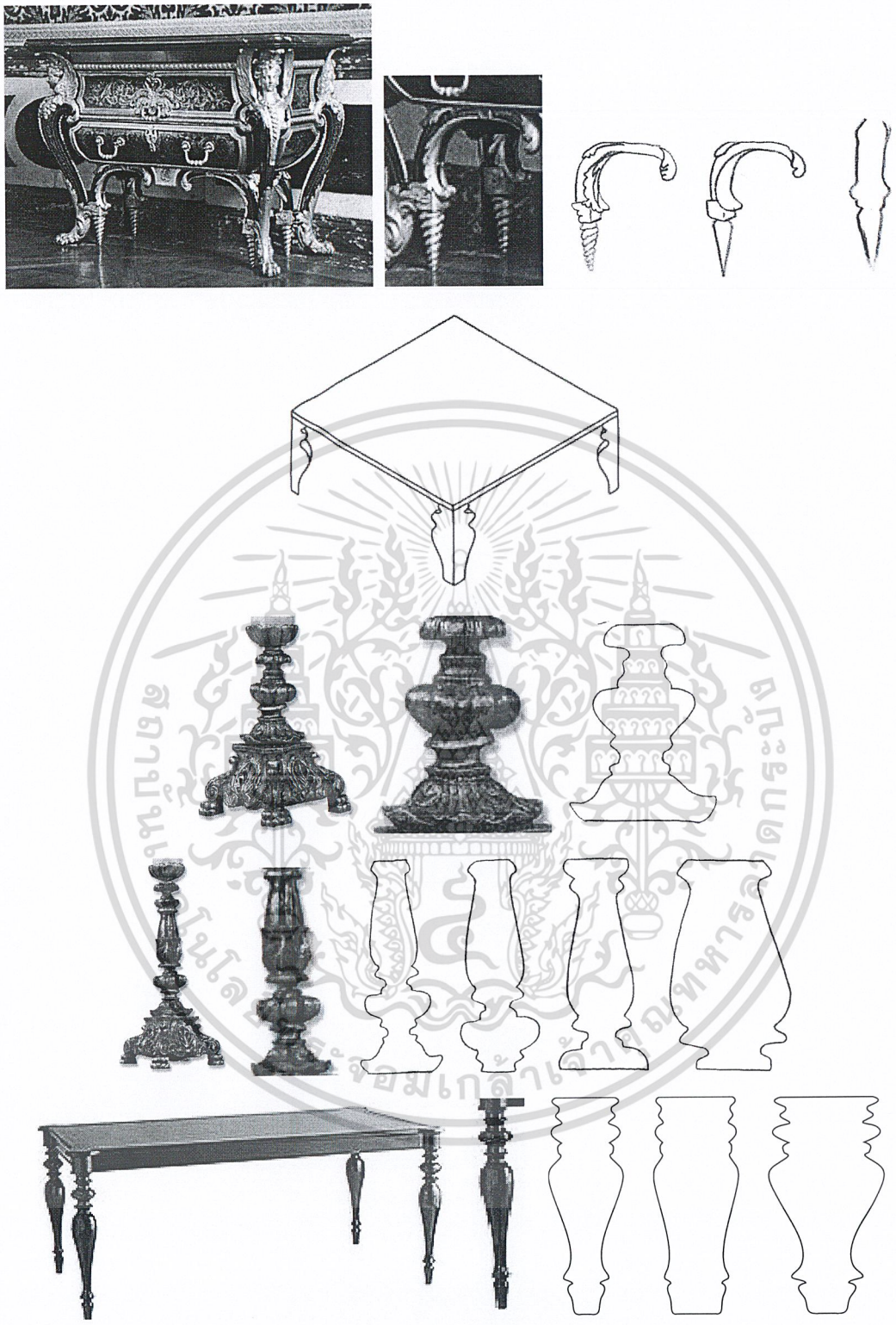
6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร

ร่างแบบโดยใช้ลักษณะขาต่างๆ ของเฟอร์นิเจอร์ หรือผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเสารูปแบบบาโร้คมาคลี่คลาย และประกอบกับวัสดุอื่นที่มีลักษณะเรียบเพื่อให้ทันสมัย ให้มีลักษณะเหมือนโต๊ะเตี้ยๆ



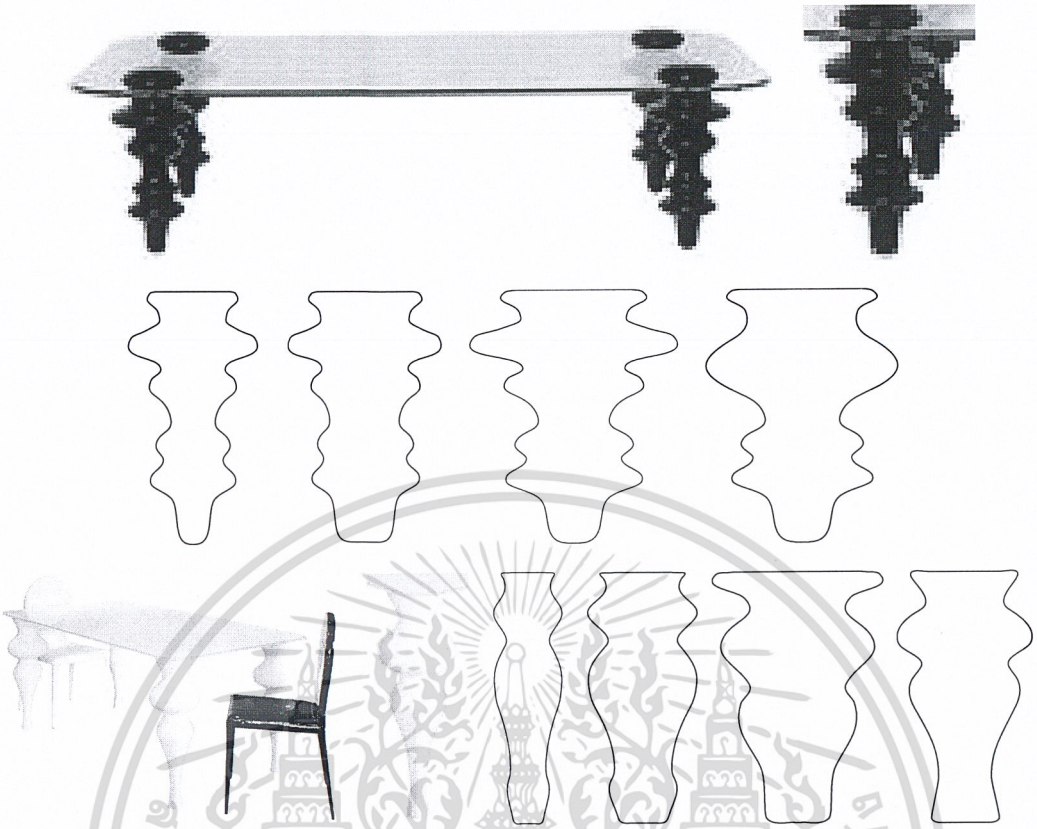
ภาพที่ 195 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 196 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างฉากสำหรับจัดแสดงอาหาร 2

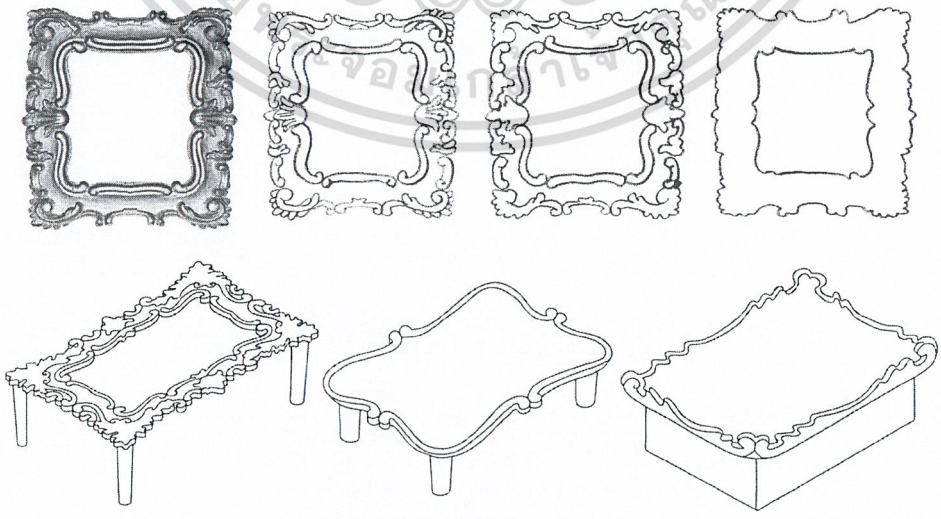
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 197 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร 3

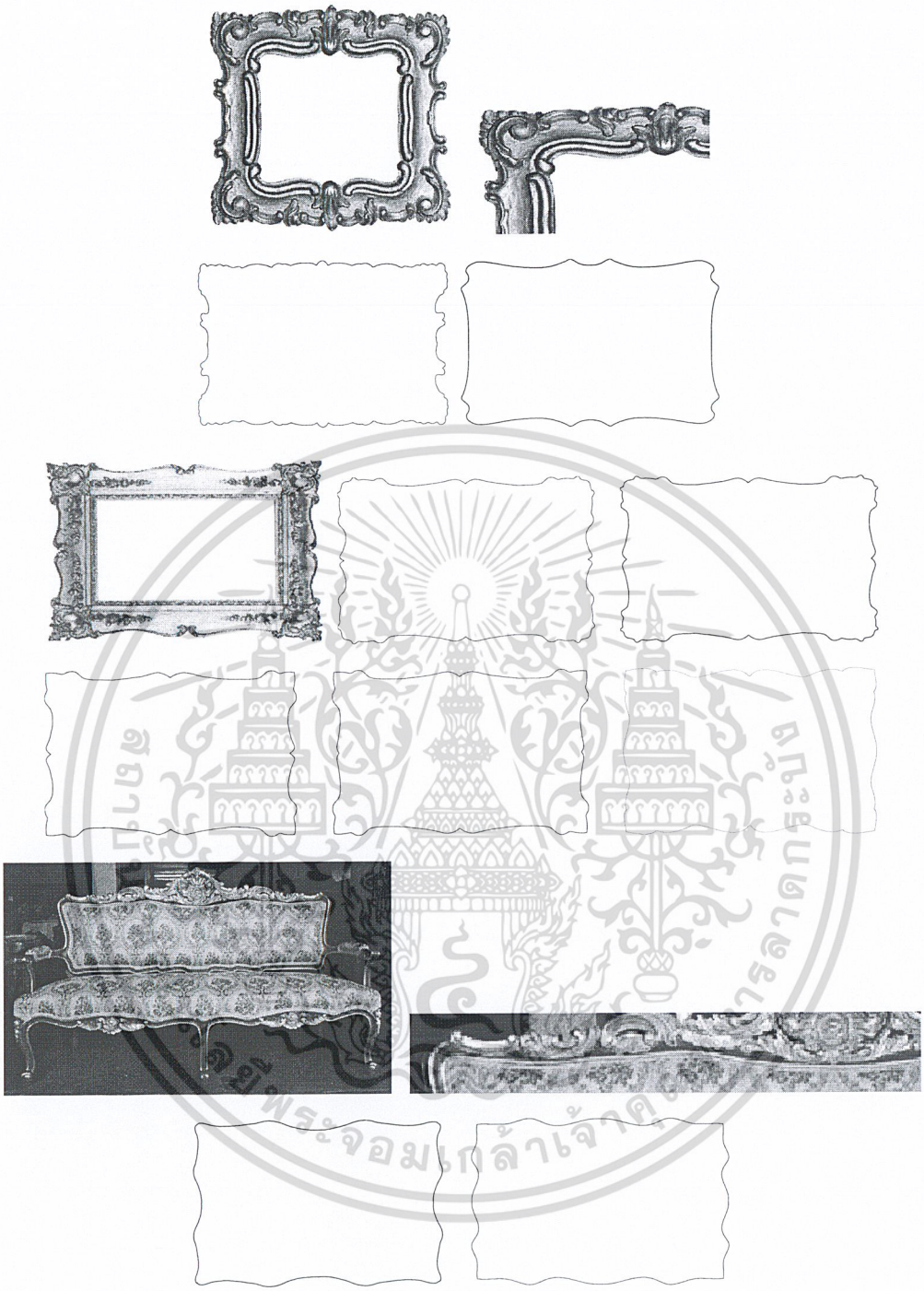
7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

การจัดวางอาหารเป็นจังหวะ ทำให้เกิดความสวยงามได้ จึงนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นกรอบรูปหรือส่วนของผลิตภัณฑ์ที่มีขอบมาเป็นแบบร่างในการคลี่คลายรูปทรง



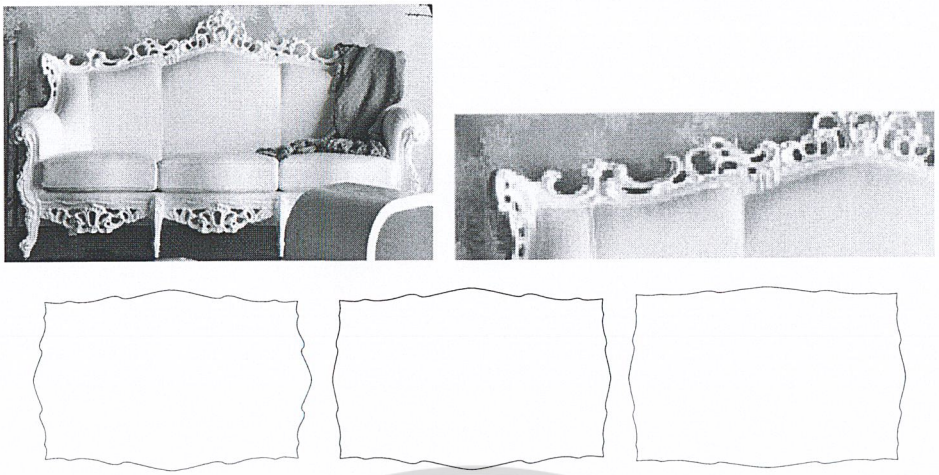
ภาพที่ 198 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 199 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 2

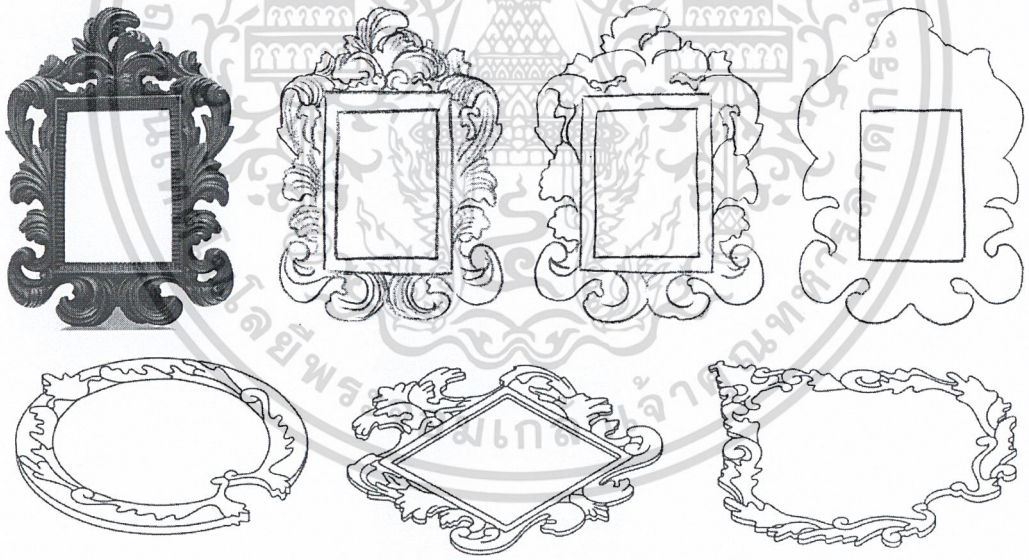
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 200 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร 3

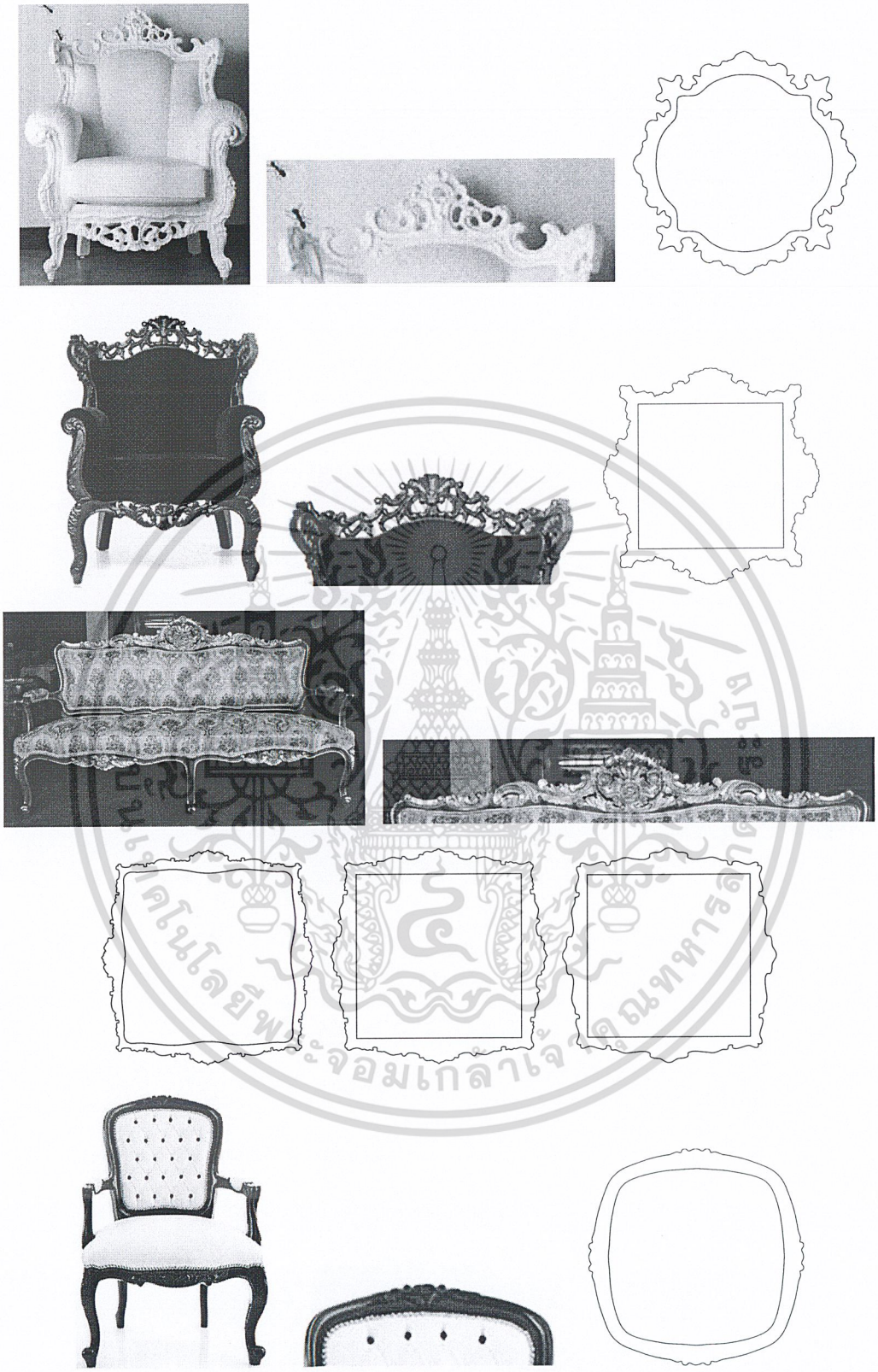
8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานเมื่อนำอาหารต่างๆ มาจัดวางทำให้เกิดความสวยงามได้จึงใช้การคลี่คลายรูปทรงจากกรอบรูป เพื่อสื่อให้เห็นถึงความสวยงามของอาหารต่างๆ



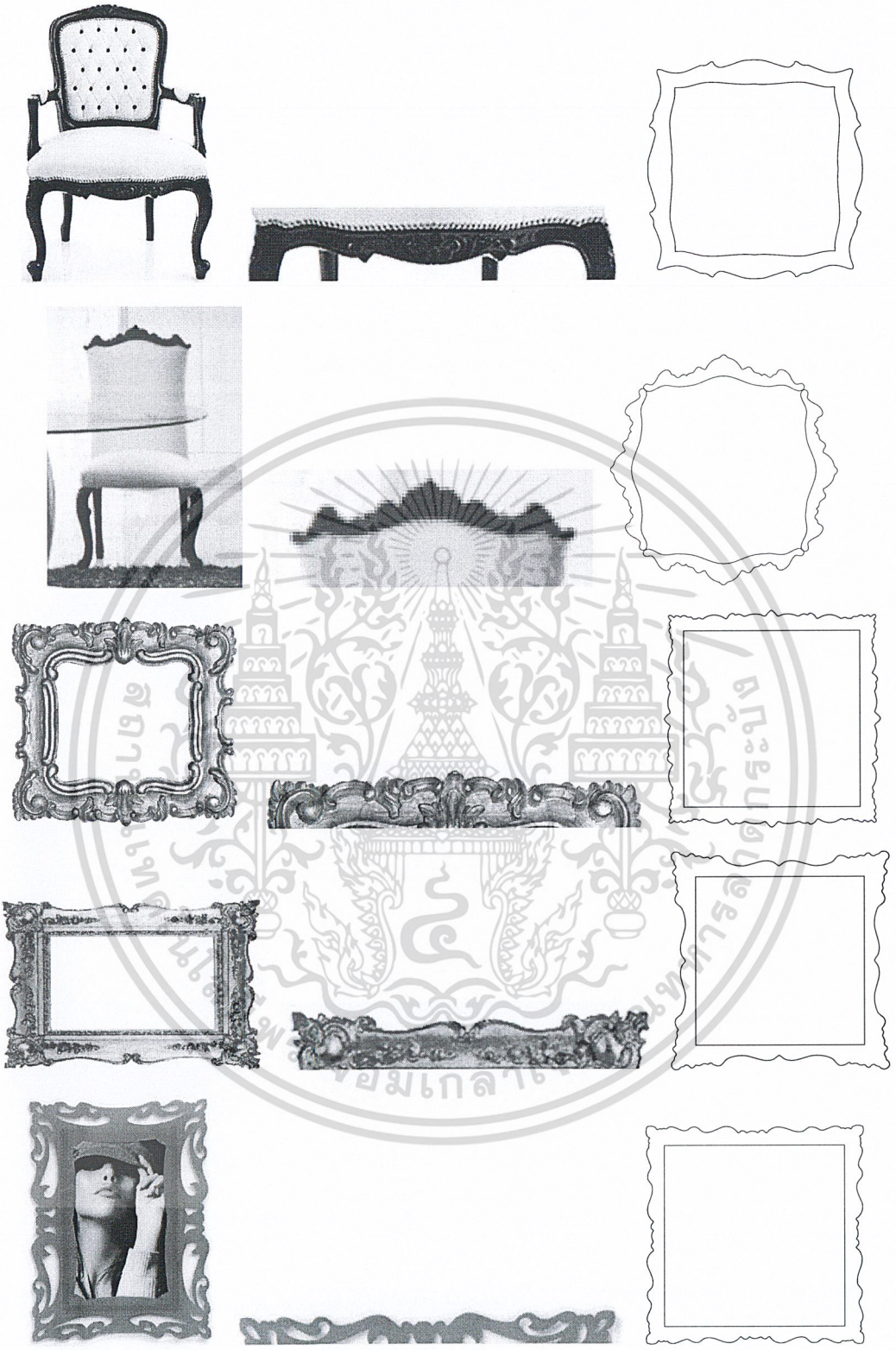
ภาพที่ 201 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหารสำหรับรับประทาน 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



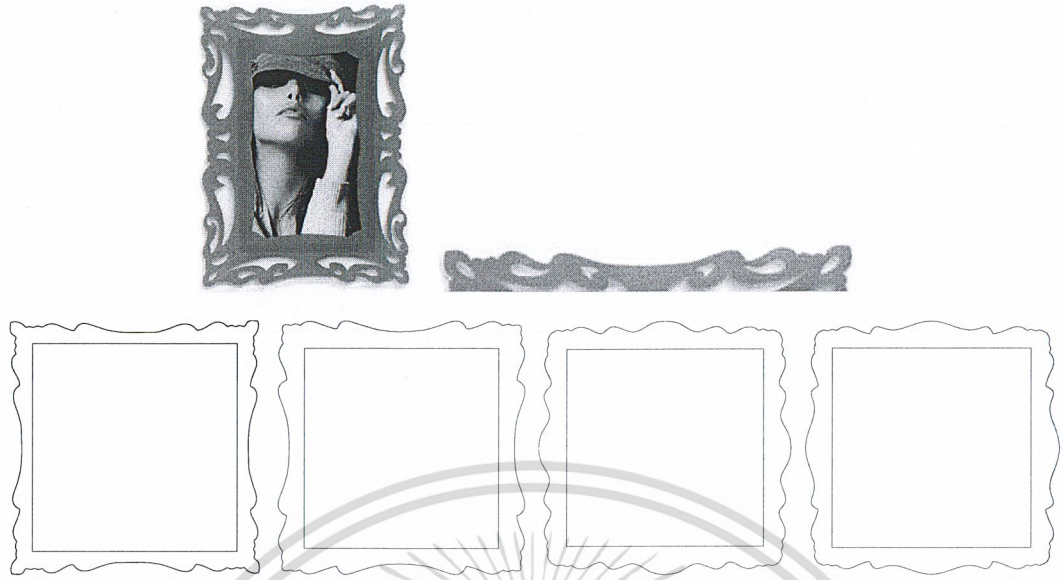
ภาพที่ 202 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหารสำหรับรับประทาน 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 203 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหารสำหรับรับประทาน 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 204 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่รองภาชนะอาหารสำหรับรับประทาน 4

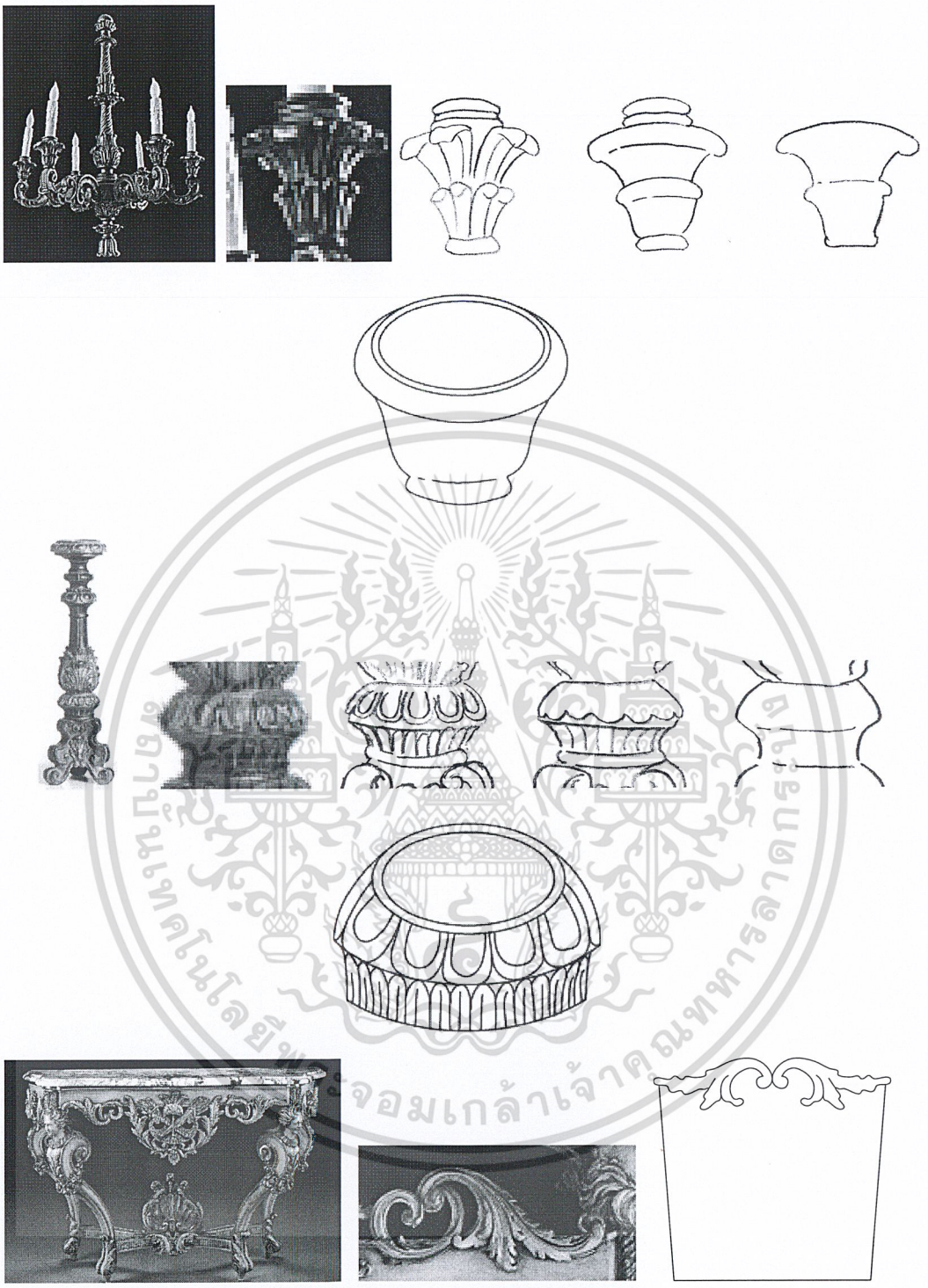
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม

ร่างแบบโดยการคลี่คลายรูปทรงของส่วนประกอบต่างๆ ของเชิงเทียนแบบบาโร้คที่มีลักษณะเป็นการห่อหุ้ม เพื่อให้สามารถใส่น้ำจิ้มได้ หรือใช้ลวดลายของเครื่องเรือนแบบบาโร้คมาตกแต่งรูปทรงผลิตภัณฑ์



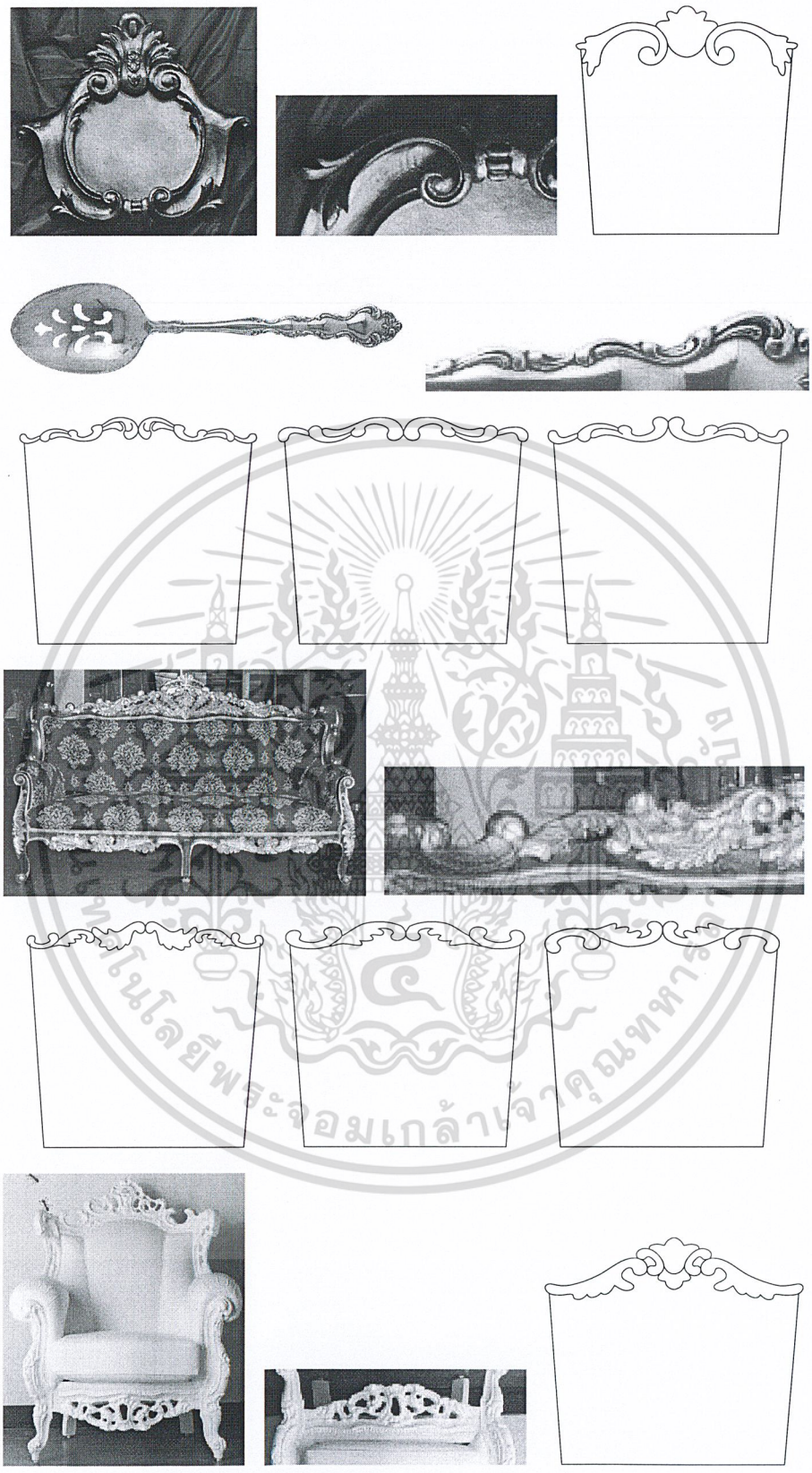
ภาพที่ 205 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะใส่น้ำจิ้ม 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 206 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คเพื่อร่างแบบภาชนะใส่น้ำจิ้ม 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

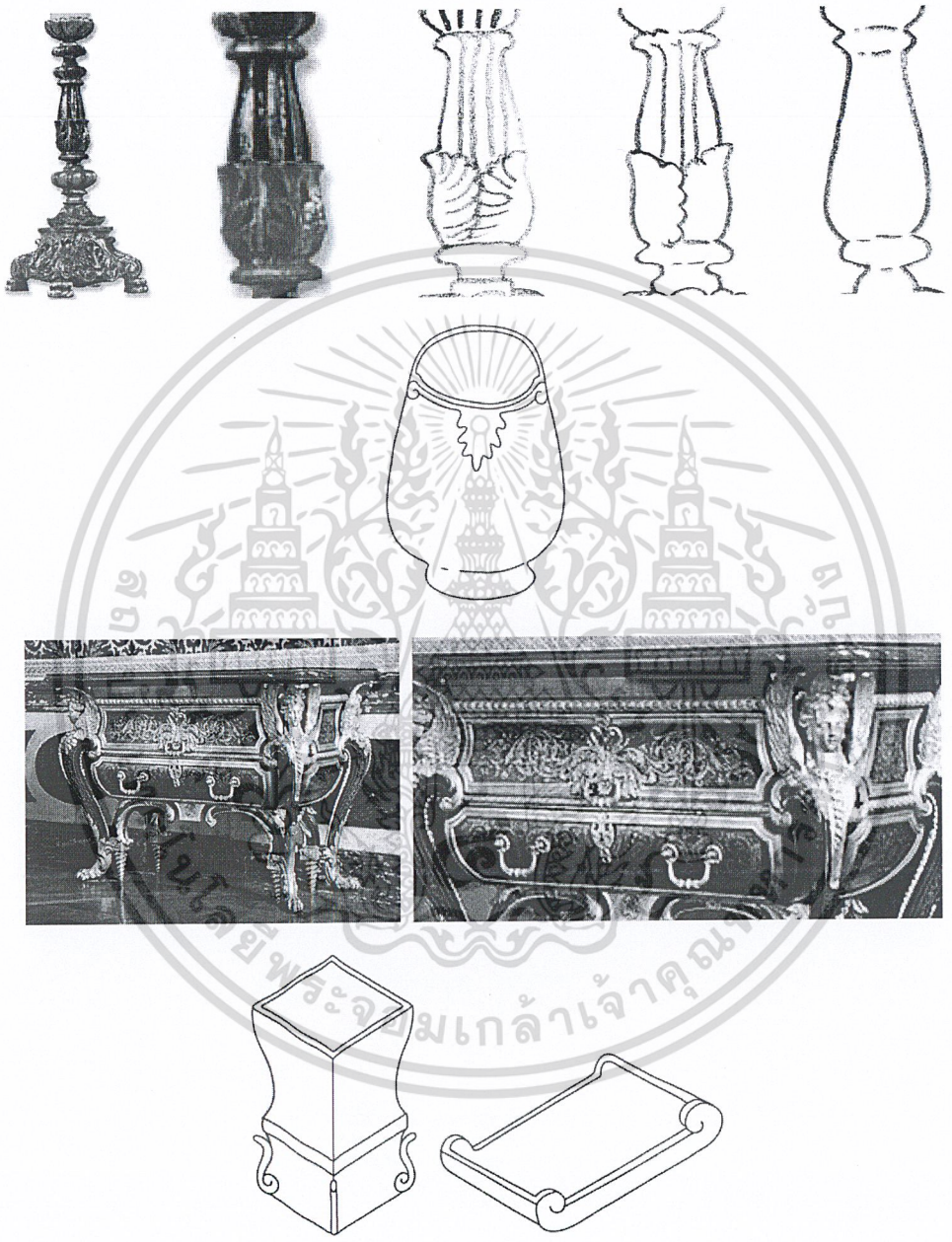


ภาพที่ 207 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างภาชนะใส่น้ำจิ้ม 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. ที่ใส่ช้อน ส้อม

การวางช้อนส้อมสามารถวางได้ทั้งแนวนอนและแนวตั้ง จึงร่างแบบในการวางช้อนส้อมทั้งสองแบบ



ภาพที่ 208 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ช้อน ส้อม 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

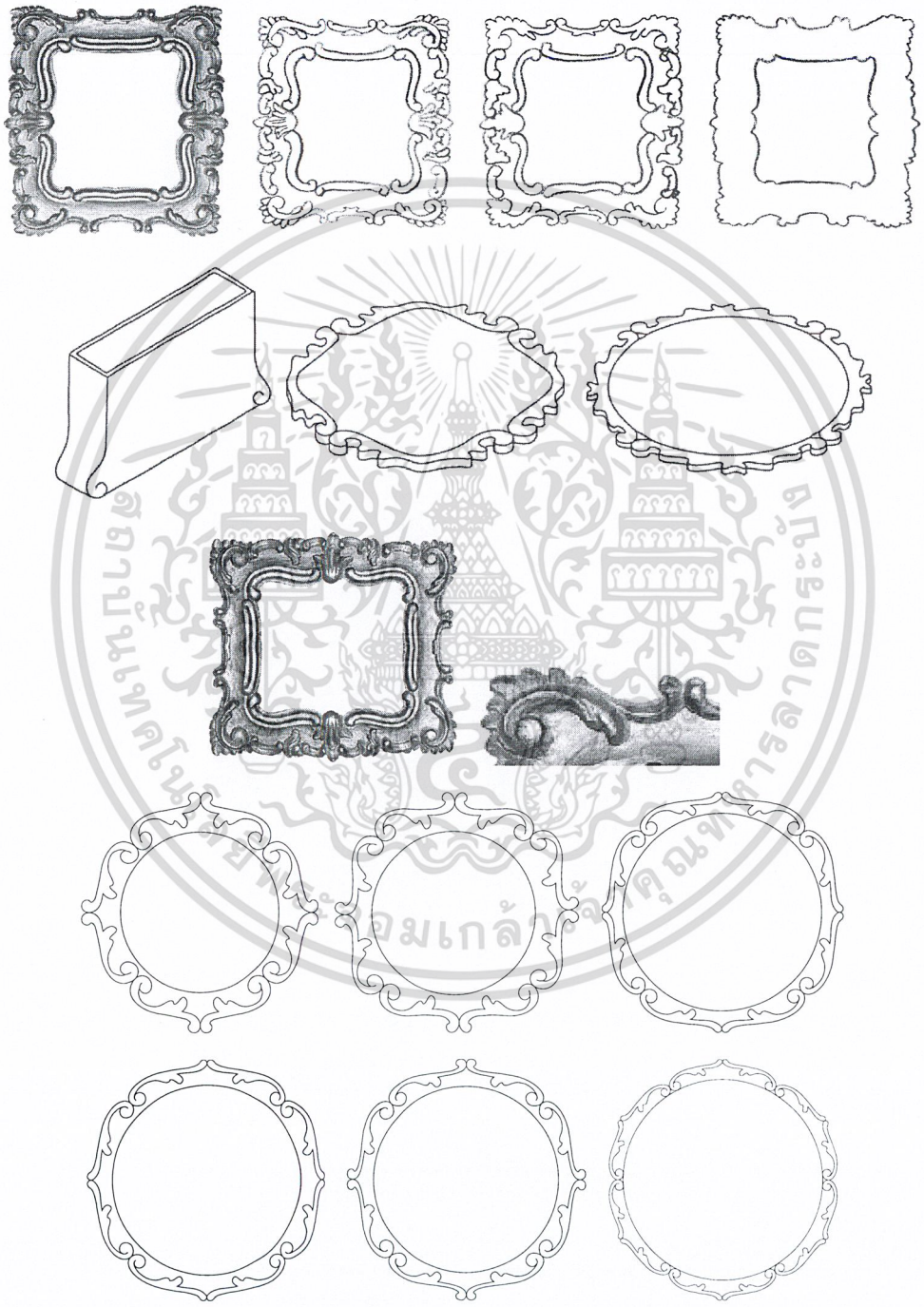


ภาพที่ 209 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ช้อน ส้อม 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

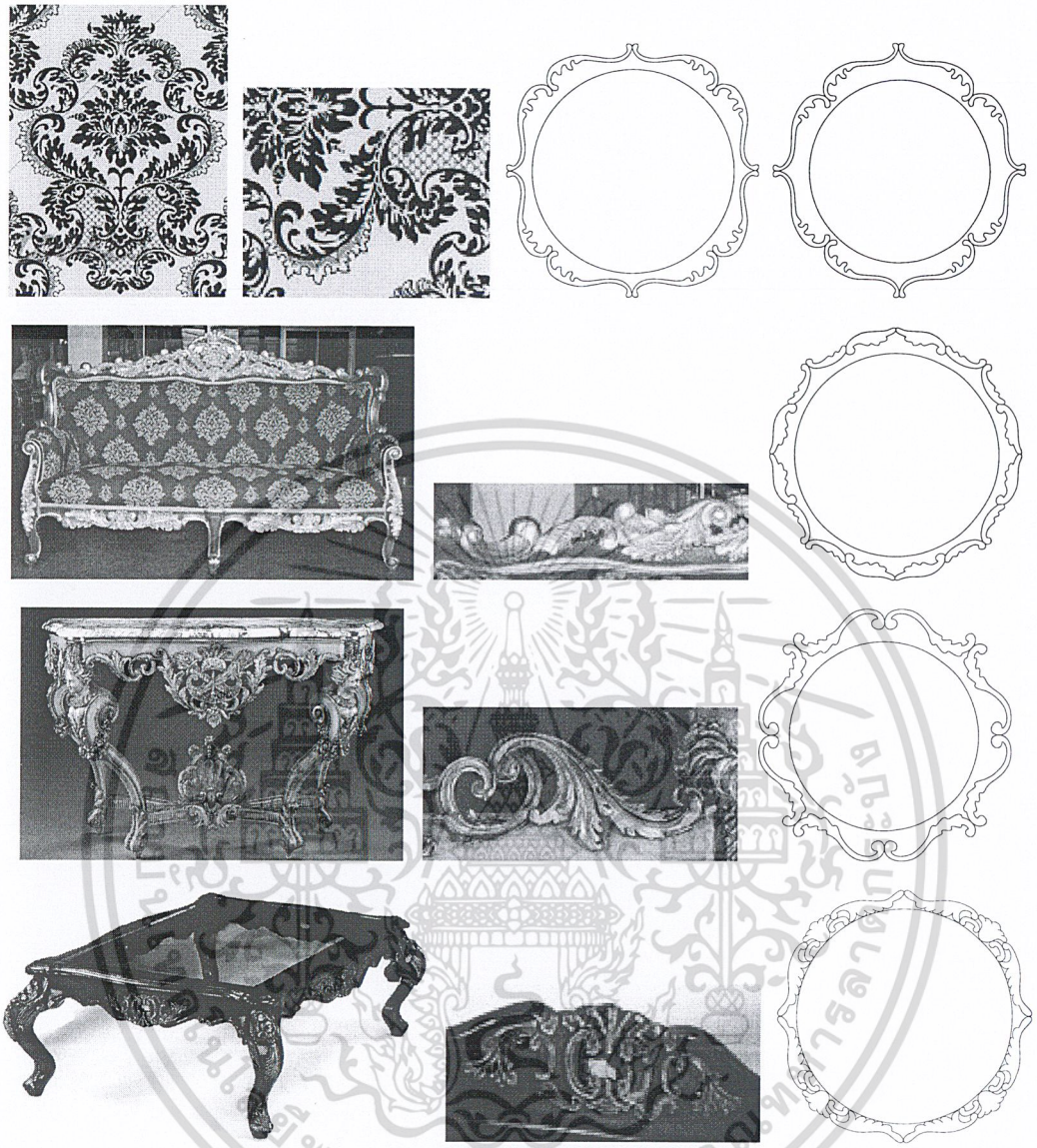
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก

กระดาษเช็ดปากสามารถจัดได้ทั้งแบบตั้งขึ้น หรือวางไว้บนจาน ซึ่งการวางไว้บนจานจะทำให้ผู้ใช้สะดวกในการหยิบมากกว่าการวางแบบตั้ง จึงให้ลวดลายต่างๆ ที่คลี่คลายมาจากกรอบรูปแบบบาโร้ค



