

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง “ต้นสำรับ”
Recommendation for Interior Architectural Design of
“Ton Sam Rub” Thai Royal Cuisine Learning Centre



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
(สถาปัตยกรรมภายใน)

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะกรรมการสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์นี้
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต

(สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเชฐ โสวิทยสกุล)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

อ.ฉัตรชัย อินทรโชค

ประธาน

อ.ศักดิ์ดา ทรงศรีวิสุทธิ


กรรมการ

อ.ธันว์ ศรีจันทร์

กรรมการ

ผศ.ดร.ชุมพร มูรพันธุ์

กรรมการและเลขานุการ



.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

(ผศ.ดร.ชุมพร มูรพันธุ์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์

ชื่อ นางสาวธนภรณ์ สุรกุล

รหัสนักศึกษา 55020130

สาขาวิชา สถาปัตยกรรมภายใน

คณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์

ที่อยู่ 3 ซอย 84 แยก 2-9 ถนนโชคชัย 4 แขวง/เขต ลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร 10230

โทรศัพท์ 0858223413

E-mail yok.bloommifild@gmail.com

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร. ชุมพร มูรพันธ์

หัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง “ตันสำหรับ”

(Design Proposal for Interior Architectural Design of “Ton Sam Rub” Thai Royal Cuisine Learning Centre)

ประเภทโครงการ โครงการเสนอแนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

อาหารชาววัง เป็นอาหารของชนชั้นสูงที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ แต่เดิมนั้นเป็นอาหารที่ปรุงและรับประทานกันในรั้ววังเท่านั้น โดยมีลักษณะพื้นฐานใกล้เคียงกับอาหารพื้นบ้าน แต่จะเน้นที่ความสดใหม่ของวัตถุดิบ ซึ่งในแต่ละวังก็จะมีสูตรอาหารเฉพาะที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง อาหารชาววังที่พบเห็นในปัจจุบันยังขาดการต่อยอดจากผู้ที่มีร่ำรับประทานอาหารและผู้สนใจ และการเรียนการสอนที่เป็นอาหารชาววังยังไม่แพร่หลายนักในหมู่นักท่องเที่ยว

ดังนั้นในโครงการนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาและก่อตั้ง แหล่งรวบรวมอาหารชาววัง โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยในด้านการรับประทานอาหารชาววังให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น โดยสถานที่ตั้งของโครงการ จะอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งก็คือบริเวณตลาดท่าเตียน เนื่องจากเป็นพื้นที่เกี่ยวข้องกับทางด้านประวัติศาสตร์อาหารชาววัง และยังสามารถเข้าถึงได้ง่ายด้วยรถโดยสารและเรือ และยังใกล้กับกลุ่มเป้าหมายหลักของโครงการนั่นคือนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่ต้องการมาเรียนรู้และสัมผัสถึงวัฒนธรรมอาหารชาววัง นอกจากนี้ยังมีเหล่าพ่อครัว – แม่ครัว และผู้สนใจ ที่มีทักษะการทำอาหารบ้างระดับหนึ่งที่ต้องการต่อยอดฝีมือเทคนิคการทำอาหารให้ดียิ่งขึ้น สุดท้ายคือบุคคลทั่วไปที่ต้องการมาเที่ยว มารับประทานอาหารชาววังโดยตรง เพื่อให้วัฒนธรรมนี้ยังคงอยู่สืบต่อไป โดยสามารถสรุปเป็นจุดประสงค์ของโครงการได้ดังนี้

1. เพื่อเป็นสถานที่ในการเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหารชาววัง และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารชาววัง
2. ต้องการให้รับรู้และสัมผัสถึงบรรยากาศของวัฒนธรรมที่ประณีตตามแบบแผนของชาววัง
3. เป็นสถานที่สำหรับจัดจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพ
4. เพื่อเป็นการเสนอแนะแนวทางในการออกแบบโรงเรียนสอนทำอาหารชาววัง

โดยองค์ประกอบของโครงการ จะประกอบไปด้วย ส่วนการเรียนรู้ด้านอาหารและวัฒนธรรมชาววัง ซึ่งจะออกมาในรูปแบบของนิทรรศการและห้องเรียนทำอาหาร ห้องเรียนพิเศษที่เชิญผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้พิเศษ ร้านอาหาร ร้านกาแฟและขนม ห้องสมุด โดยได้ใช้สถานที่ตั้งเป็นอาคารริมน้ำบริเวณตลาดท่าเตียน เนื่องจากเป็นสถานที่ที่มีประวัติศาสตร์เกี่ยวข้องกับอาหารชาววัง นอกจากนี้ยังอยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการเดินทางที่สะดวก แนวความคิดที่ใช้ในโครงการ จะเป็นการผสมผสานความโบราณในยุคสมัยรัชกาลที่ 5 รวมเข้ากับพื้นที่สมัยใหม่(Modern Space) ออกมาในรูปแบบของธีมบ้านคุณย่า ผู้ซึ่งอยู่ในบริเวณตลาดท่าเตียนนี้มาอย่างยาวนาน แล้วผู้เข้าใช้งานจะเป็นลูกหลานมาเยี่ยมคุณย่า บรรยากาศจึงมีความโปร่งโล่ง แต่แฝงด้วยกลิ่นอายความประณีตและความเป็นไทยเอาไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน) ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2559 เพื่อเป็นข้อมูลการออกแบบของ โครงการเสนอแนะออกแบบ สถาปัตยกรรมภายใน ศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง ต้นสำรับ

การศึกษาโครงการเสนอแนะโครงการนี้เนื่องจากอาหารชาววังยังไม่ได้รับการเผยแพร่วิธกระบวนกร ทำที่แพร่หลายมากนัก ทั้งที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของไทยที่ควรแค่แก่การอนุรักษ์และควร สืบทอดต่อไป ดังนั้นโครงการเสนอแนะนี้จึงมีจุดประสงค์เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยสืบสานวัฒนธรรมการ รับประทานอาหารชาววัง เสริมสร้างความเข้าใจถึงที่มาของคุณค่าของอาหารชาววัง รวมไปถึงวิถีชีวิตของผู้คน ที่เกี่ยวข้องกับอาหารชาววัง โดยผ่านเรื่องราวที่ถูกถ่ายทอดออกมาทั้งในเนื้อหานิทรรศการ ส่วนสอนทำอาหาร ร้านอาหาร และรวมไปถึงอาณาบริเวณโดยรอบของโครงการที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์อาหารชาววัง ให้ผู้เข้าใช้งานเกิดความรู้สึกสงบ สบาย อบอุ่นเป็นกันเอง รวากับกลับไปบ้านของผู้ใหญ่ที่นำเคารพเกรงขาม เพื่อเปลี่ยนมุมมองเรื่องอาหารชาววังเป็นเรื่องใกล้ตัว ทำให้รู้สึกง่ายที่จะเข้าถึงมากยิ่งขึ้น

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ใช้เวลาจัดทำต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2559 - 2560 ข้อมูลที่นำมาศึกษาและที่ได้เก็บ รวบรวมไว้จึงเป็นข้อมูลที่ยังสามารถใช้ได้ในปัจจุบัน แต่มีบางข้อมูลได้รับการปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้เกิดความ เข้าใจมากยิ่งขึ้น จากการสำรวจ ศึกษา และได้รวบรวมข้อมูลไว้แล้วนำมาวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป ทางผู้จัดทำ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ จะมีประโยชน์ต่อผู้สนใจและการศึกษาในด้านนี้ต่อไป และหากมี ข้อผิดพลาดประการใด ทางผู้จัดทำจึงขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

นางสาว ธนภรณ์ สุรกุล

ผู้จัดทำวิทยานิพนธ์

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะสำเร็จลุล่วงได้ ด้วยความอนุเคราะห์ ความช่วยเหลือ กำลังใจ และคำแนะนำต่างๆ ผู้จัดทำขอกราบขอบพระคุณในความกรุณาของทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

ขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลาย เทพเทวดาที่คอยปกป้องรักษาให้รอดพ้นจากภัยอันตรายและทำให้การทำงานสำเร็จลุล่วงปลอดภัย

ขอบคุณ บิดา-มารดา และพี่สาว ที่คอยดูแลและสนับสนุนด้านการเรียน และเป็นกำลังใจในการทำงานทุกอย่างตลอดมา

ขอบคุณครูเป้ หรือ ครูป๋องชาติ ประเสริฐยิ่ง ผู้ซึ่งเป็นครูศิลปะคนแรก ที่คอยสอนและแนะนำเทคนิคต่างๆในการทำงานศิลปะมาจนถึงปัจจุบัน

ขอบคุณคณะอาจารย์ ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ไม่ว่าจะเป็น ผศ.ดร.ชุมพร มุรพันธ์ ที่ปรึกษาโครงการ ที่คอยแนะนำให้แนวคิด เปิดมุมมองใหม่ๆในการทำงาน อาจารย์ฉัตรชัย อินทรโชค ซึ่งเป็นทั้งอาจารย์อาวุโส และเป็นที่ปรึกษาในด้านการออกแบบและเรื่องข้อมูลอาหารชาววัง อาจารย์ศักดิ์ดา ทรงศรีวิสุทธิ และ อาจารย์ธันว์ ศรีจันทร์ สำหรับคำแนะนำด้านการออกแบบเวลาตรวจกลุ่ม ผศ. วีระยุทธ ชัยศร อ.ดร.นิจสิรี แวชาญ อาจารย์ธวัชธรรม วิชรพรธนัทศน์ ที่ให้คำแนะนำในช่วงการสอบวิทยานิพนธ์ รวมไปถึงอาจารย์ทุกคนในภาควิชาสถาปัตยกรรมภายในแห่งนี้ ที่ได้ให้ความรู้มาตลอดการเรียน 5 ปี

ขอบคุณ สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ สำหรับความอนุเคราะห์ในการใช้สถานที่บริเวณตลาดท่าเตียนมาทำเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ขอบคุณเพื่อนๆชาวสถาปัตยกรรมภายในทุกคนที่คอยให้กำลังใจมาตลอดระยะเวลาในการเรียน โดยเฉพาะกลุ่มตัวละครลับทุกคน เจนนี ไนซ์ เซอร์รี่ ด้าย โหม ข้าวหอม เพชร อุง ที่คอยดูแล ถามไถ่และเป็นห่วงกันตลอดมา