ภาพที่ 210 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

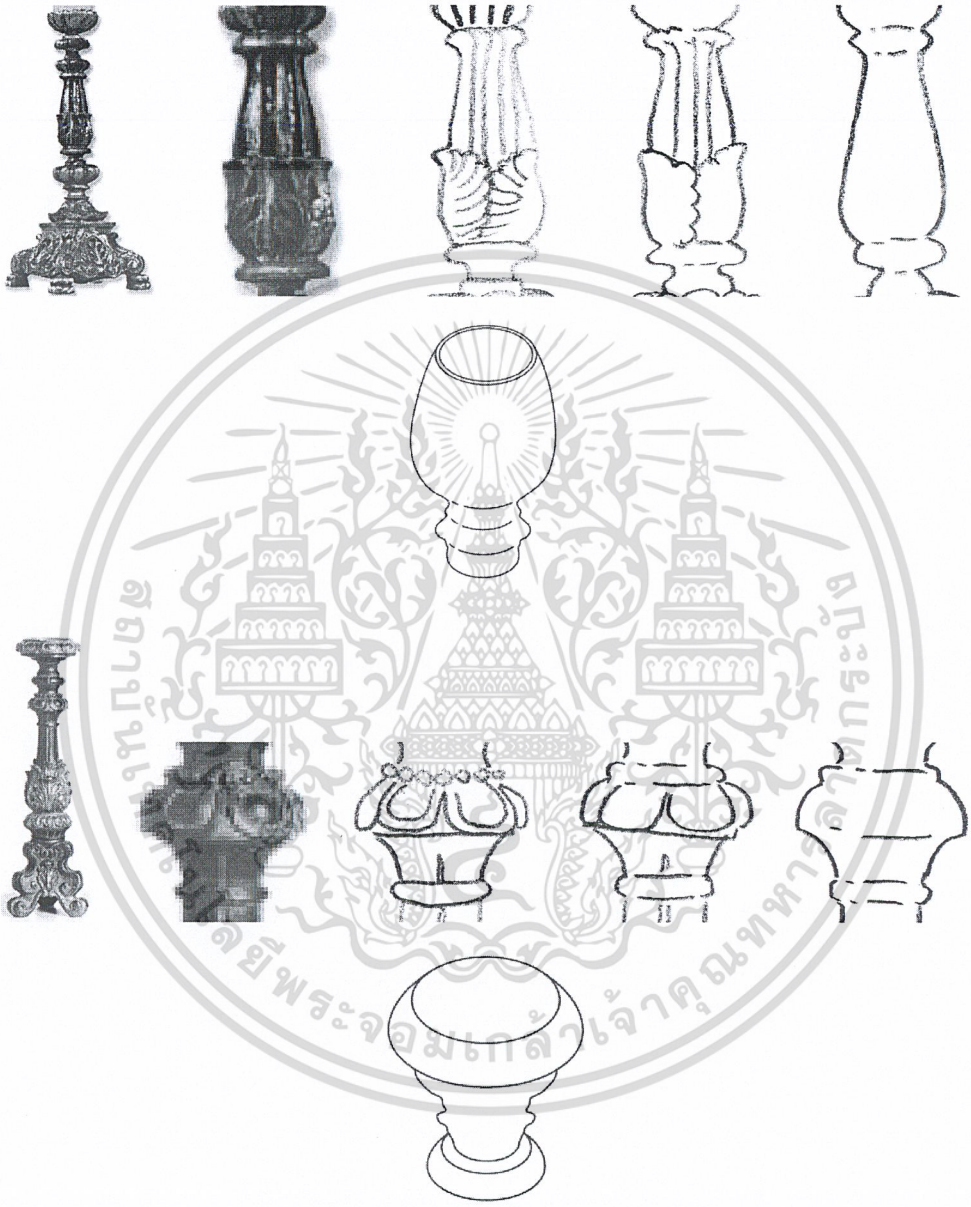


ภาพที่ 211 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่กระดาษเช็ดปาก 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

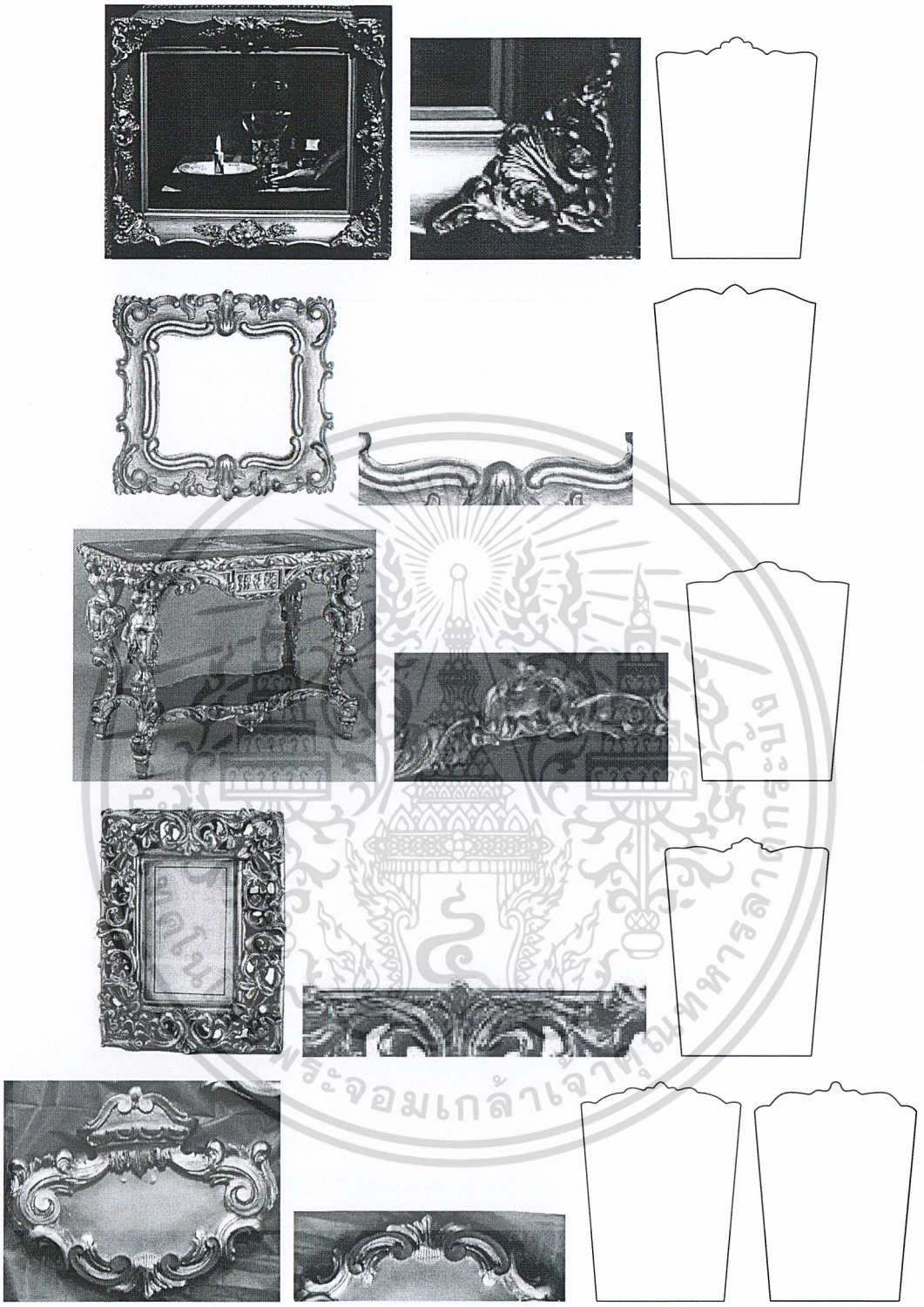
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

ร่างแบบโดยการคลี่คลายรูปทรงผลิตภัณฑ์บาโร้คที่มีรูปทรงห่อหุ้มให้สามารถใส่ไม้จิ้มฟันแบบแนวตั้งได้



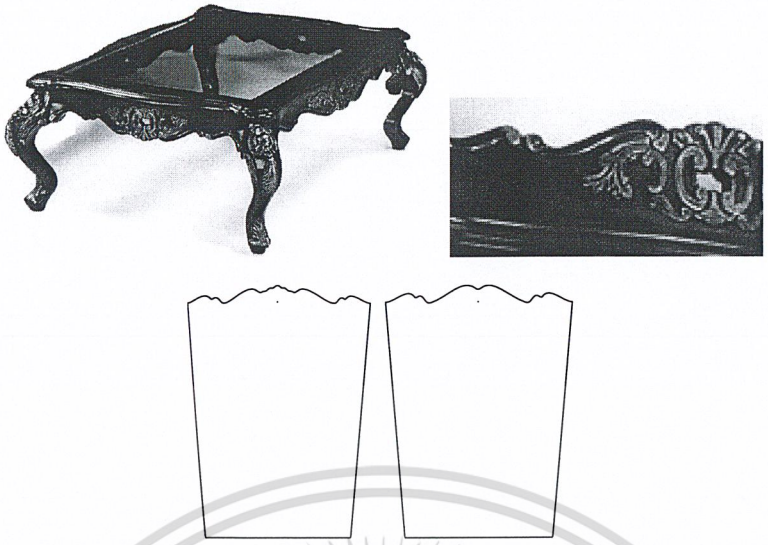
ภาพที่ 212 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 213 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 2

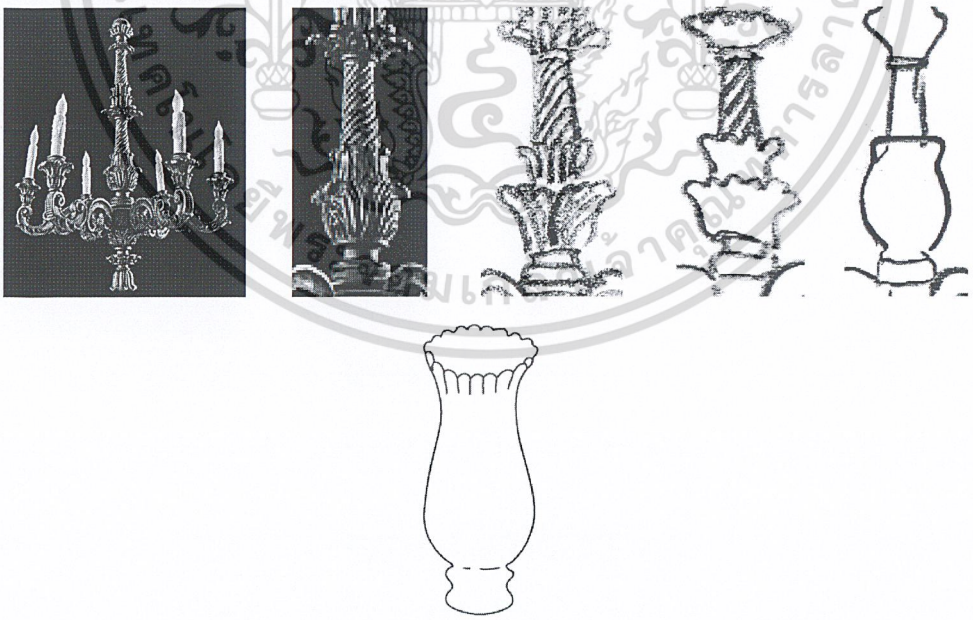
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 214 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟัน 3

13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร

ที่คีบอาหารเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ค่อยมีความสวยงาม และสามารถจัดวางได้ทั้งแบบแนวตั้งและวางแบบนอน การวางแบบตั้งสามารถปกปิดบางส่วนของที่คีบอาหารได้แต่จะหยิบใช้งานไม่สะดวก การวางแบบนอนทำให้ใช้งานสะดวก แต่ที่ใส่จะต้องมีความสวยงามขึ้นเพื่อเป็นเหมือนการตกแต่งที่คีบอาหารด้วย



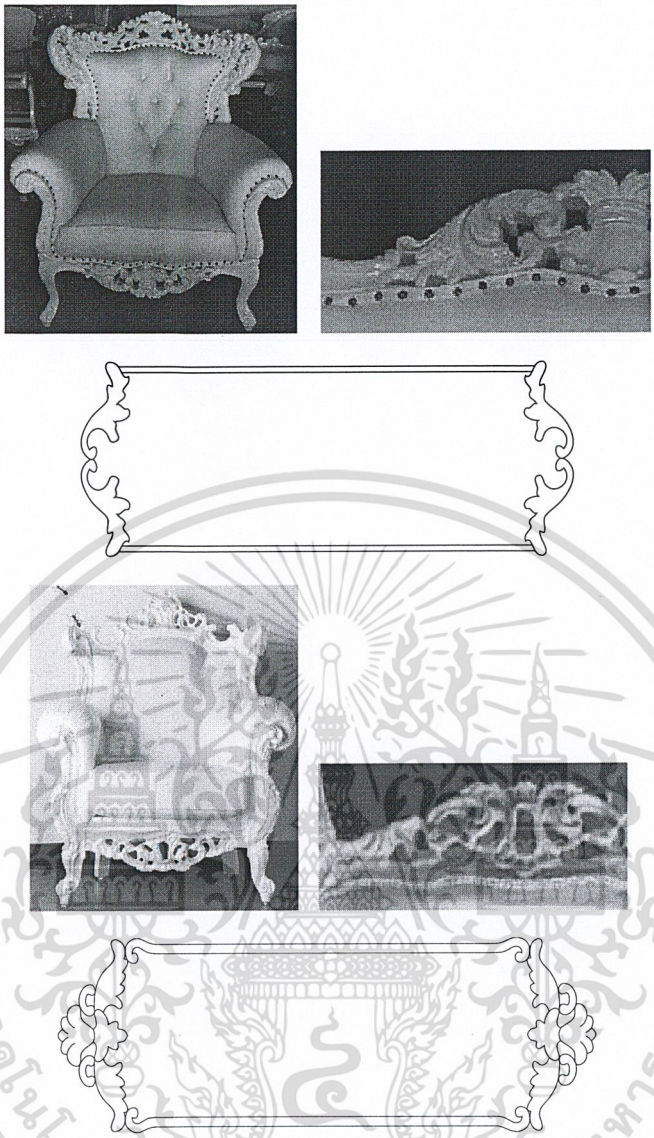
ภาพที่ 215 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหาร 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 216 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหาร 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

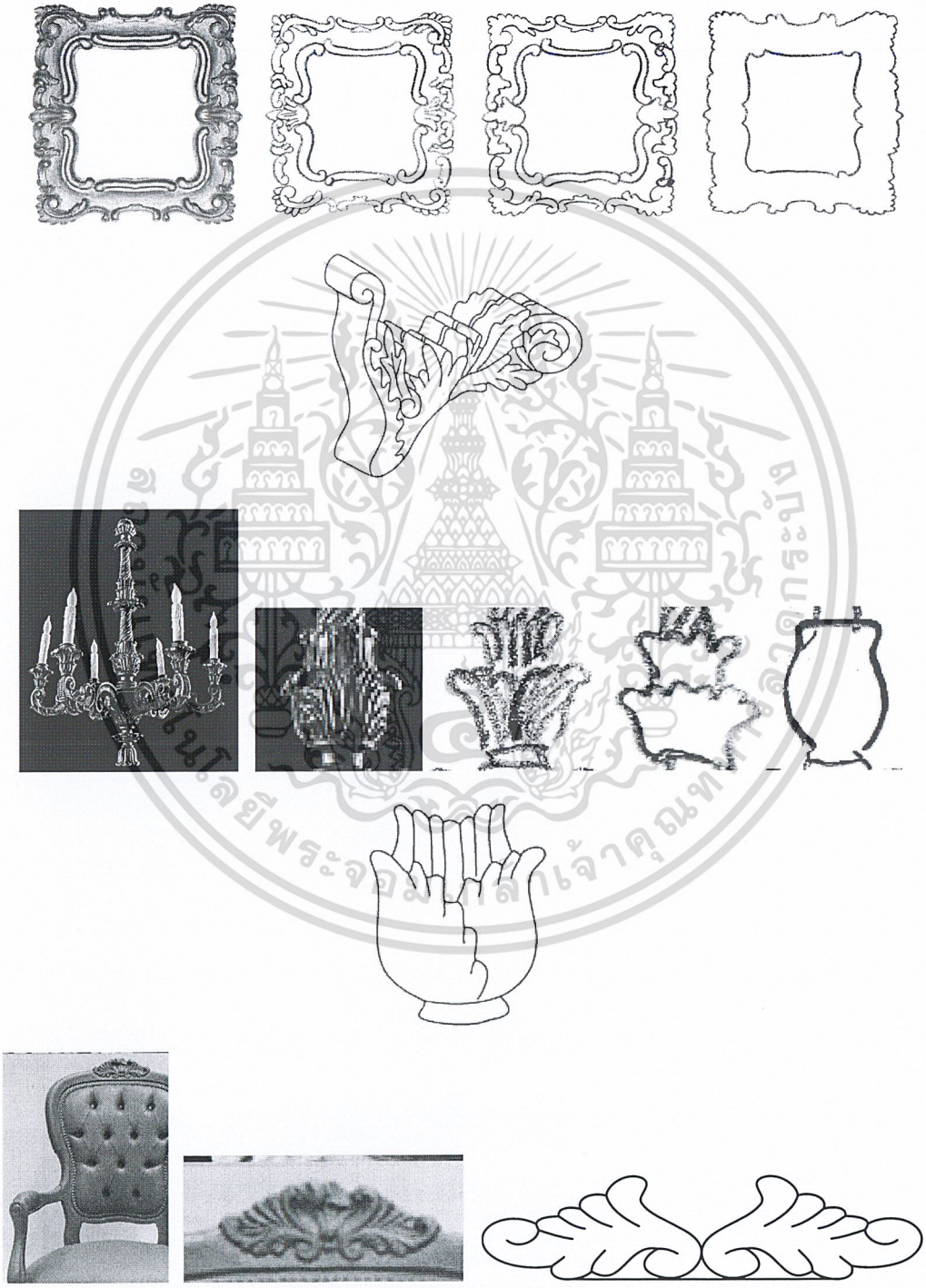


ภาพที่ 217 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหาร 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

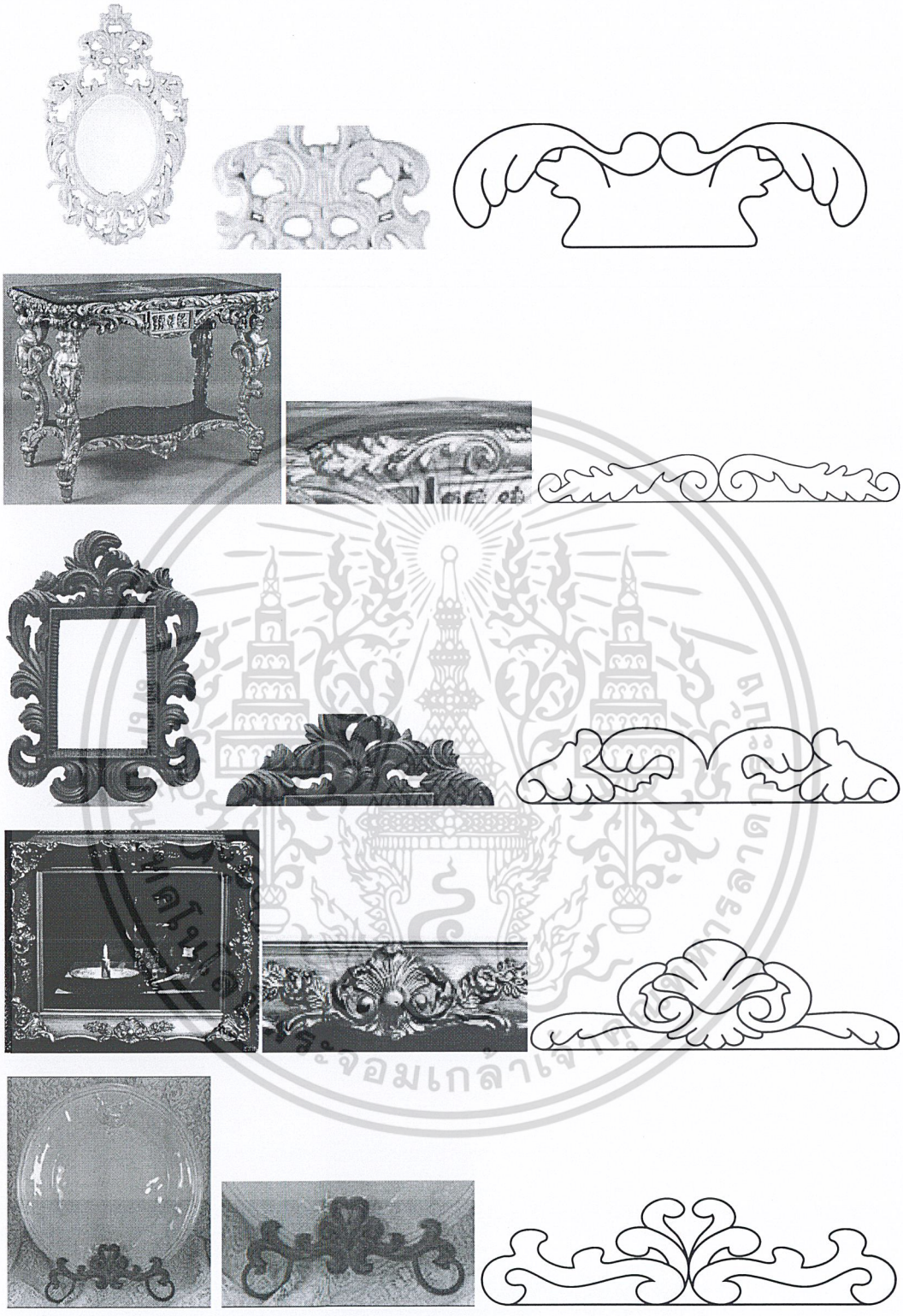
14. ฐานวางป้ายชื่อ

การวางป้ายชื่ออาหารแบบตั้งขึ้นจะทำให้ผู้บริโภคอ่านชื่ออาหารได้สะดวก ฐานวางป้ายชื่ออาหารจึงควรเป็นแบบเสียบเพื่อให้บริกรสะดวกในการใช้งานด้วย โดยร่างแบบโดยใช้การคลี่คลายลวดลายบาโร้คที่มีความสวยงามเพื่อเป็นการตกแต่งบัตรป้ายชื่ออาหารไปด้วยในตัว



ภาพที่ 218 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างฐานวางป้ายชื่อ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

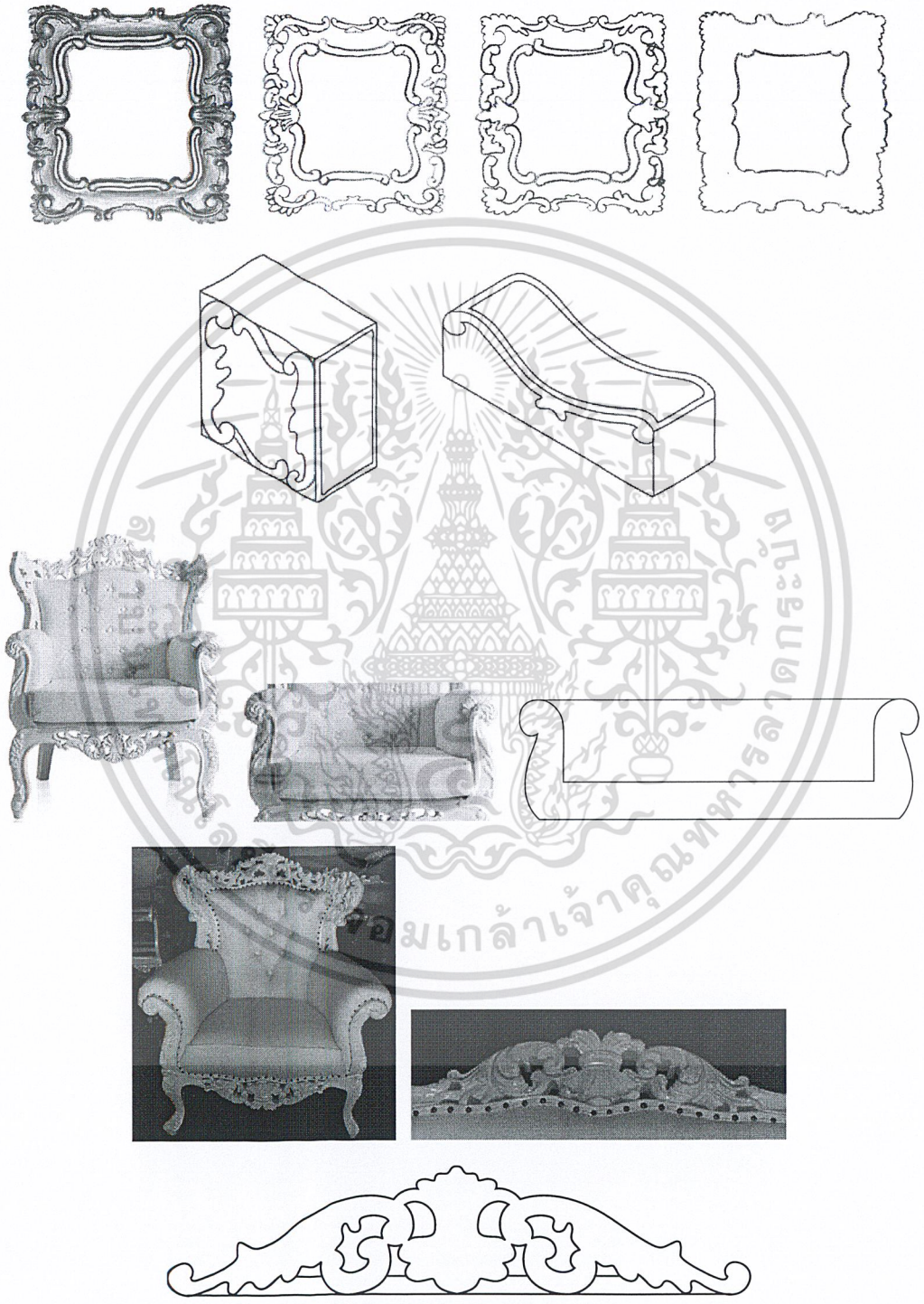


ภาพที่ 219 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างฐานวางป้ายชื่อ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

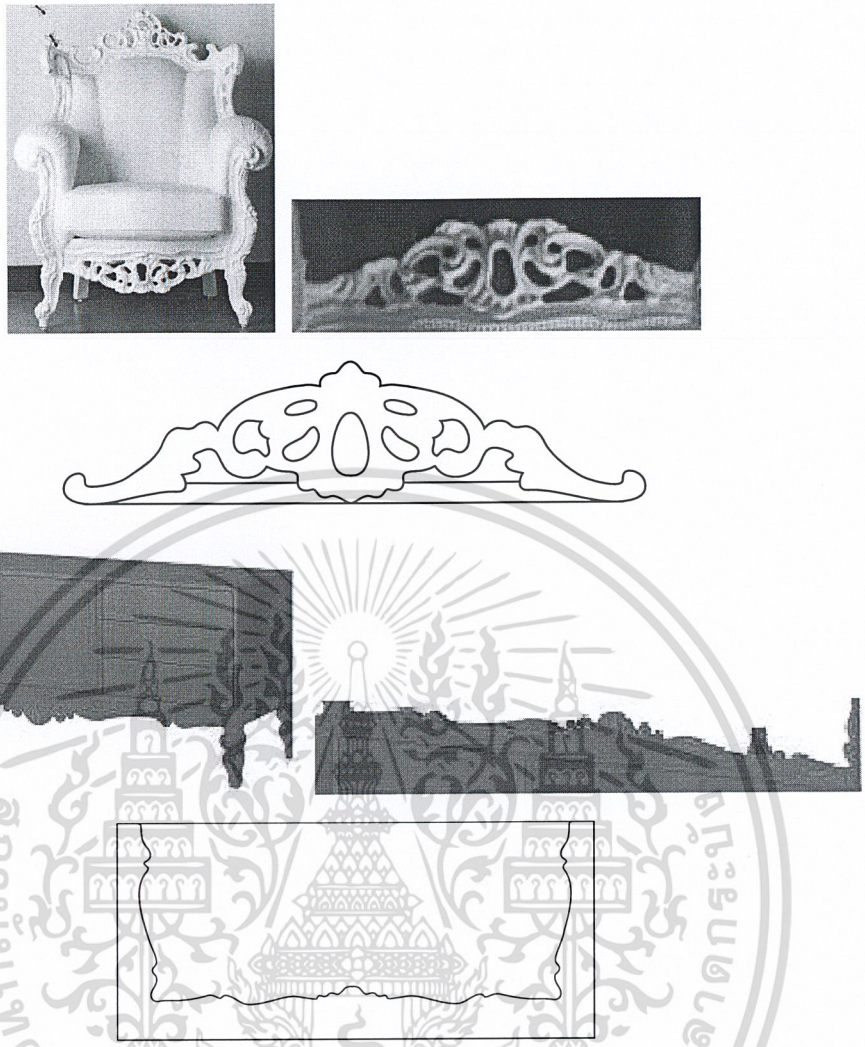
15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง

ร่างแบบโดยการคลี่คลายรูปทรงของกรอบรูปที่มีลายบาโร้คเพื่อให้ลวดลายต่างๆ ช่วยให้นามบัตรดูน่าสนใจขึ้น



ภาพที่ 220 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 221 การคลี่คลายรูปทรงแบบบาโร้คและแบบร่างที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง 2

วิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 2

การร่างแบบจากการคลี่ลายลวดลายแบบบาโร้ค ทำให้ได้แบบที่มีความโมเดิร์นแต่ยังคงความรู้สึกถึงความหรูหราสไตล์บาโร้คได้ดี ทำให้รู้สึกได้ถึงความเป็นโมเดิร์นลักซูรี่ และเข้ากับบรรยากาศของโรงภาพยนตร์ได้ดี

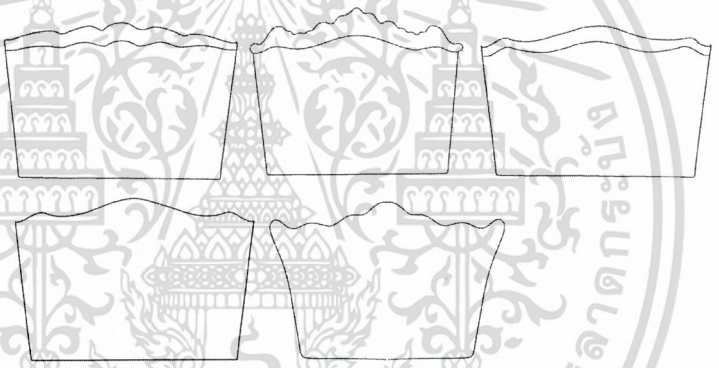
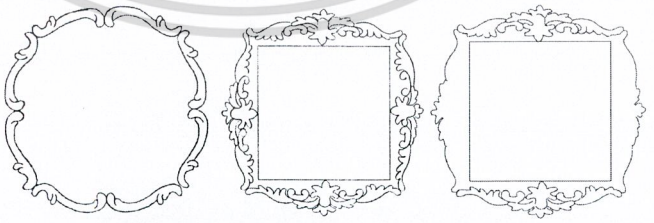
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลด้านแนวทางการออกแบบ

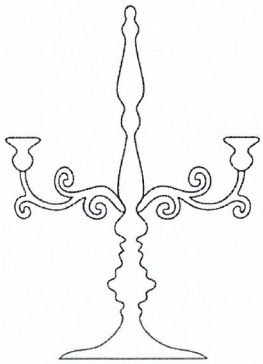
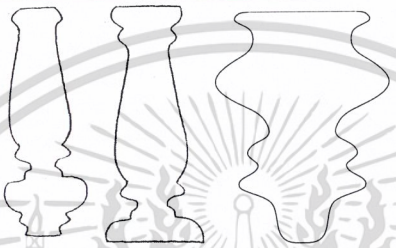
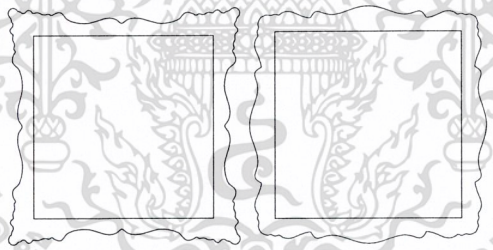
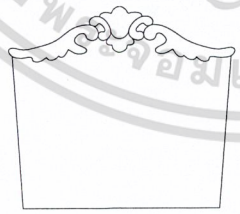
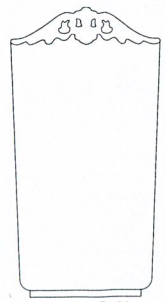
แนวทางการออกแบบการคลี่คลายลวดลายและรูปทรงของศิลปะสมัยบาโร้ค เหมาะสมกว่าแนวทางการใช้รูปทรงเรขาคณิตออกแบบรูปทรง และตกแต่งโดยใช้ลวดลายของศิลปะสมัยบาโร้ค เนื่องจากสามารถสื่อถึงความเป็นโมเดิร์นลักซูรี่ได้ดีกว่า โดยอาจมีการใช้ลวดลายบาโร้คมาผสมผสานในการตกแต่งได้

จากแบบร่างผลิตภัณฑ์ต่างๆ จึงนำมาเลือกแบบผลิตภัณฑ์ที่มีรูปทรงเหมาะสมในการใช้งาน รวมทั้งมีลวดลายที่มีความสวยงาม เข้ากันได้กับผลิตภัณฑ์อื่นๆในชุด มาทำหุ่นจำลองและทำแบบร่างขั้นสุดท้ายต่อไป

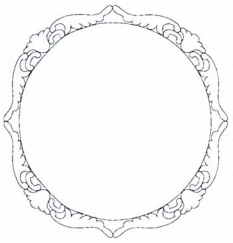
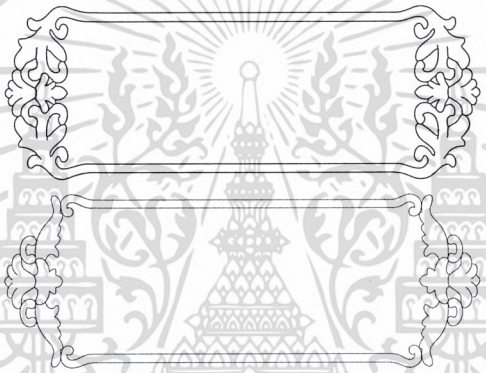
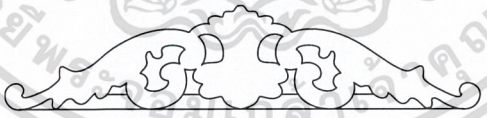
ตารางที่ 21 แสดงแบบร่างของผลิตภัณฑ์ที่เลือกมาทำหุ่นจำลองและพัฒนาเป็นแบบร่างขั้นสุดท้าย

ผลิตภัณฑ์	แบบร่าง
1. ภาชนะผนังสูง	
2. ภาชนะทรงแบน	
3. ภาชนะทรงแบน ก้นลึก	
4. ภาชนะมีด้ามจับ	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์	แบบร่าง
5. ภาชนะวางไม้เสียบ หรือส้อม	
6. ถาดสำหรับ จัดแสดงอาหาร	
7. ที่วางภาชนะ ใส่อาหาร ในอ่างอุ่นอาหาร	
8. ที่รองภาชนะอาหาร สำหรับการ รับประทาน	
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

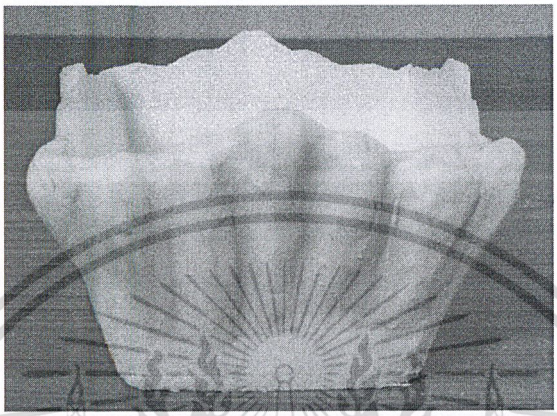
ผลิตภัณฑ์	แบบร่าง
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก	
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร	
14. ฐานวางป้ายชื่อ	
15. ที่ใส่นามบัตร บริษัทย่าปาน เคเทอริ่ง	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 แบบร่างขั้นสุดท้าย

เมื่อเลือกแบบร่างแล้ว จึงนำแบบร่างดังกล่าวมาทำหุ่นจำลองเพื่อทดลองรูปทรง การใช้งาน ความสวยงาม และความเข้ากันของผลิตภัณฑ์แบบต่างๆ

1. ภาชนะผนังสูง

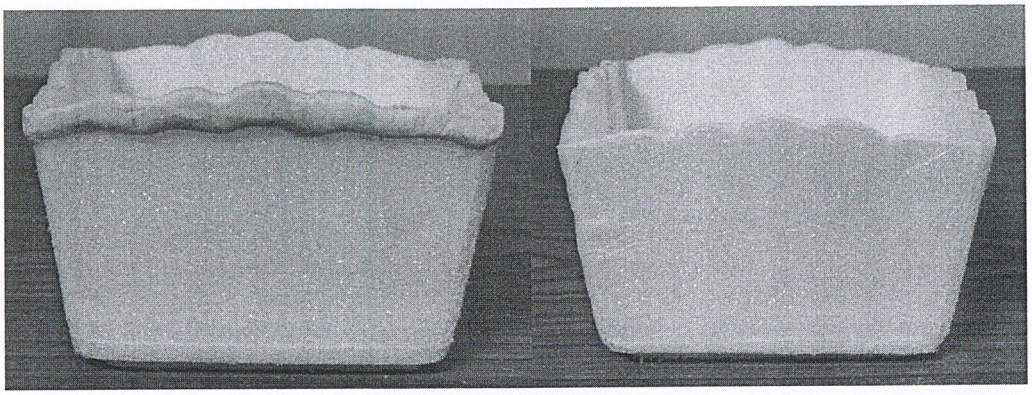


ภาพที่ 222 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 1 ชิ้นงานมีรายละเอียดมากเกินไป มีลายขนาดใหญ่เกินไป

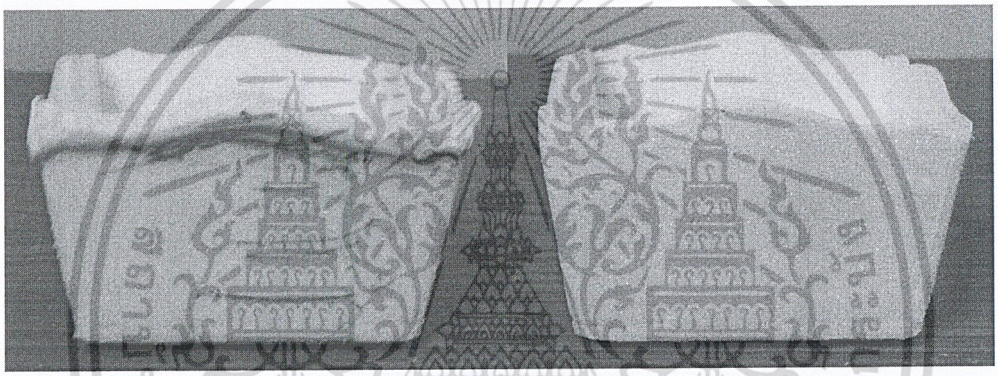


ภาพที่ 223 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 2 ปากชิ้นงานสูงเกินไปทำให้ไม่ค่อยสะดวก เมื่อตักอาหารรับประทาน และลวดลายของปากชิ้นงานไม่เข้ากับชิ้นงานอื่น

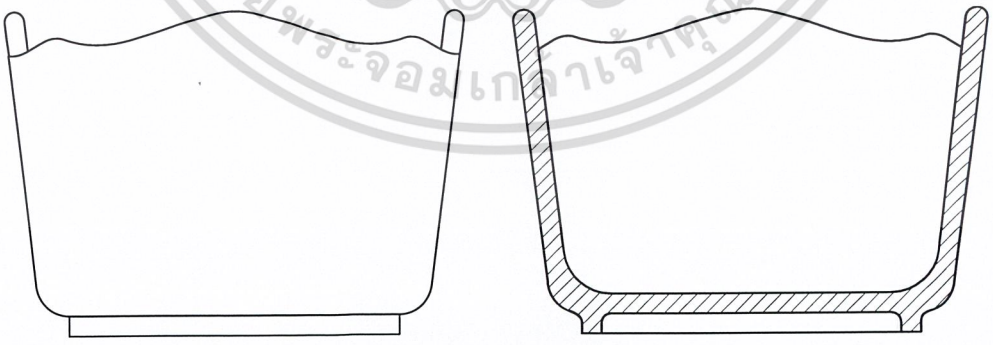
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 224 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 3 ทดลองเปรียบเทียบชิ้นงานที่มีขอบปากและไม่มีขอบปากแต่ปากชิ้นงานมีหยักที่ขนาดใกล้เคียงกันเกินไปทำให้ไม่สวยงาม



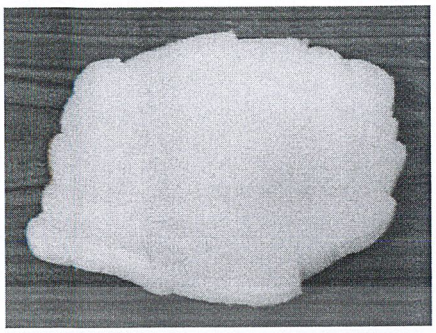
ภาพที่ 225 หุ่นจำลองภาชนะผนังสูงแบบที่ 4 ทดลองเปรียบเทียบชิ้นงานที่มีขอบปากและไม่มีขอบปากชิ้นงานแบบนี้มีปากที่ไม่สูงเกินไป ทำให้สะดวกต่อการใช้งาน มีรูปทรงที่เข้ากับชิ้นงานอื่นๆ ได้ดี ชิ้นงานที่ไม่มีขอบปากดูหรูหรากว่าชิ้นงานที่มีขอบปาก



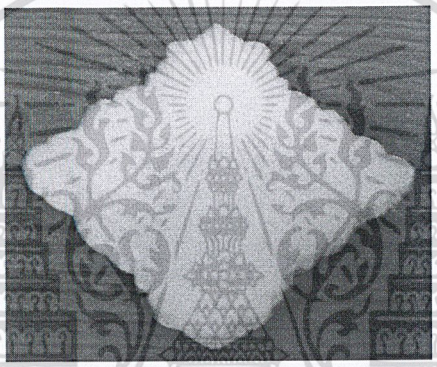
ภาพที่ 226 แบบร่างภาชนะผนังสูงขั้นสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ภาชนะทรงแบน



ภาพที่ 227 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 1 ชิ้นงานไม่สมมาตรทำให้ไม่สะดวกในการจัดวาง

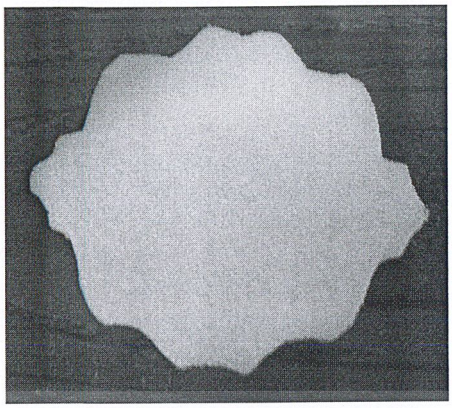


ภาพที่ 228 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 2 รอยหยักด้านบนและล่างของชิ้นงานยื่นออกมา ทำให้ไม่ค่อยสวยงาม

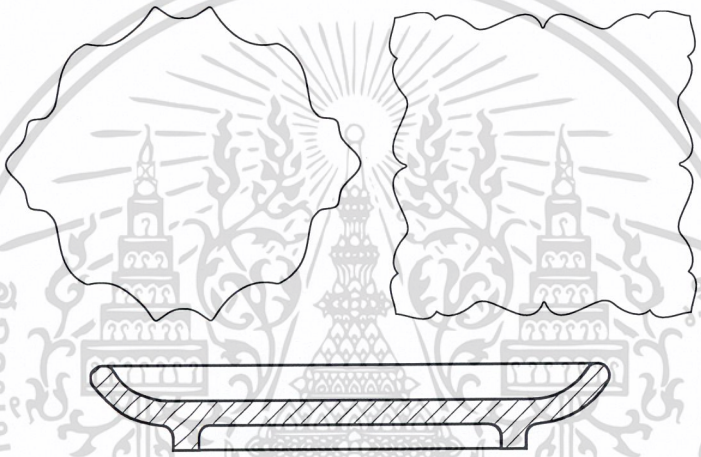


ภาพที่ 229 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 3 พัฒนาจากแบบที่ 2 ให้ชิ้นงานสมมาตร และสวยงามมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

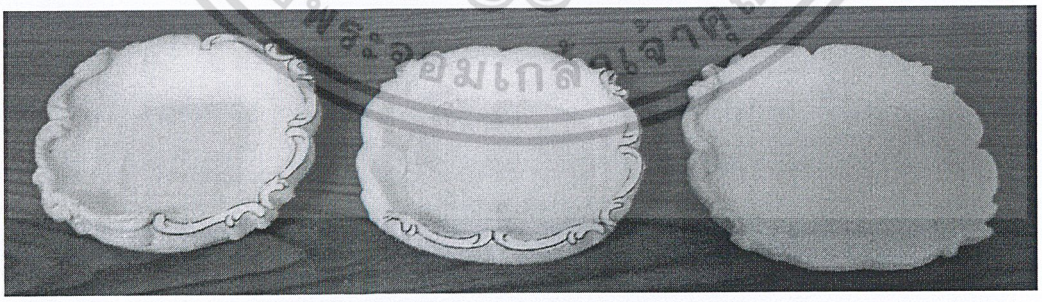


ภาพที่ 230 หุ่นจำลองภาชนะทรงแบนแบบที่ 4 ชิ้นงานมีรูปทรงที่สื่อถึงศิลปะแบบบาโร้คได้ดี