ขอบคุณสายรหัส 34 ทั้งรุ่นพี่เป้เก่า พี่ก๊อบโป พี่ปิ่น พี่จำ และรุ่นน้อง น้องทอม น้องแพท น้องนัส น้องนิง ที่คอยให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจตลอดการทำวิทยานิพนธ์

สุดท้ายนี้ ขอขอบคุณ นายแพทย์ปิยวัฒน์ นามเลิศศรีมี แพทย์ประจำโรงพยาบาลรามาริบตี ที่คอยเป็นที่ปรึกษาด้านสุขภาพตลอดระยะเวลาการทำวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	
คำนำ	
กิตติกรรมประกาศ	
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ	1
1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ	3
1.3 จุดประสงค์ของโครงการ	3
1.4 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ	3
1.5 ภาพลักษณ์ของโครงการ	4
1.6 ที่ตั้งของโครงการ	
1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง	4
1.6.2 วิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ	6
1.6.3 สภาพแวดล้อมโดยรวมของโครงการ	7
1.6.4 การเข้าถึงโครงการ	9
1.7 ลักษณะของอาคาร	
1.7.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร	10
1.7.2 การวิเคราะห์อาคาร	11
1.7.3 ผังแบบและรูปตัดอาคาร	18
1.8 องค์ประกอบของโครงการ	21
1.9 ขอบเขตของโครงการและวิทยานิพนธ์	23
1.10 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	24
บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ	
2.1 ข้อมูลพื้นฐานโครงการ	
2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของศูนย์การเรียนรู้	25
2.1.2 ประเภทของศูนย์การเรียนรู้	26
2.1.3 ลักษณะทั่วไปของศูนย์การเรียนรู้	26
2.1.4 องค์ประกอบพื้นฐานของศูนย์การเรียนรู้	27
2.1.5 สายงานบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน	27
2.1.6 รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน	

สารบัญ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า
2.1.6.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโรงเรียนสอนทำอาหาร	28
2.1.6.2 องค์ประกอบของโรงเรียนสอนทำอาหาร	28
2.1.6.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการจัดนิทรรศการ	29
2.1.6.4 องค์ประกอบเชิงพื้นที่ในการจัดนิทรรศการ	32
2.1.6.5 องค์ประกอบในการออกแบบร้านอาหารไทย	34
2.1.6.6 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการวางผังตลาดร้านค้า	35
2.2 กรณีศึกษา	
2.2.1 สายงานบริหารและอัตรากำลัง	36
2.2.2 รายละเอียดเกี่ยวกับกรณีศึกษา	
2.2.2.1 โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	37
2.2.2.2 Blue Elephant Cooking School & Restaurant	41
2.2.2.3 ABC Cooking Studio	48
2.2.2.4 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	52
2.2.2.5 นิทรรศรัตนโกสินทร์	54
2.2.2.6 Museum Siam	58
2.2.2.7 MOFAD (Museum of Food and Drinks)	59
2.2.2.8 จักรพงษ์เพอร์เวทไดนิง	62
2.2.2.9 Bo-Lan Essentially Thai Restaurant	65
2.2.2.10 Stockholm's Tio Tretton Library	67
2.2.3 กรณีศึกษาด้านองค์ประกอบและพื้นที่	68
2.2.4 กรณีศึกษาด้านแนวทางการออกแบบ	70
2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ	
2.3.1 ประวัติของโครงการ	72
2.3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารชาววัง	73
2.3.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ในวังในสมัยรัตนโกสินทร์	75
2.3.4 เอกลักษณ์องค์กร	77
2.3.5 สายงานบริหารและอัตรากำลัง	
2.3.5.1 ลักษณะการบริหารของโครงการ	77
2.3.5.2 ตารางแสดงจำนวนและหน้าที่	77
2.3.6 องค์ประกอบของโครงการ	87
2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ	
2.5 ระบบสภาพแวดล้อมภายใน	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า
2.5.1 ระบบระบายอากาศในห้องครัว	86
2.5.2 ระบบปรับอากาศ	87
2.5.3 ระบบไฟฟ้า	88
2.5.4 ระบบสุขาภิบาล	89
2.5.5 ระบบดับเพลิง	90
2.6 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ	
2.6.1 กฎหมายอาคารอนุรักษ์	91
2.6.2 หลักสูตรการเรียนการสอนและตารางเรียน	93
2.6.3 Storyboard	100
บทที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ใช้สอย	
3.1 ประเภทของผู้ใช้งานในโครงการ	103
3.2 ประเภทของผู้ให้บริการ	103
3.3 ประเภทของผู้รับบริการ	
3.2.1 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนต้อนรับและประชาสัมพันธ์	104
3.2.2 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนสอนทำอาหาร	105
3.2.3 พฤติกรรมผู้รับบริการในนิทรรศการ	107
3.2.4 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนการทำ Workshop	107
3.2.5 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนห้องสมุด	108
3.2.6 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนร้านอาหาร	108
3.2.7 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนตลาดท้ายวัง	109
3.4 การบริหารทรัพยากร	109
3.5 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยของโครงการ	
3.5.1 จำนวนผู้เข้าใช้โครงการ	113
3.5.2 อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ของโครงการ	115
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล และความคิดในการออกแบบ	
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลด้านอาคารสถานที่	
4.1.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งอาคาร (Site Analysis)	121
4.1.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของพื้นที่ (Relation Matrix)	123
4.1.3 แผนภาพวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของพื้นที่ (Bubble Diagram)	123
4.1.4 แผนภาพสรุปเนื้อที่ในโครงการ (Pie Chart)	124

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า
4.1.5 วิเคราะห์ขนาดพื้นที่และทางสัญจร (Functional Diagram)	124
4.1.6 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ต่อพื้นที่ (Zoning)	125
4.2 การวิเคราะห์แนวคิดในการออกแบบ	125
บทที่ 5 ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน	
5.1 ผังบริเวณของโครงการ	133
5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของโครงการ	133
5.3 ผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าของโครงการ	134
5.4 รูปด้านและรูปตัดของโครงการ	134
5.5 ทัศนียภาพ	135
5.6 ภาพถ่ายหุ่นจำลอง	140
5.7 วัสดุที่ใช้ในโครงการ	142

บรรณานุกรม
ภาคผนวก



สารบัญตาราง

เรื่อง		หน้า
ตารางที่ 1-1	แสดงกลุ่มเป้าหมายและลักษณะความต้องการของกลุ่มเป้าหมายของโครงการ	3
ตารางที่ 1-2	แสดงการเปรียบเทียบในการเลือกสถานที่ตั้งของโครงการ	5
ตารางที่ 1-3	แสดงการเปรียบเทียบอาคารที่เหมาะสมที่สุดสำหรับโครงการนี้	10
ตารางที่ 1-4	แสดงจุดประสงค์ของโครงการ กิจกรรม องค์ประกอบ และพื้นที่ใช้สอย โดยประมาณ	20
ตารางที่ 1-5	แสดงขอบเขตของโครงการ ขอบเขตวิทยานิพนธ์ และขนาดพื้นที่คร่าวๆ	21
ตารางที่ 2-1	แสดงข้อเปรียบเทียบด้านองค์ประกอบเชิงพื้นที่ของกรณีศึกษา	68
ตารางที่ 2-2	แสดงข้อเปรียบเทียบด้านพื้นที่การทำอาหารของกรณีศึกษา	69
ตารางที่ 2-3	แสดงข้อเปรียบเทียบด้านส่วนโถงต้อนรับและที่พักคอยของกรณีศึกษา	69
ตารางที่ 2-4	แสดงข้อเปรียบเทียบกิจกรรมต่างๆภายในนิทรรศการของกรณีศึกษา	70
ตารางที่ 2-5	แสดงข้อเปรียบเทียบด้านการออกแบบร้านอาหารของกรณีศึกษา	70
ตารางที่ 2-6	แสดงข้อเปรียบเทียบของการออกแบบห้องสมุดและกิจกรรมภายใน ของกรณีศึกษา	71
ตารางที่ 2-7	แสดงผลสรุปการนำกรณีศึกษาไปใช้ในโครงการ	71
ตาราง 2-8	แสดงตำแหน่งหน้าที่และจำนวนพนักงานในส่วนบริหารงานทั่วไป	77
ตาราง 2-9	แสดงตำแหน่งหน้าที่และจำนวนพนักงานในส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	79
ตารางที่ 2-10	แสดงเวลาเรียนของแต่ละคอร์ส	99
ตารางที่ 2-11	แสดงเวลาการเข้าใช้งานในแต่ละพื้นที่ (Time Chart)	99
ตารางที่ 2-12	แสดงเรื่องราวในนิทรรศการทั้งหมด (Storyboard)	100
ตารางที่ 3-1	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนโถงต้อนรับ(Reception Hall)	115

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง(ต่อ)

เรื่อง		หน้า
ตารางที่ 3-2	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนพักคอย (Waiting Area)	115
ตารางที่ 3-3	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนนิทรรศการ (Exhibition)	116
ตารางที่ 3-4	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนห้องเรียนพิเศษ (Workshop)	117
ตารางที่ 3-5	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนห้องเรียนทำอาหารต่างๆ (Cooking Classroom)	118
ตารางที่ 3-6	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนร้านกาแฟและขนม (Café) ตลาด (Market) และพื้นที่อเนกประสงค์ (Event Area)	119
ตารางที่ 3-7	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนห้องสมุด(Library)	119
ตารางที่ 3-9	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนร้านอาหาร (Restaurant)	120
ตารางที่ 3-10	แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนร้านขายของที่ระลึก(Souvenir)	120

สารบัญภาพ

เรื่อง	หน้า	
รูปที่ 1-1	แสดงภาพลักษณะโดยรวมของโครงการ	4
รูปที่ 1-2	แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโครงการ	6
รูปที่ 1-3	แสดงสภาพแวดล้อมลักษณะต่างๆโดยรอบ	6
รูปที่ 1-4	แสดงแนวทิศทางของดวงอาทิตย์แต่ละช่วงเวลา และทิศทางลมในเดือนต่างๆ	7
รูปที่ 1-5	แสดงมุมมองที่สามารถมองเห็นได้จากด้าน A	7
รูปที่ 1-6	แสดงมุมมอง ที่สามารถมองเห็นได้จากด้าน B	8
รูปที่ 1-7	แสดงมุมมองที่มองเห็นจากมุม C	8
รูปที่ 1-8	แสดงมุมมองที่มองเห็นได้จากมุม D	9
รูปที่ 1-9	แสดงตำแหน่งที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ	9
รูปที่ 1-10	แสดงผังโดยรวมของอาคารทั้งหมดและการเข้าถึงอาคาร	12
รูปที่ 1-11	แสดงมุมมองด้านหน้าของอาคาร	12
รูปที่ 1-12	แสดงทางเดินภายนอกอาคารฝั่งด้านในตลาด	13
รูปที่ 1-13	แสดงทางเข้าไปยังด้านในโครงการ	13
รูปที่ 1-14	แสดงพื้นที่ภายในอาคารตึกแถว	14
รูปที่ 1-15	แสดงสภาพพื้นที่ภายในตลาดในปัจจุบัน	15
รูปที่ 1-16	แสดงพื้นที่ทางเดินระหว่างส่วนของตลาดและอาคารตึกแถวทำเทียม	15
รูปที่ 1-17	แสดงอาคารปูนข้างตลาด เว้นพื้นที่ออกจากอาคารอนุรักษ์	16
รูปที่ 1-18	แสดงด้านหน้าของอาคาร ที่อยู่ข้างๆกับตลาด	16
รูปที่ 1-19	แสดงด้านหน้าอาคารไม้ ที่มีลักษณะแตกต่างกัน	17
รูปที่ 1-20	แสดงพื้นที่ระหว่างอาคารไม้และพื้นที่ต่อเติมริมน้ำ	17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า	
รูปที่ 1-21	แสดงมุมมองของพื้นที่ต่อเติมริมน้ำ	18
รูปที่ 1-22	แสดงภาพผังอาคารชั้น 1	18
รูปที่ 1-23	แสดงภาพผังอาคารชั้น 2	19
รูปที่ 1-24	แสดงภาพผังอาคารชั้น 3	19
รูปที่ 1-25	แสดงรูปด้านนอกอาคารด้าน 7	20
รูปที่ 1-26	แสดงรูปด้านนอกอาคารด้าน 8	20
รูปที่ 2-1	แสดงตัวอย่างโครงสร้างองค์กรของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์	36
รูปที่ 2-2	ผังพื้นที่ส่วนการเรียนการสอนทำอาหารโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	38
รูปที่ 2-3	แสดงพื้นที่โดยรวมของห้องเรียนทำอาหารโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	39
รูปที่ 2-4	แสดงพื้นที่ส่วนแกะสลักโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	39
รูปที่ 2-5	แสดงผังของส่วนต้อนรับและพักคอยโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	39
รูปที่ 2-6	แสดงพื้นที่ส่วนทางเข้าและส่วนต้อนรับโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	40
รูปที่ 2-7	แสดงเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ส่วนต้อนรับโรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร	40
รูปที่ 2-8	แสดงผังส่วนสอนทำอาหารของ Blue Elephant	43
รูปที่ 2-9	แสดงส่วนห้องสาธิตการทำอาหารของ Blue Elephant	44
รูปที่ 2-10	แสดงส่วนห้องปฏิบัติการของ Blue Elephant	44
รูปที่ 2-11	แสดงผังพื้นที่ส่วนต้อนรับและพักคอยของ Blue Elephant	45
รูปที่ 2-12	ส่วนห้องพักคอยของ Blue Elephant	45
รูปที่ 2-12	ส่วนห้องพักคอยของ Blue Elephant	45
รูปที่ 2-13	ส่วนโถงพักคอย เชื่อมต่อกับบันไดหลักของ Blue Elephant	46
รูปที่ 2-14	ส่วนที่นั่งในร้านอาหาร มื้อกลางวัน ของ Blue Elephant	47

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า
รูปที่ 2-15	แสดงส่วน ห้องจัดเลี้ยงส่วนตัวของ Blue Elephant 47
รูปที่ 2-16	ส่วนห้องจัดเลี้ยงพิเศษ อยู่ชั้นบน รองรับงานเลี้ยงขนาดเล็กของ Blue Elephant 47
รูปที่ 2-17	โปสเตอร์แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับคอร์สเรียนทำอาหาร ABC Cooking Studio 48
รูปที่ 2-18	แสดง ผังพื้นที่ของสตูดิโอABC Cooking Studio 49
รูปที่ 2-19	แสดงพื้นที่โดยรวมของสตูดิโอทำอาหาร ABC Cooking Studio 50
รูปที่ 2-20	แสดงผังพื้นที่ส่วนต้อนรับABC Cooking Studio 50
รูปที่ 2-21	ด้านหน้าทางเข้าของสตูดิโอ มองเห็นส่วนต้อนรับอย่างชัดเจนABC Cooking Studio 51
รูปที่ 2-22	บรรยากาศภายในห้องสมุดABC Cooking Studio 51
รูปที่ 2-23	การทำเรื่องติดต่อขอทำอาหารจากสูตรในหนังสือ ABC Cooking Studio 52
รูปที่ 2-24	แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องเรียนทำอาหารโรงเรียนการเรือนสวนดุสิต 53
รูปที่ 2-25	แสดงบรรยากาศในการเรียนการสอนคลาสอาหารเอเชียโรงเรียนการเรือนสวนดุสิต 53
รูปที่ 2-26	แสดงโถงต้อนรับและจุดจำหน่ายบัตรเข้าชมนิทรรศการ นิทรรศรัตนโกสินทร์ 55
รูปที่ 2-27	แสดงการจัดวางชั้นหนังสือและที่นั่งในห้องสมุด นิทรรศรัตนโกสินทร์ 55
รูปที่ 2-28	แสดงผังและเนื้อหาการจัดแสดงภายในนิทรรศรัตนโกสินทร์ 56
รูปที่ 2-29	แสดงสภาพแวดล้อมภายในนิทรรศการสมัยรัชการที่ 2 นิทรรศรัตนโกสินทร์ 56
รูปที่ 2-30	แสดงสภาพแวดล้อมภายในนิทรรศการส่วนการเรียนรู้หมู่บ้านต่างๆนิทรรศรัตนโกสินทร์ 56
รูปที่ 2-31	แสดงบรรยากาศบริเวณส่วนชายของที่ระลึกนิทรรศรัตนโกสินทร์ 56
รูปที่ 2-32	แสดงบรรยากาศจำลองโถงทางเข้าของส่วนพิพิธภัณฑ์ มิวเซียม สยาม 58
รูปที่ 2-33	แสดงอุปกรณ์เกมส์การทำสงครามในนิทรรศการ มิวเซียม สยาม 59
รูปที่ 2-34	แสดงทางเดินส่วนท้ายนิทรรศการ มิวเซียม สยาม 59
รูปที่ 2-35	แสดงรูปแบบการจัดแสดงในส่วนนิทรรศการภายในMOFAD 60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า	
รูปที่ 2-36	แสดงเทคนิคการจัดแสดงด้วยเครื่อง Watch & Smell MOFAD	60
รูปที่ 2-37	แสดงพื้นที่กิจกรรมห้องเรียนพิเศษในพิพิธภัณฑ์ (Workshop) MOFAD	61
รูปที่ 2-38	การจัดแสดงกิจกรรมด้านอาหารนอกสถานที่MOFAD	61
รูปที่ 2-39	แสดงบริเวณทางเข้าของจักรพงษ์ไพรวาทไดนิง	62
รูปที่ 2-40	พื้นที่ทางเดินเข้ามายังส่วนร้านอาหาร	62
รูปที่ 2-41	บรรยากาศภายในส่วนร้านอาหาร	63
รูปที่ 2-42	บรรยากาศส่วนท่าเรือของโครงการ	63
รูปที่ 2-43	บรรยากาศตอนกลางคืน	64
รูปที่ 2-44	ลักษณะที่นั่งภายในร้านอาหารจักรพงษ์ไพรวาทไดนิง	64
รูปที่ 2-45	บรรยากาศภายในร้าน โบ-ลาน	65
รูปที่ 2-46	บรรยากาศภายในร้าน มองไปยังส่วน Outdoor ร้านโบ-ลาน	65
รูปที่ 2-47	บรรยากาศส่วนนั่งรอภายนอกร้าน โบ-ลาน	66
รูปที่ 2-48	แสดงลักษณะของชุดโต๊ะอาหารในร้านโบ-ลาน	66
รูปที่ 2-49	บรรยากาศโดยรวมภายในห้องสมุด	67
รูปที่ 2-50	พื้นที่ Workshop ส่วนทำอาหารในห้องสมุด	67
รูปที่ 2-51	การเข้าร่วม Workshop	67
รูปที่ 2-52	แสดงผังของห้องเครื่องพระวิมาดาธอ กรมกระสุธาสิรินาฏ	75
รูปที่ 2-53	แสดงผังโครงสร้างองค์กร (Organization Chart)	83
รูปที่ 2-54	แสดงแผนภาพองค์ประกอบโครงการ	84
รูปที่ 2-55	แสดงภาพตัดของโครงสร้างของเสคอนกรีตเสริมเหล็ก	85
รูปที่ 2-56	แสดงภาพลักษณะคานชนิดต่างๆ	85