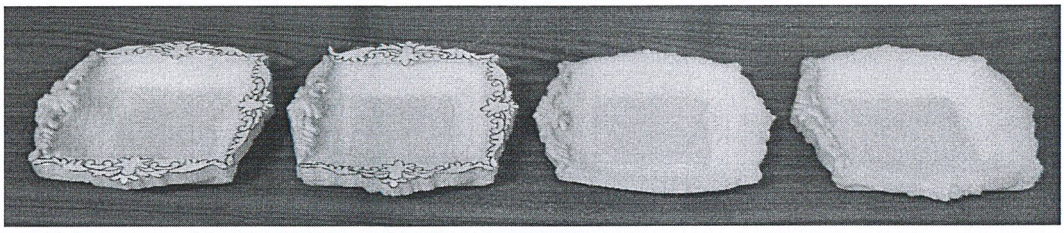
ภาพที่ 231 แบบร่างภาชนะทรงแบนขั้นสุดท้าย 2 แบบ

3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก

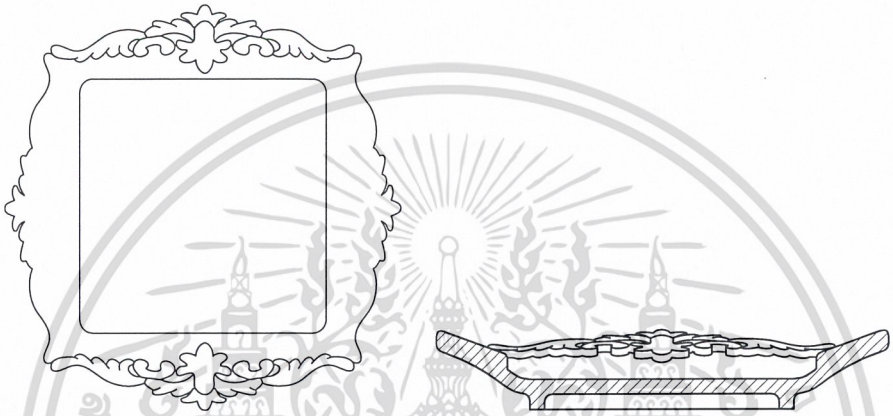


ภาพที่ 232 การพัฒนาหุ่นจำลองภาชนะทรงแบนก้นลึกแบบที่ 1 มีความสวยงามสื่อถึงศิลปะแบบบาโร้คได้ดี แต่เมื่อนำมาจัดวางกับชิ้นงานอื่นยังขาดความเชื่อมโยงกันของชิ้นงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 233 การพัฒนาหุ่นจำลองภาชนะทรงแบนก้นลึกแบบที่ 2 ลวดลายมีความสวยงามสื่อถึงศิลปะแบบบาโร้คได้ดี

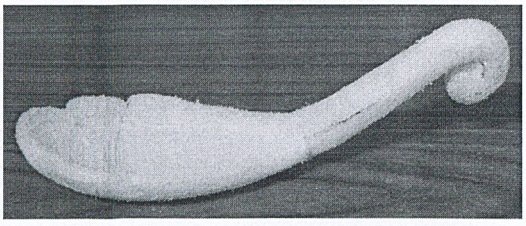


ภาพที่ 234 แบบร่างภาชนะทรงแบนก้นลึกขั้นสุดท้าย

4. ภาชนะมีด้ามจับ

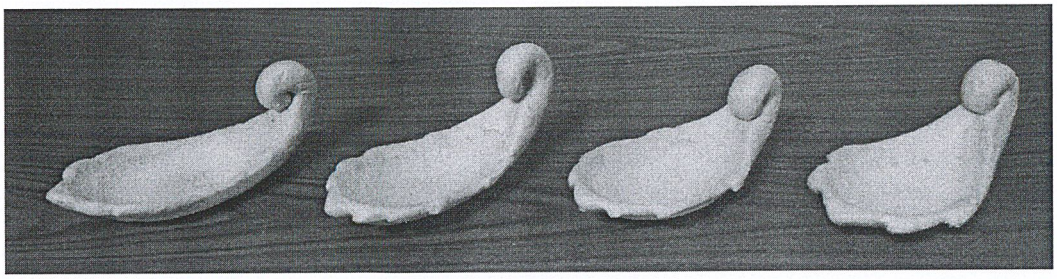


ภาพที่ 235 หุ่นจำลองภาชนะมีด้ามจับแบบที่ 1 ลวดลายที่ด้านล่างของชิ้นงานมีความเสี่ยงต่อการแตกหักสูง



ภาพที่ 236 หุ่นจำลองภาชนะมีด้ามจับแบบที่ 2 ชิ้นงานมีรูปทรงเหมือนช้อนมากเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



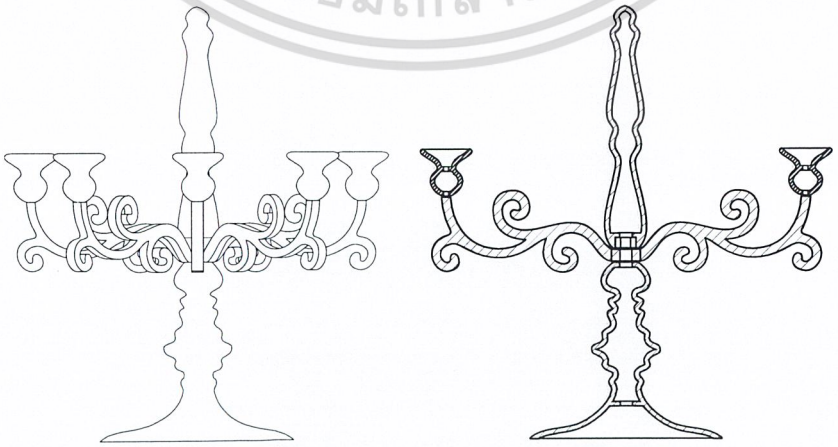
ภาพที่ 237 การพัฒนาหุ่นจำลองแบบที่ 3 ชิ้นงานมีรูปทรงสวยงาม
สามารถสื่อถึงศิลปะแบบบาโร้คได้ดี



ภาพที่ 238 แบบร่างภาชนะมีด้ามจับขั้นสุดท้าย

5. ภาชนะวางไม้เสียบ

ออกแบบให้มีลักษณะเหมือนเชิงเทียนสไตล์บาโร้ค ใช้วางอาหารเสียบไม้ โดยเสียบไม้ลงไปในถ้วยแต่ละใบ สามารถเสียบได้ครั้งละแปดไม้

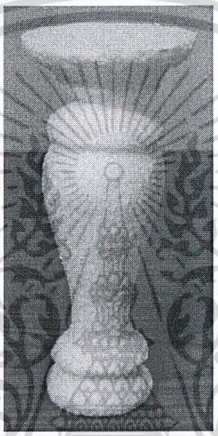


ภาพที่ 239 แบบร่างภาชนะวางไม้เสียบขั้นสุดท้าย

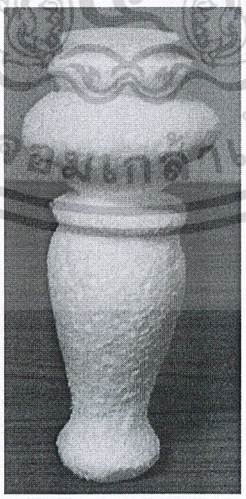
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร

ชิ้นส่วนด้านบนเป็นกระจก ซึ่งติดกับขาโดยใช้กาว UV ซึ่งคุณสมบัติของกาวยูวี คือ เป็นกาวสำหรับยึดติดวัสดุต่างๆ เช่น กระจก โลหะ อะครีลิค พลาสติก และอื่นๆ สามารถติดกระจกได้ดี โดยที่แผ่นกระจกยังใสไร้รอยกาว กาวยูวีเป็นแบบชนิดใส มีคุณสมบัติใสไม่มีสี ไม่ทิ้งคราบ และไม่เปลี่ยนสีแม้ถูกแสงแดดหรือแสงยูวี สามารถแห้งได้โดยการผ่านแสงยูวีในเวลาอันรวดเร็ว ประมาณ 1-5 นาที (ขึ้นอยู่กับกำลังวัตต์ของหลอดยูวี) หลังจากอบแห้งแล้ว จะมีคุณสมบัติ ยึดติดแน่น ทนทาน และไม่มีคราบกาว สามารถทนความร้อนได้ถึง 85 องศาเซลเซียส และ เย็นถึง -45 องศาเซลเซียส

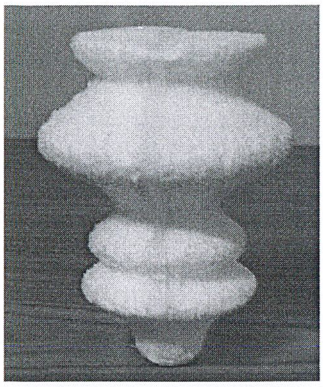


ภาพที่ 240 หุ่นจำลองขาถาดสำหรับจัดแสดงอาหารแบบที่ 1 ขาสูงเกินไป และมีรูปทรงที่ใกล้เคียงกับลายไทยมากเกินไปทำให้สื่อถึงศิลปะแบบบาโร้คได้ไม่ชัดเจน



ภาพที่ 241 หุ่นจำลองขาถาดสำหรับจัดแสดงอาหารแบบที่ 2 ขาสูงเกินไป และรูปทรงที่สวยงามอยู่ช่วงบนของชิ้นงาน ซึ่งอยู่ติดกับกระจก ทำให้เมื่อวานกระจกแล้วจะบังรูปทรงนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 242 หุ่นจำลองขาถาดสำหรับจัดแสดงอาหารแบบที่ 3 ความสูงของชิ้นงานมีขนาดพอดี และมีรูปทรงความโค้งที่พอดีไม่มากหรือน้อยเกินไป

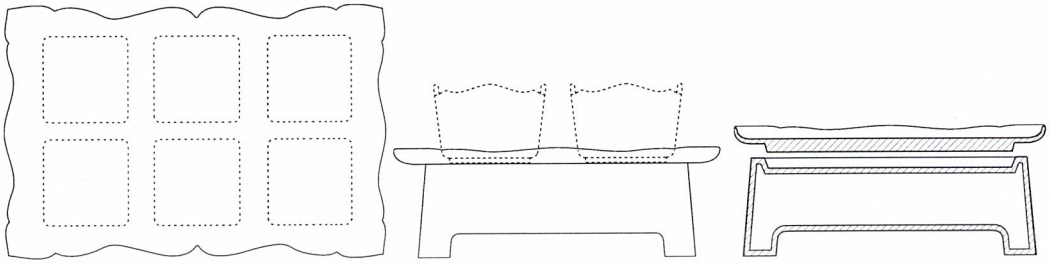


ภาพที่ 243 แบบร่างถาดสำหรับจัดแสดงอาหารขั้นสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

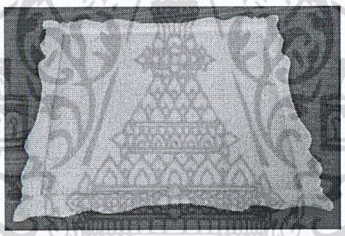
ออกแบบให้สามารถวางภาชนะผนังสูงได้ 6 ใบ



ภาพที่ 244 แบบร่างที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร ขั้นสุดท้าย

8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

ออกแบบให้สามารถวางภาชนะใส่อาหารรูปทรงต่างๆ ได้พอดี มีพื้นที่ว่างที่ทำให้รู้สึกหรูหราและไม่รู้สึกอึดอัด

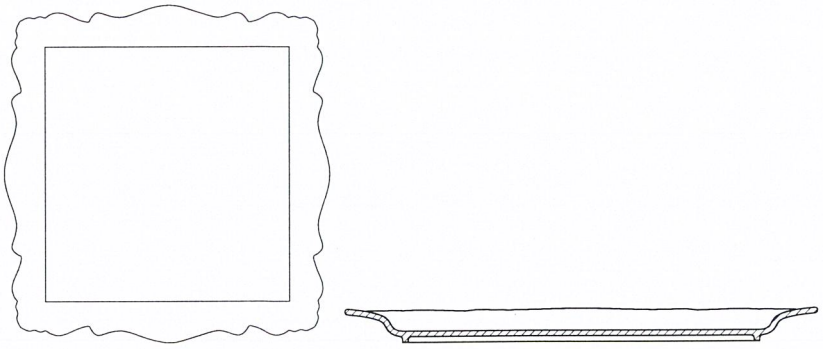


ภาพที่ 245 หุ่นจำลองที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 1
มุมของชิ้นงานแหลมและเล็กเกินไปทำให้หักและบิ่นได้ง่าย



ภาพที่ 246 หุ่นจำลองที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 2
ชิ้นงานสื่อถึงรูปแบบบาโร้ค และเข้ากับชิ้นงานอื่นๆได้ดี

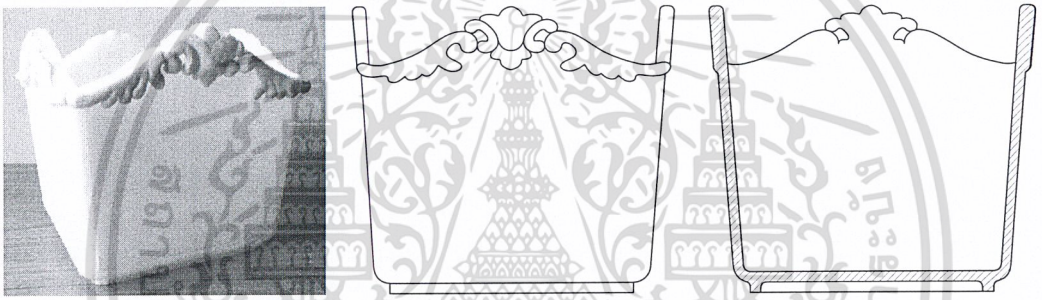
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 247 แบบร่างที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานขั้นสุดท้าย

9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม

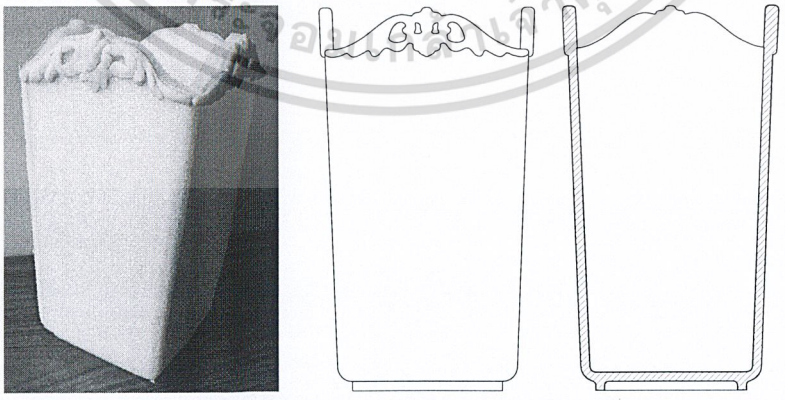
ออกแบบให้มีรูปทรงและลวดลายที่สามารถเข้ากับชิ้นอื่นได้ดี



ภาพที่ 248 หุ่นจำลองและแบบร่างภาชนะใส่น้ำจิ้มขั้นสุดท้าย

10. ที่ใส่ช้อน ส้อม

ออกแบบให้มีรูปทรงและลวดลายที่สามารถเข้ากับชิ้นอื่นได้ดี

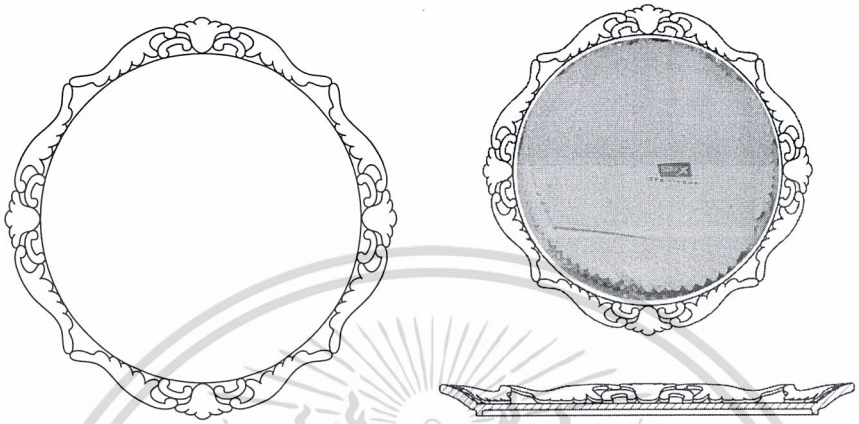


ภาพที่ 249 หุ่นจำลองและแบบร่างภาชนะใส่ช้อน ส้อมขั้นสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก

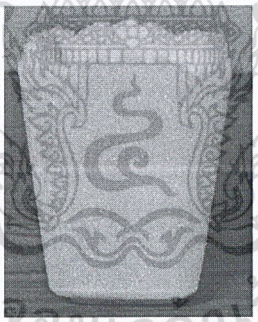
ออกแบบให้วางกระดาษเช็ดปากในแนวราบ โดยวางกระดาษเช็ดปากซ้อนกัน แล้วบิดเป็นเกลียว



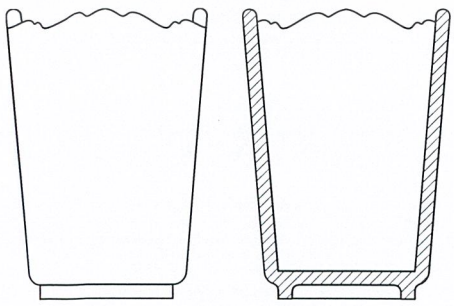
ภาพที่ 250 แบบร่างที่ใส่กระดาษเช็ดปากขั้นสุดท้าย

12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

เนื่องจากมีขนาดเล็ก จึงออกแบบให้มีการลดทอนลวดลาย เพื่อให้ง่ายต่อการผลิต



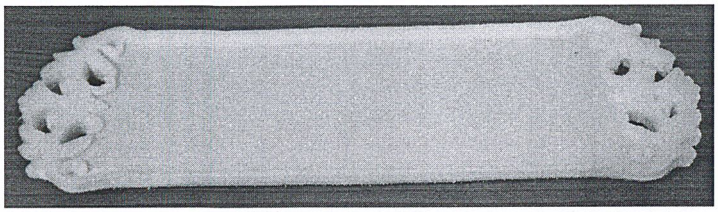
ภาพที่ 251 หุ่นจำลองที่ใส่ไม้จิ้มฟัน



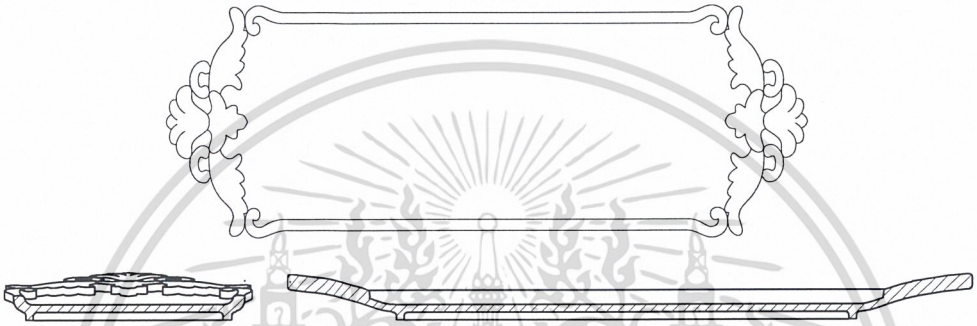
ภาพที่ 252 แบบร่างที่ใส่ไม้จิ้มฟันขั้นสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร

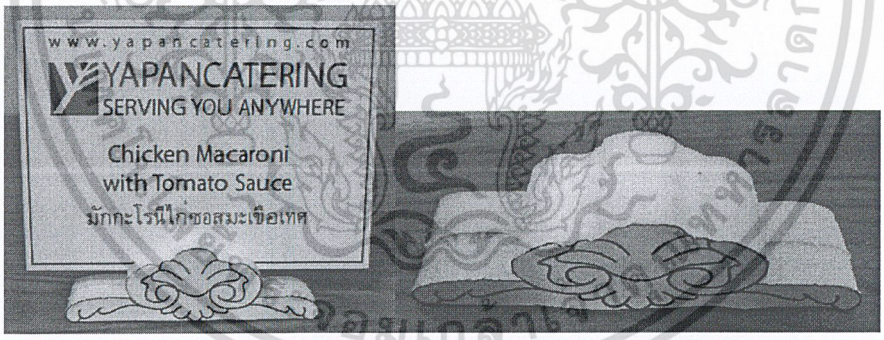


ภาพที่ 253 หุ่นจำลองที่ใส่ที่คีบอาหาร ลวดลายแตกต่างจากชิ้นงานอื่นมากเกินไป

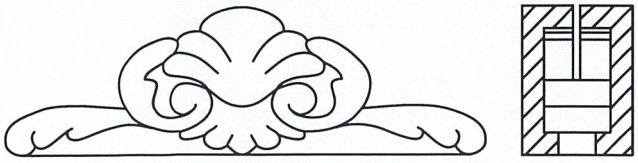


ภาพที่ 254 แบบร่างที่ใส่ที่คีบอาหารขั้นสุดท้าย

14. ฐานวางป้ายชื่อ



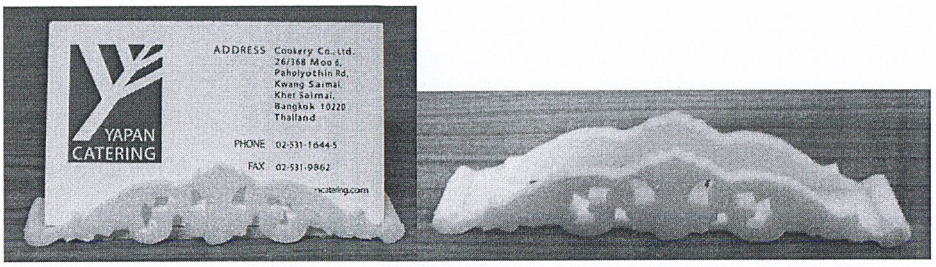
ภาพที่ 255 หุ่นจำลองฐานวางป้ายชื่อ ออกแบบให้วางป้ายชื่อบนพื้นโต๊ะ
โดยเมื่อเสียบป้ายชื่ออาหารแล้ว ความสูงของป้ายชื่อจะเตี้ยกว่าถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร
ทำให้ป้ายชื่อไม่บังอาหาร



ภาพที่ 256 แบบร่างฐานวางป้ายชื่อขั้นสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง



ภาพที่ 257 หุ่นจำลองที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง



ภาพที่ 258 แบบร่างที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่งขั้นสุดท้าย

3.3 การตกแต่งชิ้นงาน

เพื่อตกแต่งชิ้นงานให้มีความหรูหรามากขึ้น จึงคิดวิธีการตกแต่งชิ้นงาน โดยแบ่งแนวทางการตกแต่งชิ้นงานเป็น 4 แนวทางดังนี้

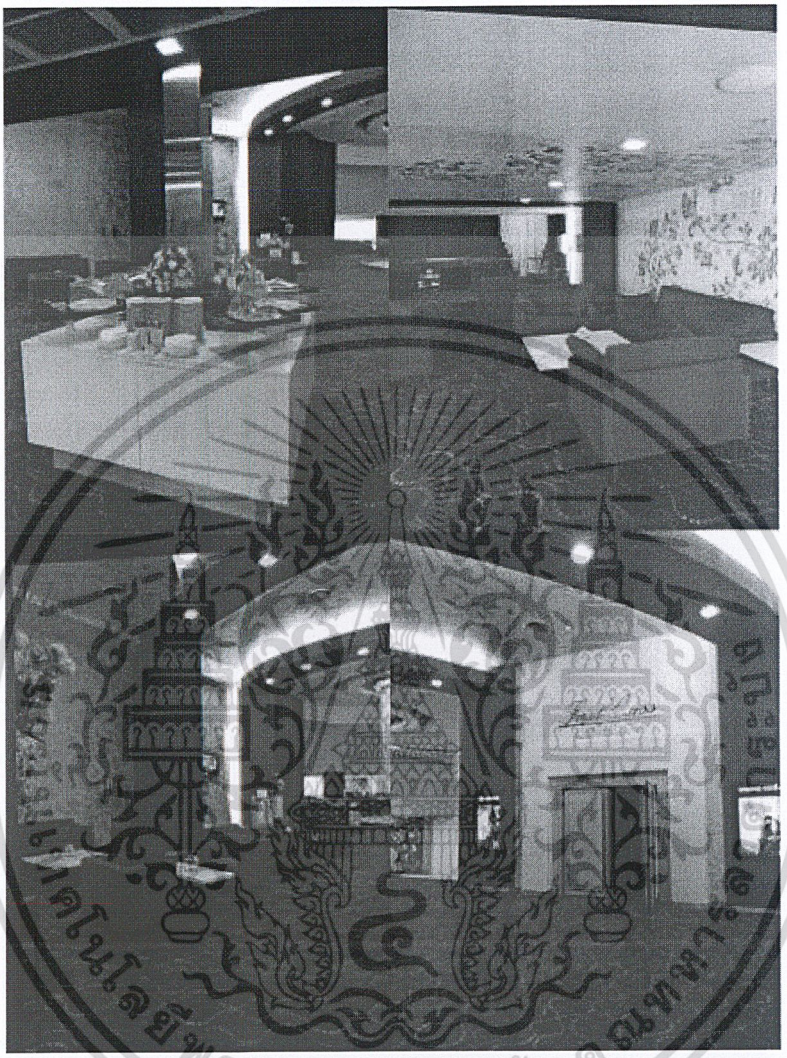
3.3.1 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียว



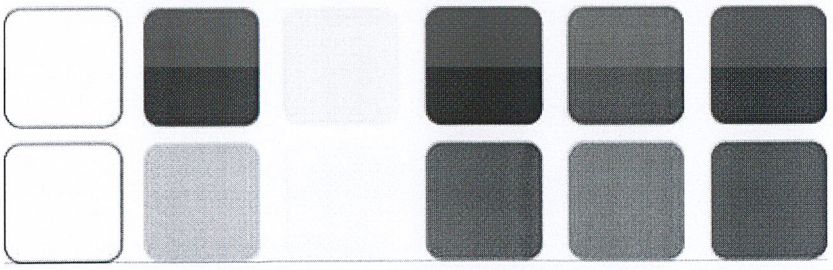
ภาพที่ 259 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีที่ใช้ในการตกแต่งชิ้นงานเป็นสีที่ได้จากการอ้างอิงบรรยากาศและโทนสีในการตกแต่งโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ

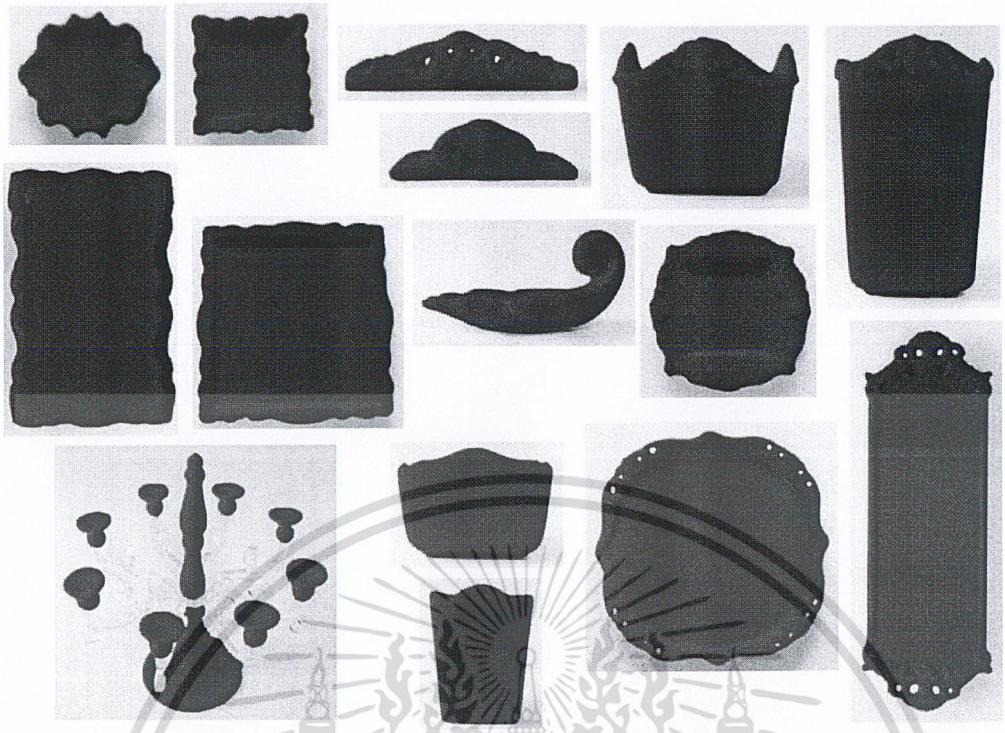


ภาพที่ 260 การตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ

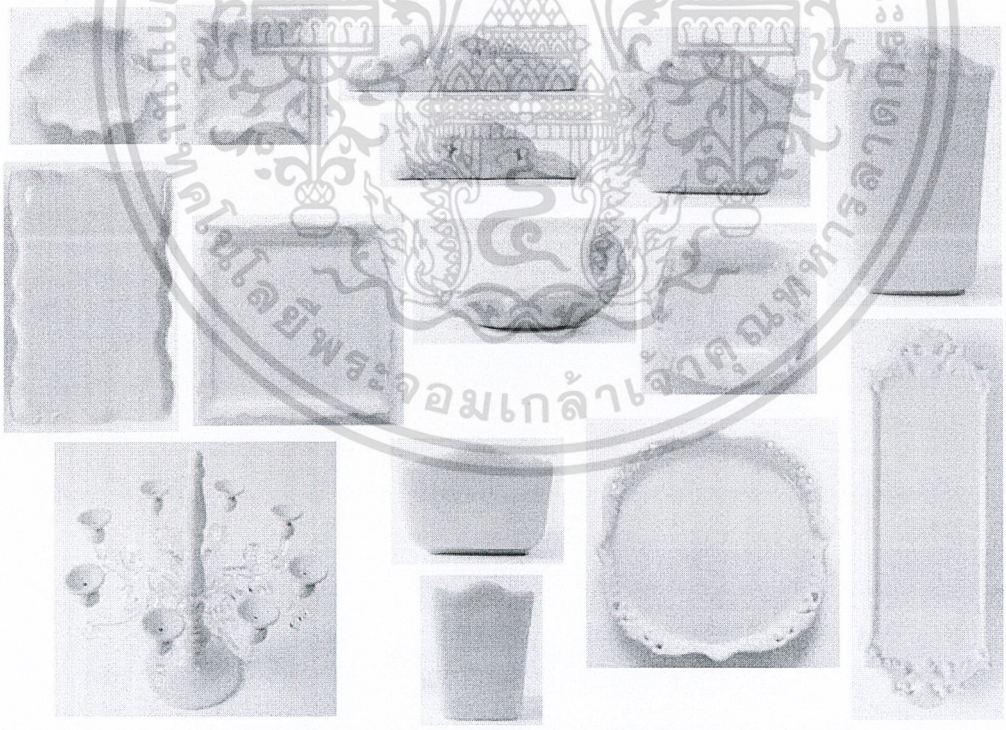


ภาพที่ 261 โทนสีที่ได้จากการอ้างอิงการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์
เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

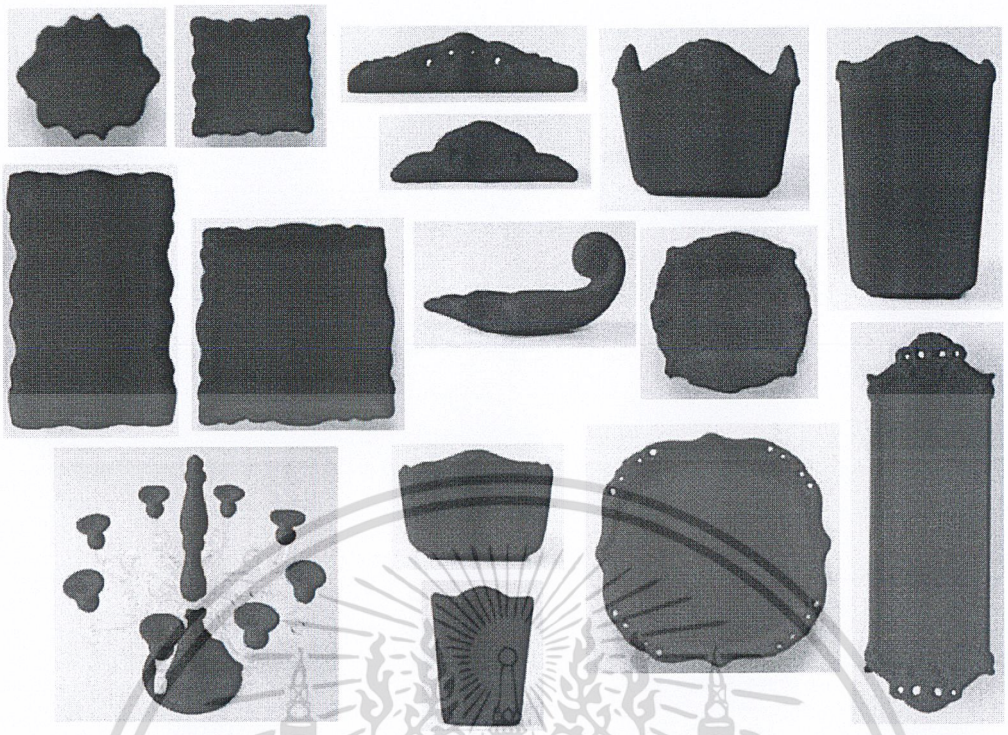


ภาพที่ 262 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 1

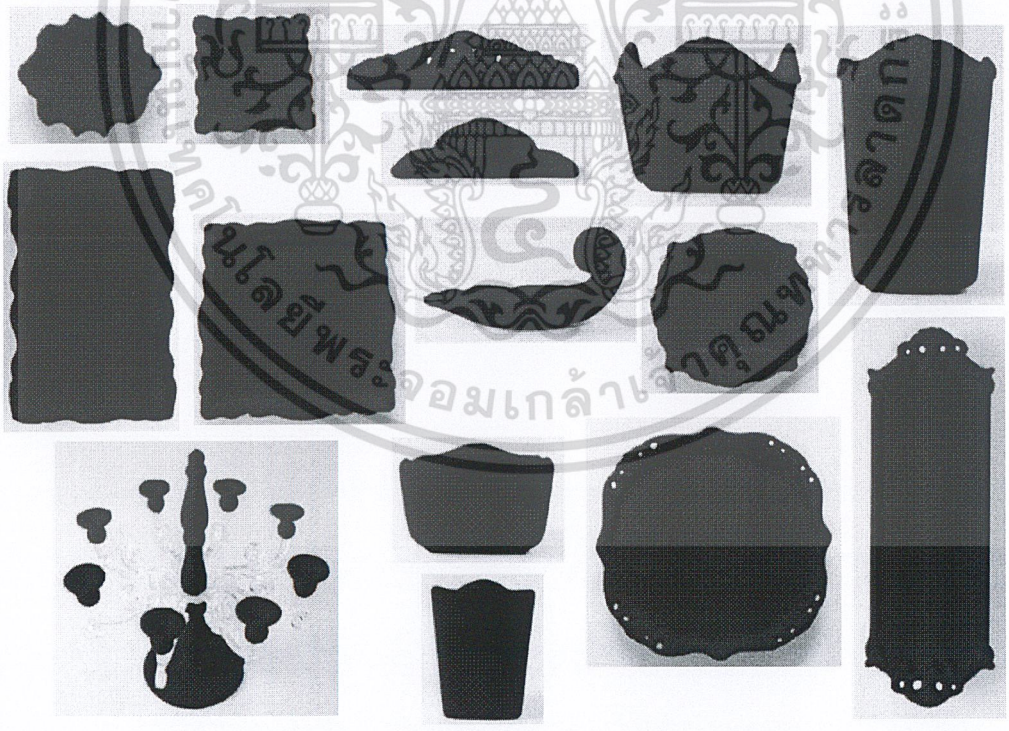


ภาพที่ 263 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 264 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 3



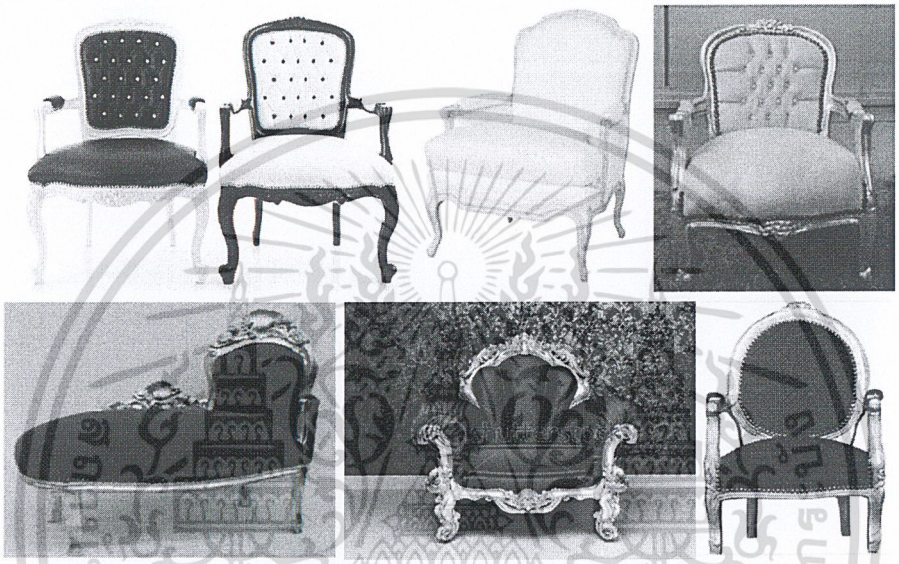
ภาพที่ 265 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียวแบบที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยใช้โทนสีเดียว

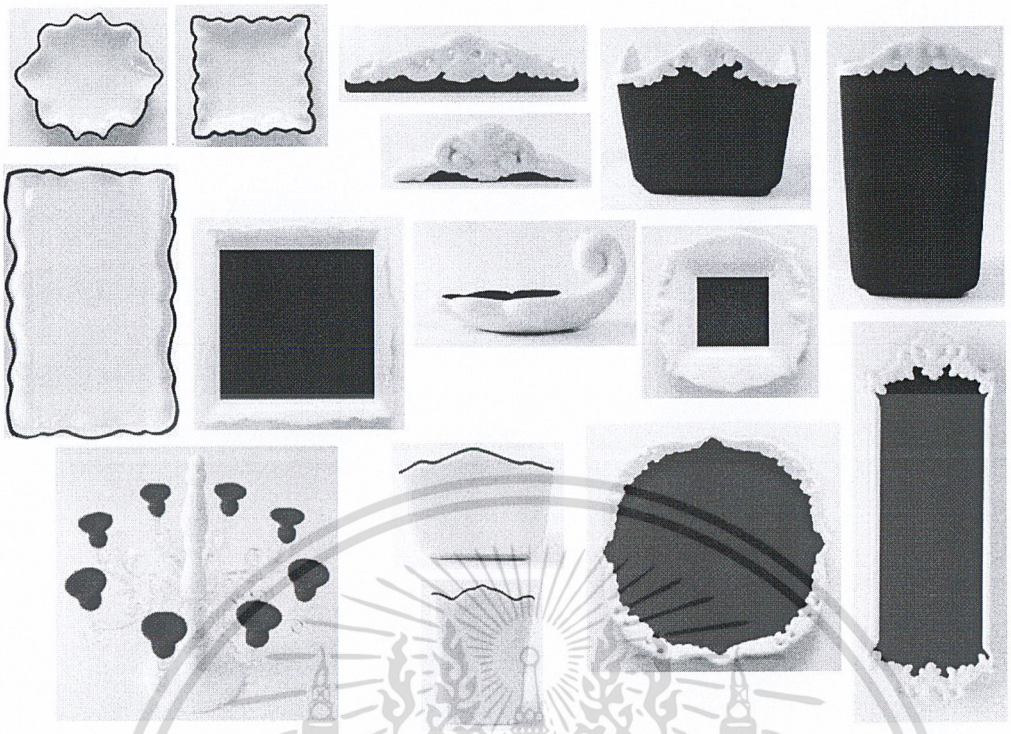
แนวทางการตกแต่งชิ้นงานแบบนี้ทำให้ชิ้นงานดูไม่น่าใช้งาน ไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ใส่อาหาร เพราะทำให้อาหารไม่เด่น

3.3.2 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีต่างกัน

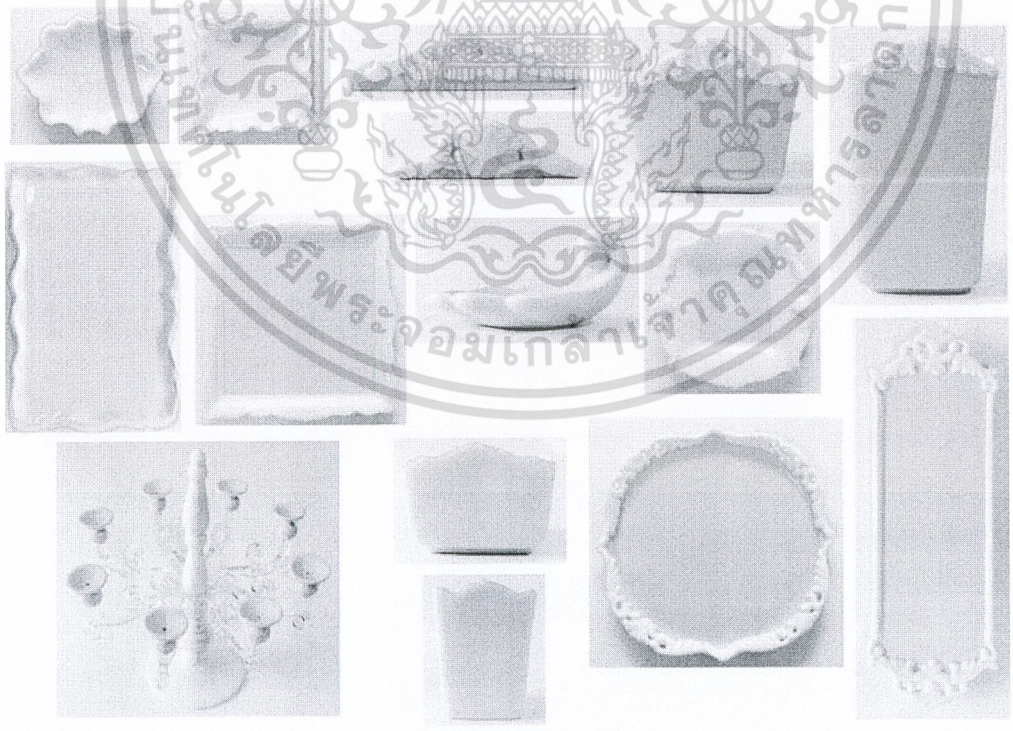


ภาพที่ 266 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงาน
โดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

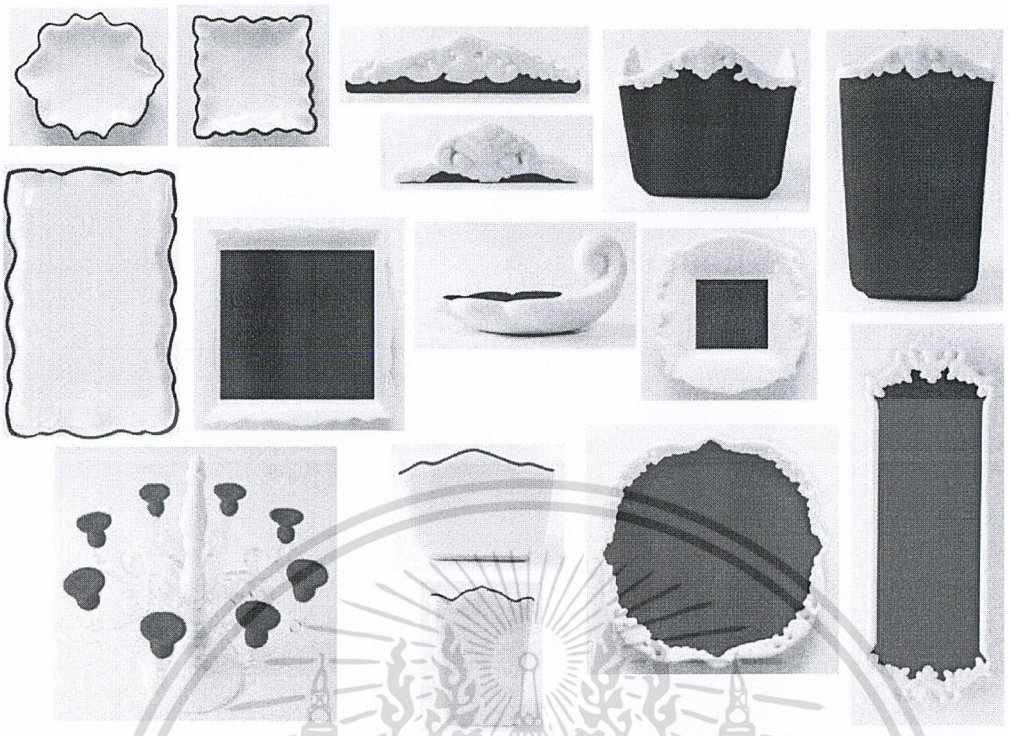


ภาพที่ 267 แนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยให้ส่วนที่เป็นลวดลาย
และส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกันแบบที่ 1