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า	
รูปที่ 2-57	แสดงระบบการดูดอากาศของเครื่องดูดควัน	87
รูปที่ 2-58	แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท LED Downlight	88
รูปที่ 2-59	แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท ไฟราง (Spotlight)	88
รูปที่ 2-60	แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท LED Strip	88
รูปที่ 2-61	แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท LED Tube	89
รูปที่ 2-62	แสดงขอบเขตพื้นที่ ที่ถูกประกาศให้เป็นพื้นที่โบราณสถาน	92
รูปที่ 2-63	แสดงตารางการเรียนและรายละเอียดในแต่ละคอร์สการเรียนการสอนนั้นๆ	98
รูปที่ 3-1	แสดงความสัมพันธ์ของพฤติกรรมผู้ใช้งานโดยรวม (User Behavior)	111
รูปที่ 3-2	แสดงความสัมพันธ์ของพฤติกรรมผู้ใช้งานในส่วนสอนทำอาหาร	112
รูปที่ 4-1	แสดงตำแหน่งที่ตั้งและการเข้าถึงของโครงการ	121
รูปที่ 4-2	Stacking Diagram แสดงการเชื่อมต่อทางตั้งของอาคารเก่าริมแม่น้ำเจ้าพระยา	122
รูปที่ 4-3	แสดงตำแหน่งอาคารส่วนที่ใช้งาน	122
รูปที่ 4-4	แสดงแผนภาพวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของแต่ละพื้นที่	123
รูปที่ 4-5	แสดงแผนภาพการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ในรูปแบบ Bubble Diagram	123
รูปที่ 4-6	แสดงแผนภูมิวงกลมสรุปขนาดพื้นที่รวมในโครงการ	124
รูปที่ 4-7	แสดงขนาดพื้นที่และเส้นทางสัญจร (Functional Diagram)	124
รูปที่ 4-8	แสดงZoning ของอาคารทั้งหมดในรูปแบบของ Stacking Diagram	125
รูปที่ 4-9	แสดงภาพรวมเกร็ดแนวความคิดของโครงการ	126
รูปที่ 4-10	แสดงแนวความคิดการเข้าถึงโครงการ	126
รูปที่ 4-11	แสดงแนวความคิดการเปิด Space ให้กว้างขึ้น	127
รูปที่ 4-12	แสดงแนวความคิดการเปิดมุมมองถึงสภาพแวดล้อมภายนอกเข้ามาในอาคาร	127

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

เรื่อง	หน้า	
รูปที่ 4-13	แสดงแนวความคิดวิธีการเลือกการจัด Zoning	128
รูปที่ 4-14	ภาพรวมงานออกแบบของโครงการ (Mood & Tones)	129
รูปที่ 4-15	แสดงแนวคิดของบริเวณ พักเหนื่อย	129
รูปที่ 4-16	แสดงแนวคิดของบริเวณ ย่าเล่าให้ฟัง	130
รูปที่ 4-17	แสดงแนวคิดของบริเวณ เปิดครัวบ้านคุณย่า	130
รูปที่ 4-18	แสดงแนวคิดของบริเวณ ชุมทรัพย์ประจำบ้าน	131
รูปที่ 4-19	แสดงแนวคิดของบริเวณ แยกบ้านแยกเมือง	131
รูปที่ 4-20	แสดงแนวคิดของบริเวณ วิ่งเล่น	132
รูปที่ 4-21	แสดงแนวคิดของบริเวณ พบกันใหม่	132
รูปที่ 5-1	แสดงผังบริเวณของโครงการ (Lay-Out Plan)	135
รูปที่ 5-2	แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1	136
รูปที่ 5-3	แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 2	137
รูปที่ 5-4	แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 3	138
รูปที่ 5-5	แสดงผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าชั้น 1	139
รูปที่ 5-6	แสดงผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าชั้น 2	140
รูปที่ 5-7	แสดงผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าชั้น 3	141
รูปที่ 5-8	แสดงรูปด้านและรูปตัดของโครงการ	142
รูปที่ 5-9	แสดงทัศนียภาพบริเวณโถงต้อนรับ (Reception Hall)	143
รูปที่ 5-10	แสดงทัศนียภาพบริเวณนิทรรศการส่วนเริ่มเรื่องที่มาของอาหารชาววัง	144
รูปที่ 5-11	แสดงทัศนียภาพบริเวณนิทรรศการส่วนยุครุ่งเรืองของอาหารชาววัง (โถงในวัง)	144
รูปที่ 5-12	แสดงทัศนียภาพบริเวณนิทรรศการส่วนยุครุ่งเรืองของอาหารชาววัง (ห้องเครื่อง)	145

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

เรื่อง		หน้า
รูปที่ 5-13	แสดงทัศนียภาพส่วนร้านกาแฟและขนม (Cafe)	146
รูปที่ 5-14	แสดงทัศนียภาพส่วนห้องสมุด (Library)	146
รูปที่ 5-15	แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนสอนทำอาหารหวาน (Dessert Class)	147
รูปที่ 5-16	แสดงทัศนียภาพส่วนห้องเรียนพิเศษ (Workshop)	147
รูปที่ 5-17	แสดงทัศนียภาพส่วนร้านอาหาร (Restaurant)	148
รูปที่ 5-18	แสดงหุ่นจำลองสภาพพื้นที่โดยรอบ (Site Planning Model)	149
รูปที่ 5-19	แสดงหุ่นจำลองนิทรรศการชั้น 2	150
รูปที่ 5-20	แสดงหุ่นจำลองนิทรรศการชั้น 3	150
รูปที่ 5-21	แสดงวัสดุโดยรวมที่ใช้ในโครงการ	151



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการ

อาหารชาววัง เป็นอาหารของชนชั้นสูงที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ โดยที่มีปรากฏเป็นหลักฐาน ชื่อว่า “ภาพยัเห่เรือชมเครื่องคาวหวาน” ซึ่งเป็นบทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย(รัชกาลที่ ๒) และเป็นที่ยึดจึกในวงกว้าง ในชื่อของ “กับข้าวเจ้านาย” แต่เดิมนั้นเป็นอาหารที่ปรุงและรับประทานกันในรั้ววังเท่านั้น โดยมีลักษณะพื้นฐานใกล้เคียงกับอาหารพื้นบ้าน แต่จะเน้นที่ความสดใหม่ของวัตถุดิบ ซึ่งในแต่ละวังก็จะมีสูตรอาหารเฉพาะที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง โดยอัตลักษณ์ที่สำคัญของอาหารชาววังที่ทำให้อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านนั้นก็คือ แต่ละมื้อจะประกอบด้วยประเภทของอาหารที่มีความหลากหลาย พบว่าในสมัยรัชกาลที่ ๕ มีประเภทของอาหารอย่างน้อยที่สุด ๗ ประเภท คือ ๑. ข้าวสวย ๒. เครื่องคาว ๓. เครื่องเคียงแกง ๔. เครื่องเคียงแขก ๕. เครื่องเคียงจิ้ม ๖. เครื่องเคียงเกาเหลา และ ๗. เครื่องหวาน นอกจากนี้ การจัดอาหารต้องจัดอาหารเป็นชุด ไม่ว่าจะนอกวัง ในวัง เมื่อขึ้นชื่อว่ากับข้าวเจ้านายแล้ว ต้องเสิร์ฟอาหารเป็นถาด ไม่ว่าจะถาดเงินหรือถาดทอง และอาหารจะต้องมีครบรสชาติอาหารไทย คือรสชาติ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด

เมื่อกล่าวถึงความแพร่หลายเรื่องอาหารชาววัง มีงานวิจัยเชิงคุณภาพ เรื่อง “เอกลักษณ์อาหารชาววัง : การคงอยู่และการส่งเสริมคุณค่า” (อาจารย์เกศศิริ ปันธุระ, 2554) กล่าวถึงอาหารชาววังไว้ว่า คนไทยส่วนมากยังมองเรื่องอาหารชาววังเป็นเรื่องไกลตัว แม้ว่าจะมีการเผยแพร่สู่กลุ่มสามัญชน แต่ก็มีการลดทอนความประณีตความใส่ใจลงตามกระแสโลกที่เปลี่ยนไป ซึ่งเห็นว่าควรมีการอนุรักษ์คุณลักษณะของอาหารไทยให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและสืบสานต่อไป เพราะในด้านโภชนาการ อาหารชาวงวังนั้นมีคุณประโยชน์ด้านสมุนไพร และยังได้รับสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่เนื่องจากการรับประทานอาหารแบบเป็นสำรับ ที่มีความหลากหลาย นอกจากนี้ยังมีสุนทรีย์ภาพทางจิตใจและสายตาก่อนได้ลิ้มรส เพราะมีการทำอย่างประณีต การตกแต่งจานอย่างสวยงามด้วยงานแกะสลักชั้นสูง และอาหารชาวงวัง ยังสะท้อนวัฒนธรรมไทยในด้านการใช้ชีวิตความเป็นอยู่ด้วย เช่นการหมักดองอาหารเพื่อเป็นอาหารทานเล่น หรือแม้แต่การเลือกใช้ภาชนะให้เหมาะสมอย่าง เครื่องเบญจรงค์ หรือเครื่องเงินเครื่องทอง เป็นต้น

จากการศึกษากรณีตัวอย่าง จะพบว่า อาหารชาวงวังที่พบเห็นในร้านอาหารหรือโรงแรมในกรุงเทพมหานคร ยังขาดการต่อยอดจากผู้ที่มารับประทานอาหารและผู้ที่สนใจ และจากกรณีศึกษาด้านโรงเรียนสอนทำอาหาร พบว่าโรงเรียนสอนทำอาหารที่สามารถเข้าถึงบุคคลทั่วไปและนักท่องเที่ยว ยังขาดการเรียนการสอนที่เป็นอาหารชาวงวัง ซึ่งเป็นวัฒนธรรมเก่าแก่อยู่กับชาติไทยมานาน และอาจมีผลทำให้เกิดการละเลยของวัฒนธรรมอาหารชาวงวังต่อไปเรื่อยๆในอนาคต

จากแผนงานยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย โดยกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา พบว่า สถานการณ์การท่องเที่ยวในประเทศไทยมีแนวโน้มสูงขึ้น ซึ่งกรุงเทพมหานคร เป็นเมืองที่มีนักท่องเที่ยวกระจายตัวอยู่มากที่สุด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ผลักดันการท่องเที่ยวโดยมีกลยุทธ์การยกระดับการท่องเที่ยวสู่การเป็น Quality Leisure Destination ซึ่งจะมีการเน้นกลุ่มนักท่องเที่ยวระดับ High Value โดยการเสนอสินค้าและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริการที่มีคุณภาพ ควบคู่ไปกับสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าวิถีไทย นอกจากนี้ ยังส่งเสริมการท่องเที่ยวของคนในประเทศ ในลักษณะของการเรียนรู้ เปิดโลกทัศน์ ให้ได้รับประสบการณ์ที่แปลกใหม่ โดยเฉพาะผู้ที่มียาได้ปานกลาง – สูง โดยแผนนี้ได้สอดคล้องกับผลสำรวจจากสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก เกี่ยวกับนักท่องเที่ยวต่างชาติให้ความสนใจในด้านอาหารและวัฒนธรรมไทย ซึ่งเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้นักท่องเที่ยวเหล่านี้เดินทางกลับมาเที่ยวยังประเทศไทยอีกครั้ง ซึ่งผลวิจัยนี้ ก็ได้สอดคล้องกับนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ที่จัดขึ้นโดยสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม โดยการสร้างภาพลักษณ์ให้อาหารไทยเป็นอาหารที่ปลอดภัยและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันด้านตลาด มีการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์เมนูอาหารใหม่ๆ ให้เป็นที่รู้จักในตลาดโลกเพิ่มมากขึ้น

จากนโยบายของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ที่ได้มีโครงการปรับปรุงฟื้นฟูอาคารอนุรักษ์ในบริเวณพระบรมหาราชวังและพื้นที่ข้างเคียง โดยต้องการให้เป็นจุดเติมเต็มทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม ให้คนรุ่นหลังได้ตระหนักถึงความสำคัญของพื้นที่ ซึ่งสะท้อนรสนิยมอันประณีตและภูมิปัญญาที่ควรค่าแก่การบำรุงรักษาไว้ โดยพื้นที่บริเวณถนนราชดำเนินกลาง ทางสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ มีความประสงค์ให้พื้นที่นี้เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของไทย โดยได้ปรับปรุงอาคารให้เป็นพิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้จำนวนมาก อาทิ นิทรรศรัตนโกสินทร์ หอศิลป์ร่วมสมัยราชดำเนิน พิพิธภัณฑ์ธนาคารออมสิน และจะมีหอสมุดเมืองกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำเนินงานและบริหารโดยกรุงเทพมหานคร กำลังจะเกิดขึ้นในอนาคต และนโยบายนี้ยังสอดคล้องกับโครงการวางแผนพัฒนาพื้นที่บริเวณราชดำเนินกลาง ของศูนย์ออกแบบและพัฒนาเมือง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งได้จัดวางผังแม่บทการพัฒนาพื้นที่และอาคารริมถนนราชดำเนินกลาง เนื่องจากเล็งเห็นว่า บริเวณถนนราชดำเนินกลางมีประวัติศาสตร์ยาวนานในฐานะ “สัญลักษณ์แห่งความก้าวหน้า” ที่เกิดขึ้นตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่ต้องการพัฒนาพื้นที่ให้มีความทันสมัยทัดเทียมกับชาวตะวันตก และเล็งเห็นถึงศักยภาพของการพัฒนาพื้นที่ ที่มีแนวโน้มที่จะสามารถพัฒนาเป็นพื้นที่อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของไทยควบคู่ไปกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน

ดังนั้นโครงการนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาและก่อตั้ง แหล่งรวบรวมอาหารชาวจีน ซึ่งเป็นอาหารชาวจีนในช่วงของสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ โดยเน้นในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยถือเป็นส่วนหนึ่งของการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยในด้านการรับประทานอาหารชาวจีนให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งเรียนรู้เพื่อให้ผู้สนใจ ไม่ว่าจะเป็นชาวไทยหรือชาวต่างชาติ ได้สัมผัสขั้นตอนและกระบวนการทำอาหารไทยอย่างละเอียด รวมไปถึงวัฒนธรรมไทยในสมัยรัชการที่ 5 ออกมาในรูปแบบของโรงเรียนสอนทำอาหาร นิทรรศการ ร้านอาหาร และสถานที่จับจ่ายวัตถุดิบด้านอาหาร ทำให้ได้เลือกสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพในทุกครั้งของการทำอาหาร เพื่อให้ทำอาหารและศิลปะของไทย ได้ถูกสืบสาน ยังคงไว้ซึ่งมูลค่า ความประณีตบรรจงและใส่ใจในการปรุงอาหาร ด้วยบรรยากาศที่รู้สึกหรูหรา ดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ต้องการเปิดรับประสบการณ์ใหม่ๆ ในด้านอาหารและวัฒนธรรม ไทยให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

- ในปัจจุบัน อาหารชาววังไม่เป็นที่รู้จักและแพร่หลายมากนัก เนื่องจากขาดการต่อยอดและสืบสานจากคนรุ่นหลัง ซึ่งหากมีแหล่งเรียนรู้ให้บุคคลทั่วไปได้เข้าไปศึกษา ก็จะสามารถสืบสานวัฒนธรรมอาหารชาววังต่อไปได้
- อาหารชาววังเป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่าและมีมูลค่าสูง แต่กลับยังไม่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเท่าที่ควร ดังนั้นหากมีสถานที่เผยแพร่และทำให้อาหารชาววังเป็นที่รู้จักมากขึ้น ก็จะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัฒนธรรมของไทยได้มากขึ้นเช่นกัน
- อาคารบริเวณริมถนนราชดำเนินกลาง มีอาคารบางส่วนถูกทิ้งร้างและปล่อยให้ทรุดโทรม แต่พื้นที่นี้มีอาคารที่มีแนวโน้มที่จะสามารถพัฒนาเป็นศูนย์กลางแห่งการเรียนรู้ได้ เนื่องจากอยู่ใกล้สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญในกรุงเทพมหานคร และบริเวณโดยรอบมีพิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้จำนวนมาก

1.3 จุดประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นสถานที่ในการเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับอาหารชาววัง กระบวนการ วิธีทำอาหารชาววัง
2. ต้องการให้รับรู้และสัมผัสถึงบรรยากาศของวัฒนธรรมที่ประณีตตามแบบแผนของชาววัง
3. เป็นสถานที่สำหรับจัดจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพ
4. เพื่อเป็นการเสนอแนะแนวทางในการออกแบบโรงเรียนสอนทำอาหารชาววัง

1.4 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

ตารางที่ 1 - 1 แสดงกลุ่มเป้าหมายและลักษณะความต้องการของกลุ่มเป้าหมายของโครงการ

กลุ่มเป้าหมาย	ลักษณะความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
1. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมของไทย	1.1 ต้องการสัมผัสรสชาติอาหารไทยที่เป็นไทยแท้ 1.2 ต้องการเปิดประสบการณ์ เรียนรู้ขั้นตอนและกระบวนการทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็น ขนมไทย อาหารชาววัง หรือศิลปะต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารของ 1.3 ไทย 1.4 ต้องการเรียนรู้วัฒนธรรมของไทยที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารชาววัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. พ่อครัว แม่ครัว ที่ต้องการเรียนรู้เทคนิคการทำอาหารเพิ่มเติม	3. ต้องการเลือกสรรวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่ดีและมีคุณภาพ 4. ได้พบปะพูดคุย เจอสังคมใหม่ๆ เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน
5. กลุ่มบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในด้านการทำอาหาร	6. ต้องการเปิดประสบการณ์ เรียนรู้ขั้นตอนและกระบวนการทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นขนมไทย อาหารชาววัง หรือศิลปะต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารของไทย 7. ต้องการสัมผัสรสชาติอาหารไทยในแบบชาววัง

1.5 ภาพลักษณ์ของโครงการ



รูปที่ 1-1 แสดงภาพลักษณ์โดยรวมของโครงการ

1.6 ที่ตั้งของโครงการ

1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง

- สถานที่ ที่เกี่ยวข้องหรือมีประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวกับอาหารชาววัง หรือเป็นสถานที่เก่า ย่านเมืองเก่า บริเวณที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ สถานที่พักอาศัยของขุนนางเก่าในช่วงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ย่านที่เหมาะสมกับโครงการ ควรจะอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมของเกาะรัตนโกสินทร์ เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการมาเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมของไทย ซึ่งอาหารชาววังก็เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมไทยเช่นกัน และสถานที่เหล่านี้จะเป็นส่วนที่ช่วยเสริมภาพลักษณ์ของโครงการ

- การเข้าถึงโครงการ สามารถเข้าถึงโครงการได้ง่าย สะดวก ด้วยพาหนะประจำทาง และตั้งอยู่ริมถนน ไม่อยู่หลบในทึบในซอย เพื่อเป็นการง่ายแก่การมองและเป็นที่ยึดจำแก่ผู้พบเห็น

จากลักษณะอันพึงประสงค์ข้างต้น สามารถวิเคราะห์และเลือกพิจารณาสถานที่ตั้ง ได้ทั้งหมด 3 แห่งด้วยกัน คือ

1. บริเวณท่าเตียน
2. บริเวณริมถนนราชดำเนินกลาง
3. บริเวณถนนพระอาทิตย์

โดยสถานที่ตั้งทั้ง 3 แห่งนี้ สามารถวิเคราะห์ลักษณะพึงประสงค์ได้ ดังนิตยสารที่ 1-2 แสดงการเปรียบเทียบในการเลือกสถานที่ตั้งของโครงการ