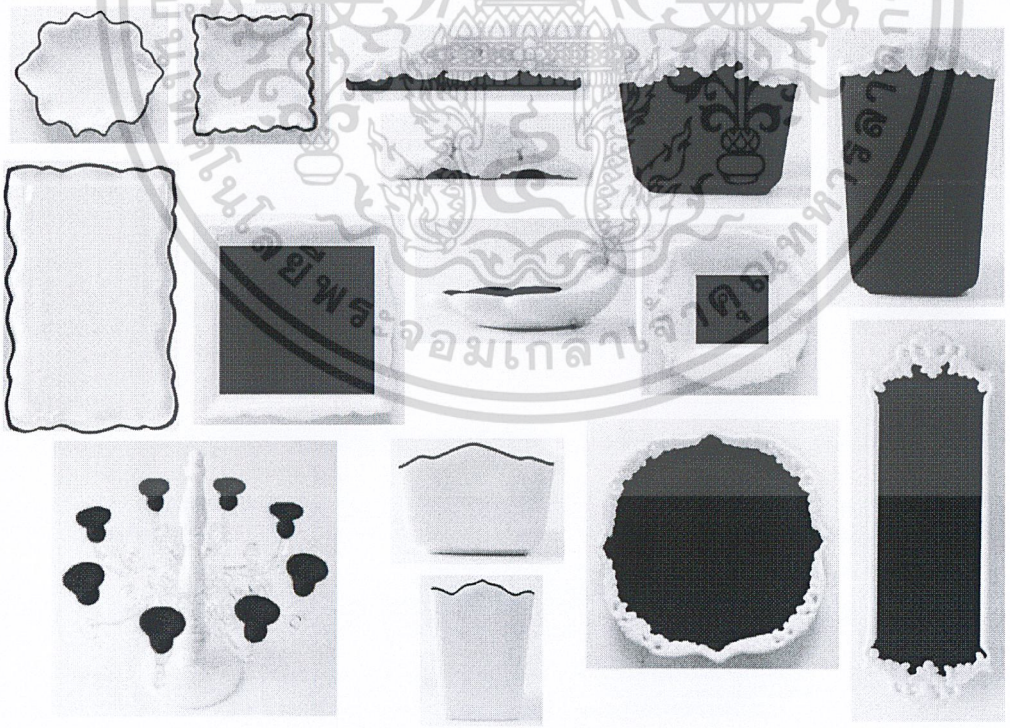


ภาพที่ 268 แนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยให้ส่วนที่เป็นลวดลาย
และส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกันแบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 269 แนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยให้ส่วนที่เป็นลวดลาย
และส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกันแบบที่ 3



ภาพที่ 270 แนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยให้ส่วนที่เป็นลวดลาย
และส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีแตกต่างกันแบบที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

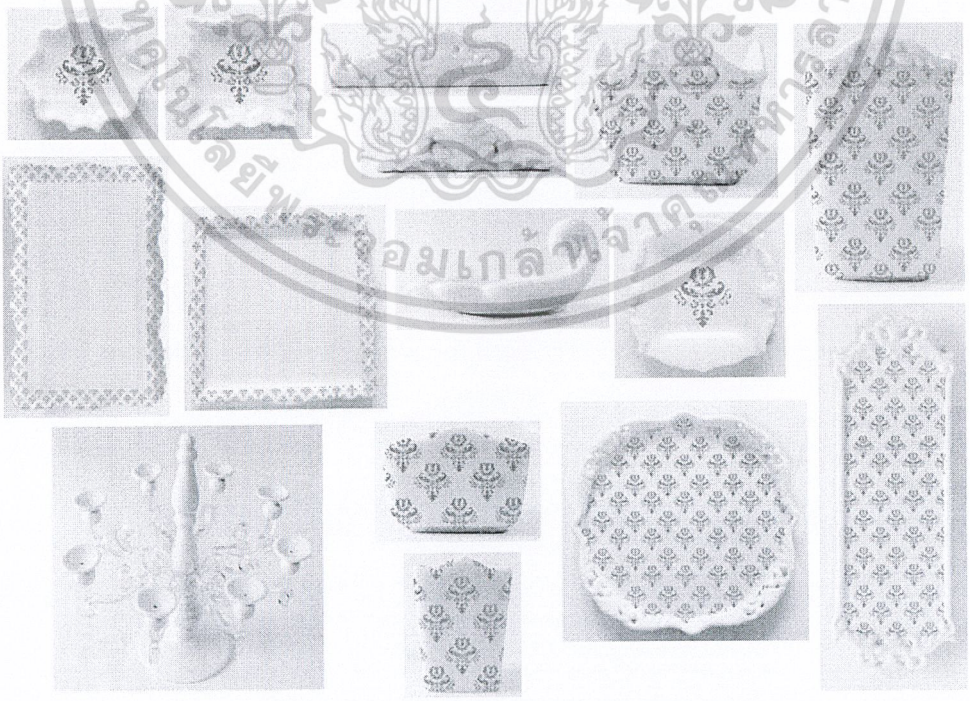
วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยให้ส่วนที่เป็นลวดลายและส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างมีสีต่างกัน

แนวทางการตกแต่งชิ้นงานแบบนี้ ทำให้ชิ้นงานดูโมเดิร์นเกินไป ไม่เข้ากับบรรยากาศของโรงภาพยนตร์ อีกทั้งเมื่อนำมาใช้งานสีต่างๆ จะทำให้อาหารไม่เด่น

3.3.3 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิก

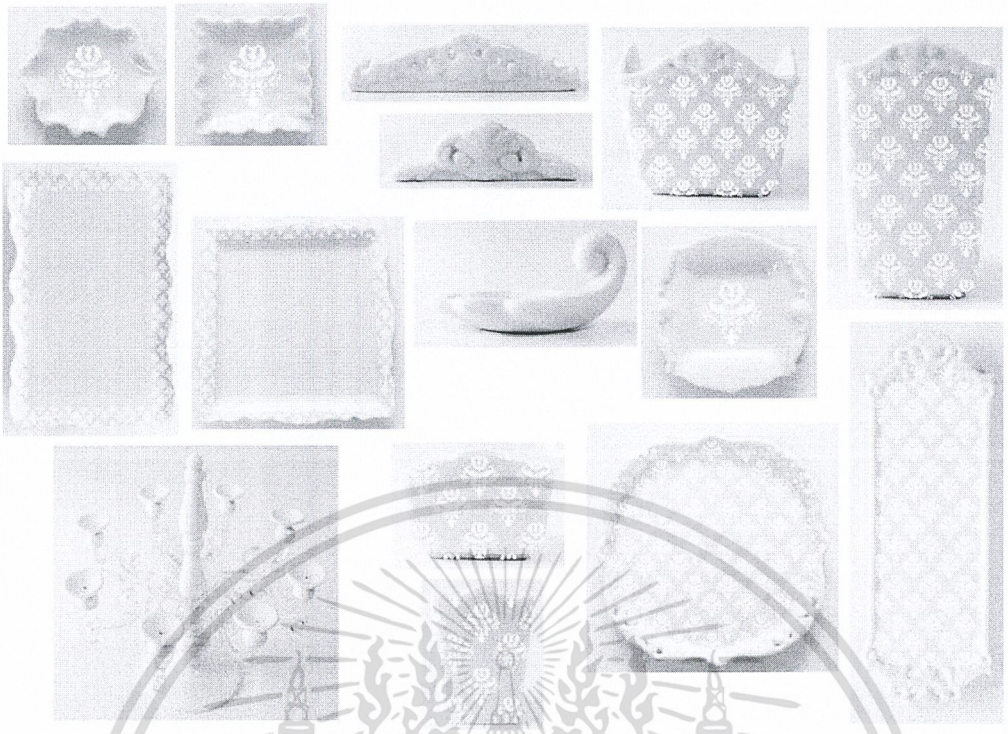


ภาพที่ 271 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงาน
โดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิก

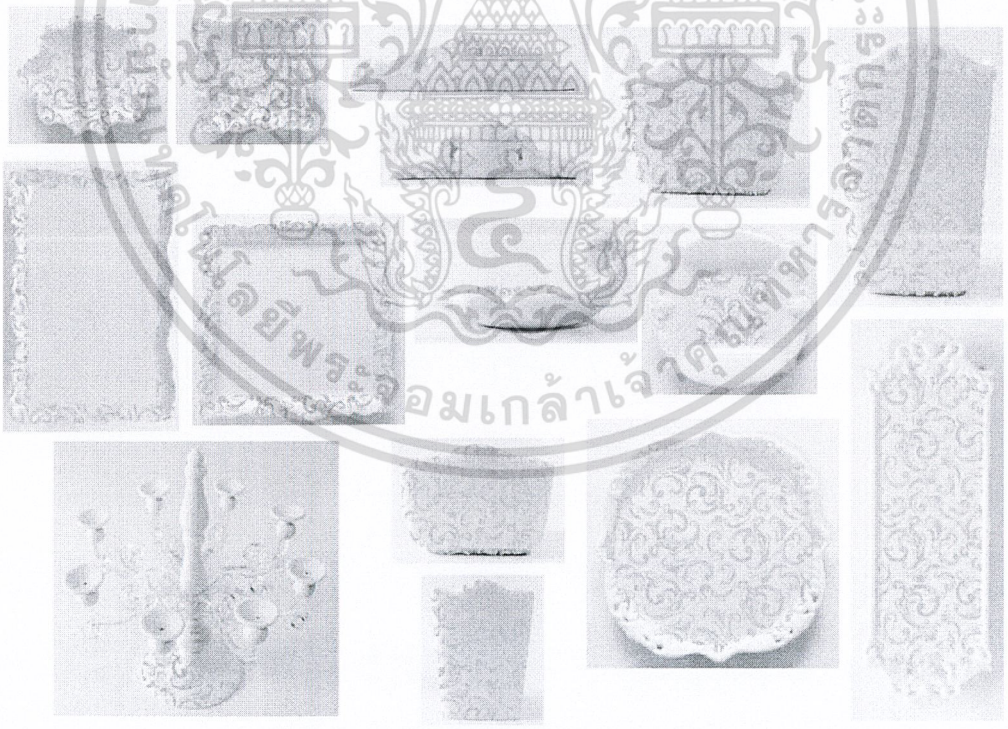


ภาพที่ 272 แนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

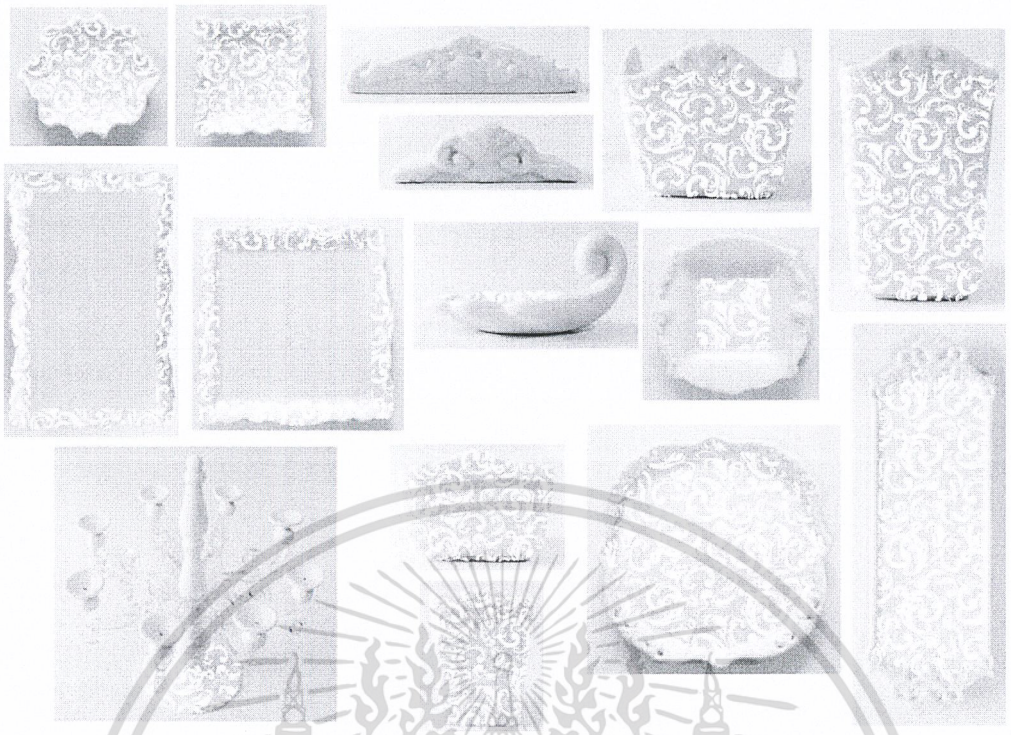


ภาพที่ 273 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 2



ภาพที่ 274 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



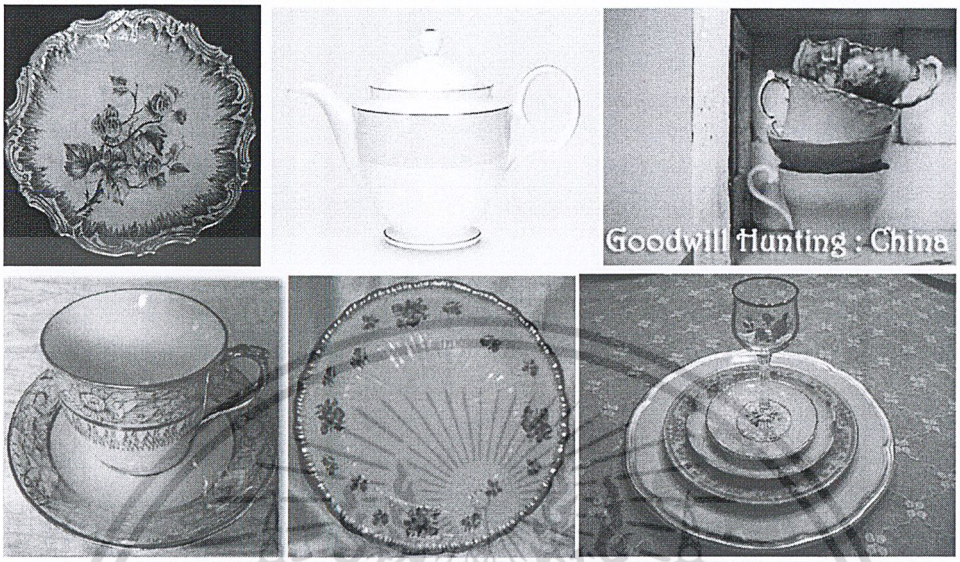
ภาพที่ 275 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกแบบที่ 4

วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิก

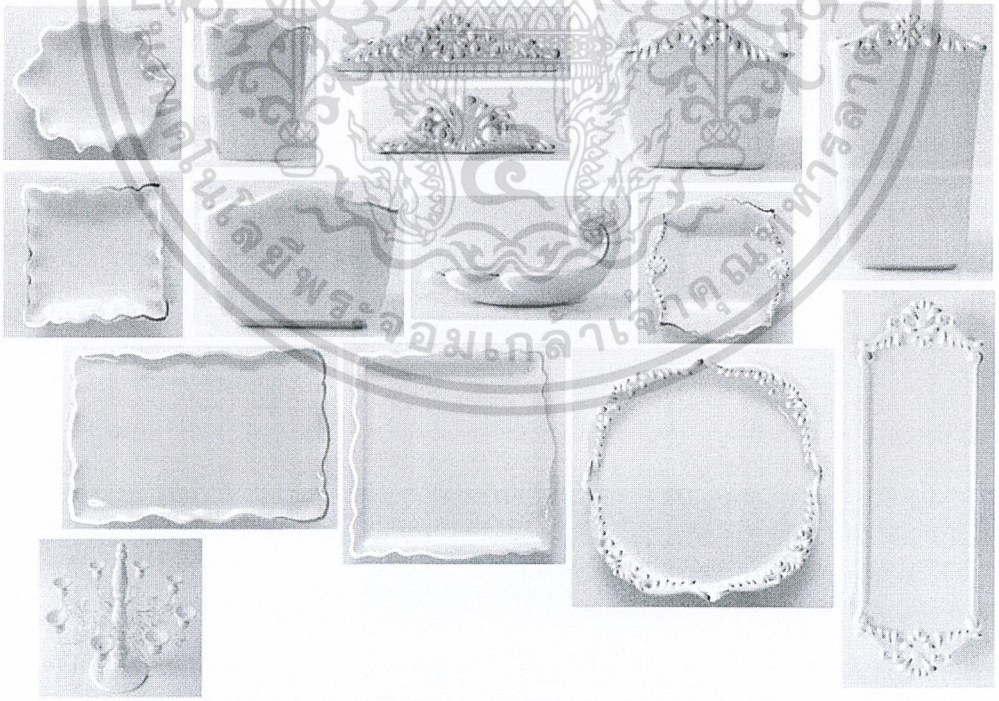
แนวทางการตกแต่งแบบนี้ทำให้ชิ้นงานดูรก และดูมีความเป็นกราฟฟิกมากเกินไป แต่อาจปรับใช้กับชิ้นงานที่ไม่มีลวดลายได้ เช่น ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.4 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย เช่น การวนขอบ เขียนลาย ด้วยทองหรือแพลทตินัม

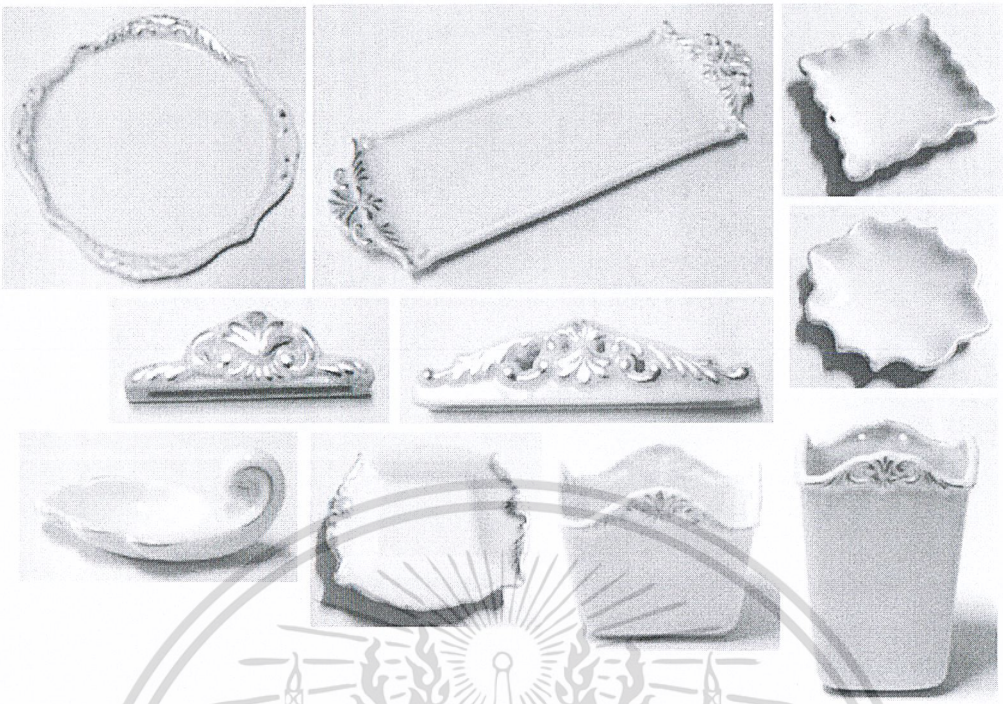


ภาพที่ 276 ตัวอย่างอ้างอิงสำหรับแนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย เช่น การวนขอบ เขียนลายด้วยทองหรือแพทตินัม



ภาพที่ 277 แนวทางการตกแต่งชิ้นงาน โดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย เช่น การวนขอบ เขียนลายด้วยทองหรือแพทตินัม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 278 ชิ้นงานที่ทดลองเขียนเงินบนลายและขอบ

วิเคราะห์แนวทางการตกแต่งชิ้นงานโดยการตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย

แนวทางการตกแต่งแบบนี้ทำให้ลวดลายของชิ้นงานเด่นขึ้น ดูมีรายละเอียดมากขึ้น ทำให้ดูหรูหราขึ้น เมื่อนำไปใช้จัดอาหารจะไม่เด่นแข่งกับอาหาร แต่จะช่วยส่งเสริมให้อาหารสวยงามขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์และสรุปข้อมูลด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์

กำหนดให้ 1 หมายถึง มีความเหมาะสมน้อยที่สุด
2 หมายถึง มีความเหมาะสมปานกลาง
3 หมายถึง มีความเหมาะสมมากที่สุด

ตารางที่ 22 วิเคราะห์วิธีตกแต่งผลิตภัณฑ์

เงื่อนไขในการพิจารณา	ใช้โทนสีเดียว	ลวดลายและพื้นที่ว่างสีต่างกัน	พื้นที่ว่างเป็นลายกราฟฟิก	ตกแต่งรายละเอียดของลวดลาย
1. เหมาะสมกับการจัดอาหาร	1	2	1	2
2. ความเหมาะสมในการผลิต	1	1	2	2
3. ตรงกับแนวทางการออกแบบโมเดิร์นลักซูรี่	1	1	2	3
รวม	3	4	5	7

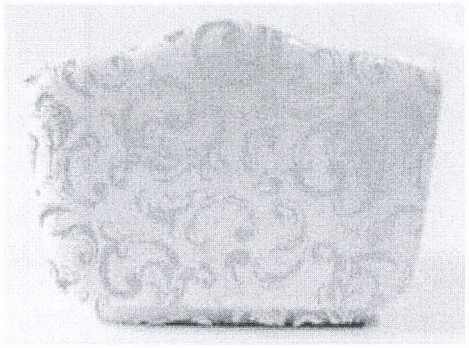
สรุป แนวทางการตกแต่งรายละเอียดของลวดลายมีความเหมาะสมกับการตกแต่งชิ้นงานมากที่สุด เนื่องจากการตกแต่งให้ลายมีรายละเอียดมากขึ้นจะทำให้ชิ้นงานดูหรูหราขึ้น และลักษณะการตกแต่งภาชนะเมื่อนำมาจัดอาหารมีความเหมาะสม ไม่เด่นแข่งกับอาหารจนเกินไป แนวทางการตกแต่งพื้นที่ว่างด้วยลวดลายกราฟฟิกซึ่งเป็นแนวทางที่ได้คะแนนรองลงมา เป็นอีกหนึ่งแนวทางที่สามารถนำมาปรับใช้กับชิ้นงานที่ไม่มีลวดลาย เช่น ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน และ ภาชนะผนังสูงได้

แนวทางการตกแต่งชิ้นงานที่ไม่มีลวดลายโดยใช้ลายกราฟฟิก



ภาพที่ 279 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานที่ไม่มีลวดลายโดยใช้ลายกราฟฟิก
ที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์นสี่เหลี่ยม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 280 แนวทางการตกแต่งชิ้นงานที่ไม่มีลวดลายโดยใช้ลายกราฟฟิก
ที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์นที่มีทิศทางไม่แน่นอน

วิเคราะห์ ลายกราฟฟิกที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์นทรงสี่เหลี่ยม มีความเหมาะสมกับชิ้นงานมากกว่าเพื่อให้ล้อกับรูปทรงของชิ้นงาน โดยลักษณะของลายที่นำมาใช้เป็นลายบาโร้ค ในยุคปัจจุบัน เพื่อให้ลวดลายและชิ้นงานมีความทันสมัยขึ้น

แบบลายกราฟฟิกแพทเทิร์นสี่เหลี่ยมแบบต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่งชิ้นงาน

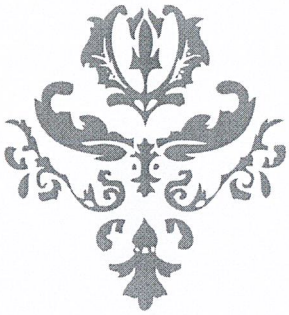


ภาพที่ 281 แบบลายกราฟฟิกแพทเทิร์นสี่เหลี่ยมแบบต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่งชิ้นงาน

วิเคราะห์ ลายกราฟฟิกรูปแบบที่ 1 มีความเหมาะสมกับชิ้นงานมากที่สุด เนื่องจากลายมีรายละเอียดไม่มากเกินไป ทำให้ดูหรูหราและทันสมัยมากกว่าลายอื่น

เมื่อได้รูปแบบลายกราฟฟิกที่จะใช้ตกแต่งชิ้นงานแล้ว จึงนำมาพัฒนาโดยประยุกต์ใส่โลโก้ของโรงภาพยนตร์เอส เอฟ ซีเนม่าซิตี้ เพื่อให้ชิ้นงานสื่อถึงโรงภาพยนตร์ได้มากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 282 รูปแบบลายกราฟฟิกต้นแบบ



ภาพที่ 283 รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 1



ภาพที่ 284 รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 2



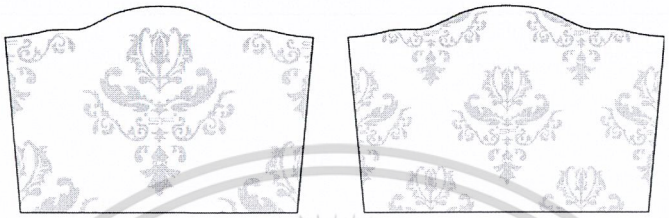
ภาพที่ 285 รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ รูปแบบลายกราฟฟิกที่ประยุกต์ใส่โลโก้โรงภาพยนตร์ เอส เอฟ แบบที่ 2 มีความเหมาะสมมากที่สุด เนื่องจากมีการจัดวางตำแหน่งของลายที่พอดี ไม่ห่างหรือแน่นเกินไป

รูปแบบการวางแพทเทิร์นบนชิ้นงานที่ไม่มีลวดลาย

ภาชนะผนังสูง



ภาพที่ 286 การวางแพทเทิร์นบนภาชนะผนังสูง

วิเคราะห์ การวางแพทเทิร์นแบบที่ 2 มีความเหมาะสมมากกว่าเนื่องจากมีระยะห่างที่พอดีที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

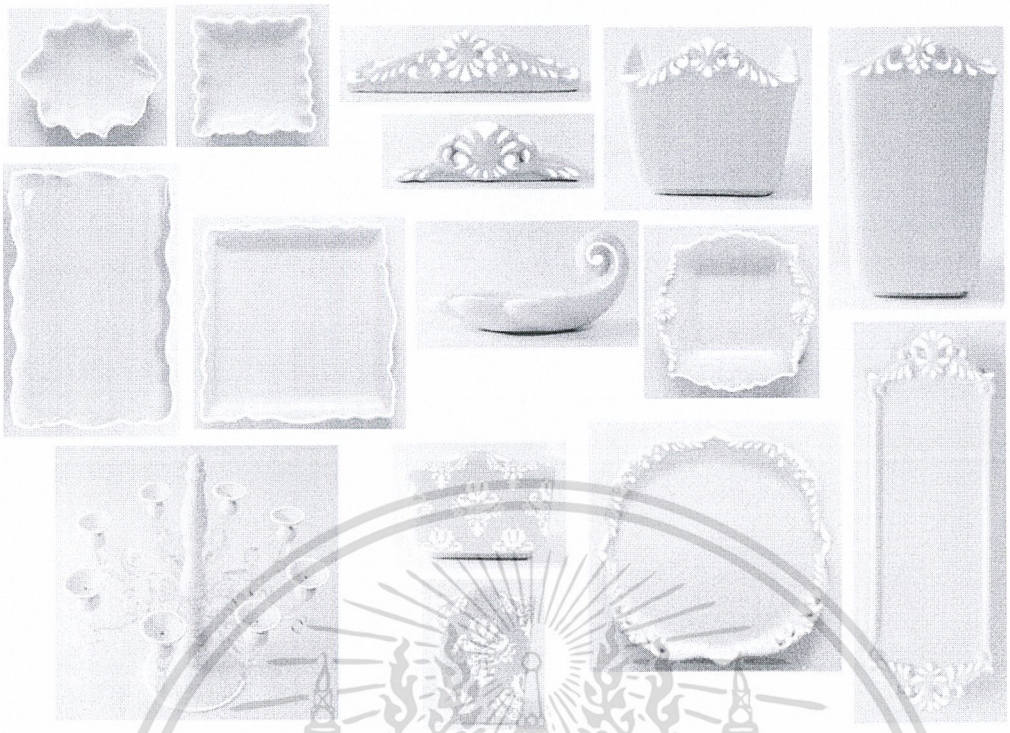


ภาพที่ 287 การวางแพทเทิร์นบนที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

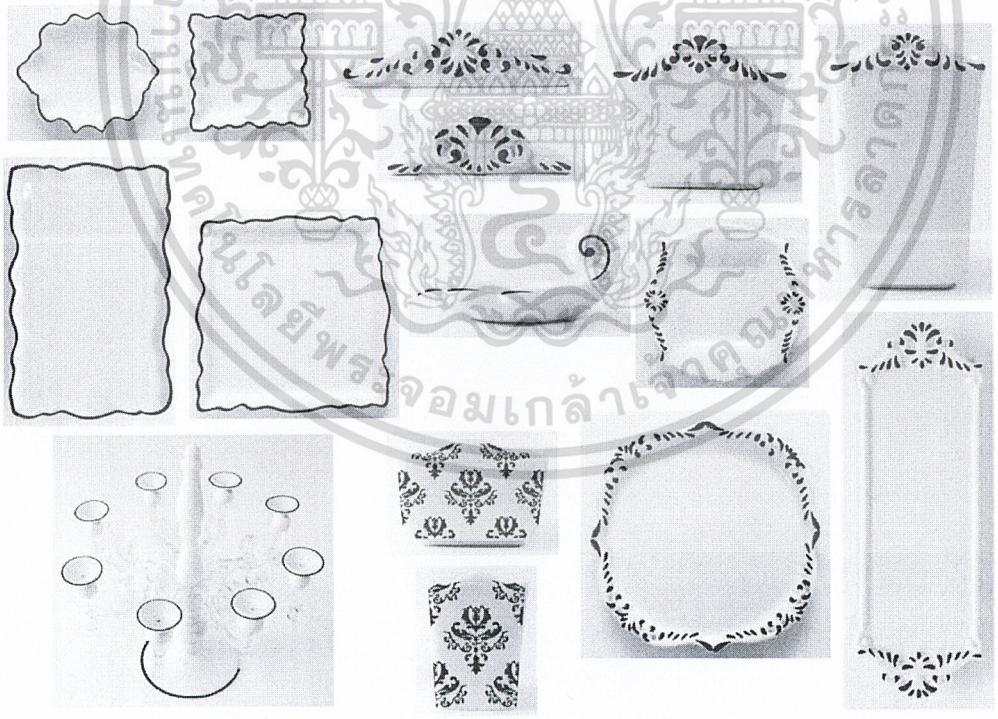
วิเคราะห์ การวางแพทเทิร์นแบบที่ 2 มีความเหมาะสมมากกว่าเนื่องจากมีระยะห่างที่พอดี การวางแพทเทิร์นแบบที่ 1 ลายชิดกันเกินไปทำให้ดูรก

การเขียนลายด้วยทองหรือแพลทตินัมนั้น ลวดลายจะไม่มีความคงทน เมื่อนำภาชนะมาใช้งานจะเกิดรอยถลอกได้ง่าย ทำให้ไม่สวยงาม จึงนำรูปแบบลายที่จะเขียนแพลทตินัม มาทำเป็นรูปลอกติดบนภาชนะด้วยสีต่างๆ โดยใช้โทนสีที่ได้จากการอ้างอิงการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ เอส เอฟ เอ็กซ์ ซีเนม่า เซ็นทรัล พลาซ่า แจ้งวัฒนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

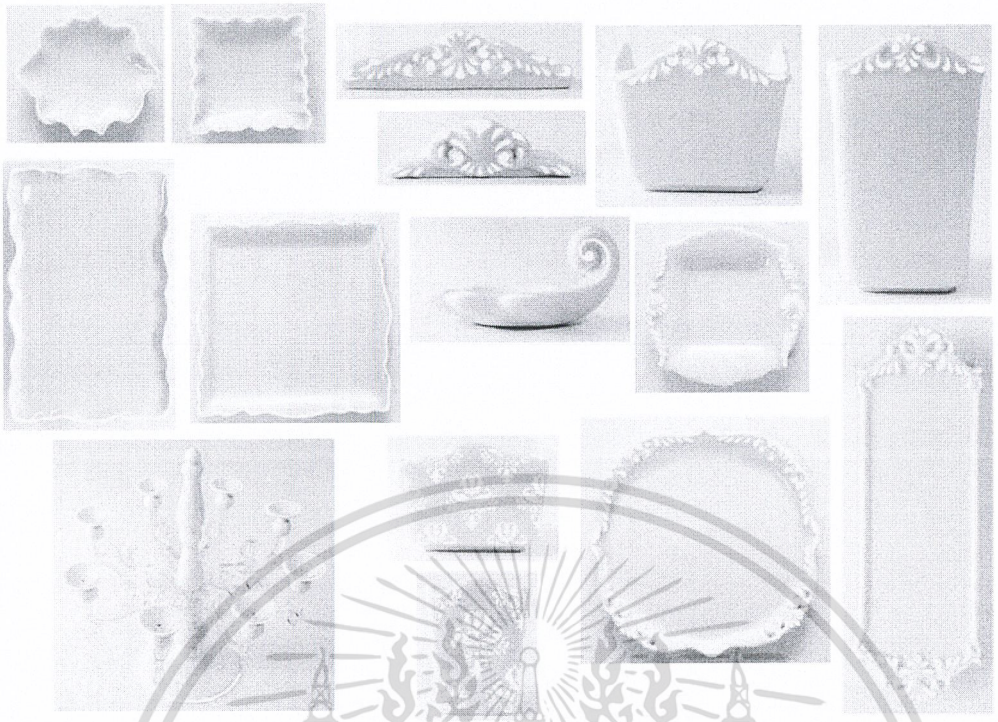


ภาพที่ 288 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 1

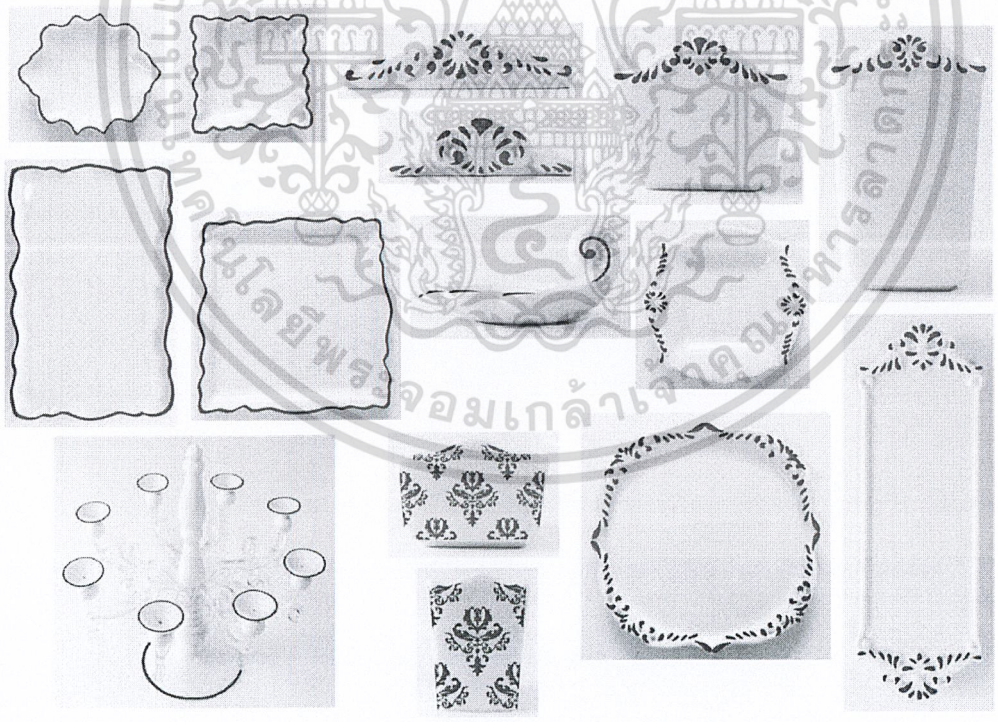


ภาพที่ 289 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 290 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 3



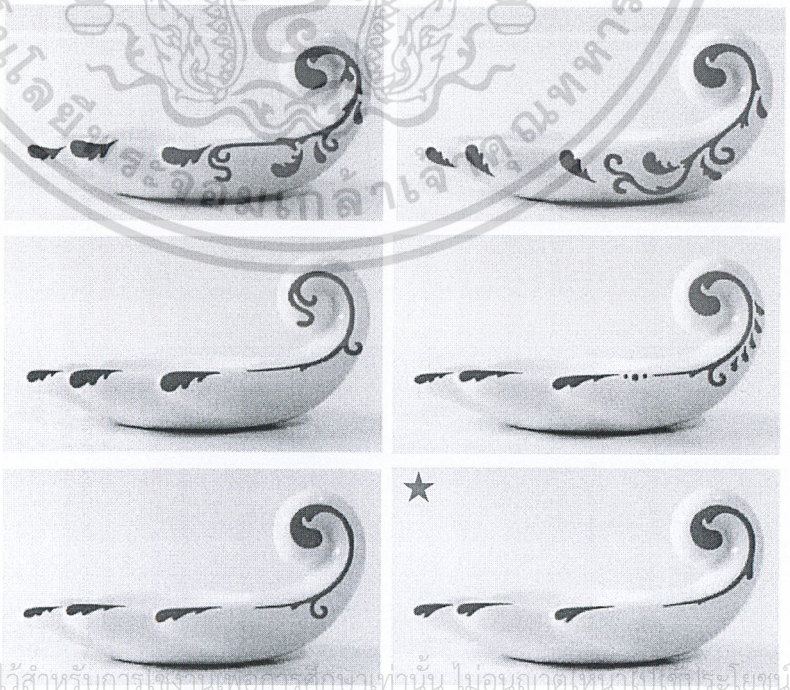
ภาพที่ 291 การทำรูปลอกโดยใช้แบบลายที่จะเขียนแพลทตินัมโทนสีที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

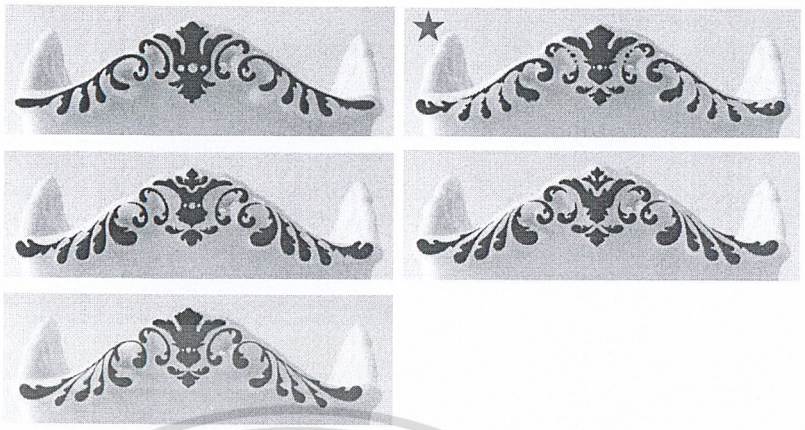
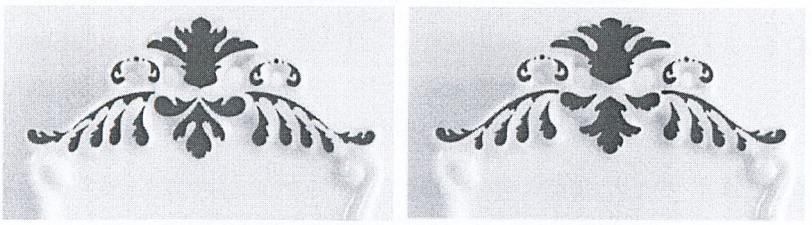
วิเคราะห์ รูปลอกสีขาวมีความเหมาะสมที่จะนำมาติดบนชิ้นงานมากที่สุด เนื่องจากชิ้นงานมีสีขาว ทำให้เห็นลายไม่เด่นจนเกินไป แต่ทำให้งานดูมีลูกเล่น มีรายละเอียดมากขึ้น ทำให้ดูหรูหราและทันสมัยขึ้นด้วย

ลายรูปลอกที่นำรูปแบบลายมาจากการเขียนแพลทตินัม เมื่อนำมาใช้ร่วมกับภาชนะผนังสูงและที่ใส่ไม้จิ้มฟัน ซึ่งมีลายกราฟฟิกเป็นแพทเทิร์น ลักษณะของลายมีความต่างกัน ทำให้ชิ้นงานดูไม่เข้ากัน จึงพัฒนาลายรูปลอกที่จะใช้เป็นรายละเอียดของลายใหม่ให้เข้ากับลายกราฟฟิกมากขึ้น

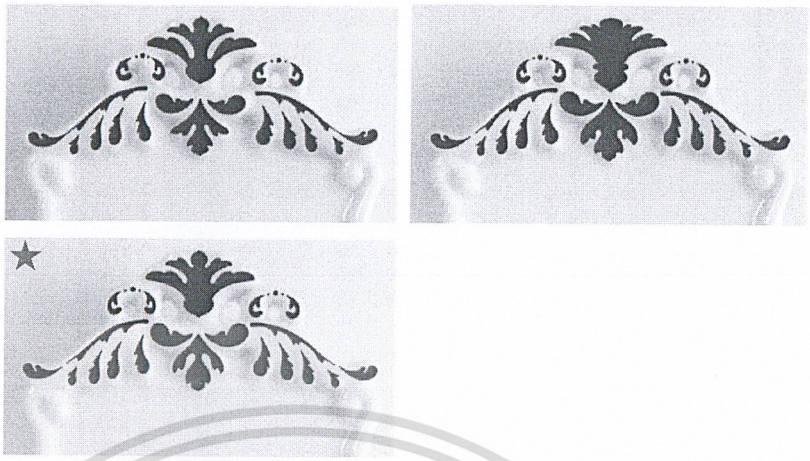
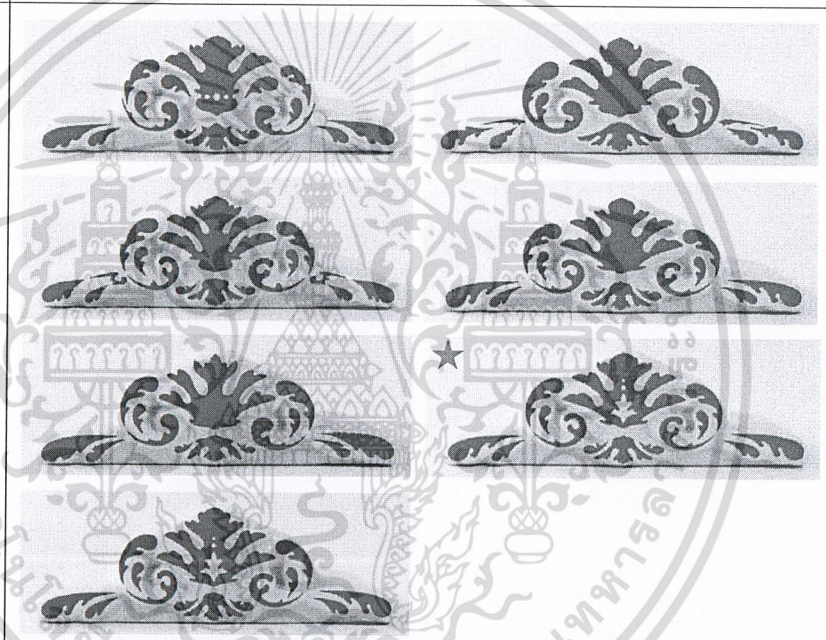
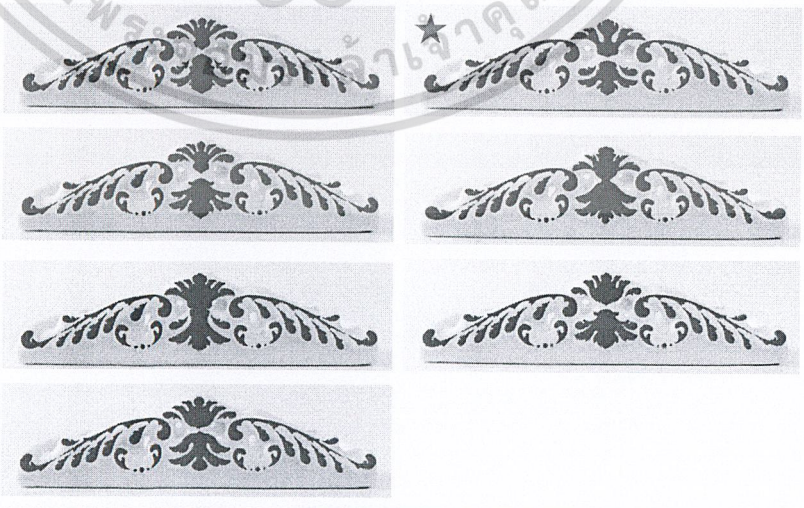
ตารางที่ 23 แสดงการพัฒนาลายรูปลอกที่ใช้เป็นรายละเอียดของลวดลาย

ผลิตภัณฑ์	การพัฒนาลาย
ภาชนะทรงแบนก้นลึก	
ภาชนะมีด้ามจับ	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์	การพัฒนาลาย
ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	
ที่ใส่ช้อน ส้อม	
ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก	
ที่ใส่ที่คีบอาหาร	

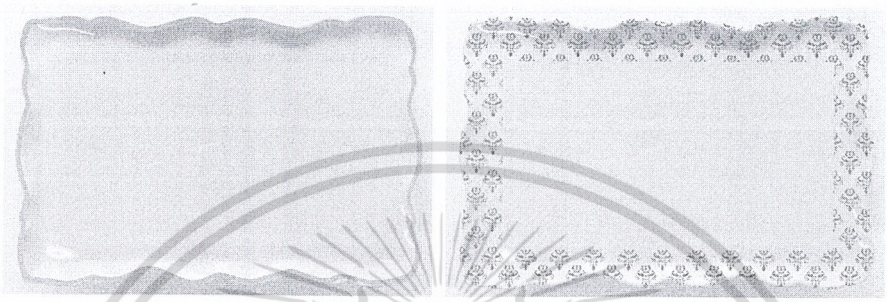
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลิตภัณฑ์	การพัฒนาลาย
	
ฐานวางป้ายชื่อ	
ที่ใส่นามบัตร บริษัทย่าปาน เคเทอริ่ง	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหารและที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน เป็นชิ้นงานที่ต้องใช้ร่วมกับชิ้นงานอื่นด้วย การตกแต่งลายบนภาชนะจึงต้องคำนึงว่าชิ้นงานเมื่อใช้ร่วมกับชิ้นอื่นนั้นจะเหมาะสมหรือไม่

ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร



ภาพที่ 292 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

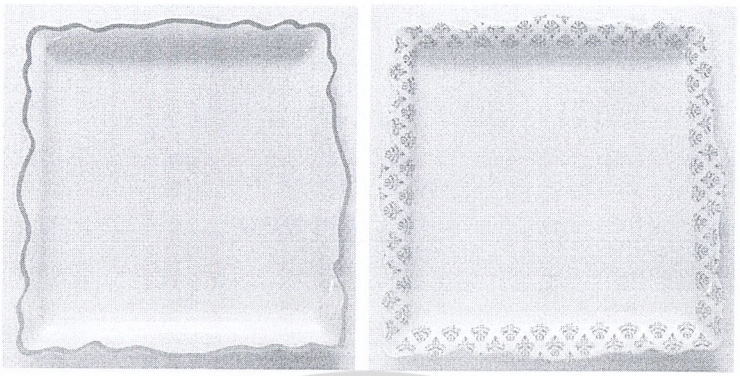


ภาพที่ 293 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร
เมื่อใช้ร่วมกับภาชนะผนังสูง

วิเคราะห์ ที่วางอาหารในอ่างอุ่นอาหารที่ตกแต่งรูปลอกแบบเส้นมีความเหมาะสมมากกว่าเนื่องจากลายรูปลอกที่มีลักษณะเป็นแพทเทิร์นจะทำให้ชิ้นงานลายเกินไปเนื่องจากภาชนะผนังสูงก็มีลายอยู่แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน



ภาพที่ 294 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

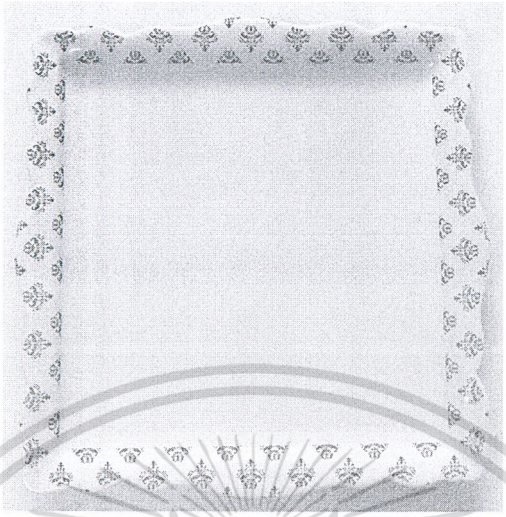


ภาพที่ 295 การเปรียบเทียบลายรูปลอกบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน
เมื่อใช้ร่วมกับภาชนะใส่อาหารชิ้นอื่น

วิเคราะห์ ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานที่ตกแต่งรูปลอกแบบแพทเทิร์น มีความเหมาะสมมากกว่าเนื่องจากจะทำให้ชิ้นงานดูหรูหราขึ้น และช่วยส่งเสริมให้ชิ้นงานอื่นดูหรูหราขึ้นด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากนั้นจึงพัฒนาแพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

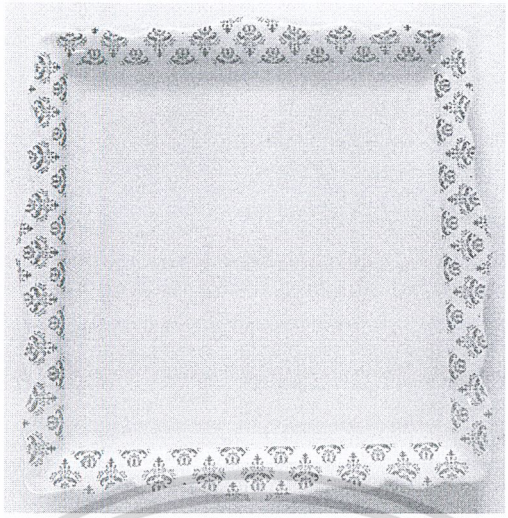


ภาพที่ 296 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 1



ภาพที่ 297 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 298 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 3



ภาพที่ 299 แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 4

วิเคราะห์ แพทเทิร์นลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานแบบที่ 3 มีความเหมาะสมมากที่สุด เนื่องจากมีขนาดของลายที่พอดี ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป และระยะห่างของลายมีความเหมาะสม ไม่ถี่หรือห่างเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปลายรูปลอกที่ใช้ตกแต่งชิ้นงานแต่ละชิ้น

1. ภาชนะผนังสูง



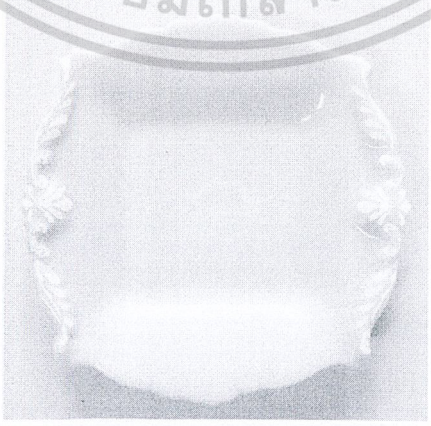
ภาพที่ 300 ลายรูปลอกบนภาชนะผนังสูง

2. ภาชนะทรงแบน



ภาพที่ 301 ลายรูปลอกบนภาชนะทรงแบน

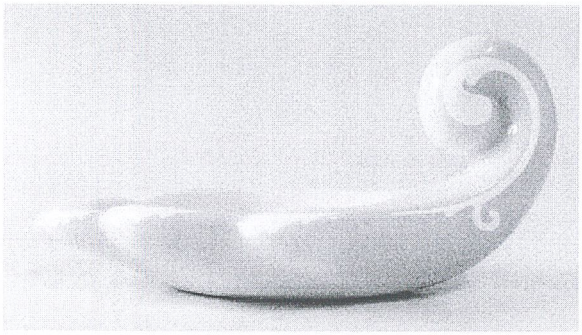
3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก



ภาพที่ 302 ลายรูปลอกบนภาชนะทรงแบนก้นลึก

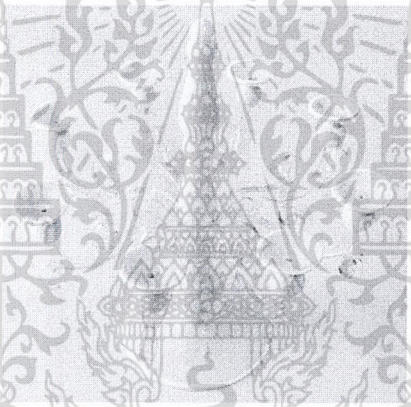
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ภาชนะมีด้ามจับ



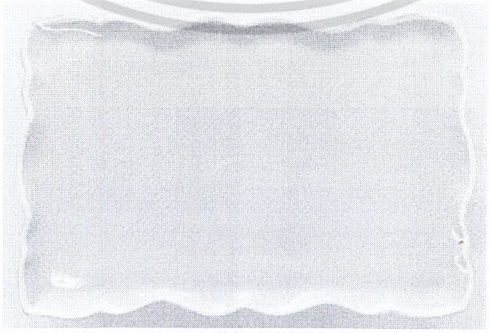
ภาพที่ 303 ลายรูปลอกบนภาชนะมีด้ามจับ

5. ภาชนะวางไม้เสียบ



ภาพที่ 304 ลายรูปลอกบนภาชนะวางไม้เสียบ

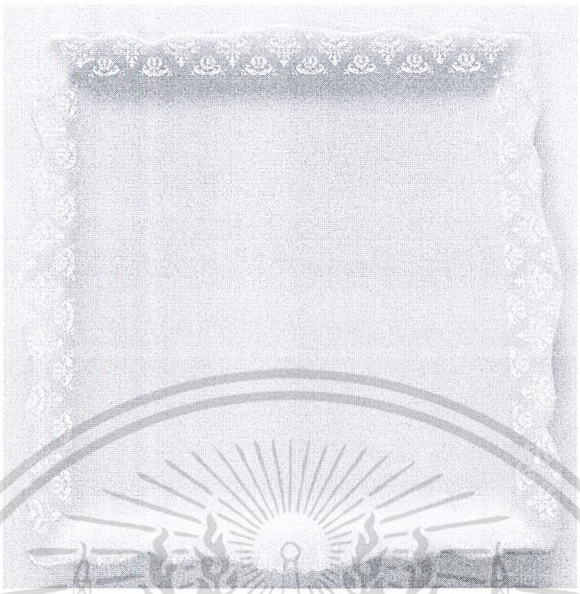
6. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร



ภาพที่ 305 ลายรูปลอกบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน



ภาพที่ 306 ลายรูปลอกบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

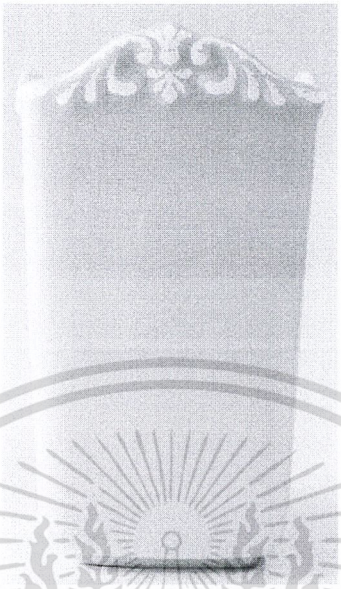
8. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม



ภาพที่ 307 ลายรูปลอกบนภาชนะใส่น้ำจิ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. ที่ใส่ช้อน ส้อม



ภาพที่ 308 ลายรูปลอกบนที่ใส่ช้อน ส้อม

10. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก



ภาพที่ 309 ลายรูปลอกบนที่ใส่กระดาษเช็ดปาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน



ภาพที่ 310 ลายรูปลอกบนที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

12. ที่ใส่ที่คีบอาหาร



ภาพที่ 311 ลายรูปลอกบนที่ใส่ที่คีบอาหาร

13. ฐานวางป้ายชื่อ



ภาพที่ 312 ลายรูปลอกบนฐานวางป้ายชื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง



ภาพที่ 313 ลายรูปลอกบนที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง

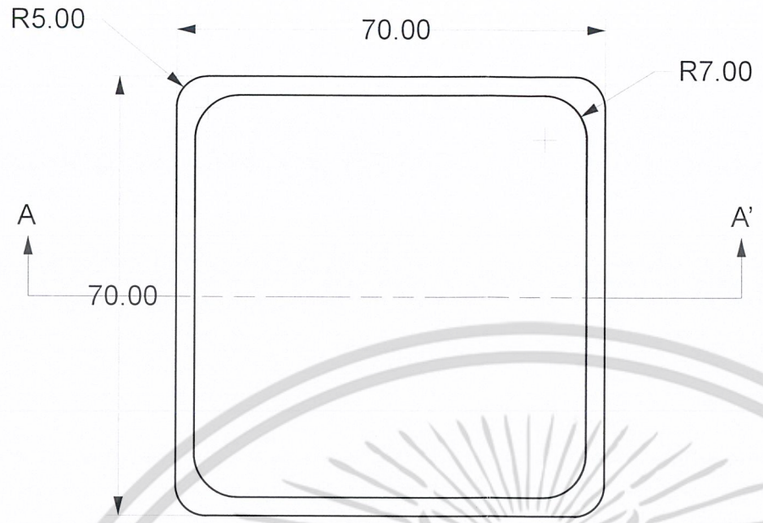
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

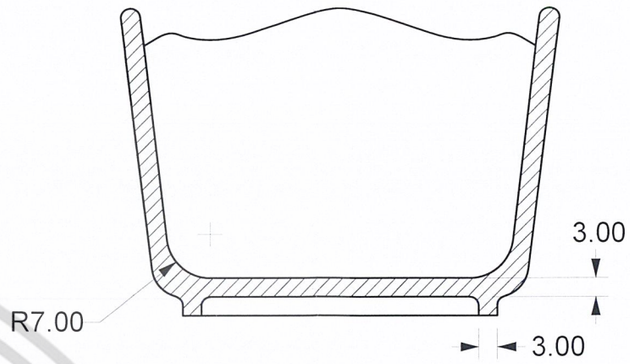
ผลงานขั้นสุดท้าย

4.1 แบบแสดงรายละเอียดชิ้นงาน

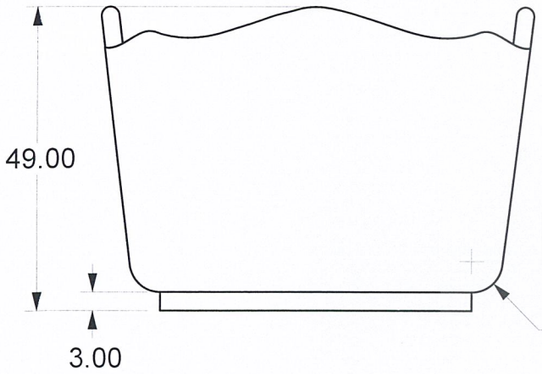
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TOP VIEW



SECTION A-A'



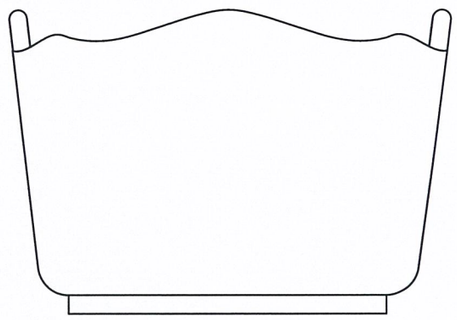
LEFT VIEW



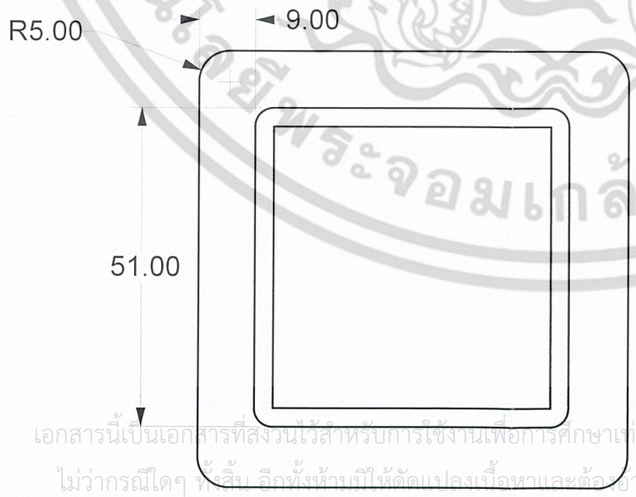
FRONT VIEW



RIGHT VIEW



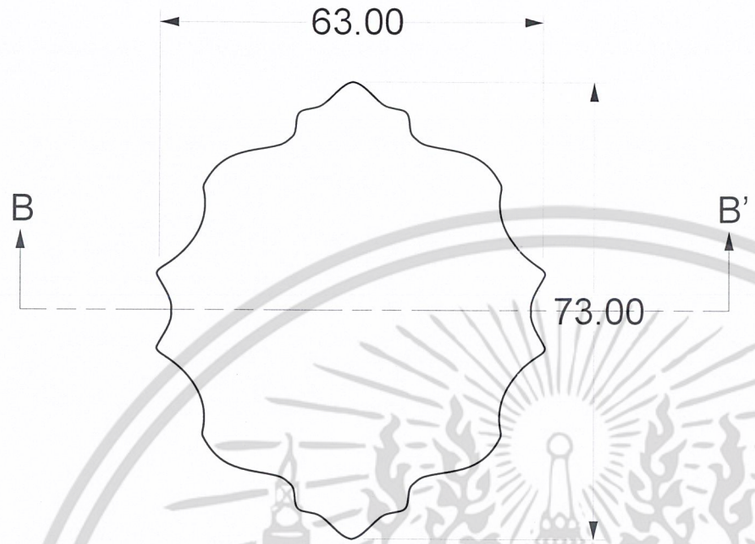
BACK VIEW



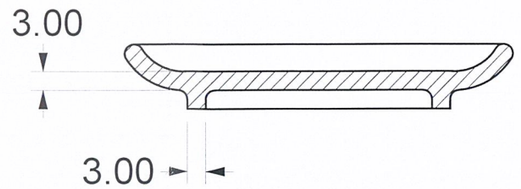
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

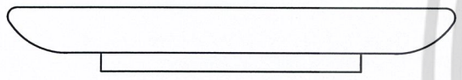
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
COCKTAIL BOWL	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 1



TOP VIEW



SECTION B-B'



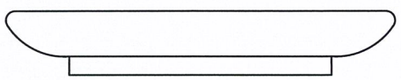
LEFT VIEW



FRONT VIEW



RIGHT VIEW



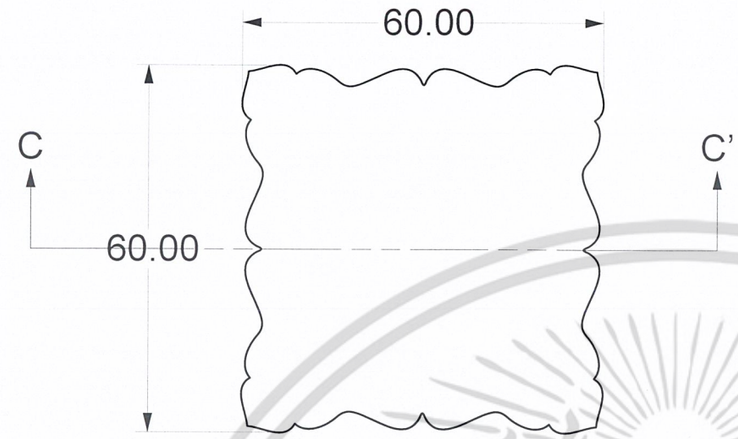
BACK VIEW



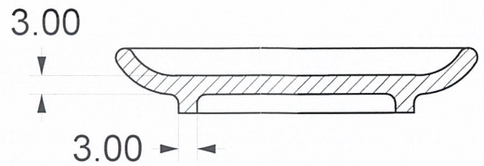
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

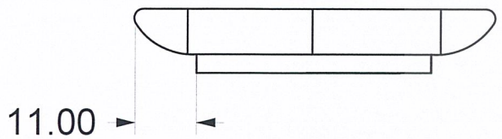
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
COCKTAIL PLATE A	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 2



TOP VIEW



SECTION C-C'



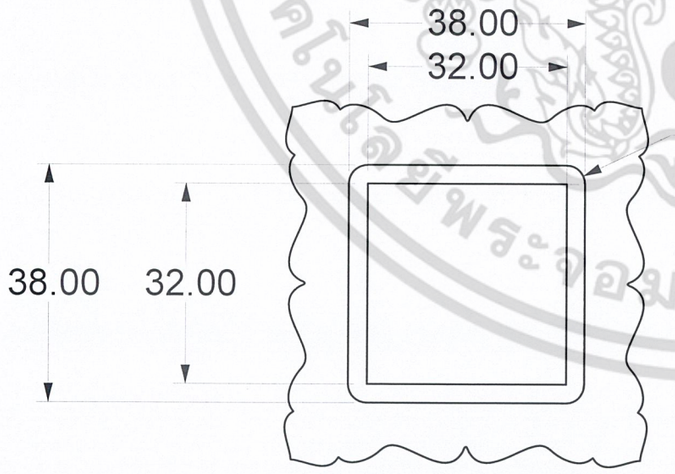
LEFT VIEW



FRONT VIEW

RIGHT VIEW

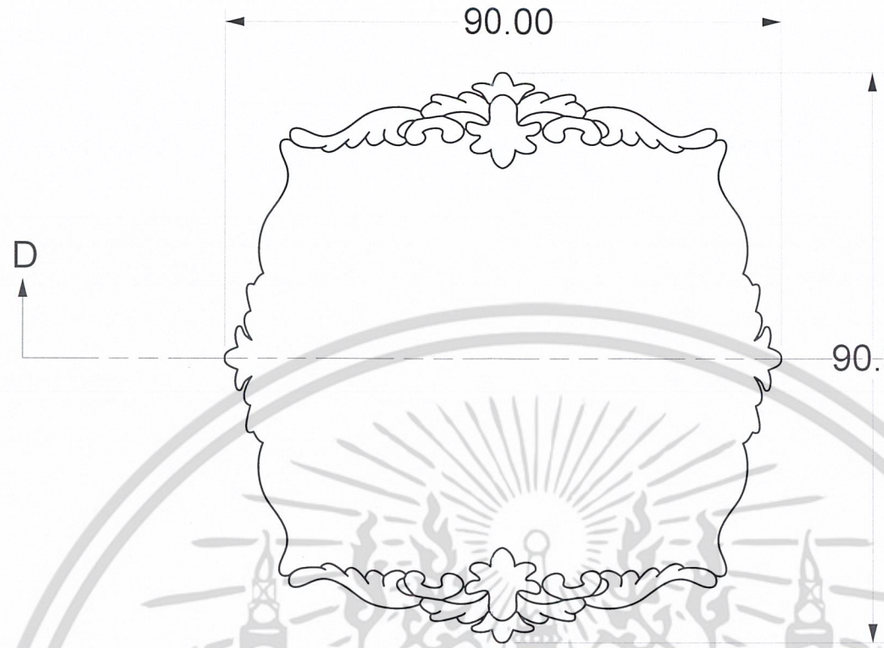
BACK VIEW



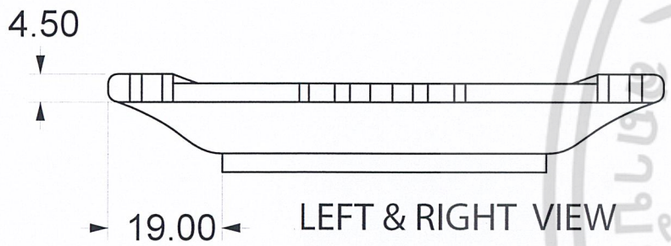
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

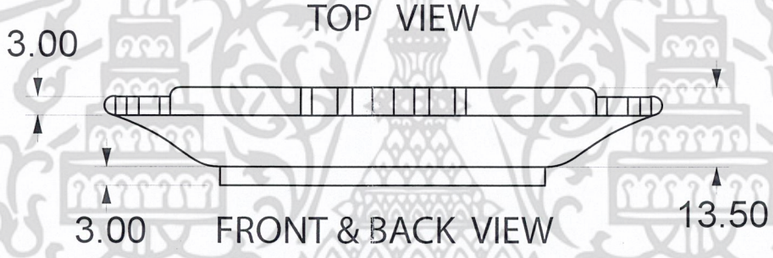
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
COCKTAIL PLATE B	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 3



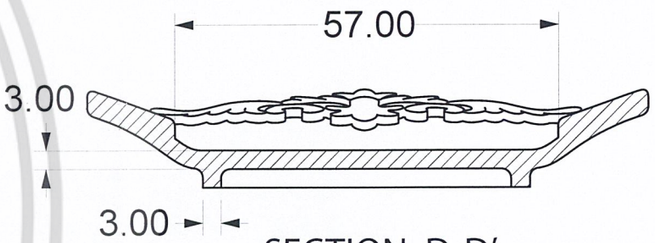
TOP VIEW



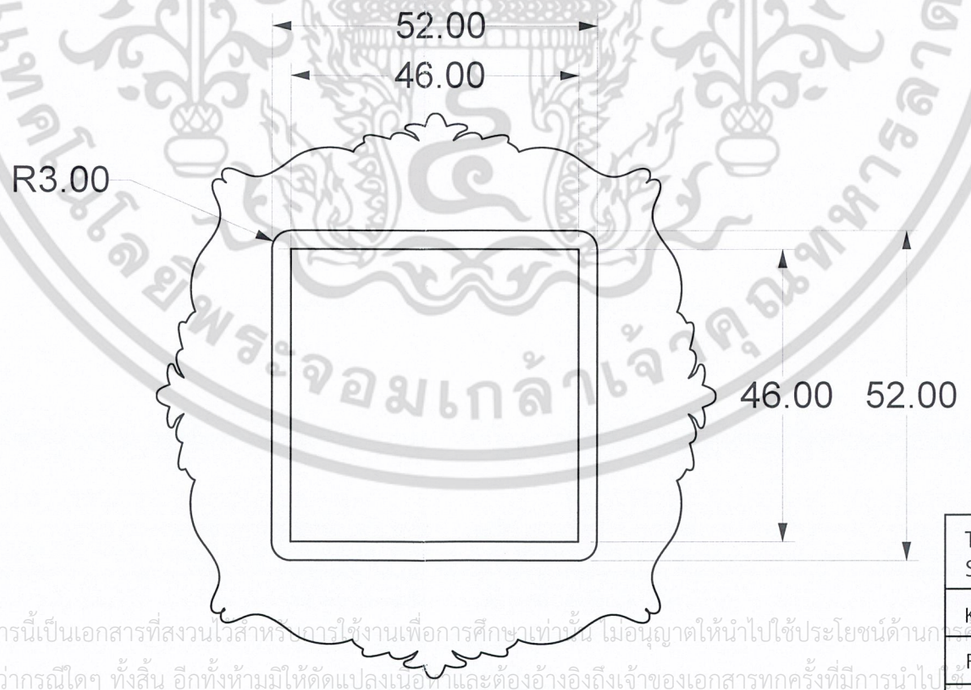
LEFT & RIGHT VIEW



FRONT & BACK VIEW



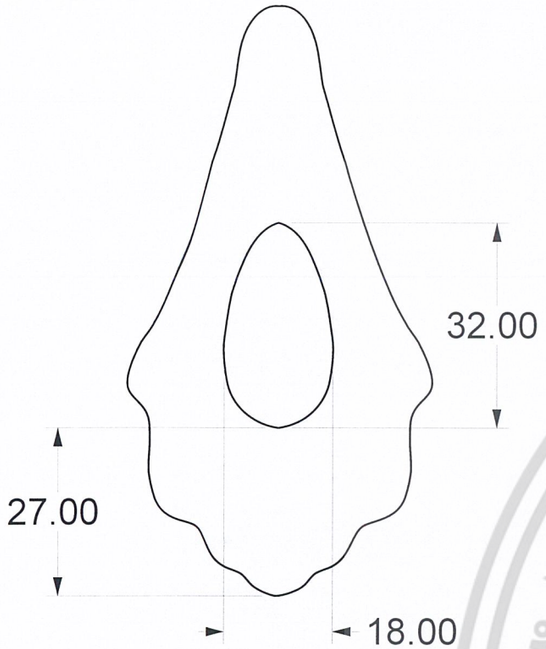
SECTION D-D'



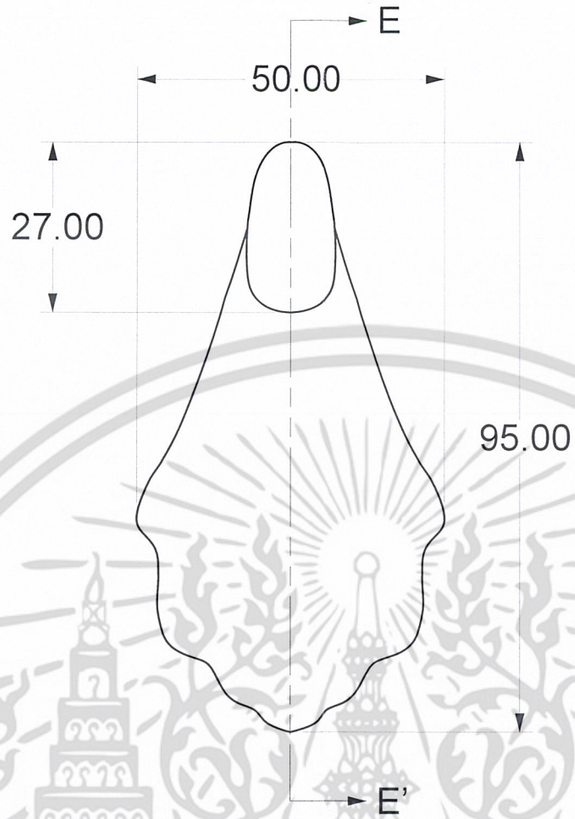
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

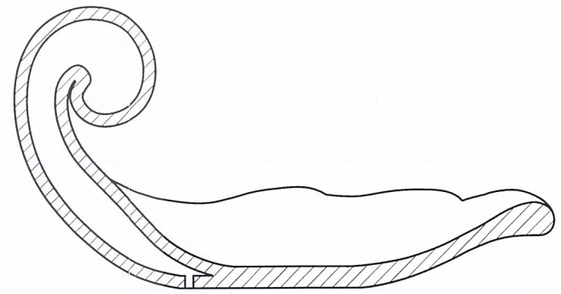
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
COCKTAIL DEEP PLATE	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 4



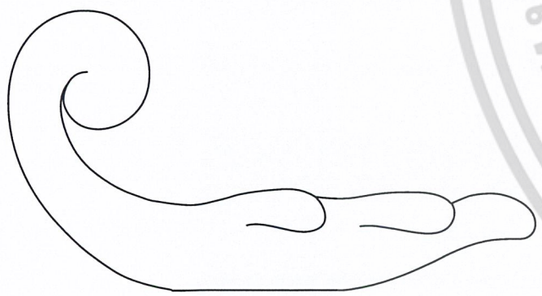
BOTTOM VIEW



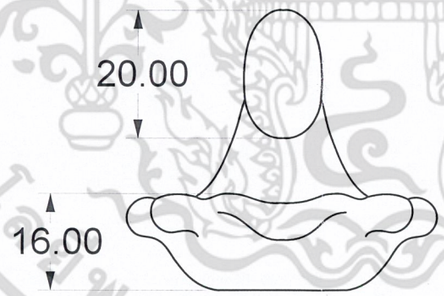
TOP VIEW



SECTION E-E'



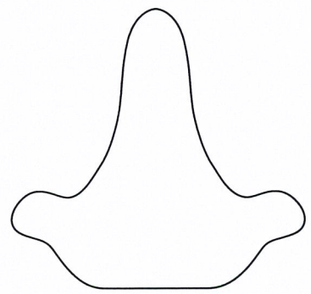
LEFT VIEW



FRONT VIEW



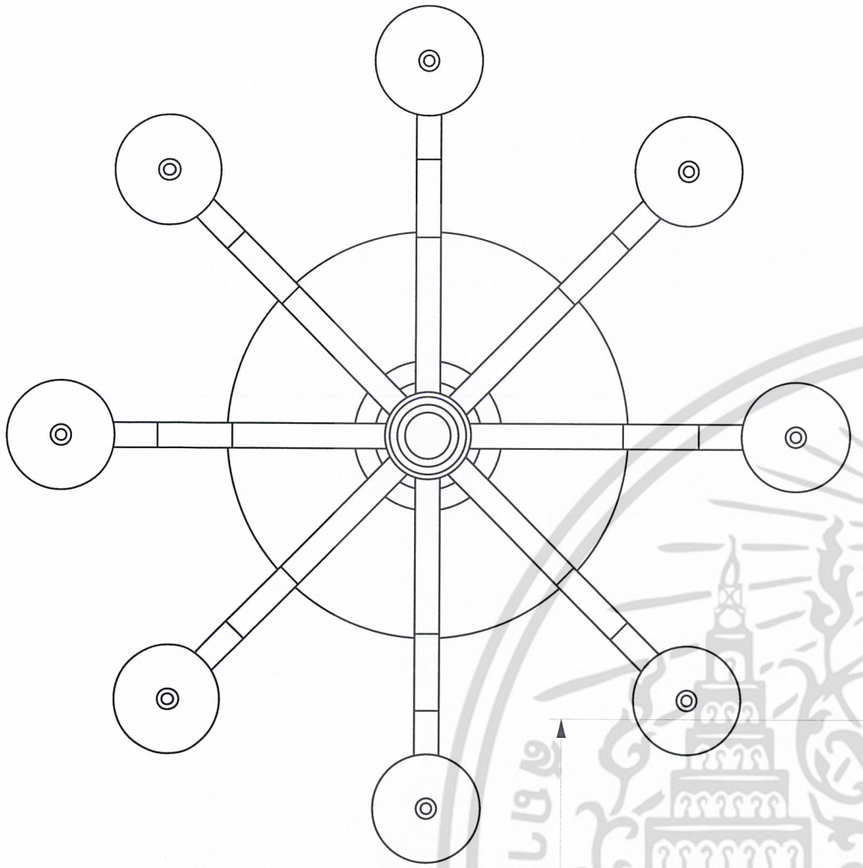
RIGHT VIEW



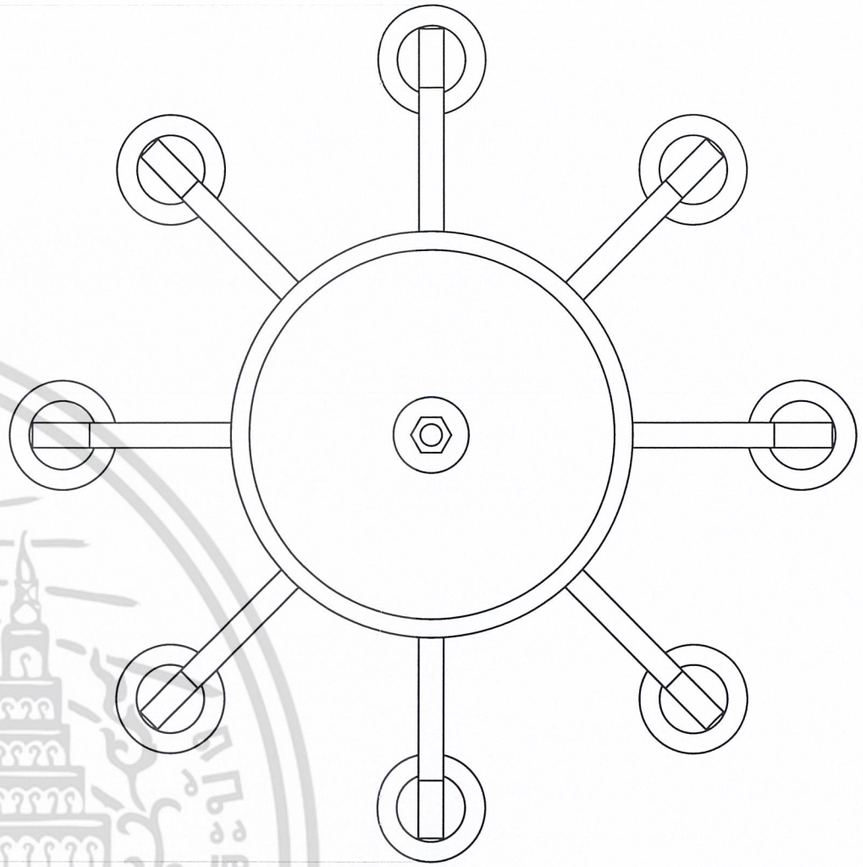
BACK VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
COCKTAIL SPOON	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 5

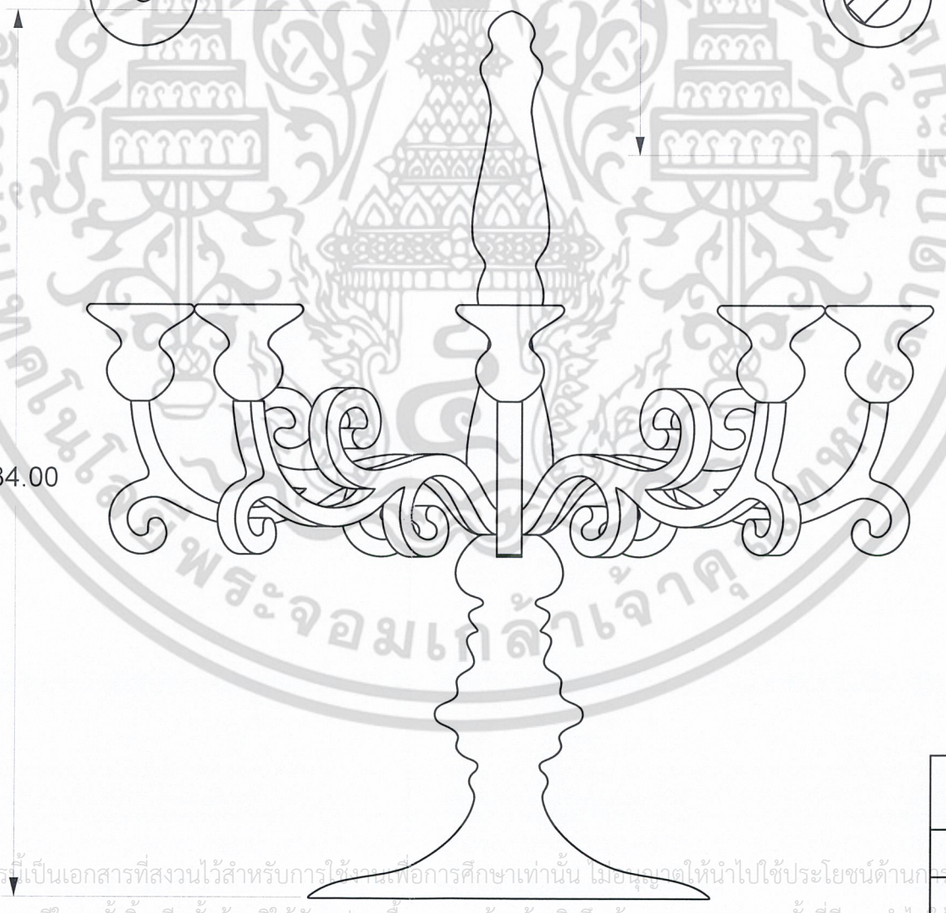


TOP VIEW



274.00

BOTTOM VIEW

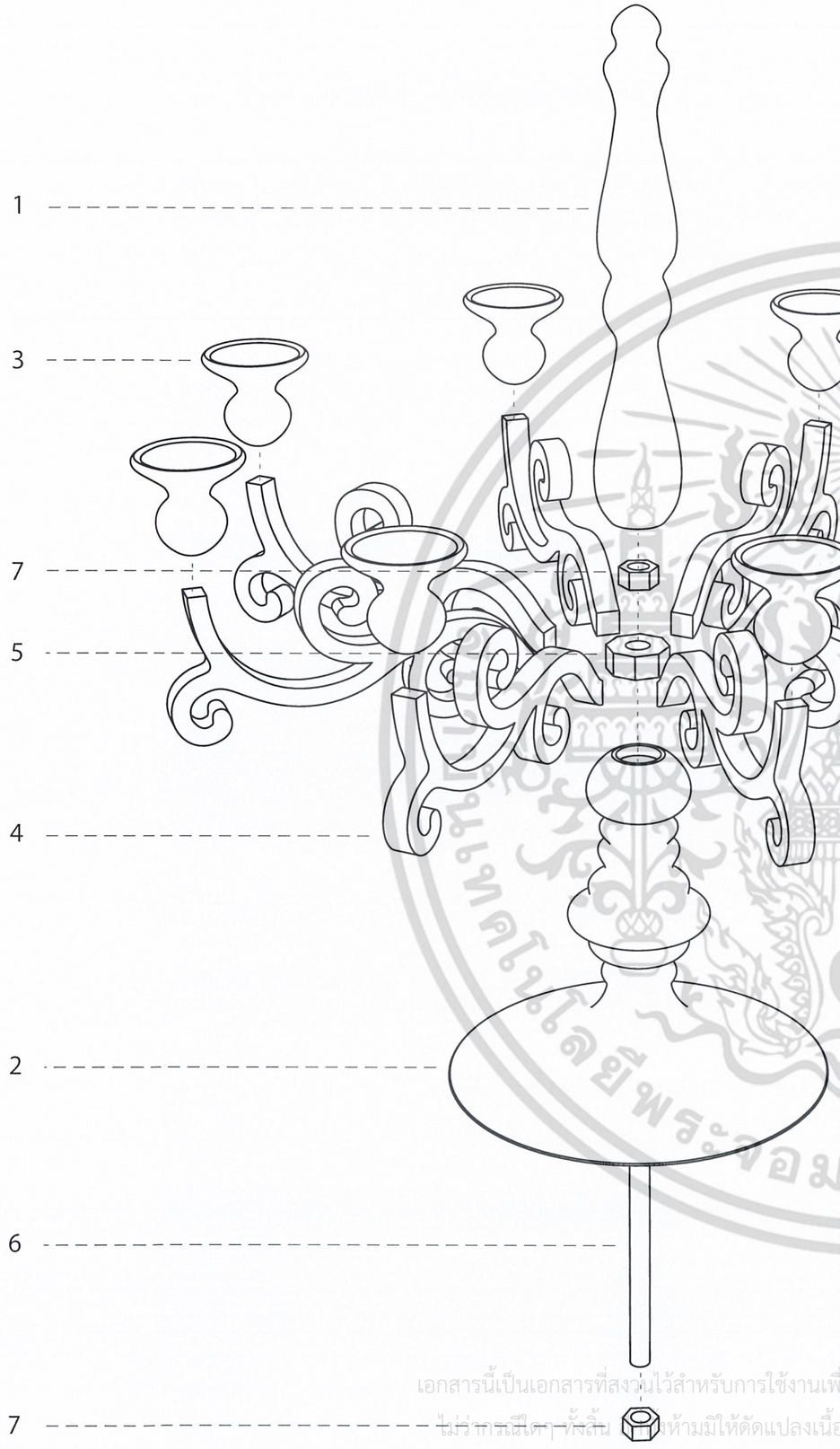


284.00

SIDE VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER	SCALE 1:2	UNIT : mm	PAGE 6



NO.	PART NAME	QUANTITY	MATERIAL	REMARK
1	Friut holder : upper stem	1	Ceramic	-
2	Friut holder : lower stem	1	Ceramic	-
3	Friut holder : cup	8	Ceramic	-
4	Friut holder : arm	8	Acrylic	-
5	Friut holder : arm center	1	Acrylic	-
6	Friut holder : stud bolt	1	Stainless	Standard part
7	Friut holder : hexa bolt	2	Stainless	Standard part

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA

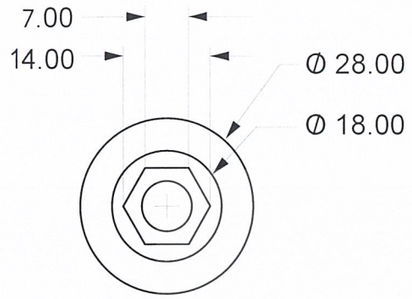
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

FACULTY OF ARCHITECTURE | DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN

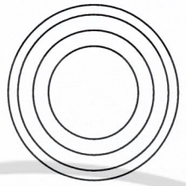
MR. JUNAPON KLONGKLAW | CODE : 49020260

FRUIT HOLDER ASSEMBLY | SCALE - | UNIT - | PAGE 7

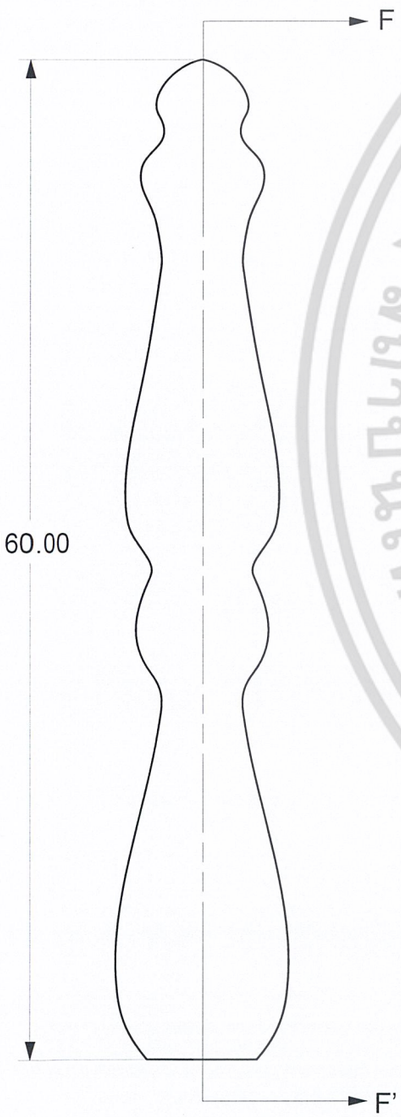
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น ห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TOP VIEW



BOTTOM VIEW



SIDE VIEW



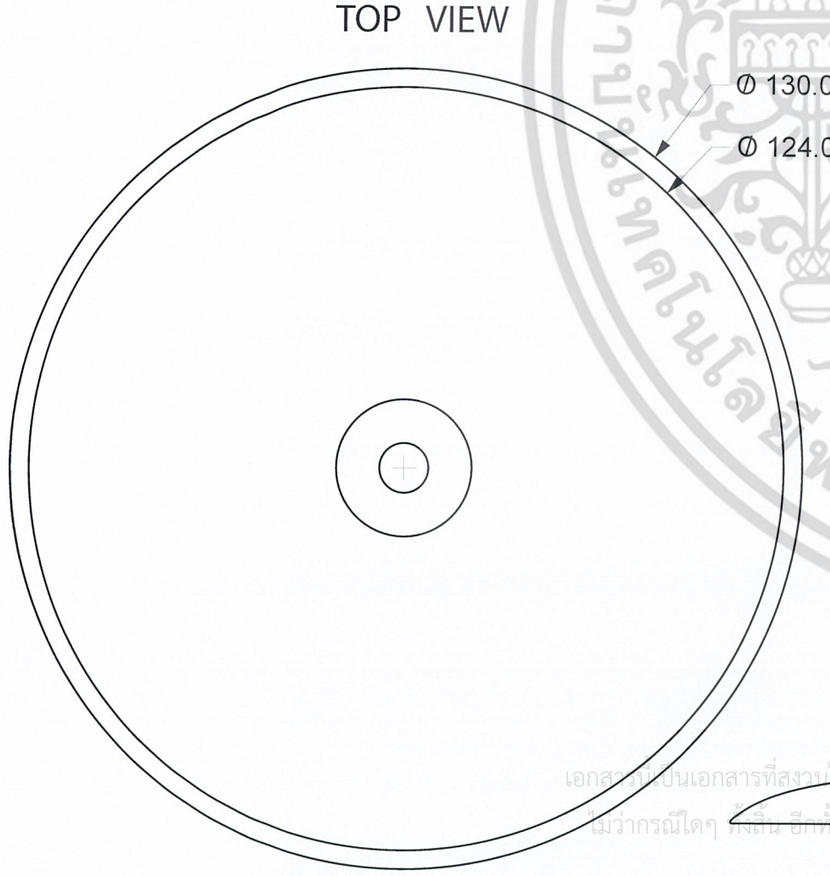
SECTION F-F'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