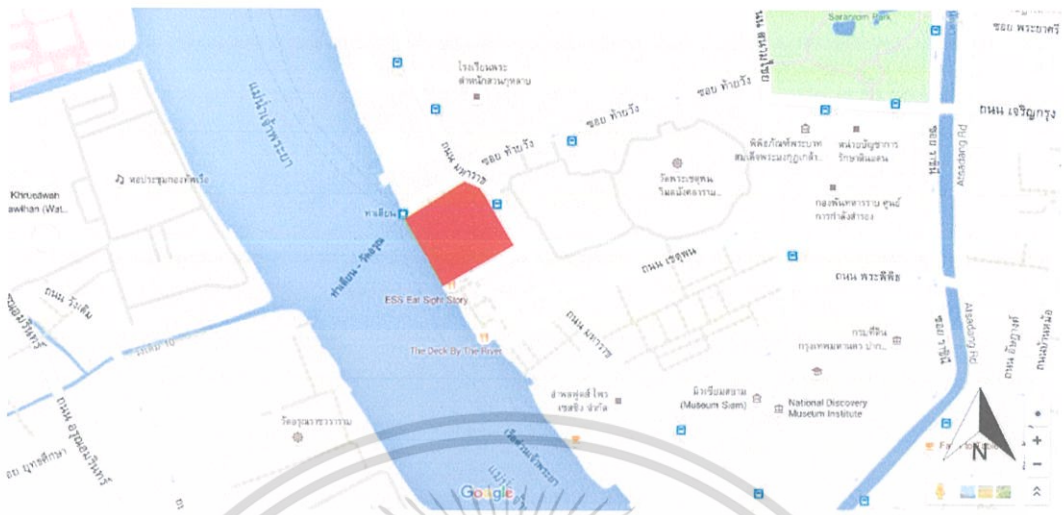
สถานที่	บริเวณท่าเตียน	บริเวณริมถนนราชดำเนินกลาง	บริเวณถนนพระอาทิตย์
เกณฑ์การพิจารณา			
สถานที่ใกล้เคียง	3	2	1
ส่วนเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์	3	2	1
การเดินทาง	3	2	1
รวม	9	6	3

ระดับคะแนน 3 หมายถึง มาก 2 หมายถึง ปานกลาง 1 หมายถึง น้อย

จากตาราง จะพบว่า พื้นที่บริเวณท่าเตียนมีความเหมาะสมที่สุด เนื่องจากอยู่ในบริเวณตัวเมืองที่พลุกพล่านด้วยนักท่องเที่ยว ที่มาเที่ยวชมเมืองเก่าของกรุงรัตนโกสินทร์ บริเวณนี้จะมีโรงแรมและโฮสเทลจำนวนมาก ชุมชนที่อยู่อาศัยมีไม่มากนัก จะอาศัยอยู่ในห้องแถวของตึกอาคารอนุรักษ์ที่ติดกับถนนมหาธาตุและริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีบรรยากาศที่เก่าแก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

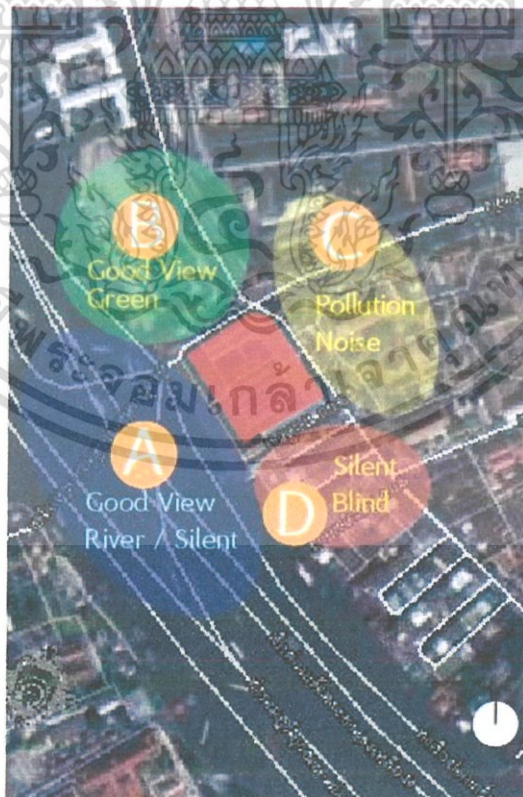
1.6.2 วิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ



รูปที่ 1-2 แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโครงการ

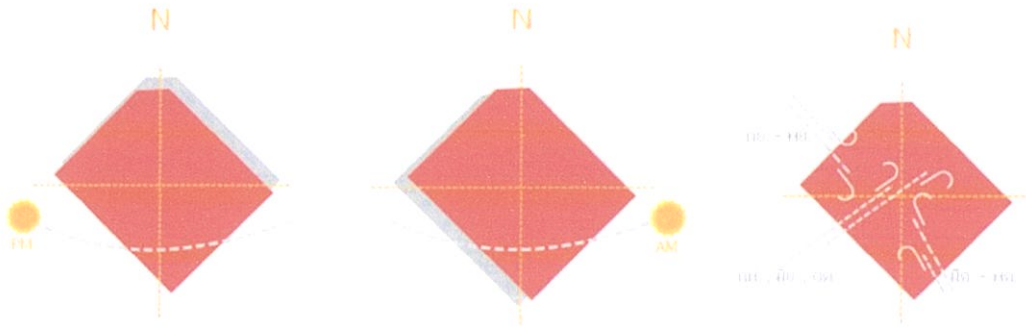
ที่อยู่ : บริเวณตลาดท่าเตียน ถนนนพราช แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร
ขนาดพื้นที่ 9,500 ตร.ม. (กว้าง 97 * ยาว 106 เมตร)

1.6.3 สภาพแวดล้อมโดยรวมของโครงการ



รูปที่ 1-3 แสดงสภาพแวดล้อมลักษณะต่างๆโดยรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-4 แสดงแนวทิศทางของดวงอาทิตย์แต่ละช่วงเวลา และทิศทางลมในเดือนต่างๆ

จากภาพ จะสามารถแบ่งพื้นที่โดยรอบได้เป็น 4 ด้าน คือ

ด้าน A มองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและเจดีย์วัดอรุณราชวราราม จะเห็นได้ว่า ถึงแม้ว่าตอนเย็นจะมีแสงแดดส่องเข้าตัวอาคารจำนวนมาก แต่สามารถชมพระอาทิตย์ตกดินที่สวยงามได้ เพราะไม่มีอาคารสูงบังตา นอกจากนี้ยังเป็นพื้นที่ ที่คนพลุกพล่านน้อยที่สุด จะมีบางเวลาที่มีเรือมาจอดที่ท่า ที่อาจมีฝุ่นควันเข้ามาในโครงการบ้าง แต่พื้นที่ที่ตั้งอยู่สูง จึงไม่ค่อยได้รับผลกระทบมากนัก



รูปที่ 1-5 แสดงมุมมองที่สามารถมองเห็นได้จากด้าน A

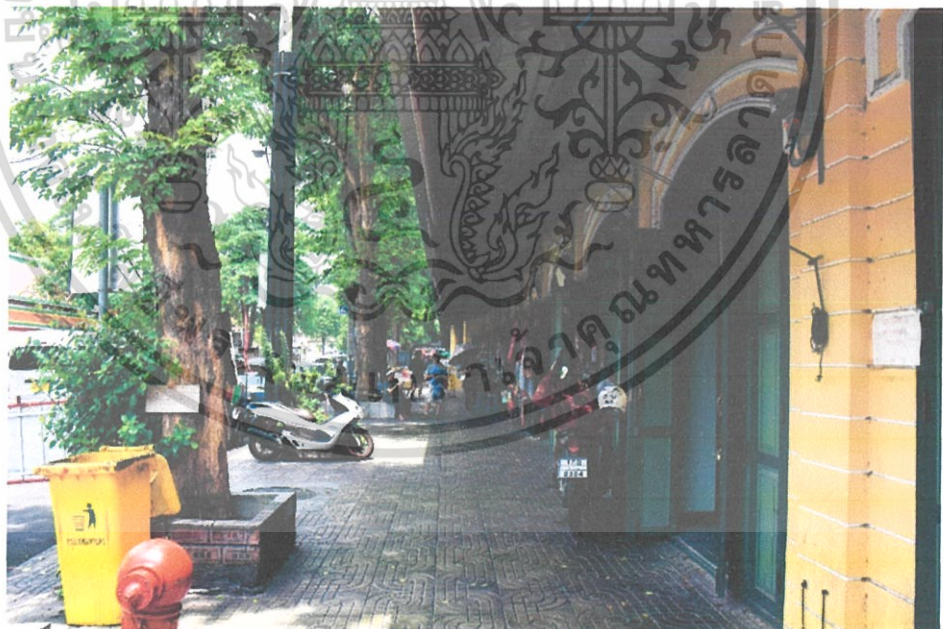
ด้าน B มองเห็นวิวท่าเรือท่าเตียนและสวนนาคราภิรมย์ ในมุมมองนี้จะมีเงาตึกเล็กน้อยสามารถเป็นร่มเงาได้ แต่เนื่องจากเป็นลานโล่งขนาดใหญ่ จึงทำให้มีแสงอาทิตย์ส่องอยู่เรื่อยๆ ในมุมมองนี้จะมีความพลุกพล่านบ้างในช่วงเวลาที่เรือมาเทียบท่า แต่สามารถมองเห็นพื้นที่สีเขียว และลานโล่งนี้ก็ป็นจุดนัดพบของผู้ที่สัญจรไปมา จึงเหมาะกับการเป็นทางเข้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-6 แสดงมุมมอง ที่สามารถมองเห็นได้จากด้าน B

ด้าน C มองเห็นวิวกำแพงวัดโพธิ์ และถนนมหาราช เป็นทางเท้าหน้าอาคาร ติดกับถนน จึงเกิดมีมลพิษฝุ่นควันจากท้องถนน แต่เป็นทางสัญจรหลักสำหรับรถประจำทาง รถยนต์ และนักท่องเที่ยวที่เดินเข้ามายังโครงการ เวลาเช้าจะมีแสงอาทิตย์ เข้ามากระทบกับอาคารด้านหน้า แต่ยังมีต้นไม้ตรงทางเท้าพบบังแสงได้บ้าง



รูปที่ 1-7 แสดงมุมมองที่มองเห็นจากมุม C

ด้าน D มองเห็นซอยท่าเตียน ซึ่งใช้เป็นที่ส่งสินค้าในตลาดแต่อาคารด้านใน บริเวณนี้ในช่วงเช้าก็ยังมีเงาตึกแถวด้านข้างเป็นเงามาได้ พื้นที่ค่อนข้างเงียบ จะวุ่นวายเฉพาะช่วงที่มีการขนส่งสินค้า ซอยเป็นซอยแคบสามารถนำรถ 4 ล้อเข้าได้เท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-8 แสดงมุมมองที่มองเห็นได้จากมุม D