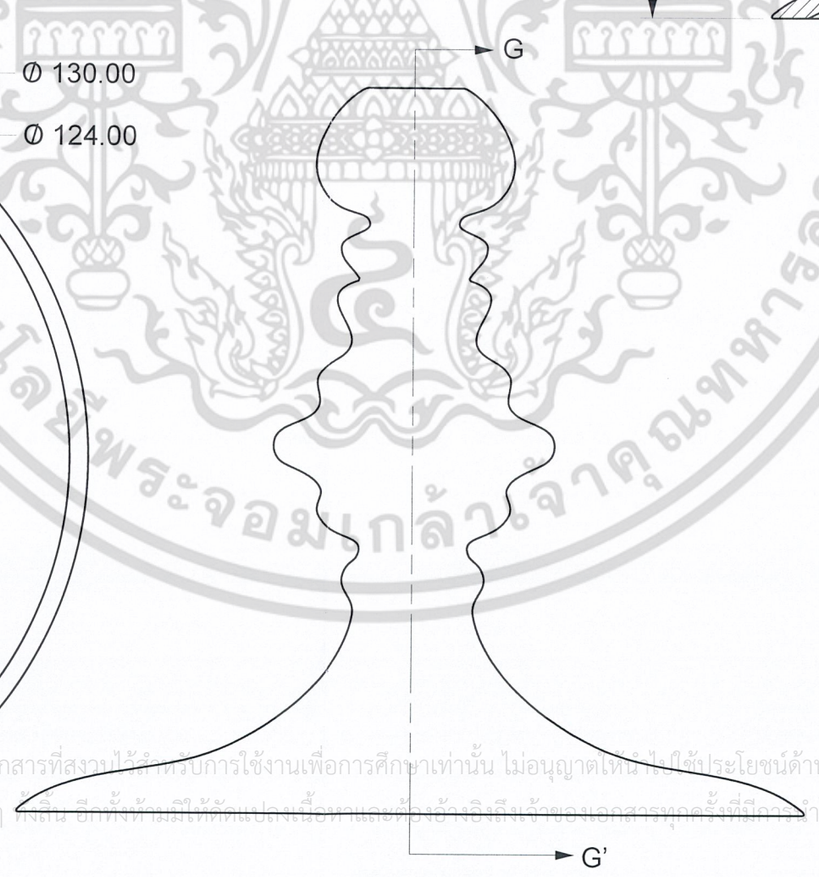
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : UPPER STEM	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 8



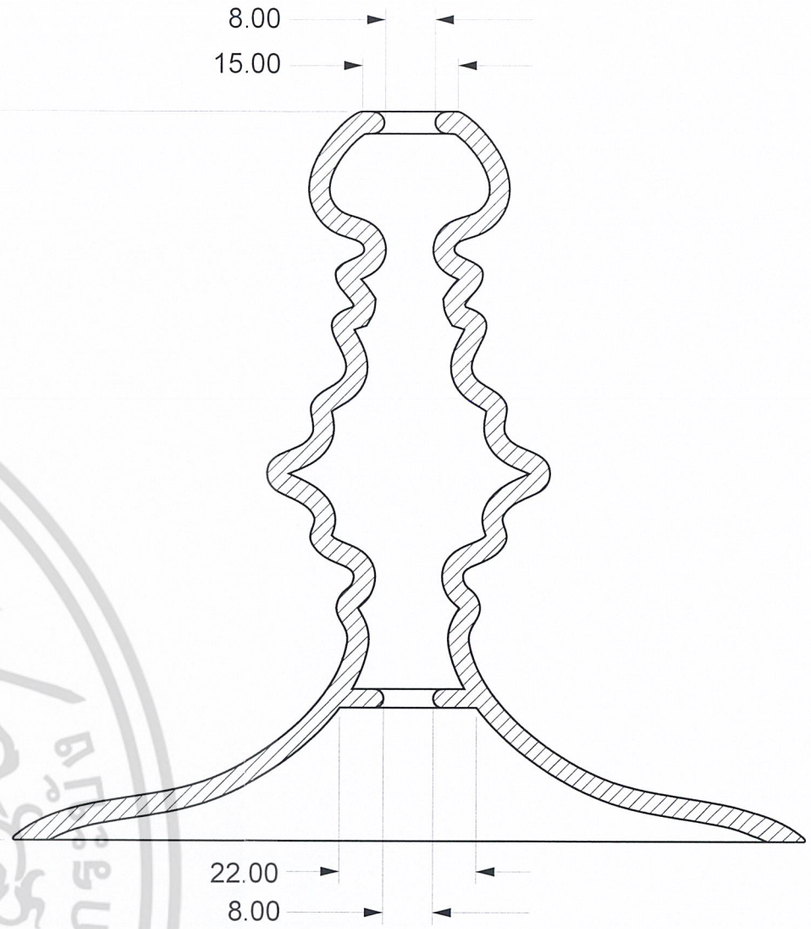
TOP VIEW



BOTTOM VIEW



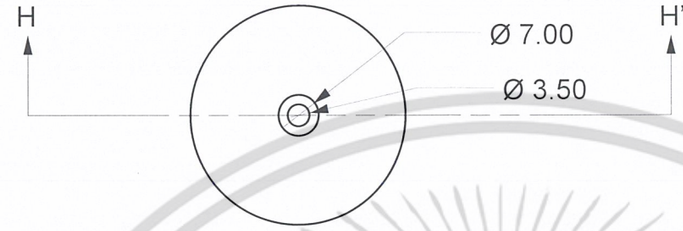
SIDE VIEW



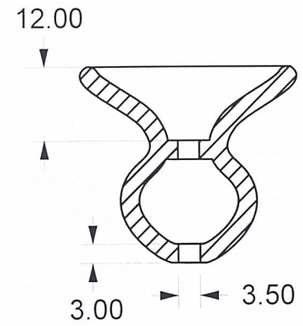
SECTION G-G'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

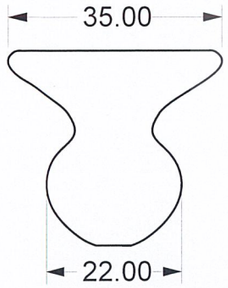
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : LOWER STEM	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 9



TOP VIEW



SECTION H-H'



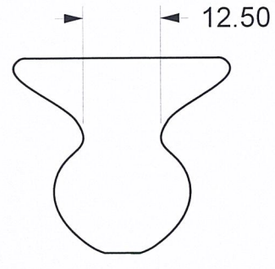
LEFT VIEW



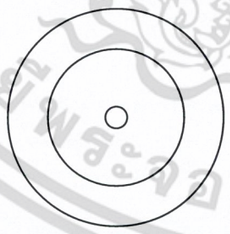
FRONT VIEW



RIGHT VIEW



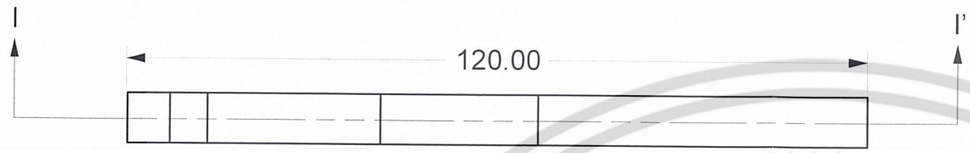
BACK VIEW



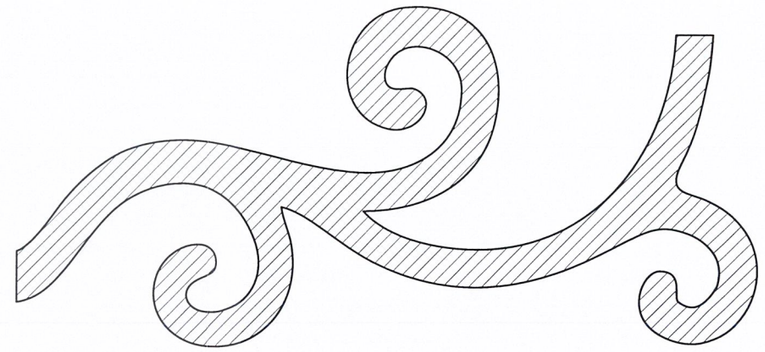
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

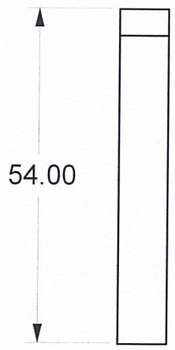
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : CUP	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 10



TOP VIEW



SECTION I-I'

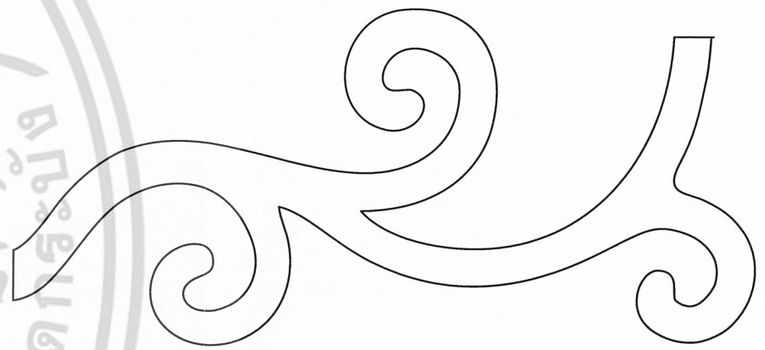


LEFT VIEW



FRONT VIEW

RIGHT VIEW



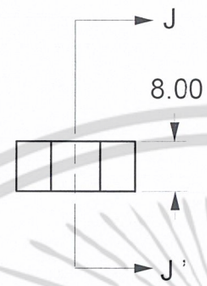
BACK VIEW



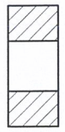
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : ARM	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 11



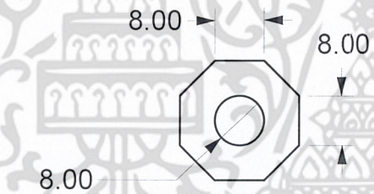
TOP VIEW



SECTION J-J'



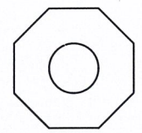
LEFT VIEW



FRONT VIEW



RIGHT VIEW



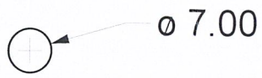
BACK VIEW



BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : ARMCENTER	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 12



TOP VIEW



LEFT VIEW



FRONT VIEW



RIGHT VIEW



BACK VIEW



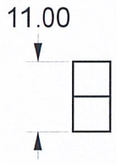
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : STUD BOLT	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 13



TOP VIEW



LEFT VIEW



FRONT VIEW



RIGHT VIEW



BACK VIEW



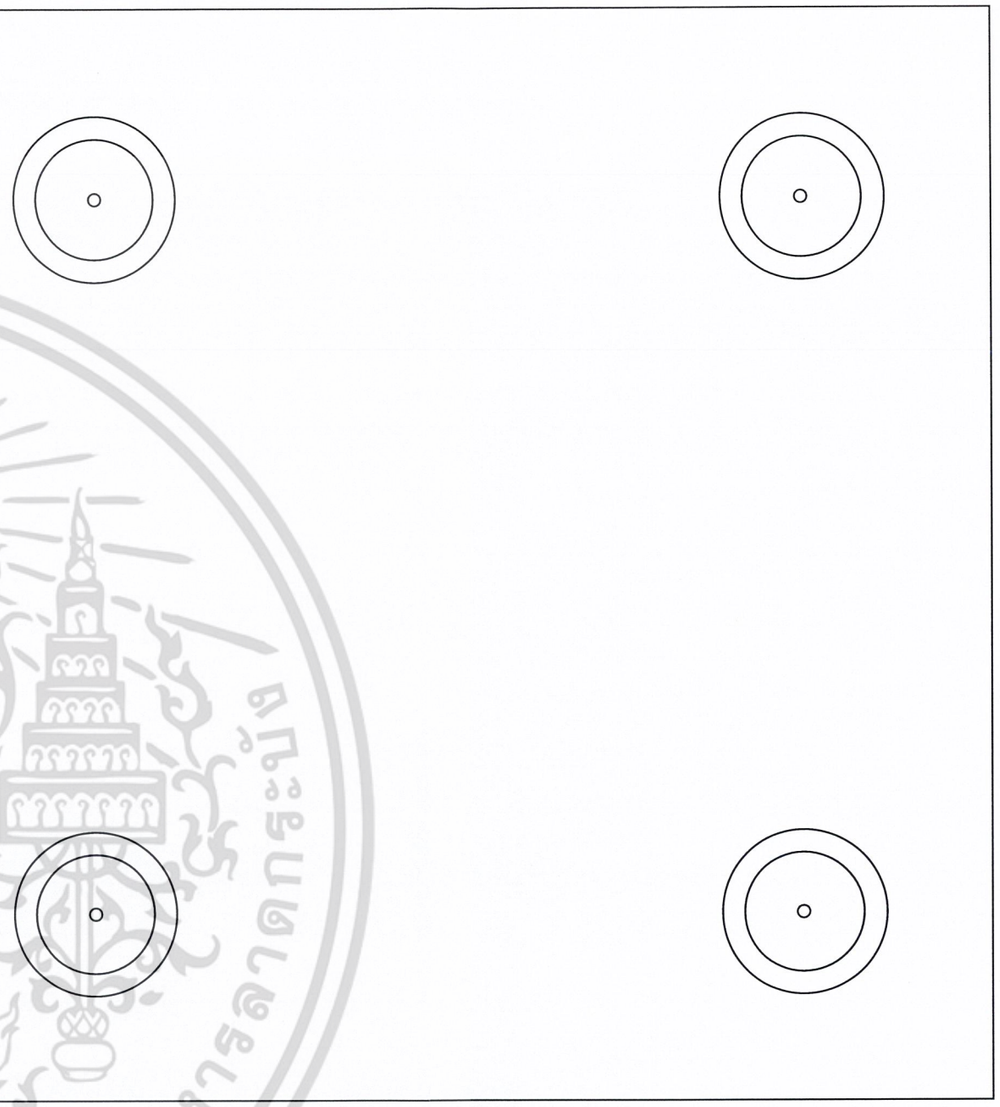
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

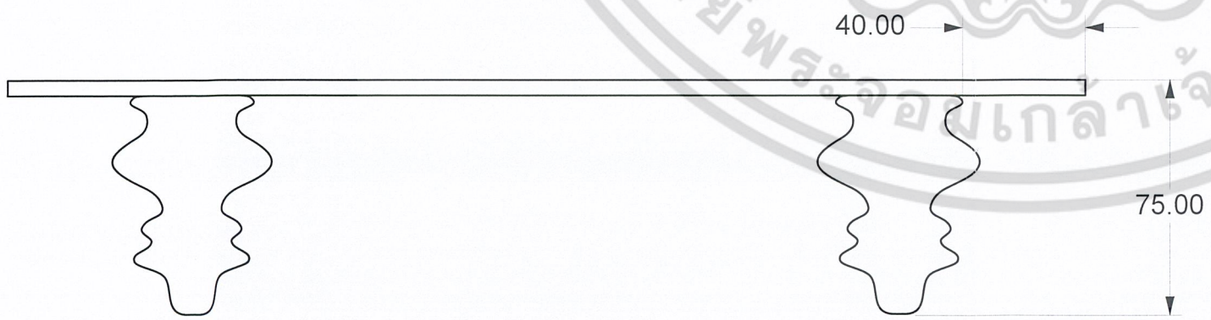
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FRUIT HOLDER : HEXA BOLT	SCALE 1:1	UNIT : mm	PAGE 14



TOP VIEW



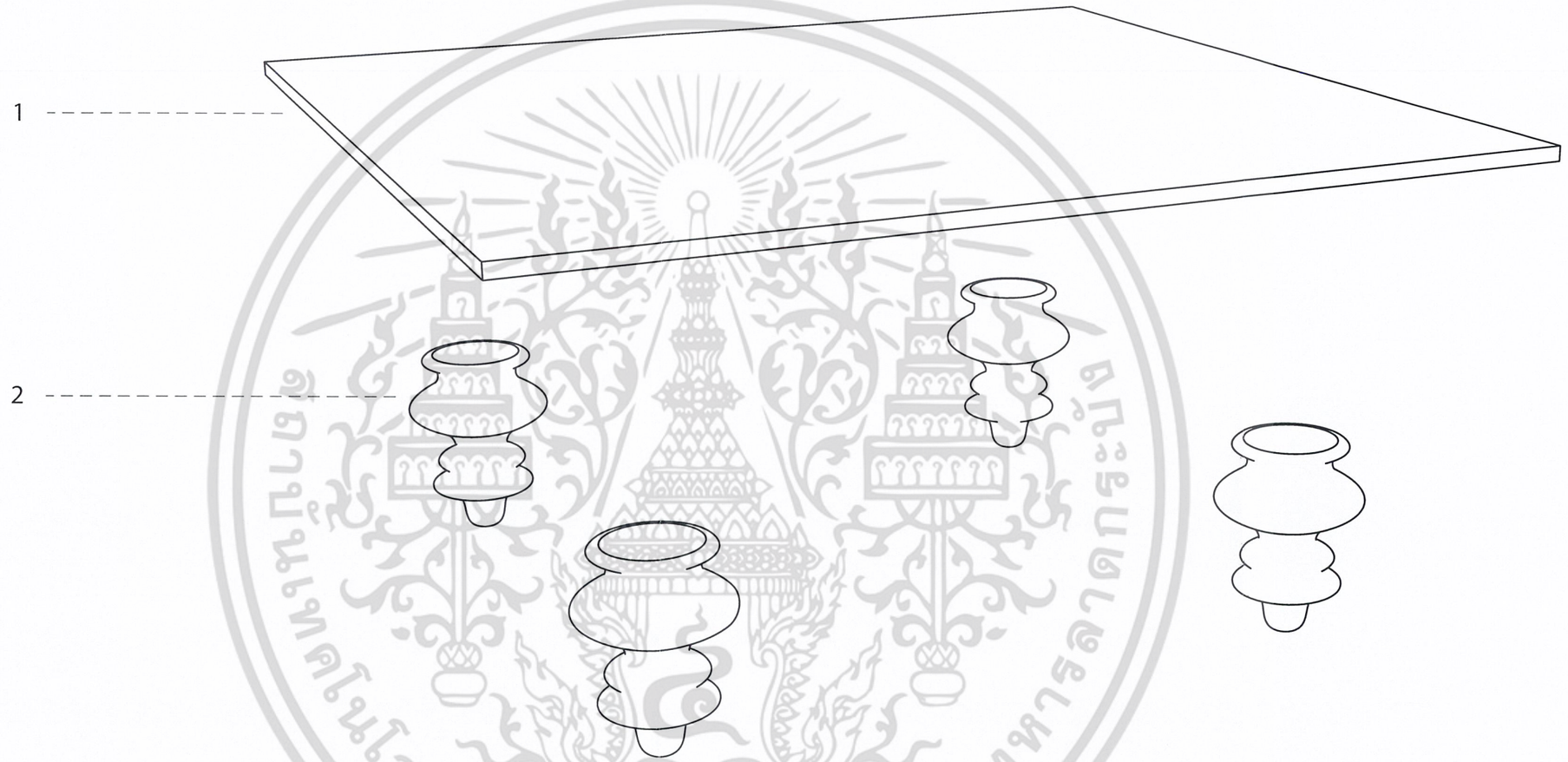
BOTTOM VIEW



SIDE VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
แม้ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
DISPLAY TABLE	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 15



NO.	PART NAME	QUANTITY	MATERIAL	REMARK
1	Display table : top	1	Ground glass	-
2	Display table : leg	4	Ceramic	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

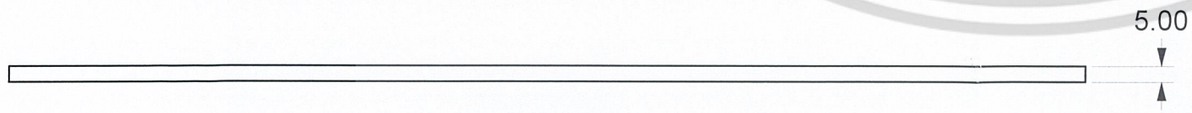
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
DISPLAY TABLE ASSEMBLY	SCALE -	UNIT -	PAGE 16



TOP VIEW



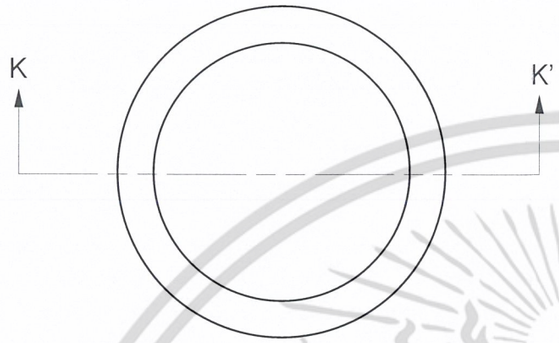
BOTTOM VIEW



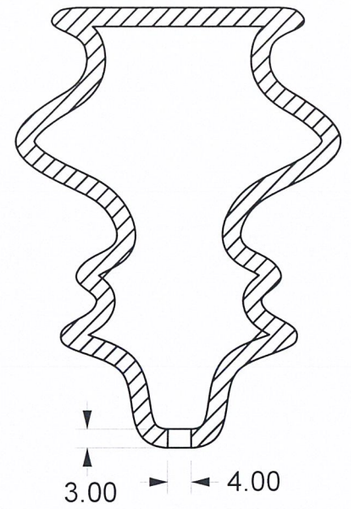
SIDE VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

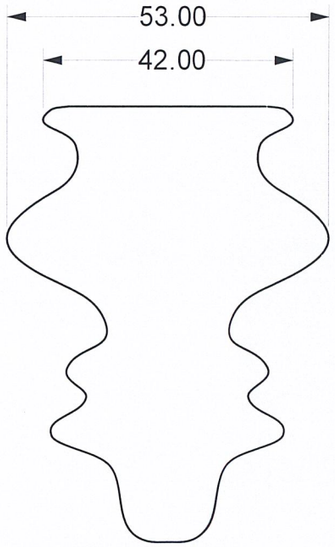
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
DISPLAY TABLE : TOP	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 17



TOP VIEW



SECTION K-K'



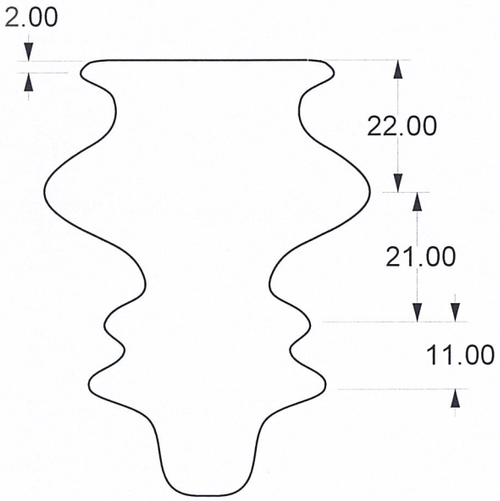
LEFT VIEW



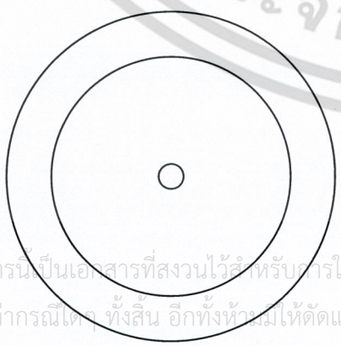
FRONT VIEW



RIGHT VIEW



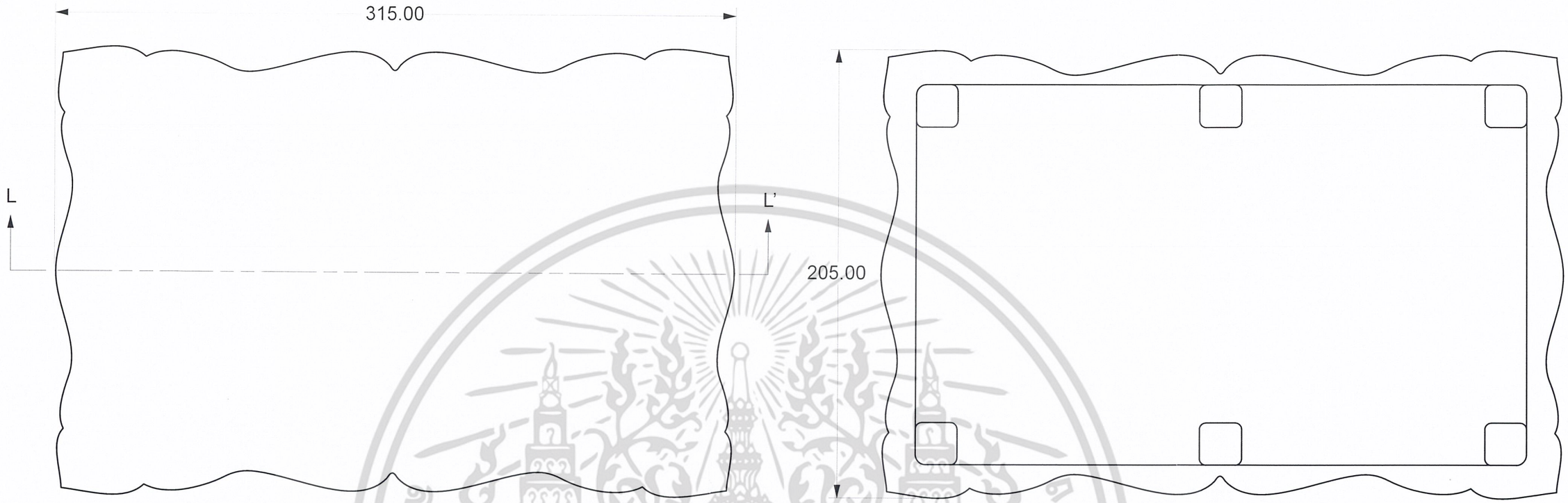
BACK VIEW



BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
DISPLAY TABLE : LEG	SCALE 1:1	UNIT m:m	PAGE 18



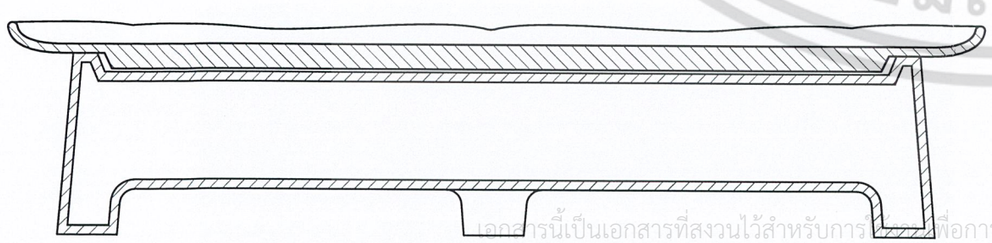
TOP VIEW

BOTTOM VIEW



FRONT & BACK VIEW

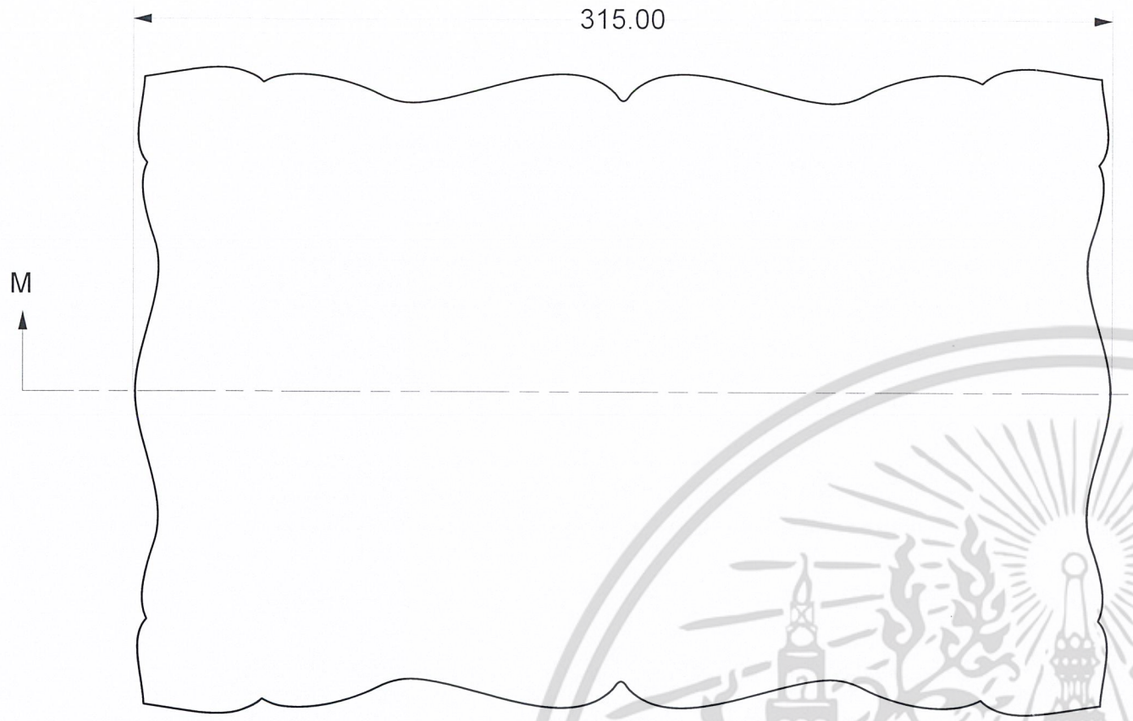
LEFT & RIGHT VIEW



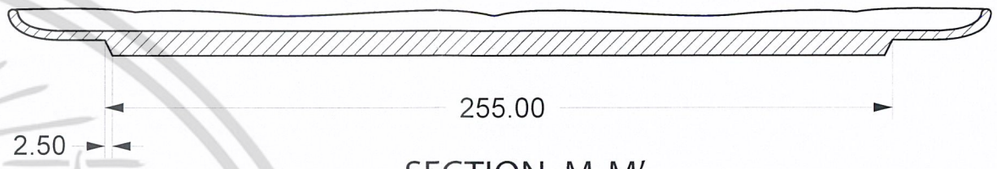
SECTION L-L'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
HOT DISH	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 19



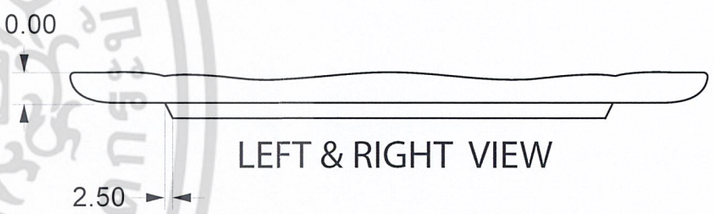
TOP VIEW



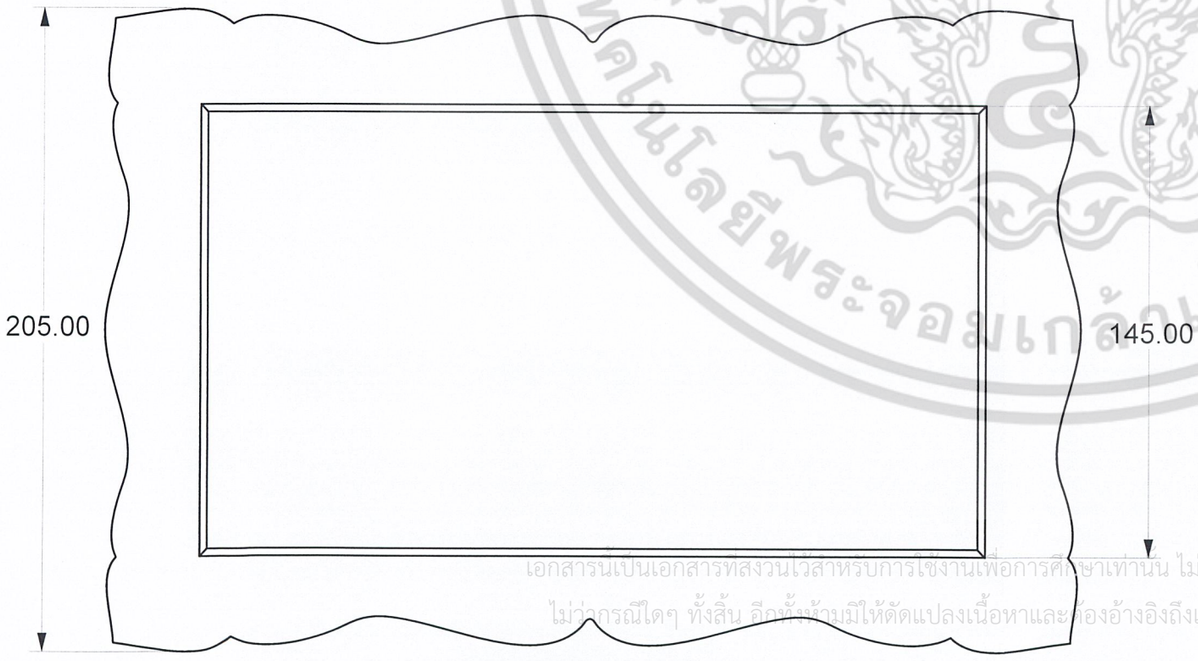
SECTION M-M'



FRONT & BACK VIEW



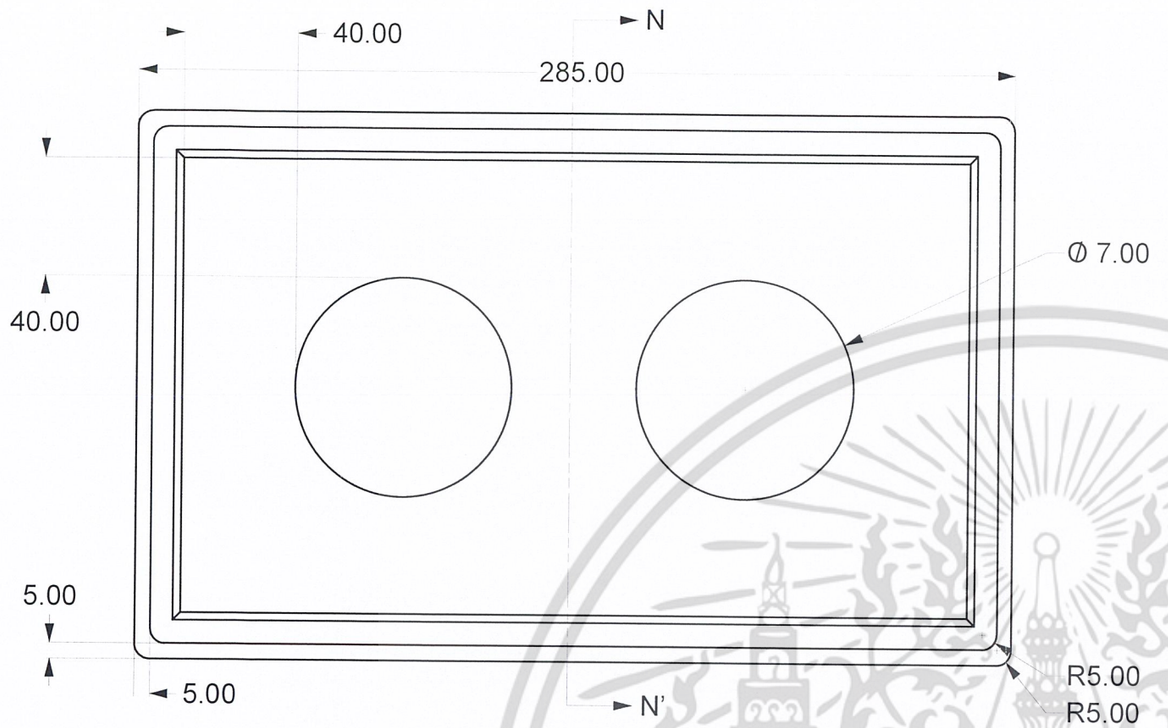
LEFT & RIGHT VIEW



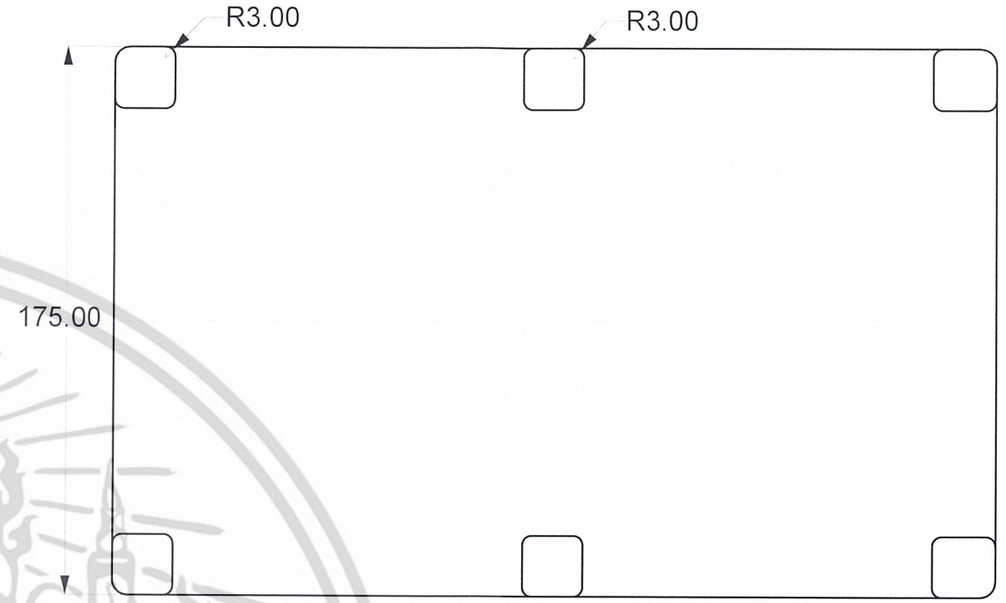
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

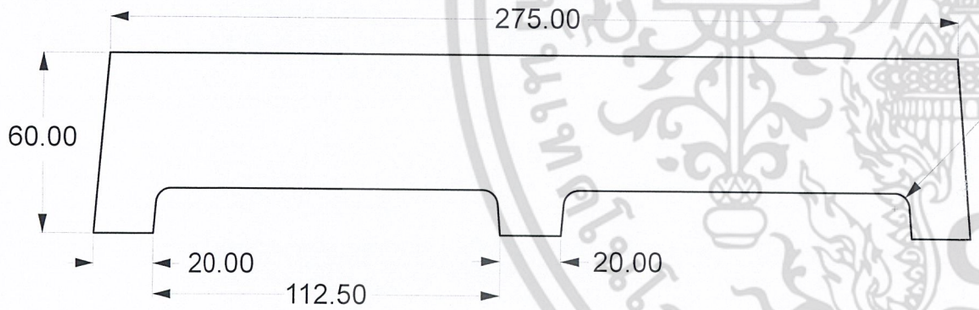
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
HOT DISH TRAY	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 20



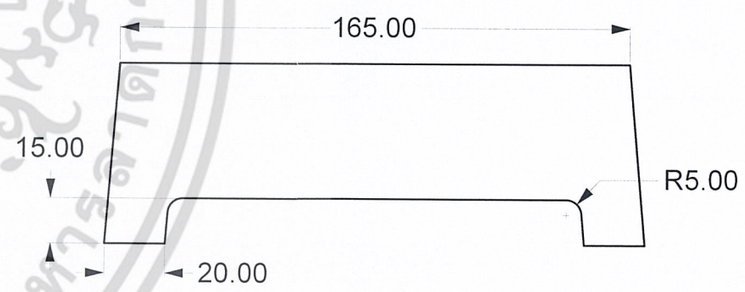
TOP VIEW



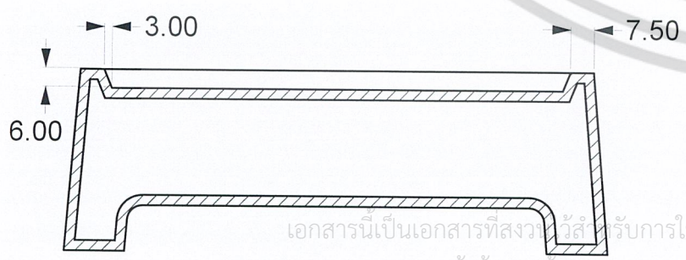
BOTTOM VIEW



FRONT & BACK VIEW



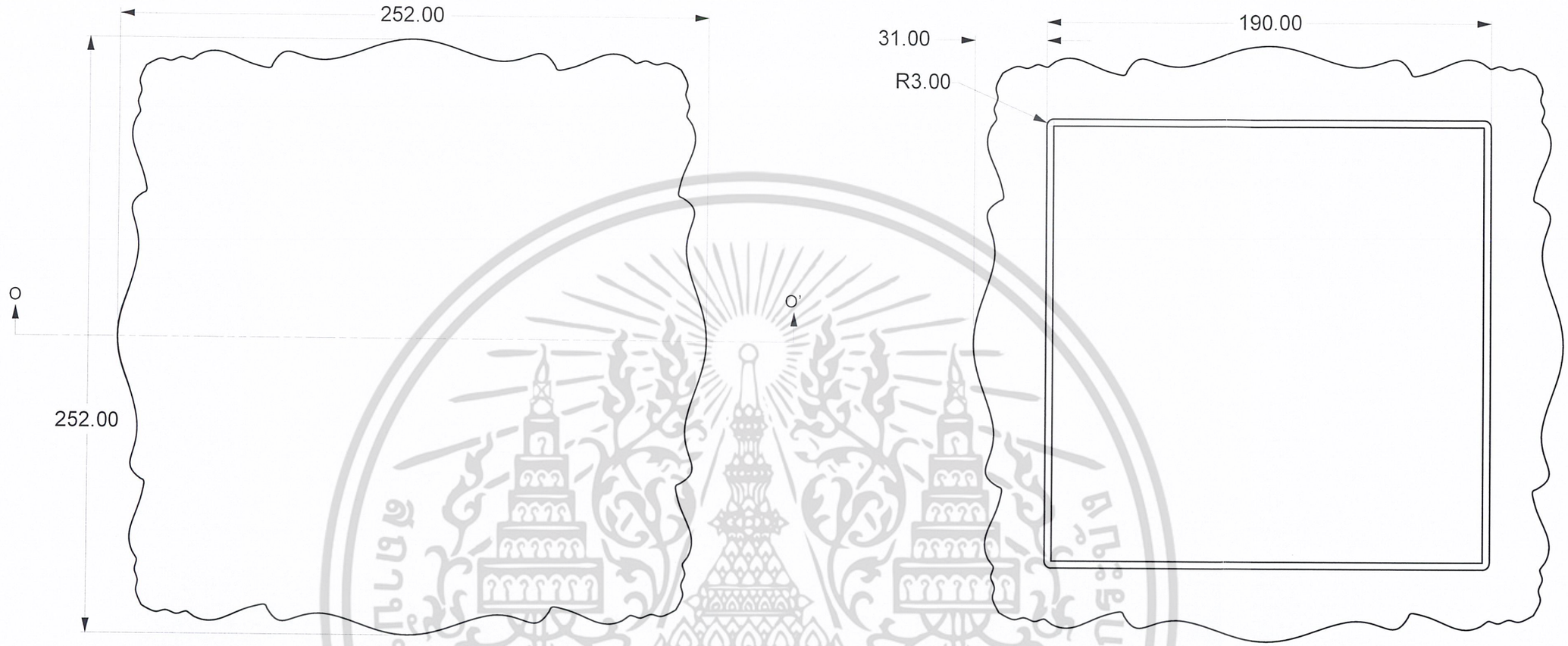
LEFT & RIGHT VIEW



SECTION N-N'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
HOT DISH STAND	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 21

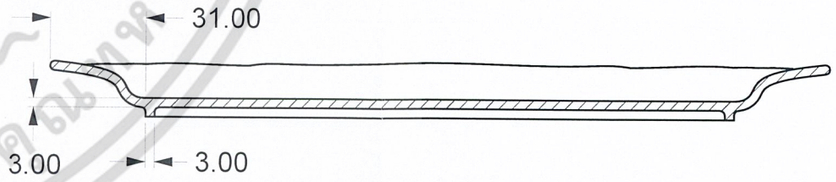


TOP VIEW

BOTTOM VIEW



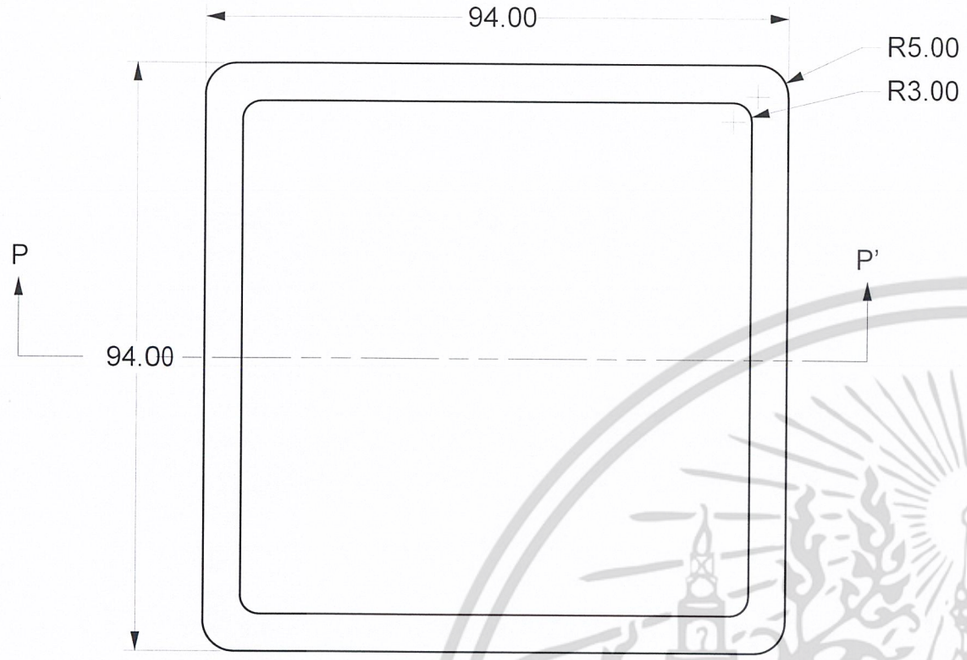
SIDE VIEW



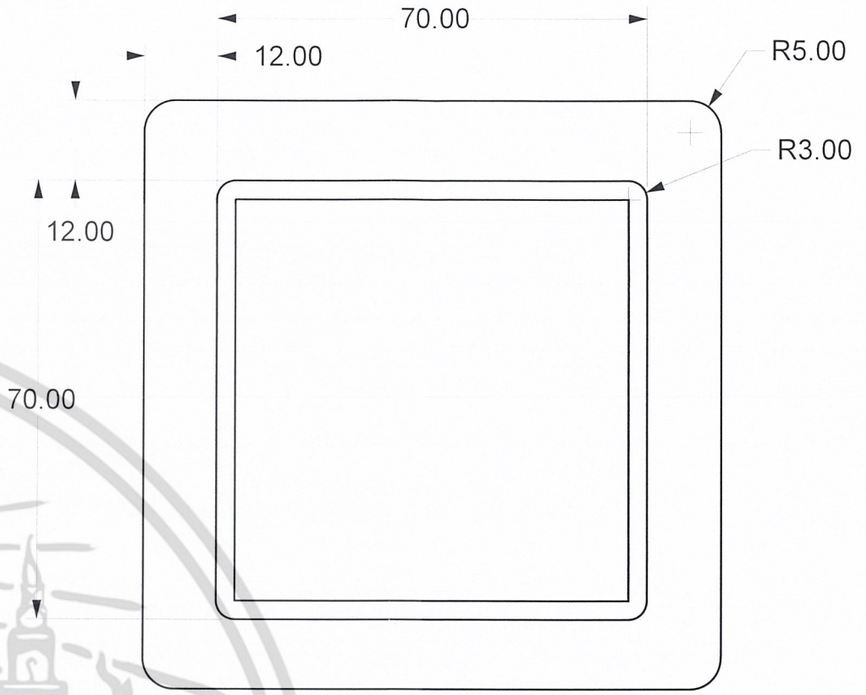
SECTION O-O'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
CUSTOMER DISH	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 22

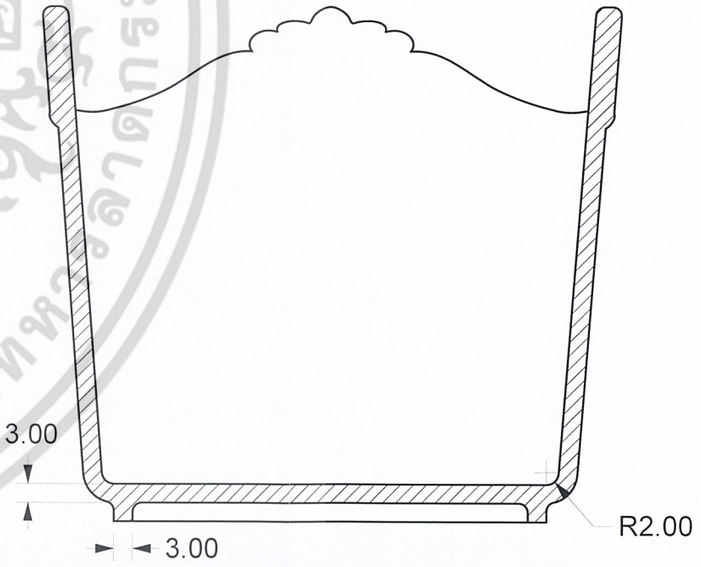


TOP VIEW



BOTTOM VIEW

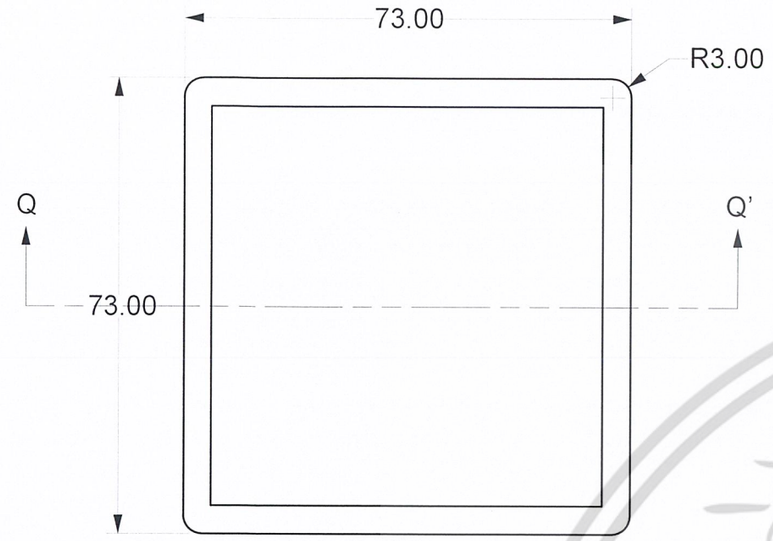
SIDE VIEW



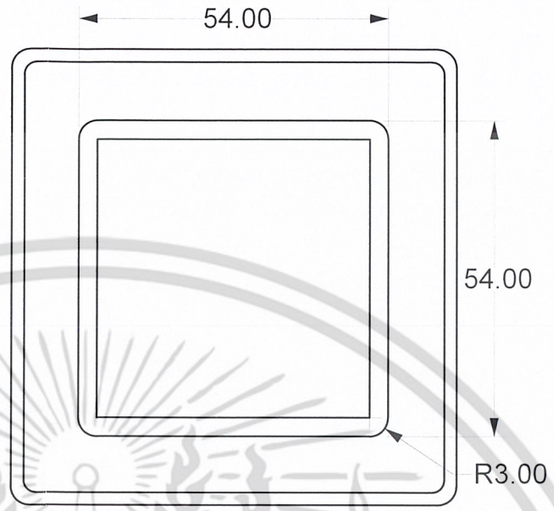
SECTION P-P'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
แก่การณ์ใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

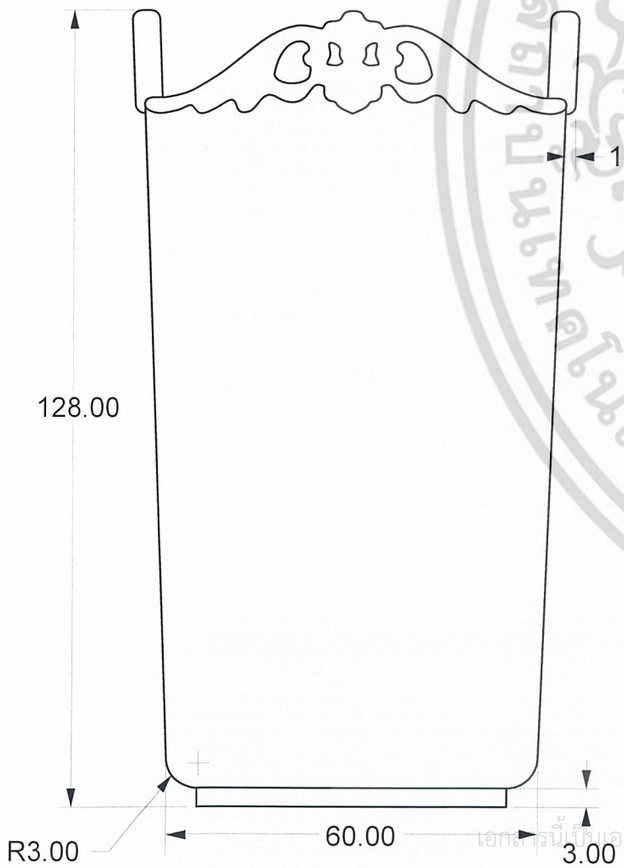
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
SAUCE BOWL	SCALE 1:1	UNIT m:m	PAGE 23



TOP VIEW



BOTTOM VIEW



SIDE VIEW



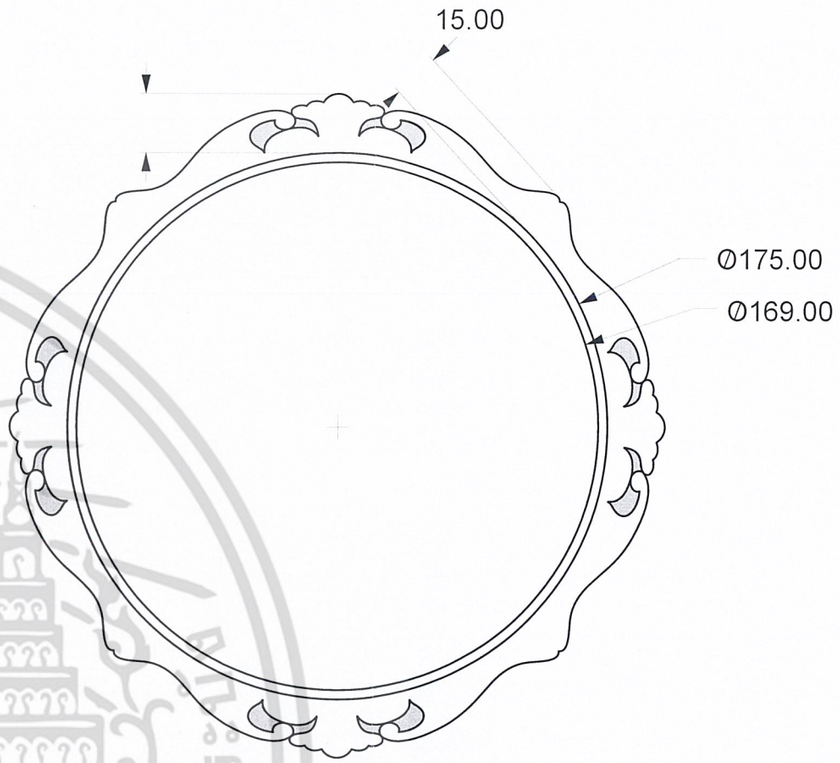
SECTION Q-Q'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

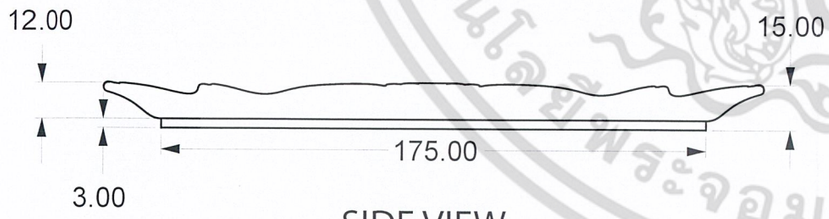
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FORK-SPOON HOLDER	SCALE 1:1	UNIT m:m	PAGE 24



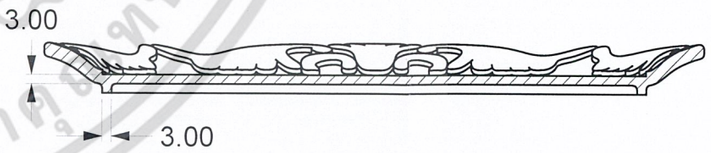
TOP VIEW



BOTTOM VIEW



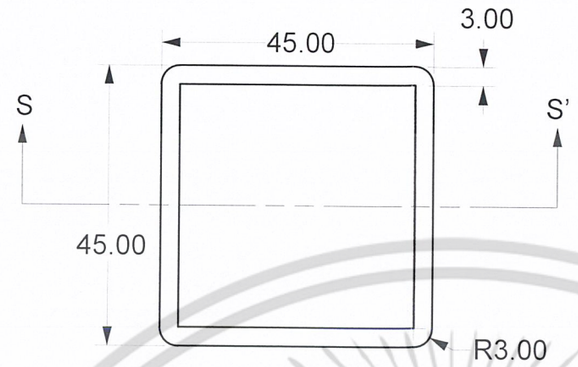
SIDE VIEW



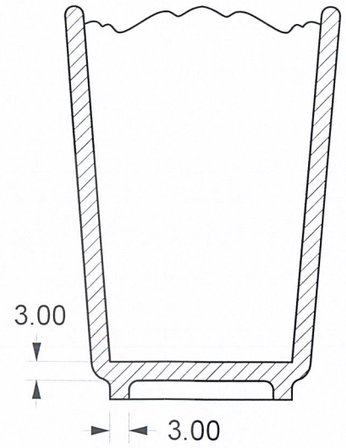
SECTION R-R'

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

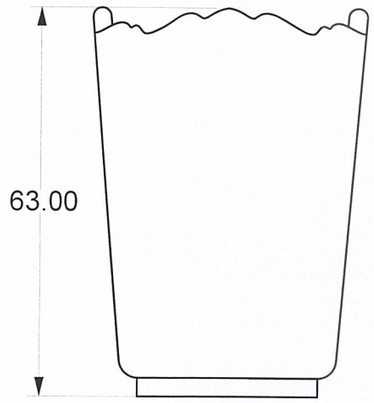
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
TISSUE PLATE	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 25



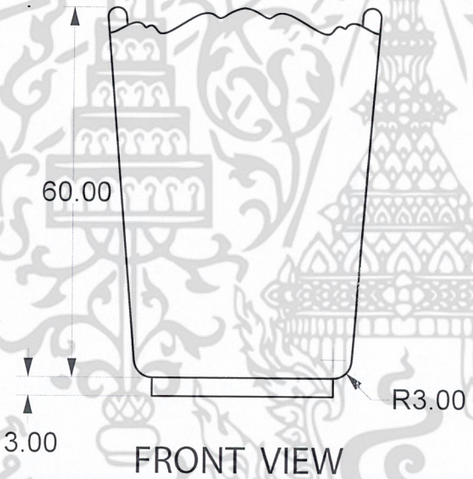
TOP VIEW



SECTION S-S'



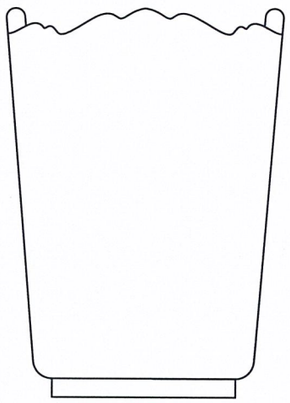
LEFT VIEW



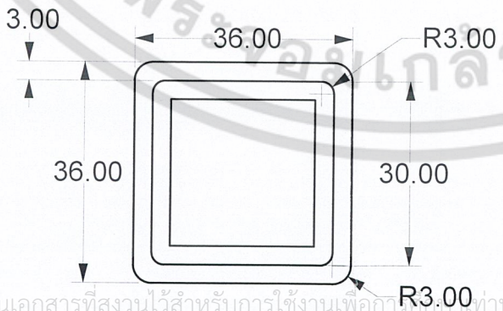
FRONT VIEW



RIGHT VIEW



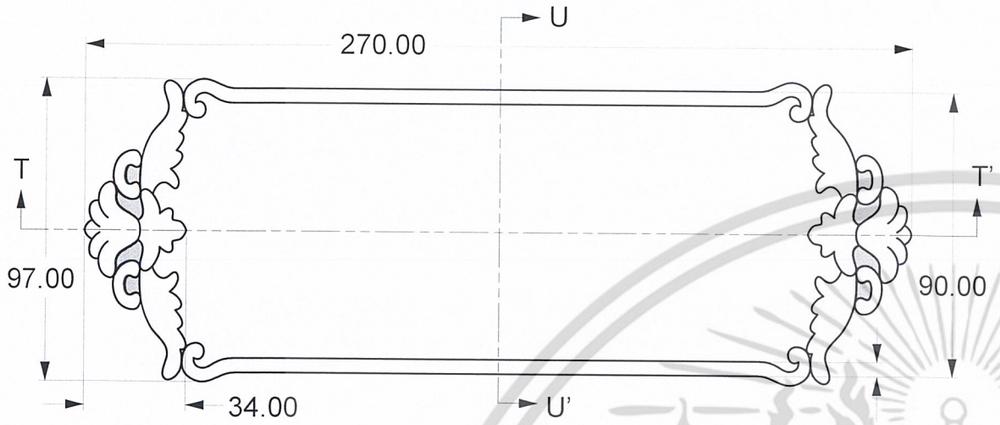
BACK VIEW



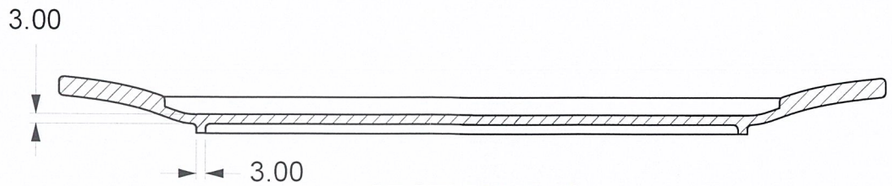
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

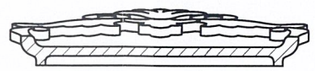
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
TOOTHPICK HOLDER	SCALE 1:1	UNIT m:m	PAGE 26



TOP VIEW



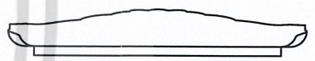
SECTION T-T'



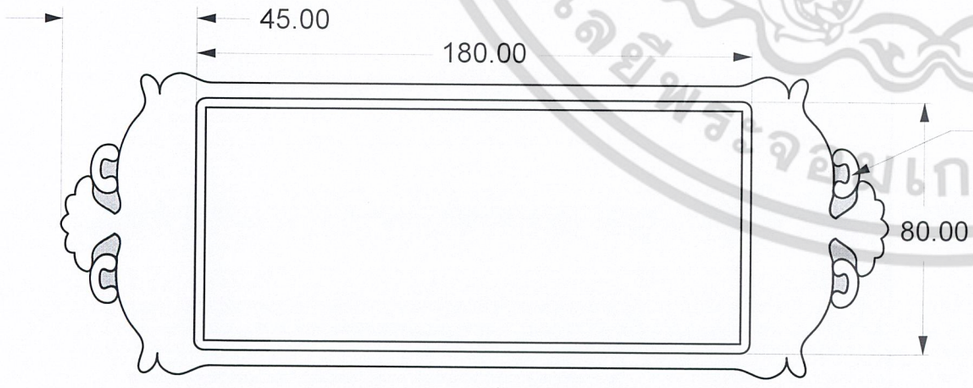
SECTION U-U'



FRONT & BACK VIEW



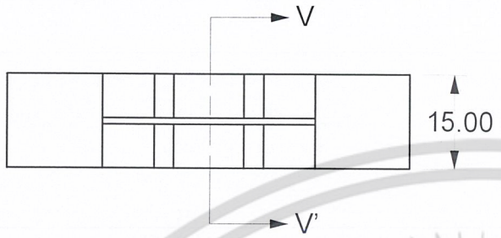
LEFT & RIGHT VIEW



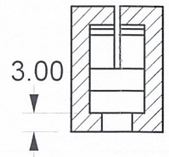
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

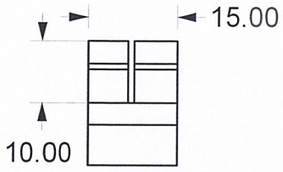
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
ICE TONG PLATE	SCALE 1:2	UNIT m:m	PAGE 27



TOP VIEW



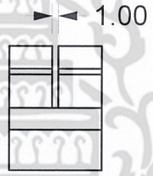
SECTION V-V'



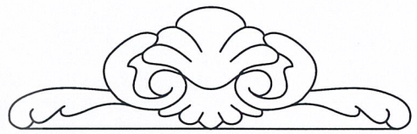
LEFT VIEW



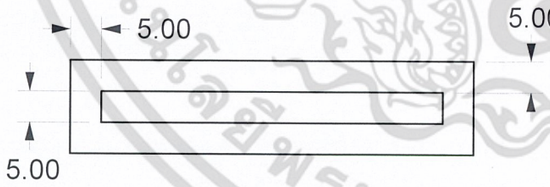
FRONT VIEW



RIGHT VIEW



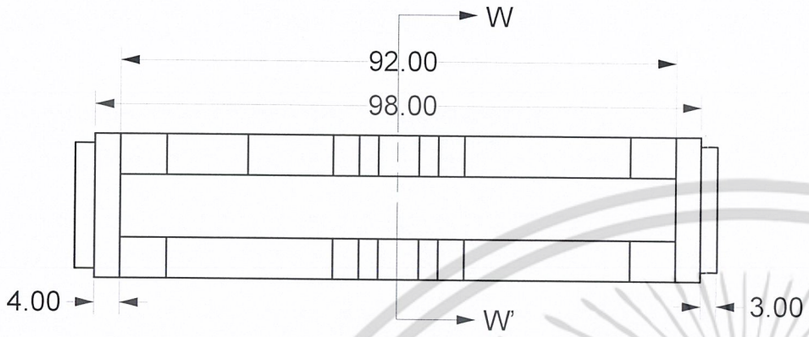
BACK VIEW



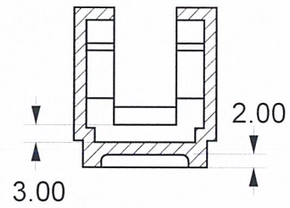
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

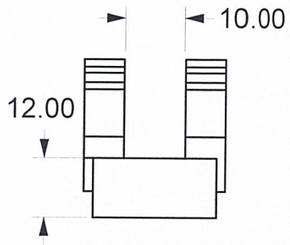
TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
FOOD NAME CARD STAND	SCALE 1:1	UNIT m:m	PAGE 28



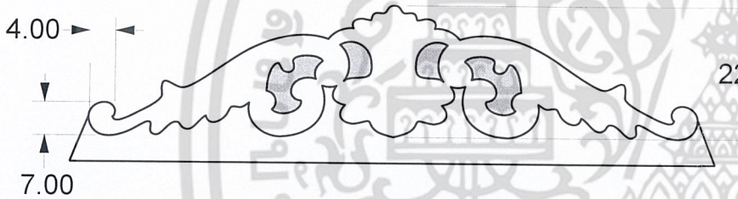
TOP VIEW



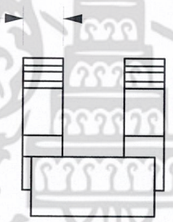
SECTION W-W'



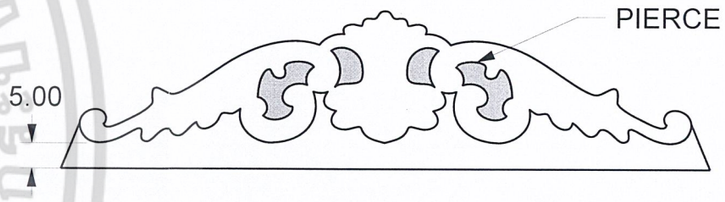
LEFT VIEW



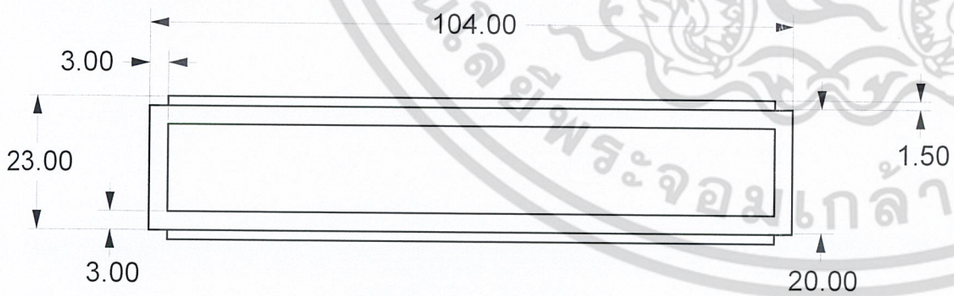
FRONT VIEW



RIGHT VIEW



BACK VIEW



BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไป

TABLEWARE SET DESIGNED FOR YAPAN CATERING TO BE USED AT SF FIRST CLASS CINEMA			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG			
FACULTY OF ARCHITECTURE	DEPARTMENT OF INDUSTRIAL DESIGN		
MR. JUNAPON KLONGKLAW	CODE : 49020260		
COMPANY NAME CARD HOLDER	SCALE 1:1	UNIT m:m	PAGE 29

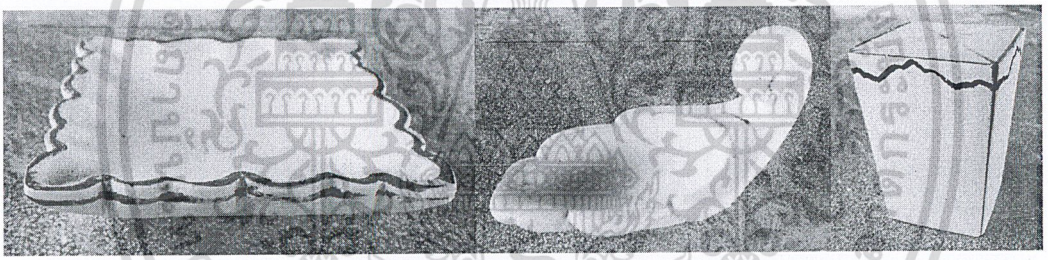
4.2 ขั้นตอนการผลิตชิ้นงาน

เมื่อได้แบบสุดท้ายแล้ว จึงทำแบบเป็น Working drawing scale 1:1 เพื่อนำไปทำต้นแบบสำหรับถอดแม่พิมพ์ปูนพลาสเตอร์ เพื่อทำเป็นชิ้นงาน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

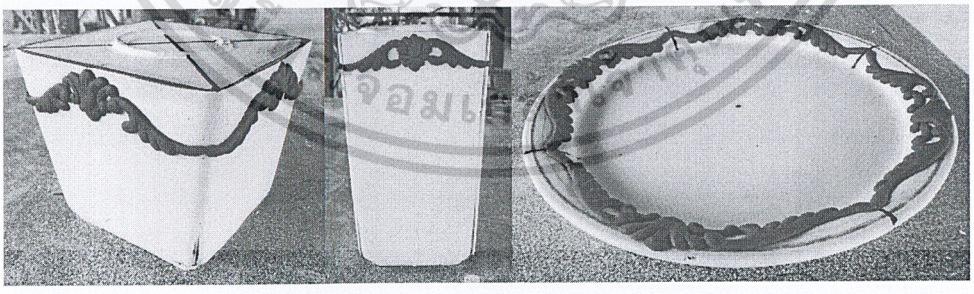
4.2.1 การผลิตต้นแบบ

ผลิตต้นแบบโดยใช้ปูนพลาสเตอร์เป็นวัสดุ เนื่องจากเป็นวัสดุที่มีราคาถูก ทำต้นแบบง่ายเนื่องจากเป็นวัสดุที่ไม่แข็งมาก สามารถทำรูปทรงได้หลากหลาย มีพื้นผิวเรียบ โดยการทำต้นแบบนี้จะต้องขยายขนาดให้ใหญ่กว่าชิ้นงานจริง 13.5% เนื่องจากดินที่ใช้หล่อจะหดตัวเล็กลง เมื่อทิ้งไว้ให้แห้ง หรือนำไปเผา

ชิ้นงานบางชิ้นที่มีลายนูนจะใช้ดินน้ำมัน Industrial clay มาปั้นเป็นลายแล้วนำมาติดบนปูน เนื่องจากสามารถทำได้ง่ายกว่าการแกะลายบนปูนพลาสเตอร์ โดยดินน้ำมันที่ใช้จะมีคุณสมบัติที่ไม่แข็งหรืออ่อนตัวจนเกินไป จึงง่ายในการปั้นและไม่เสียรูปทรงได้ง่ายเมื่อนำมาทำแม่พิมพ์



ภาพที่ 314 ชิ้นงานต้นแบบที่ทำจากปูนพลาสเตอร์



ภาพที่ 315 ชิ้นงานต้นแบบที่ทำจากปูนพลาสเตอร์และทำส่วนที่เป็นลวดลายด้วย Industrial clay

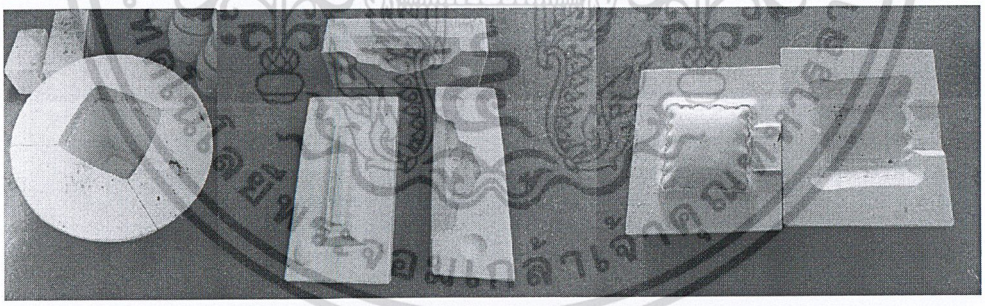
4.2.2 การผลิตแม่พิมพ์สำหรับหล่อชิ้นงาน

เมื่อได้ชิ้นงานต้นแบบแล้ว จึงนำไปทำแม่พิมพ์สำหรับหล่อชิ้นงานโดยใช้ปูนพลาสเตอร์ โดยแม่พิมพ์ที่ดีนั้นต้องคำนึงถึงวิธีการหล่อ การแกะชิ้นงานออก และการลดรอยต่อโมลหรือรอยตะเข็บบนชิ้นงาน ซึ่งมีรายละเอียดวิธีการหล่อชิ้นงานแต่ละชิ้น ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 24 แสดงวิธีการหล่อชิ้นงานในขอบเขตของโครงการ

ผลิตภัณฑ์	หล่อน้ำดินแบบกลวง	หล่อน้ำดินแบบตัน
1. ภาชนะผนังสูง	O	
2. ภาชนะทรงแบน		O
3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก		O
4. ภาชนะมีด้ามจับ	O	
5. ภาชนะวางไม้เสียบ	O	
6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร	O	
7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร	O	O
8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน		O
9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม	O	
10. ที่ใส่ช้อน ส้อม	O	
11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก		O
12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน	O	
13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร		O
14. ฐานวางป้ายชื่ออาหาร	O	
15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง	O	



ภาพที่ 316 แม่พิมพ์สำหรับหล่อชิ้นงาน

4.2.3 การหล่อชิ้นงาน

ดินที่ใช้สำหรับหล่อชิ้นงาน เป็นดินพอร์ซเลนสำเร็จรูปจาก บริษัทคอมพาวด์เคลย์ (Compound Clay Co., Ltd) รหัส PFB ซึ่ง เป็นดินที่มีความขาวและโปร่งแสงดี เนื้อละเอียด เหมาะกับงานหล่อ เผาได้ที่อุณหภูมิ 1280 องศาเซลเซียส รีดักชั่น

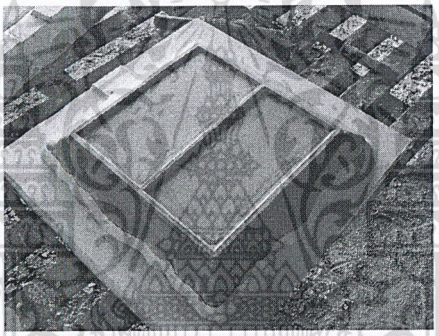
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การหล่อน้ำสลิปแบบกลวง หล่อโดยทิ้งน้ำสลิปไว้นานพอสมควรแล้วเทน้ำสลิปออกจากพิมพ์ โดยต้องเทค่อยๆ คว่ำแม่พิมพ์ไว้รอจนน้ำสลิปในแบบไหลออกจนหมด มิฉะนั้นจะทำให้ผิวภายในของงานเป็นรอยขรุขระได้ เมื่อชิ้นงานเริ่มแห้งแล้วจึงแกะออกจากพิมพ์

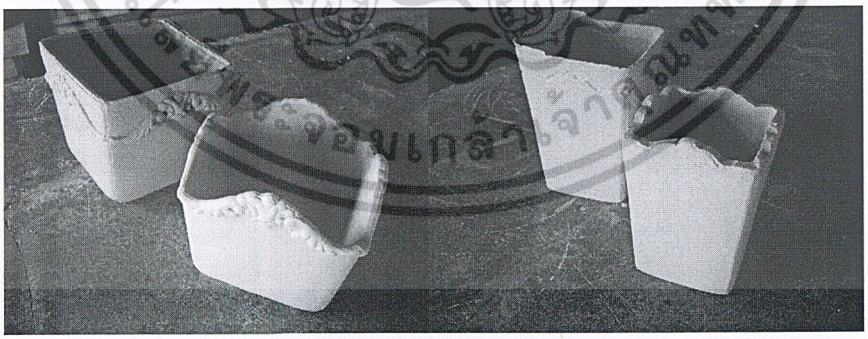
การหล่อน้ำสลิปแบบตัน หล่อโดยเทน้ำสลิปลงในแม่พิมพ์ทิ้งไว้โดยไม่ต้องเทน้ำสลิปออก การพิจารณาความแห้งของสลิปดูจากปากพิมพ์จะเห็นว่าดินสลิปจะแห้งร่อนออกโดยรอบให้ใช้ค้อนยางเคาะเบาๆ จะทำให้ผลงานที่หล่อไว้ล่อนออกจากพิมพ์

เมื่อแกะชิ้นงานออกจากพิมพ์แล้วจึงทิ้งไว้ให้แห้งสนิทและนำชิ้นงานมาตกแต่ง ตัดขอบส่วนที่เกินออก เนื่องจากดินที่ใช้เมื่อเป็นดินดิบจะเปราะ แตกหักง่าย การตกแต่งชิ้นงานตอนดินแห้งสนิทแล้วจะทำง่ายกว่าตอนชิ้นงานชื้นหรือหมาด

หลังจากตกแต่งชิ้นงานเรียบร้อยแล้วจึงนำไปเผาดิบ (Bisque Firing) ที่อุณหภูมิ 900 องศาเซลเซียส

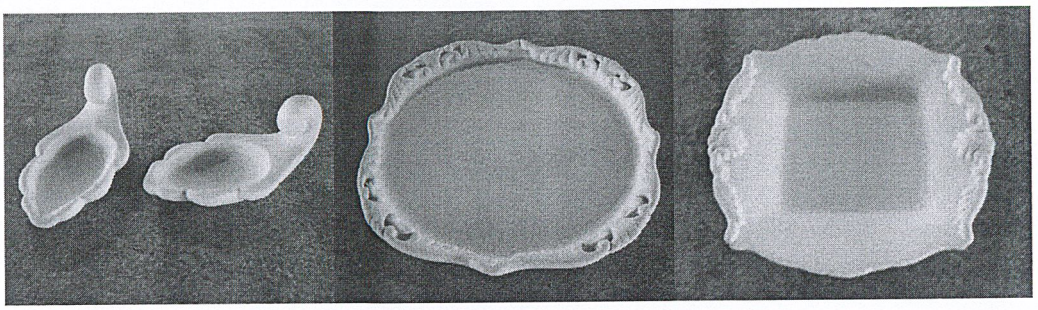


ภาพที่ 317 ชิ้นงานที่หล่อเสดแล้วแต่ยังไม่แกะออกจากพิมพ์



ภาพที่ 318 ชิ้นงานที่แห้งสนิทแล้วและนำมาตัดส่วนเกินออก

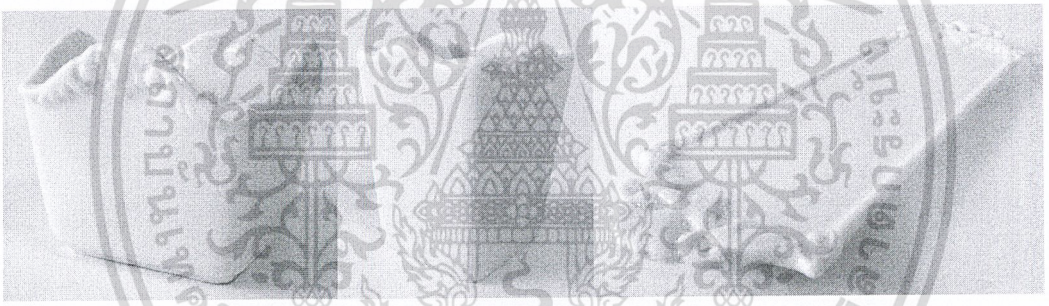
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 319 ชิ้นงานหลังจากเผาดิบแล้ว

4.2.4 การเคลือบชิ้นงาน

นำชิ้นงานที่เผาดิบแล้ว มาทำความสะอาดโดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำพอหมาด มาเช็ดฝุ่นที่ชิ้นงานออกให้เรียบร้อย จากนั้นจึงนำชิ้นงานไปชุบเคลือบ โดยเคลือบที่ใช้เป็นเคลือบใส เช็ดส่วนก้นหรือส่วนที่จะต้องสัมผัสกับแผ่นรองเตาออกให้เรียบร้อย จากนั้นจึงนำไปเผาที่อุณหภูมิ 1280 องศาเซลเซียส

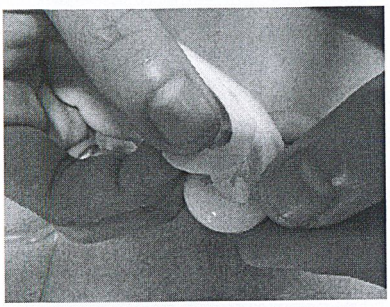


ภาพที่ 320 ชิ้นงานหลังจากเผาเคลือบแล้ว

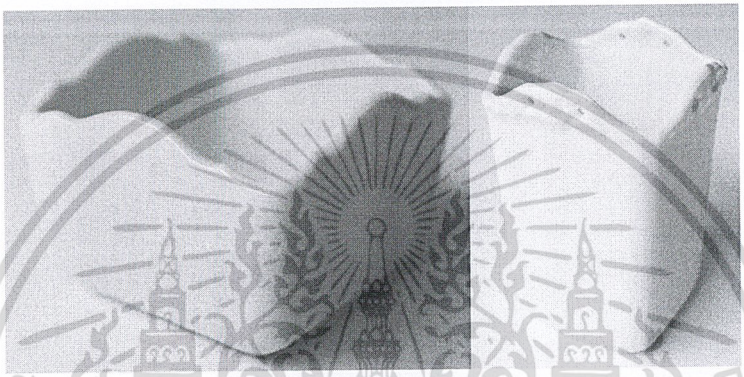
4.3.5 การตกแต่งหลังเผาเคลือบ

การติดรูปลอก ติดโดยนำรูปลอกไปแช่น้ำแล้วทิ้งไว้ 30 – 45 วินาที จากนั้นยกกระดาษรูปลอกมาไว้บนชิ้นงาน ใช้นิ้วเลื่อนฟิล์มรูปลอกออกจากกระดาษ ฟิล์มรูปลอกก็จะติดกับชิ้นงานปรับตำแหน่งรูปลอกให้อยู่ในตำแหน่งที่ต้องการ เมื่อได้ตำแหน่งที่ต้องการแล้ว ใช้ยางติดรูปลอกปาดไล่น้ำและฟองอากาศให้ออกหมด เพื่อให้รูปลอกติดแน่นบนผิวเคลือบของชิ้นงาน เมื่อรูปลอกแห้งแล้วนำไปเผาอุณหภูมิ 750 องศาเซลเซียส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 321 การติดรูปลอกลงบนชิ้นงาน

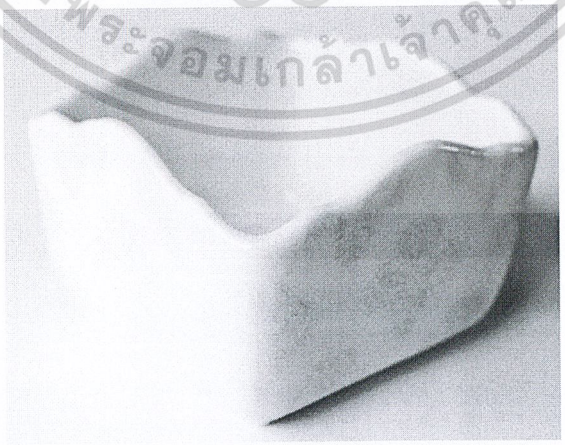


ภาพที่ 322 ชิ้นงานที่ติดรูปลอกสีขาวหลังจากเผาแล้ว

การติดรูปลอกสีขาว ทำให้เห็นลายรูปลอกไม่ชัด จึงได้ทำรูปลอกใหม่เป็นสีเทาอ่อน

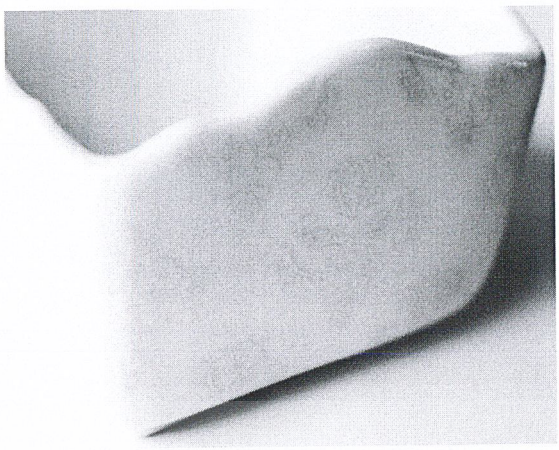
4.3 ผลงานจริงตามขอบเขตการออกแบบ

1. ภาชนะผนังสูง



ภาพที่ 323 ผลงานจริงภาชนะผนังสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

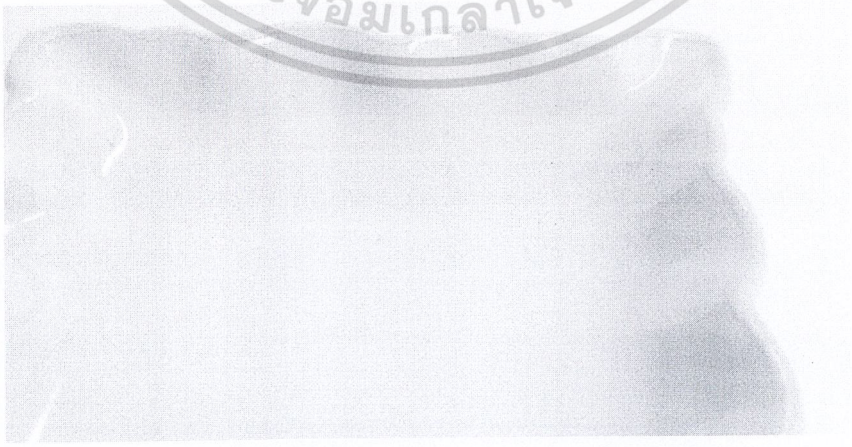


ภาพที่ 324 รายละเอียดลายบนภาชนะผนังสูง

2. ภาชนะทรงแบน

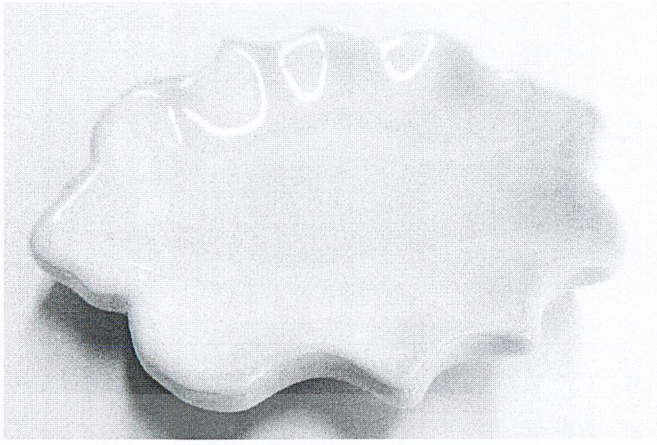


ภาพที่ 325 ผลงานจริงภาชนะทรงแบนแบบที่ 1

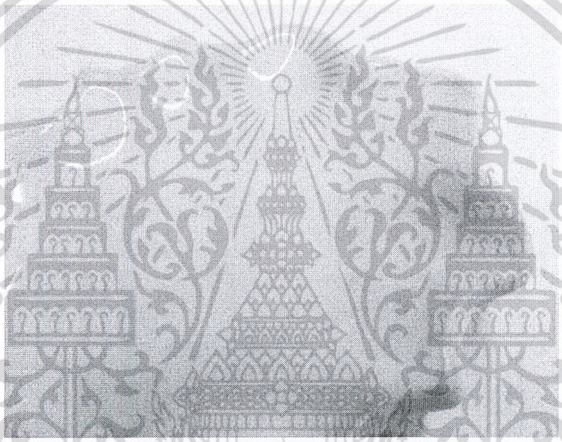


ภาพที่ 326 รายละเอียดลายบนภาชนะทรงแบนแบบที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 327 ผลงานจริงภาชนะทรงแบนแบบที่ 2



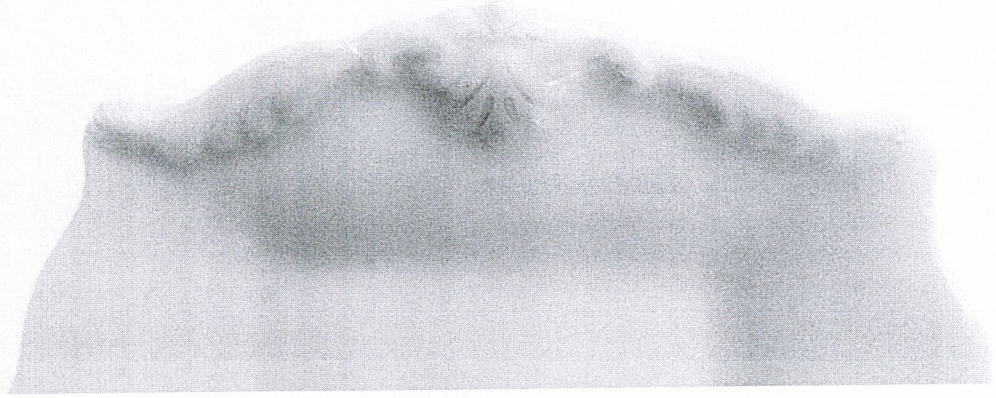
ภาพที่ 328 รายละเอียดลายบนภาชนะทรงแบนแบบที่ 2

3. ภาชนะทรงแบนก้นลึก



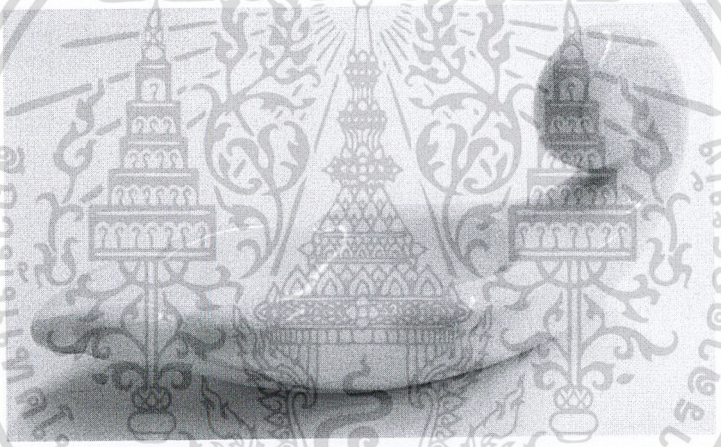
ภาพที่ 329 ผลงานจริงภาชนะทรงแบนก้นลึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 330 รายละเอียดลายบนภาชนะทรงแบนก้นลึก