1.6.4 การเข้าถึงโครงการ

ACCESS



หักถั่วเทียม



พ่อครัว - แม่ครัว



บุคคลทั่วไป



สถานที่ที่ถ่วงเทียวลาดัญญ

ที่พักหักถั่วเทียม

สวนสาธารณะ

รูปที่ 1-9 แสดงตำแหน่งที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ

จากภาพ จะพบว่า สามารถเข้าถึงเส้นทางได้ทั้งหมด 5 รูปแบบ คือ รถยนต์ส่วนตัว รถประจำทาง รถแท็กซี่ เรือ และเดิน แบ่งตามผู้ใช้งานได้ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม สามารถเข้าถึงได้โดยการนั่งเรือ รถประจำทาง และเดินมายังโครงการ
2. พ่อครัว แม่ครัว ที่มาจับจ่ายสินค้า เนื่องจากต้องขนของ สามารถจอดรถข้างวัดโพธิ์ได้แล้วเดินเข้ามายังโครงการ
3. บุคคลทั่วไป สามารถเข้าถึงอาคารได้โดยการนั่งเรือ หรือรถประจำทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ จะเห็นได้ว่า ที่ตั้งของโครงการนี้ จะอยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยว ที่เป็นแหล่งประวัติศาสตร์ กรุงรัตนโกสินทร์ และใกล้กับที่พักนักท่องเที่ยว และยังอยู่ติดท่าเรือซึ่งเป็นทางสัญจรหลักของบริเวณนี้ด้วย

1.7 ลักษณะของอาคาร

1.7.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร

1. ลักษณะอาคาร เป็นอาคารอนุรักษ์ หรืออาคารเก่าที่มีประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับช่วงยุคสมัยของกรุงรัตนโกสินทร์ โดยมีพื้นที่เพียงพอต่อความต้องการ ภายนอกอาคารมีการผสมผสานศิลปะการออกแบบสถาปัตยกรรมตะวันตก
2. การเข้าถึงอาคาร สามารถมองเห็นได้ชัดเจน เข้าถึงได้ง่าย มีบริเวณที่สามารถจอดรถและลำเลียงสิ่งของหรือวัตถุดิบที่ใช้ในโครงการที่สะดวกและเพียงพอ
3. มีพื้นที่เพียงพอต่อการจัดกิจกรรม ทำอาหาร จัดนิทรรศการ ร้านอาหาร ร้านขายของและวัตถุดิบ
4. ในพื้นที่ควรมีผังที่สามารถรองรับการออกแบบตลาดหรือร้านค้าได้ เพื่อให้เป็นไปตามจุดประสงค์ของโครงการ
5. ข้อจำกัดอาคาร ที่มีผลต่อการออกแบบ เนื่องจากตึกเก่าและอาคารอนุรักษ์จะมีข้อจำกัดในการก่อสร้างค่อนข้างมาก ดังนั้น หากอาคารมีข้อจำกัดมากเกินไป อาจส่งผลกระทบต่อการทำงานออกแบบแก้ไขอาคาร ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในอนาคต

จากลักษณะอันพึงประสงค์ข้างต้น สามารถวิเคราะห์และเลือกพิจารณาอาคารได้ทั้งหมด 3 แห่งด้วยกัน คือ

1. อาคารตึกแถวท่าเตียน
2. อาคารไกล่วงเวียนอนุสาวรีย์ประชาธิปไตย
3. อาคารบ้านพระอาทิตย์

โดยสามารถสรุปอาคารที่ใช้ได้ตามตารางดังต่อไปนี้
ตารางที่ 1-3 แสดงการเปรียบเทียบอาคารที่เหมาะสมที่สุดสำหรับโครงการนี้

อาคาร	อาคารตึกแถว และตลาดท่าเตียน	อาคารไกล่วงเวียน อนุสาวรีย์ประชาธิปไตย	บ้านพระอาทิตย์
พื้นที่เพียงพอต่อ กิจกรรม	3	2	1
ลักษณะอาคาร	3	2	1
การเข้าถึงอาคาร	3	1	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อจำกัดอาคารต่อ การออกแบบ	1	3	2
รวม	10	8	6

ระดับคะแนน 3 หมายถึง มาก 2 หมายถึง ปานกลาง 1 หมายถึง น้อย

จากตาราง จะพบว่า อาคารท่าเตียนและตลาดท่าเตียนมีความเหมาะสมที่สุด เนื่องจากเป็นอาคาร ตึกแถว ถึงแม้จะมีข้อกำหนดเรื่องอาคารอนุรักษ์ แต่ก็มีความเหมาะสมกับการจัดกิจกรรมของโครงการ นอกจากนี้ยังเป็นอาคารที่อยู่ใกล้เคียงกันกับพื้นที่ ทำให้ไม่มีปัญหาเรื่องการจัดวางอาคาร

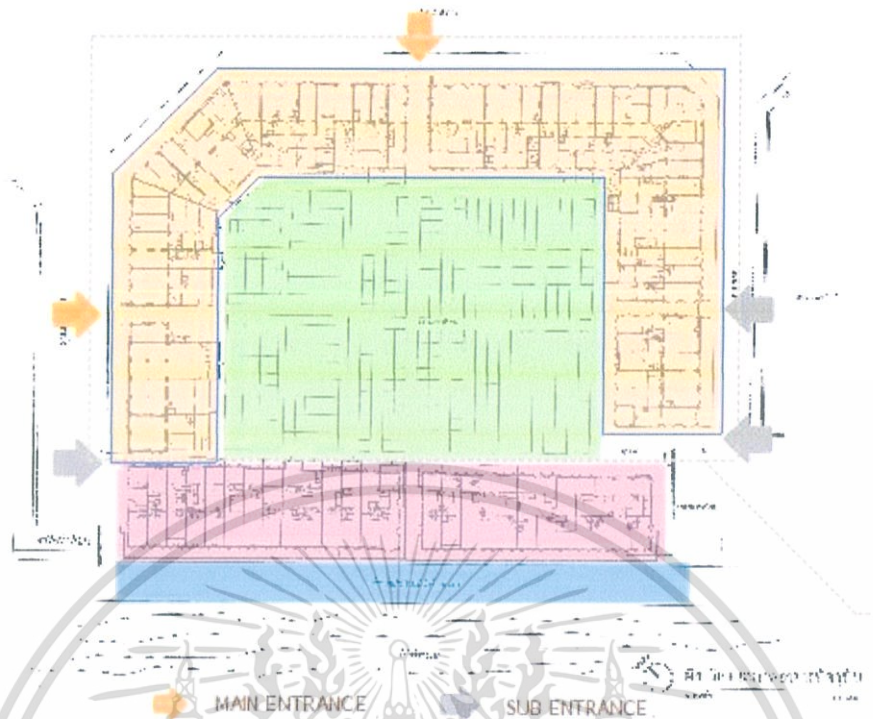
1.7.2 การวิเคราะห์อาคาร

อาคารตึกแถวท่าเตียน เป็นอาคารห้องแถวพาณิชย์ สร้างขึ้นตั้งแต่สมัยรัชการที่ 5 ใช้เพื่อเป็นอาคาร เพื่อการค้าขายและอยู่อาศัยของชาวบ้านในสมัยนั้น และยังมีตลาดอยู่ด้านใน ซึ่งเคยเป็นศูนย์กลางการค้าขาย แลกเปลี่ยนสินค้าจากทางเรือ อยู่ใกล้พระบรมหาราชวัง เหล่าข้าหลวงในวังจึงนิยมมาจับจ่ายซื้อสิ่งของและ วัตถุดิบเข้าไปใช้สอยและในปรุงอาหาร

ลักษณะอาคาร เป็นตึกแถว 2 ชั้น มีการประดับตกแต่งอาคารตามแบบที่ได้รับอิทธิพลศิลปะยุโรปสมัย Renaissance หลังคามุงกระเบื้องว่าว ชั้นบนของอาคารแต่ละห้องมีหน้าต่างบานคู่ เหนือขอบหน้าต่างเป็นช่อง ไม้ฉลุ ขอบช่วงบนทำเป็นวงโค้ง หน้าต่างทุกห้องมีการประดับตกแต่งเหมือนกันทั้งอาคาร

การเข้าถึงอาคาร สามารถเข้าถึงได้โดยเข้าทางซอยท่าเตียนด้านข้าง และยังมีช่องทางเข้าไปในตลาด ทั้งหมด 3 ทาง ง่ายต่อการขนส่งสิ่งของ แต่พื้นที่จอดรถน้อย ซึ่งอาจไม่เพียงพอต่อการใช้งาน นอกจากนี้ภายใน อาคาร การขึ้นบริเวณชั้นบนของอาคารเป็นไปได้ค่อนข้างลำบากเนื่องจากบันไดมีความสูงชัน อาจส่งผลกระทบต่อผู้สูงอายุได้

ข้อจำกัดของอาคาร เนื่องจากเป็นอาคารอนุรักษ์ อาคารตึกแถวแห่งนี้สามารถออกแบบและปรับปรุง อาคารได้ แต่ไม่สามารถรื้อถอนในส่วนของบันไดและผนังได้ เนื่องจากโครงสร้างเป็นแบบ Wall Baring



รูปที่ 1-10 แสดงผังโดยรวมของอาคารทั้งหมดและการเข้าถึงอาคาร
จากรูป สามารถแบ่งพื้นที่ของอาคารได้เป็น 4 ส่วนดังนี้

1. อาคารปูน (อาคารอนุรักษ์) ขนาดพื้นที่ 1,550 ตารางเมตร เป็นอาคารปูน โครงสร้าง Wall Baring



รูปที่ 1-11 แสดงมุมมองด้านหน้าของอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-12 แสดงทางเดินภายนอกอาคารฝั่งด้านในตลาด



รูปที่ 1-13 แสดงทางเข้าไปยังด้านในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-14 แสดงพื้นที่ภายในอาคารตึกแถว