4. ภาชนะมีด้ามจับ



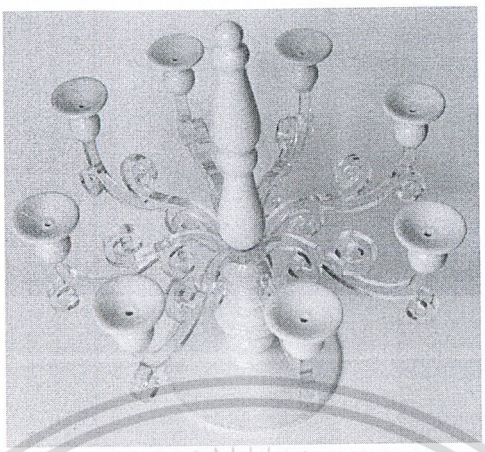
ภาพที่ 331 ผลงานจริงภาชนะมีด้ามจับ



ภาพที่ 332 รายละเอียดลายบนภาชนะมีด้ามจับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ภาชนะวางไม้เสียบ



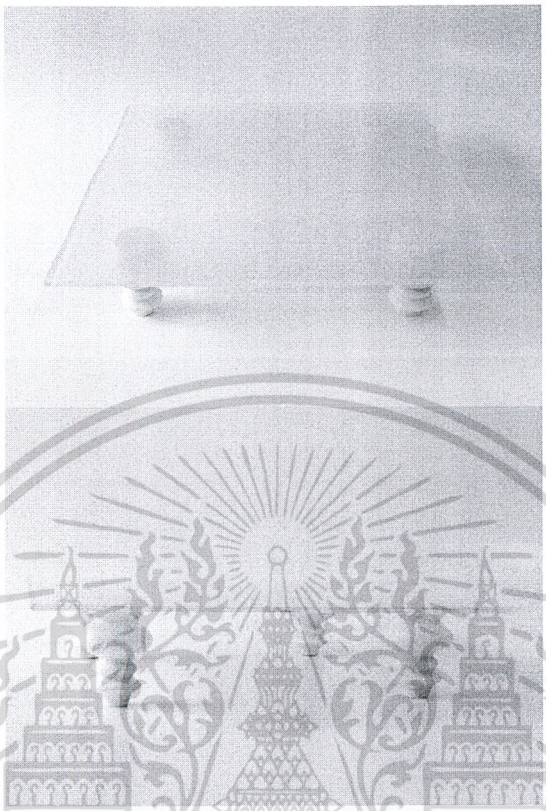
ภาพที่ 333 ผลงานจริงภาชนะวางไม้เสียบ



ภาพที่ 334 รายละเอียดลายบนภาชนะวางไม้เสียบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร



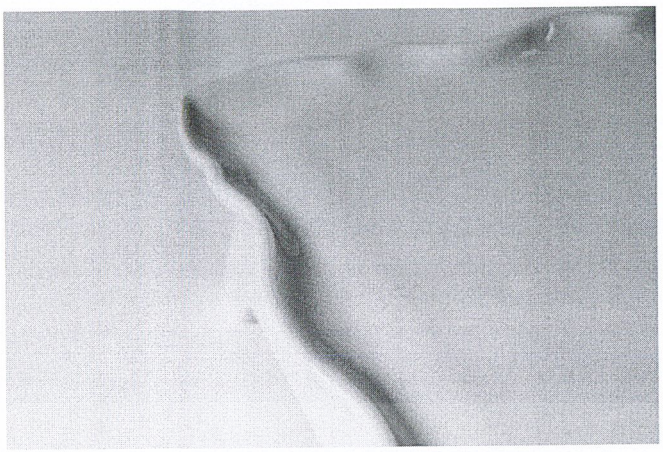
ภาพที่ 335 ผลงานจริงถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร

7. ที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร



ภาพที่ 336 ผลงานจริงที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

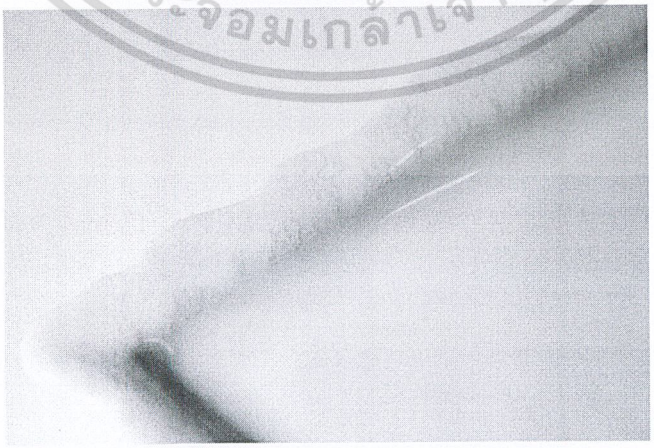


ภาพที่ 337 รายละเอียดลายบนที่วางภาชนะใส่อาหารในอ่างอุ่นอาหาร

8. ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน



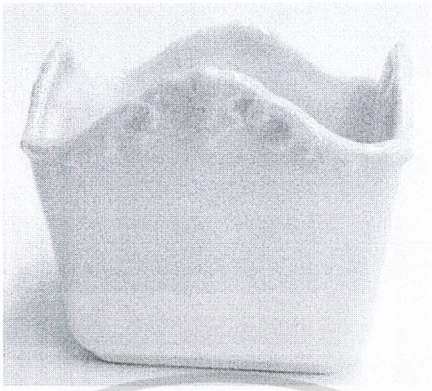
ภาพที่ 338 ผลงานจริงที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน



ภาพที่ 339 รายละเอียดลายบนที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. ภาชนะใส่น้ำจิ้ม

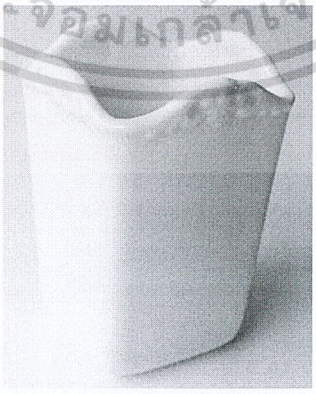


ภาพที่ 340 ผลงานจริงภาชนะใส่น้ำจิ้ม



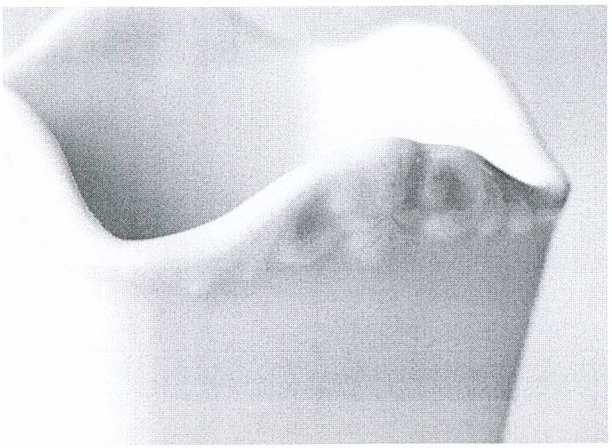
ภาพที่ 341 รายละเอียดลายบนภาชนะใส่น้ำจิ้ม

10. ที่ใส่ช้อน ส้อม



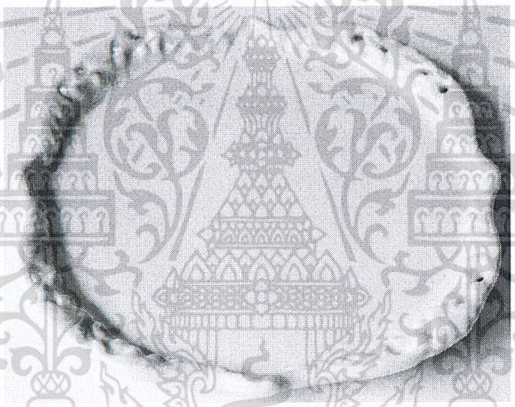
ภาพที่ 342 ผลงานจริงที่ใส่ช้อน ส้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

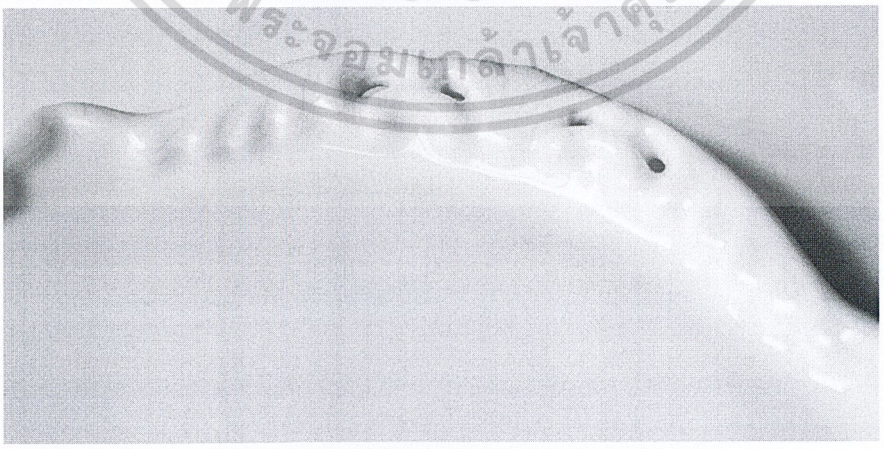


ภาพที่ 343 รายละเอียดลายบนที่ใส่ช้อน ส้อม

11. ที่ใส่กระดาษเช็ดปาก



ภาพที่ 344 ผลงานจริงที่ใส่กระดาษเช็ดปาก



ภาพที่ 345 รายละเอียดลายบนที่ใส่กระดาษเช็ดปาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. ที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

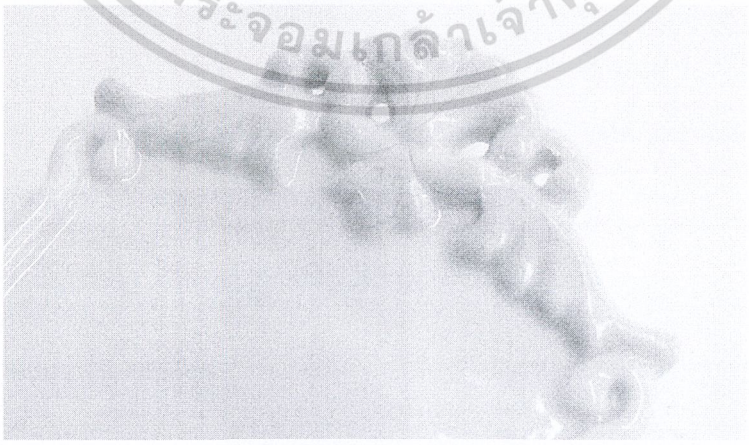


ภาพที่ 346 ผลงานจริงที่ใส่ไม้จิ้มฟัน

13. ที่ใส่ที่คีบอาหาร



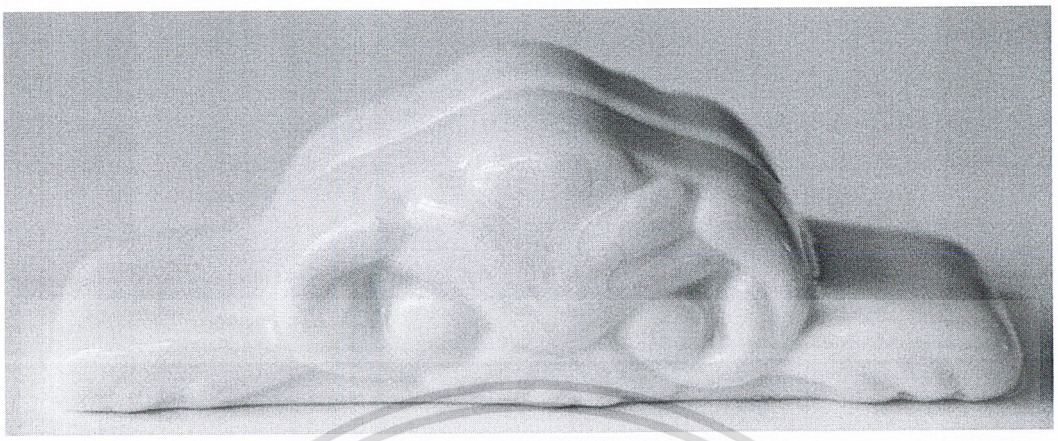
ภาพที่ 347 ผลงานจริงที่ใส่ที่คีบอาหาร



ภาพที่ 348 รายละเอียดลายบนที่ใส่ที่คีบอาหาร

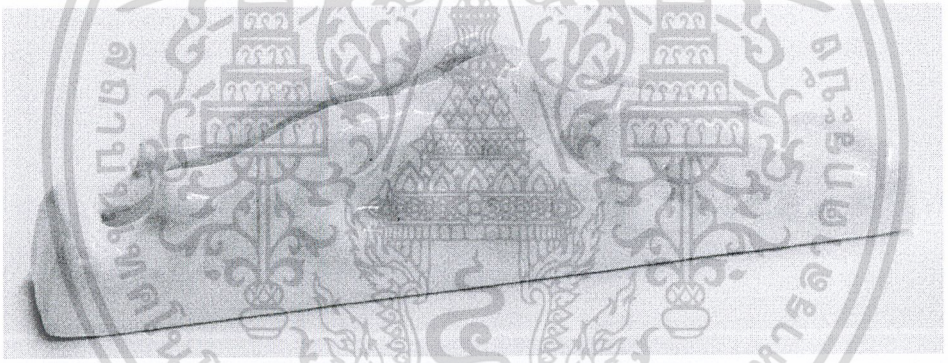
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. ฐานวางป้ายชื่อ



ภาพที่ 349 ผลงานจริงฐานวางป้ายชื่อ

15. ที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง



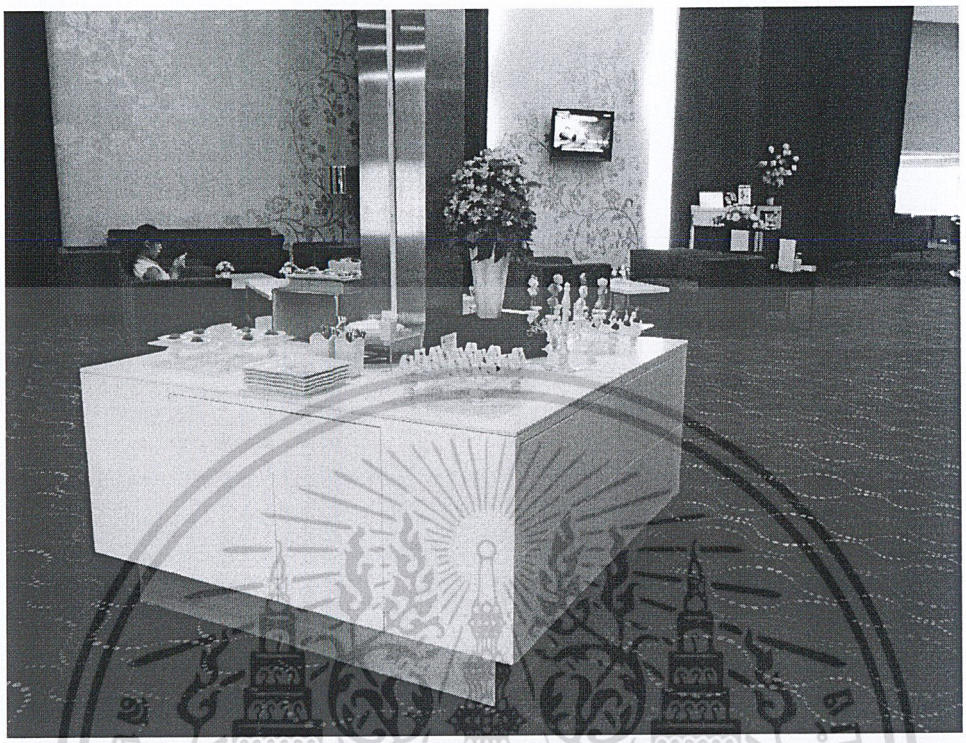
ภาพที่ 350 ผลงานจริงที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง



ภาพที่ 351 รายละเอียดลายบนที่ใส่นามบัตรบริษัทย่าปานเคเทอริ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน



ภาพที่ 352 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 1



ภาพที่ 352 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

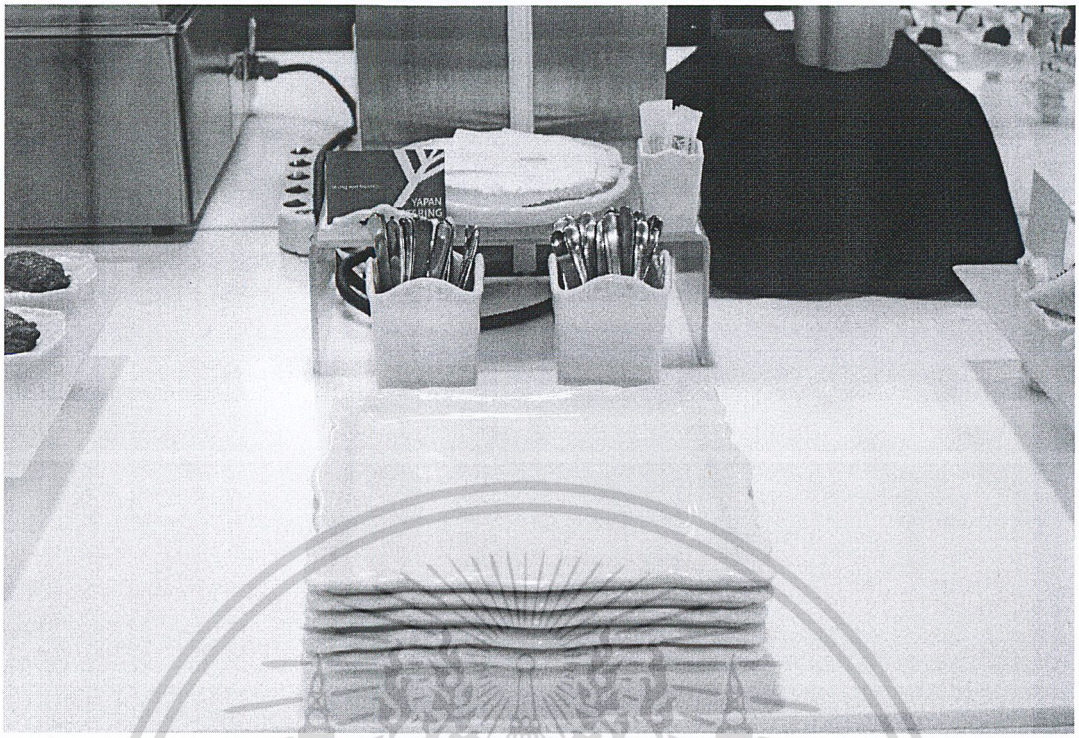


ภาพที่ 353 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 3

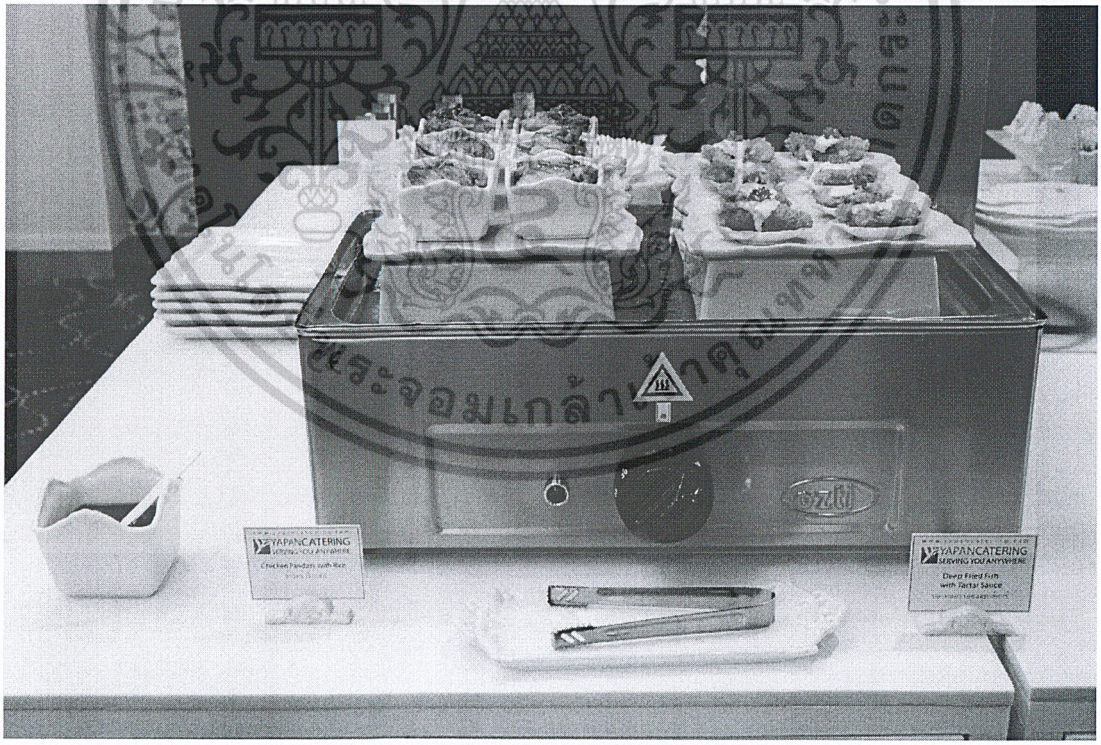


ภาพที่ 354 ผลงานจริงและบรรยากาศการใช้งาน 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 355 การจัดวางส่วนภาชนะและอุปกรณ์สำหรับลูกค้า

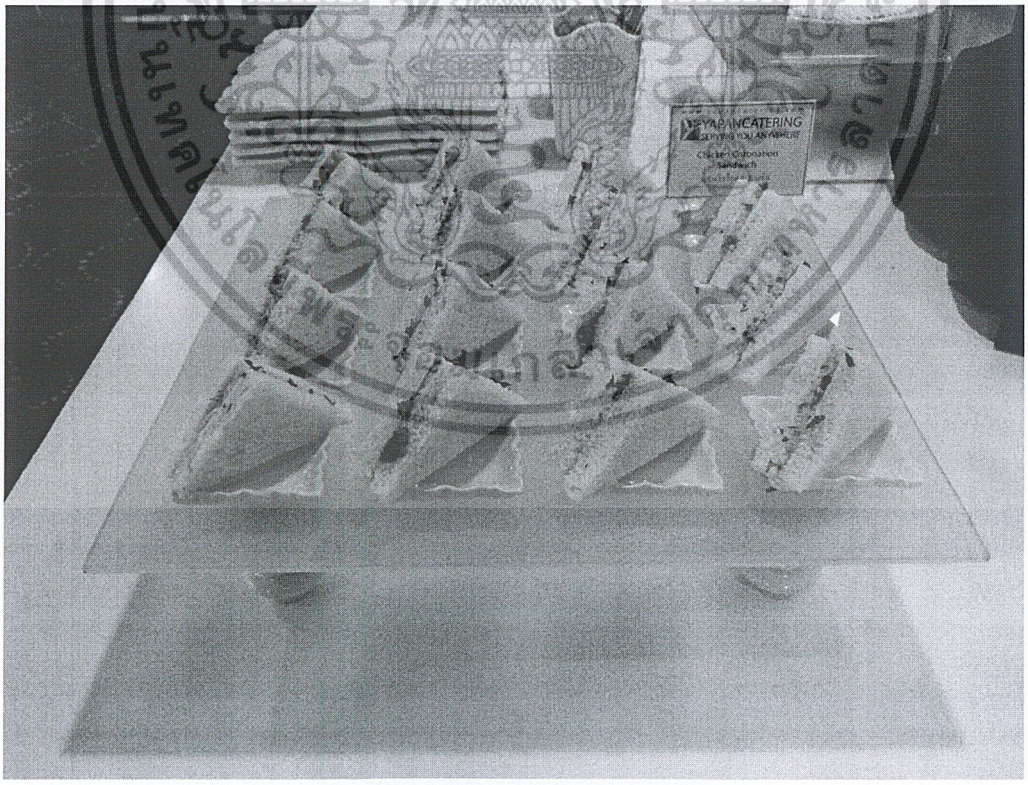


ภาพที่ 356 การจัดวางผลงานในส่วนที่ต้องใช้กับอ่างอุ่นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

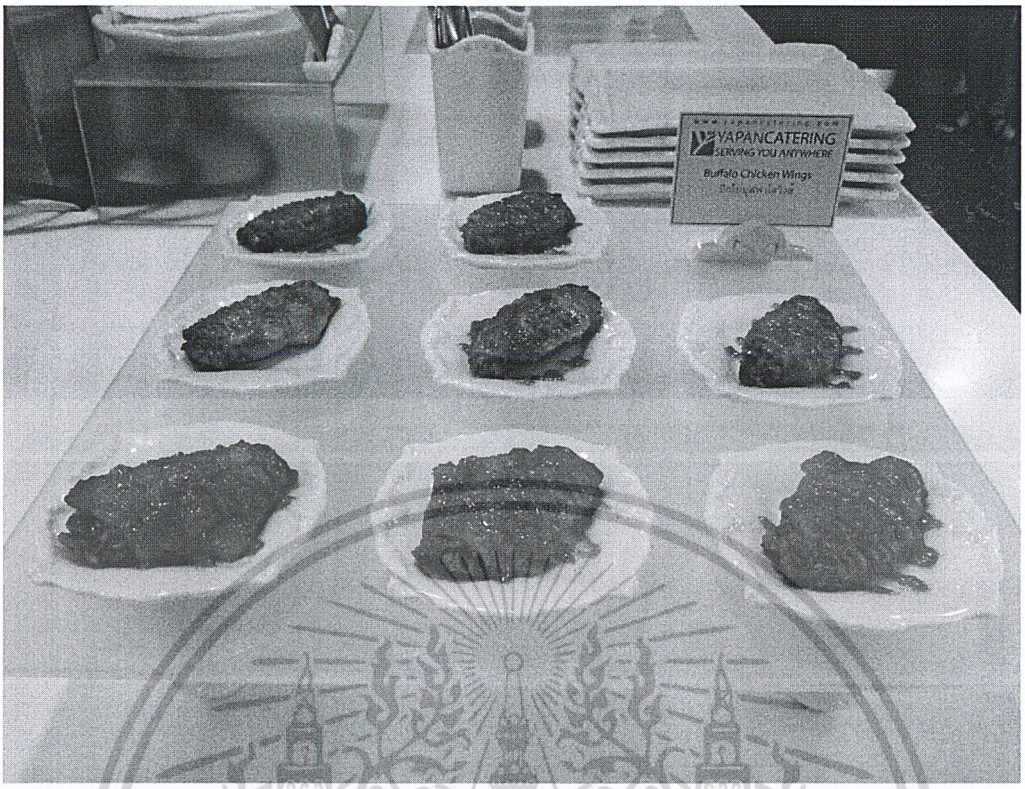


ภาพที่ 357 การจัดวางภาชนะทรงสูงและภาชนะทรงแบนในอ่างอุ่นอาหาร

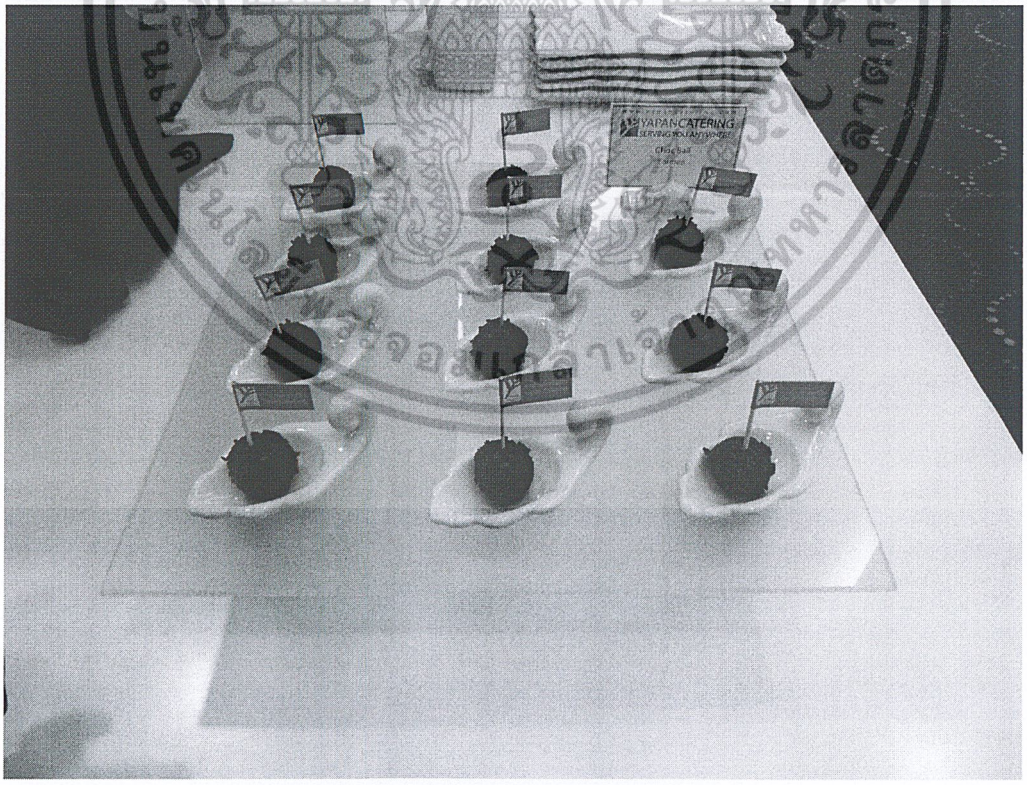


ภาพที่ 358 การจัดวางภาชนะทรงแบนบนถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

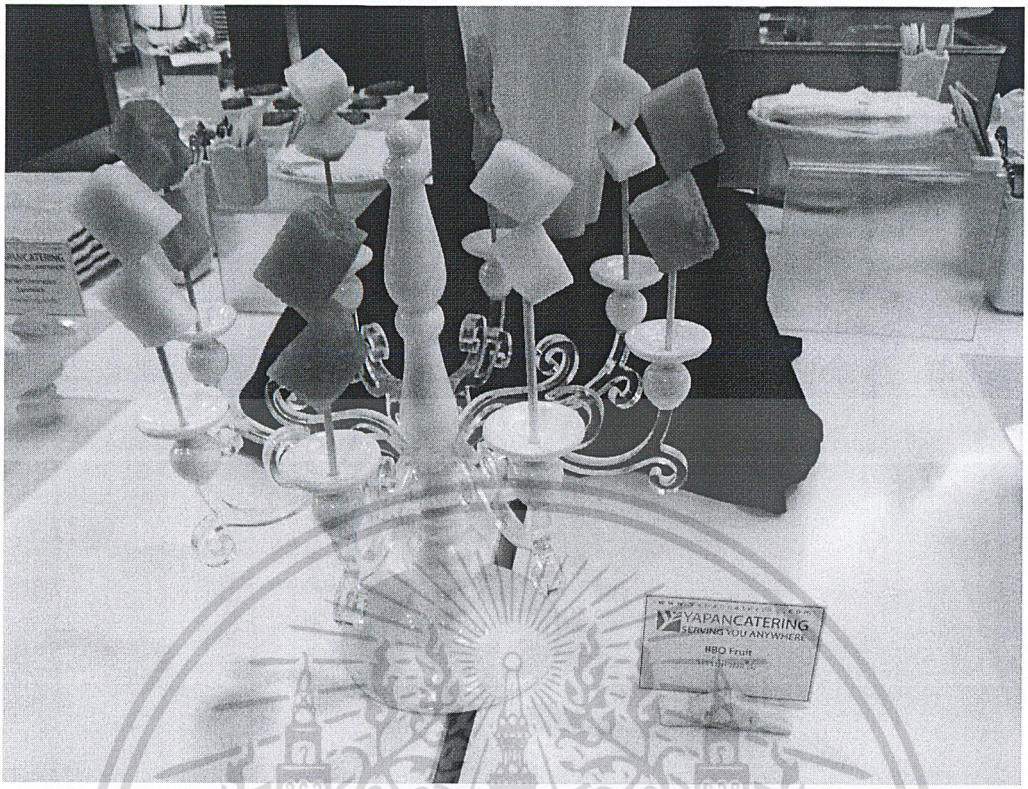


ภาพที่ 359 การจัดวางภาชนะทรงแบนก้นลึกบนถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร



ภาพที่ 360 การจัดวางภาชนะมีด้ามจับบนถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

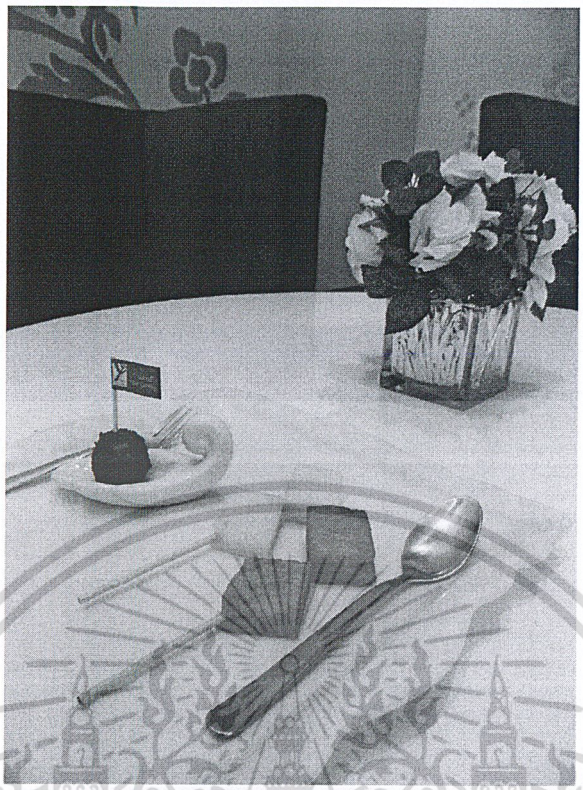


ภาพที่ 361 การจัดอาหารบนภาชนะวางไม้เสียบ



ภาพที่ 362 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

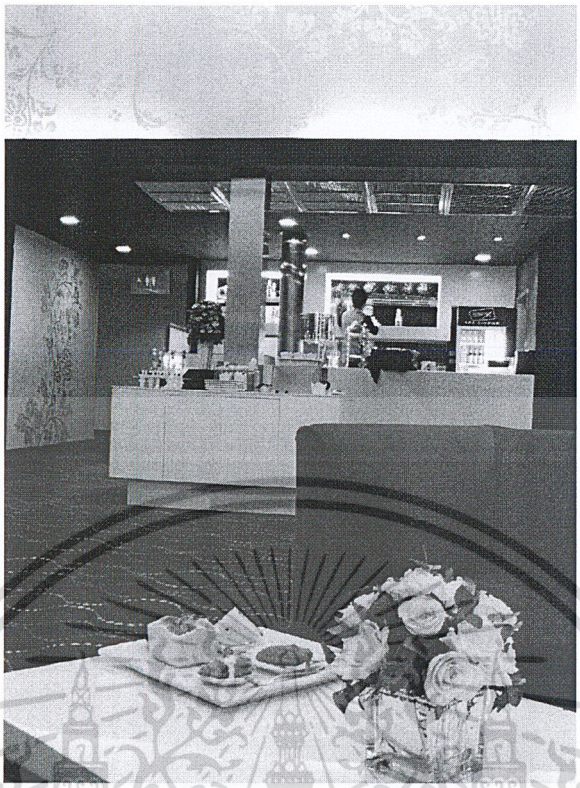


ภาพที่ 363 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 2



ภาพที่ 364 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 365 ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานและภาชนะใส่อาหารกับบรรยากาศ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

บทสรุป

5.1 สรุปผลการออกแบบ

ออกแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวทางการออกแบบโมเดิร์นลักซูรี่ โดยใช้ความเรียบง่ายของรูปทรงโมเดิร์นผสมผสานกับความหรูหราของลวดลายศิลปะสมัยบาโร้คที่นำมาคลี่คลายลวดลายและรูปทรงให้มีความโมเดิร์นมากขึ้น ซึ่งรูปแบบผลิตภัณฑ์สำเร็จเมื่อนำไปทดลองใช้งานในสถานที่จริงคือโรงภาพยนตร์เอส เอฟ เฟิร์สคลาส ซีเนม่า สาขาเซ็นทรัล แจ้งวัฒนะ ผลิตภัณฑ์มีลักษณะสอดคล้องกับลักษระการตกแต่งบริเวณโรงภาพยนตร์ สามารถผสมผสานเข้ากับบรรยากาศได้ดี และสามารถสื่อถึงแนวทางการอกแบบได้

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

- ภาชนะใส่น้ำจิ้มมีขนาดใหญ่เกินไป น้ำจิ้มไม่ได้ใช้งานในปริมาณเยอะ
- ที่ใส่ช้อน ส้อม มีขนาดใหญ่ไป เวลาใช้งานจริงไม่ได้ใส่ช้อนส้อมจำนวนมาก
- ที่รองภาชนะอาหารสำหรับการรับประทานหนาและใหญ่เกินไป ทำให้เวลาถือใช้งานจริงจะหนักเกินไปและไม่สะดวก
- ภาชนะมีด้ามจับ ส่วนที่ใส่อาหารควรจะบางกว่านี้ จะทำให้ดูหรูหรามากขึ้น
- ผลิตภัณฑ์ต่างๆ สามารถหล่อได้บางกว่านี้ เนื่องจากใช้ดินพอร์ซเลนในการผลิต
- สีของรูปลอกอ่อนเกินไปทำให้มองไม่เห็นลายที่ติดบนภาชนะ

5.2.2 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา

- ถาดสำหรับจัดแสดงอาหาร ถ้ามีระดับความสูงต่างกันจะทำให้ภาพรวมของโต๊ะจัดแสดงอาหารมีมิติมากกว่านี้
- ควรรักษาเวลาในการทำงานอย่างเคร่งครัด และมีระเบียบวินัยในตัวเองให้มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

Marco Bussagli and Mattia Reiche ; [English translation, Patrick McKeown]. 2009. Baroque & Rococo. New York : Sterling Publishing Co., Inc.

Klaus H. Carl and Victoria Charles ; [English translation, Gunther Roth]. 2009. Baroque art. New York : Parkstone International

เพรียว ศิริพันธ์. 2549. "โครงการออกแบบชุดเครื่องเคลือบดินเผาสำหรับงานจัดเลี้ยงสำหรับห้างหุ้นส่วนจำกัด ซีเอ็ม ฟู้ด." วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ธิติ เกษแก้ว. 2551. "โครงการออกแบบชุดภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาเพื่อการเรียนการสอนทำอาหารสำหรับโรงเรียนสอนทำอาหารเอบีซีคุกกิ้งสตูดิโอ." วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี-สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ปริมล ชุติมากรณ์. 2552. "โครงการออกแบบเสนอแนะชุดรับประทานอาหารประเภทหม้อไฟภายในที่พักอาศัยสำหรับ 4 ที่." วิทยานิพนธ์ปริญญาตรีสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ศิวาภรณ์ เลิศธรรมจินดา. 2552. "โครงการออกแบบชุดภาชนะอาหารเครื่องดื่มเคลือบดินเผาเพื่องานจัดเลี้ยงสำหรับบริษัทเพลินวานจำกัดมหาชน." วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี-สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

บริษัท Cookery Co., Ltd. 2552. ประวัติย่าปาน. [สไลด์]. กรุงเทพฯ : บริษัท Cookery Co., Ltd.

บริษัท Cookery Co., Ltd. 2552. Yapan Profile. [สไลด์]. กรุงเทพฯ : บริษัท Cookery Co., Ltd.

บริษัท Cookery Co., Ltd. 2552. เมนู For SF. [สไลด์]. กรุงเทพฯ : บริษัท Cookery Co., Ltd.

บริษัท Cookery Co., Ltd. 2552. ความเป็นไปของจิตรโภชนา. [สไลด์]. กรุงเทพฯ : บริษัท Cookery Co., Ltd.

SF cinema city. 2010. About SF. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.sfcinemacity.com/index.php/th/history/data.

White Café Catering. 2009. Menu. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.whitecafecatering.com/menu-detail.php?sno=20

ไทยคูน-แบรนด์เอจ โฮลดิ้ง จำกัด. 2003. The 51 Brand Warriors (4). [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.brandage.com/Modules/DesktopModules/Article/ArticleDetail.aspx?tabID=2&ArticleID=702&ModuleID=21&GroupID=393

Eighty - Eight DB Inc. 2009. ก้าวแรกของอลังการบันเทิง SF CINEMA CITY. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://th.88db.com/Movie-Music/Ticketing/ad-55346/1/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท ฟู้ดสไตลิสท์ จำกัด. 2011. Evolution of Prop Stylist อุปกรณ์สวย ช่วยงานตกแต่ง. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.foodstylist.co.th/web/highlight_inside.php?id=25&lang=th

u47313408 คณะวิทยาศาสตร์ เอกวิทยาการคอมพิวเตอร์. 2011. Modern Style. [Online]. เข้าถึงได้จาก :http://student.nu.ac.th/u47313408/webpage/design%20style/modern.htm

Wichiter@multiply branch. 2007. เกิดแล้วเกิดใหม่. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://wichiter.multiply.com/journal?&page_start=20

dekyingrodlagg. 2007. Modern Style. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://dekyingrodlagg.multiply.com/journal/item/1/MODERN_STYLE

Marketeer Co., Ltd. 2011. Luxury Forever! ยังไงก็ขอหรูตลอดกาล. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.marketeer.co.th/inside_detail.php?inside_id=3770

Staffnut. 2010. ศิลปะสมัยใหม่ (Modern Art). [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://learning.eduzones.com/67534/ศิลปะ%20ดนตรี/ (Modern%20Art)

designer.in.th. 2009. Modern Art. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.designer.in.th/artistic-movement/modern-art.html

Modern Architecture Wastern Tiction. 2011. Modern Style. [Online]. เข้าถึงได้จาก : https://sites.google.com/site/fictionmodern/style

classicism. 2009. ศิลปะแห่งยุคบาโร้ค. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.classicizm.com/index.php?mo=3&art=358153

classicism. 2009. ความหมายของ Baroque และ Baroque era. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.classicizm.com/index.php?mo=3&art=358154

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2009. จิตรกรรมยุคบาโรก. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://th.wikipedia.org/wiki/จิตรกรรมยุคบาโรก

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2009. ศิลปะบาโรก. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://th.wikipedia.org/wiki/ศิลปะบาโรก

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2009. สถาปัตยกรรมบาโรก. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://th.wikipedia.org/wiki/สถาปัตยกรรมบาโรก

โซลมาสเตอร์. 2010. ประวัติเครื่องเรือน สมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 14. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://guru.google.co.th/guru/thread?tid=71327bd582b8a2fb

บริษัท ซีซีเอส ซัคเซสโปรดักส์จำกัด. 2010. UV GLUE. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.ccssuccessproducts.com/UV%20GLUE%20F.html

Printdee. 2010. กาวยูวี. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.printdee.com/index.php?mo=3&art=298360

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

meg_sum. 2008. The Baroque Era. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.oknation.net/blog/print.php?id=200069

sirivinit. 2010. ศิลปะบาโรก (Baroque). [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=vinitsiri&month=01-2010&date=05&group=39&gblog=101

ออกแบบนวัตกรรมทัศนศิลป์. 2011. ศิลปะบารอกและรอกโกโก (Baroque and Rococo Art). [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.facebook.com/note.php?note_id=189190604450842

Barrister-at-Law. 2009. ความหมายของ “ยุคบาโร้ค”. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.pantown.com/board.php?id=13220&name=board10&topic=3&action=view

วัฒนาพร เขื่อนสุวรรณ. 2006. ศิลปะบาร็อค. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://203.158.253.5/wbi/Education/(Aesthetics)/unt4/west%20art/51hom%20barque.htm

ADRIANA IN DESIGN. 2010. THE INFLUENCE OF ART HISTORY ON MODERN DESIGN “ BAROQUE STYLE. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.pixel77.com/the-influence-of-art-history-on-modern-design-%E2%80%93-baroque-style/

New World Encyclopedia. 2008. Baroque art. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.newworldencyclopedia.org/entry/Baroque_art

Baroque Franceera. 2011. Baroque furniture history. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.antique-french-provincial-furniture.com/baroque-furniture-history.htm

Chuck LaChiusa. 2011. Furniture - Baroque / Baroque Revival. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://buffaloah.com/f/fstyles/bar/bar.html

arayanewspaper. 2011. ศิลปะตะวันตกตอนที่ 1. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://www.arayanewspaper.com/content-ศิลปะตะวันตกตอนที่1-3-1759-29309-1.html

Baroque. 2008. Characters. [Online]. เข้าถึงได้จาก : http://www.baroquelife.org/index.php

s7hauhe. 2011. Baroque. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://s7hauhe.wordpress.com/2011/06/05/baroque/

StasoSphere. 2011. The "Louis" Furniture Styles. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
http://chestofbooks.com/home-improvement/furniture/Design-Draught/Addendum-The-Louis-Furniture-Styles.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - นามสกุล	นายจุฑ์นร์พนธ์ คล่องแคล่ว
วัน – เดือน - ปีเกิด	8 พฤษภาคม 2531
ที่อยู่	338 หมู่1 ตำบลคลองพน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ 81170
เบอร์โทรศัพท์	087-8888645
E-mail	jk8531_8@hotmail.com
ประวัติการศึกษา	2549 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม
	2542 โรงเรียนสภาราชินี จังหวัดตรัง
	2540 โรงเรียนบ้านคลองท่อมใต้
	2536 โรงเรียนอนุบาลตรัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้