ข้อจำกัดของการแก้ไข ปรับปรุงและออกแบบภายในอาคารนี้

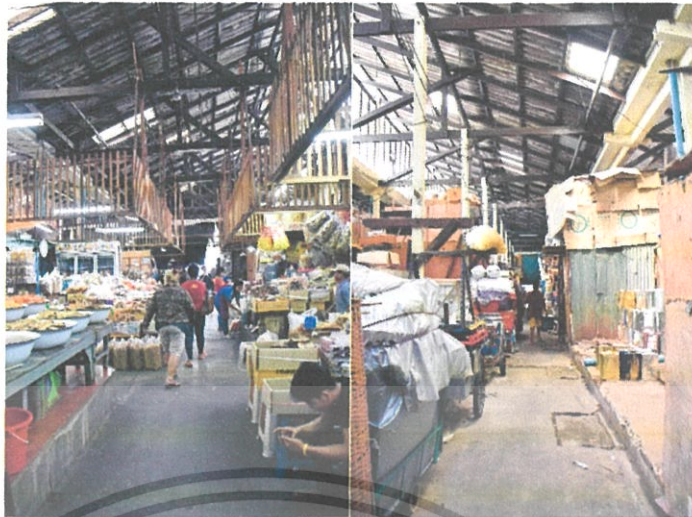
- ไม่สามารถปรับเปลี่ยน รูปลักษณะที่มีอยู่เดิมภายนอกอาคารได้
- สามารถปรับปรุงตกแต่งภายในอาคาร บริเวณพื้น และ เพดานได้ ตามข้อตกลงระหว่างกรมศิลปากร และ สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์

2. พื้นที่ส่วนแผงตลาดเก่า

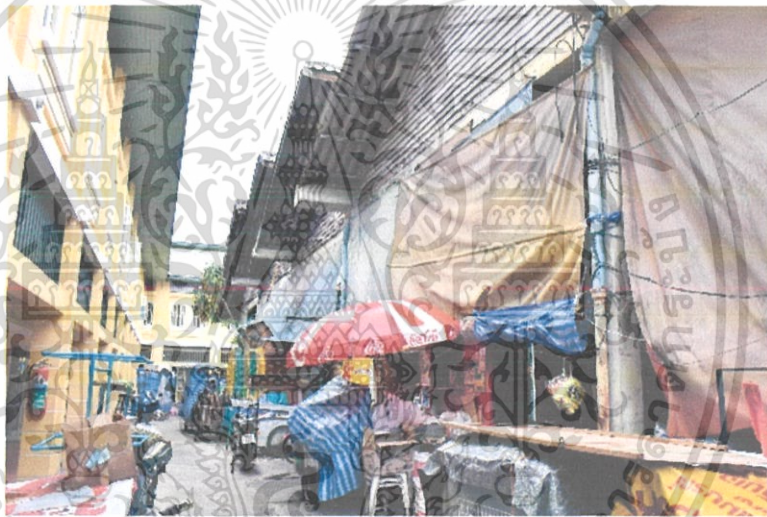
สามารถแบ่งพื้นที่ของตลาดได้เป็น 2 ส่วน คือ

1. แผงตลาดเก่า ขนาดพื้นที่ 4,200 ตารางเมตร

เป็นแผงตลาดที่ปัจจุบันมีขายของแห้งเพียงไม่กี่ร้านเท่านั้น นอกนั้นแผงตลาดถูกทิ้งร้างและมีชาวตลาดนำแผ่นไม้อัดมากั้นพื้นที่อยู่อาศัย



รูปที่ 1-15 แสดงสภาพพื้นที่ภายในตลาดในปัจจุบัน



รูปที่ 1-16 แสดงพื้นที่ทางเดินระหว่างส่วนของตลาดและอาคารตึกแถวท่าเตียน

ลักษณะของส่วนแผงตลาด

2. โครงสร้างเป็นเสาปูน ผสมโครงสร้างไม้
 3. ให้แสงธรรมชาติเข้ามาด้านในได้จากด้านข้าง แต่บางจุดแสงอาจไม่เพียงพอ
 4. มีการแบ่งพื้นที่ ล็อกการขายของที่ชัดเจน
 5. เว้นพื้นที่ห่างจากอาคารปูนเป็น Circulation ทำให้มีทางเดินสัญจรในการขนส่งสินค้าได้โดยรอบ
- นอกจากนี้ เมื่อสังเกตจากรูปภาพ พบว่าแผงร้านค้าทั้งหมดถูกยกพื้นสูง ดังนั้นในการออกแบบจึงไม่สามารถย้ายตำแหน่งของแผงตลาดได้ ยกเว้นการแบ่งพื้นที่ หรือขนาดของแผงนั้นๆเฉพาะจุด

2. อาคารปูนข้างตลาด พื้นที่โดยรวมของตลาด ประมาณ 1,500 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



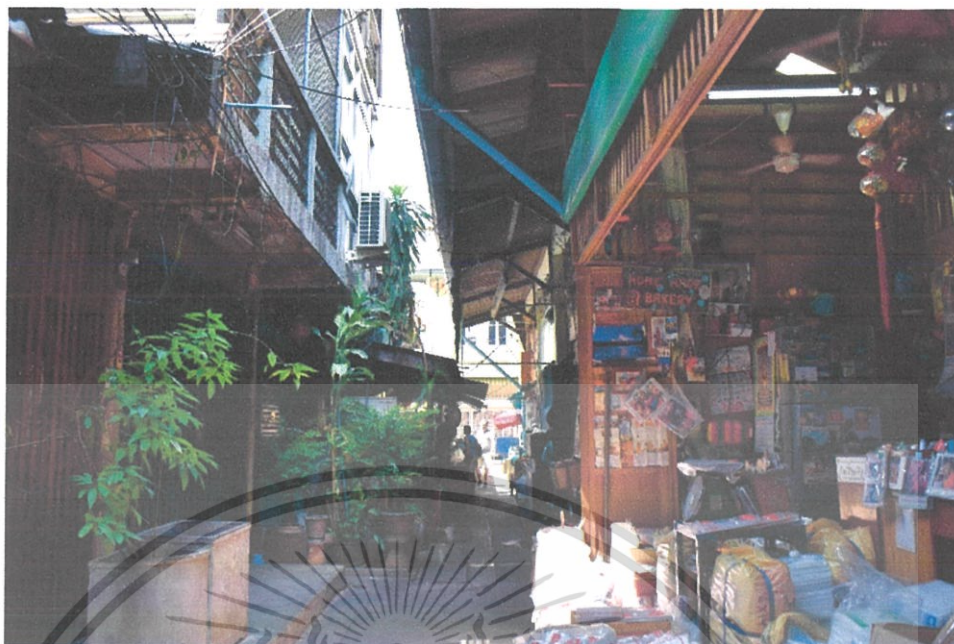
รูปที่ 1-17 แสดงอาคารปูนข้างตลาด เว้นพื้นที่ออกจากอาคารอนุรักษ์
อาคารเป็นอาคารปูนสร้างที่ขึ้นภายหลัง เว้นพื้นที่ห่างจากอาคารอนุรักษ์เป็น Circulation ด้านหน้า
อาคารเปิดเป็นร้านขายของ อาคารชั้นบนเป็นที่พักอาศัย

3. อาคารไม้ผสมปูน ขนาด 5,100 ตารางเมตร



รูปที่ 1-18 แสดงด้านหน้าของอาคาร ที่อยู่ข้างๆกับตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-19 แสดงด้านหน้าอาคารไม้ ที่มีลักษณะแตกต่างกัน

- อยู่นอกเหนือพื้นที่อนุรักษ์ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
- เป็นพื้นที่เชิงพาณิชย์ และที่อยู่อาศัยเก่า แต่ละคูหาจึงมีลักษณะต่างกันไป

4. พื้นที่ต่อเติมริมน้ำ ขนาดพื้นที่ 1,000 ตารางเมตร



รูปที่ 1-20 แสดงพื้นที่ระหว่างอาคารไม้และพื้นที่ต่อเติมริมน้ำ

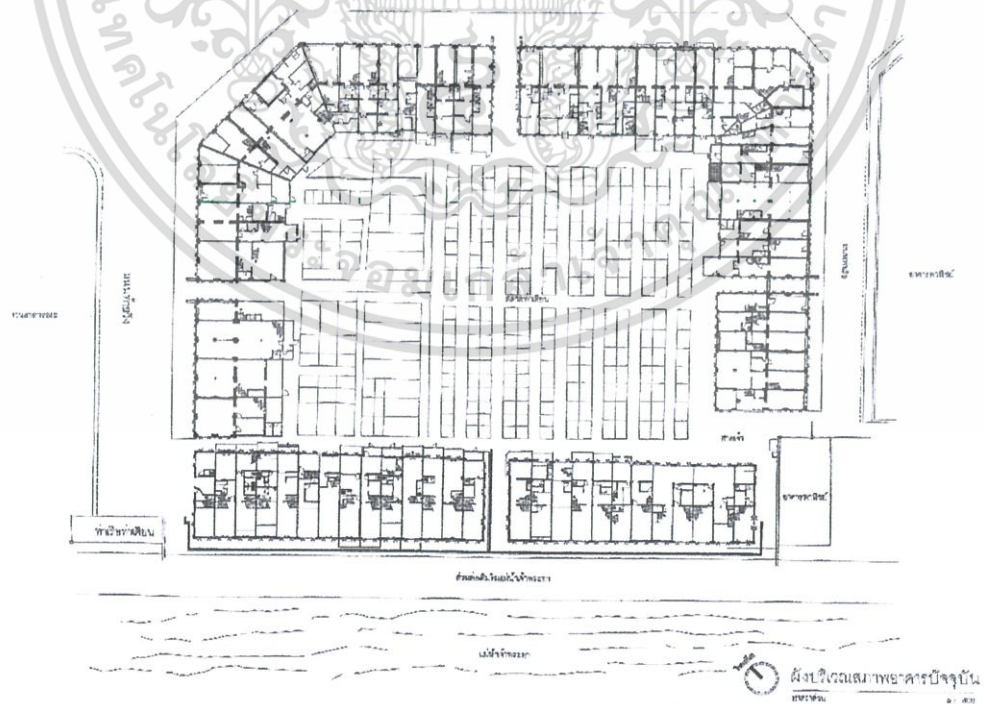
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-21 แสดงมุมมองของพื้นที่ต่อเติมริมน้ำ

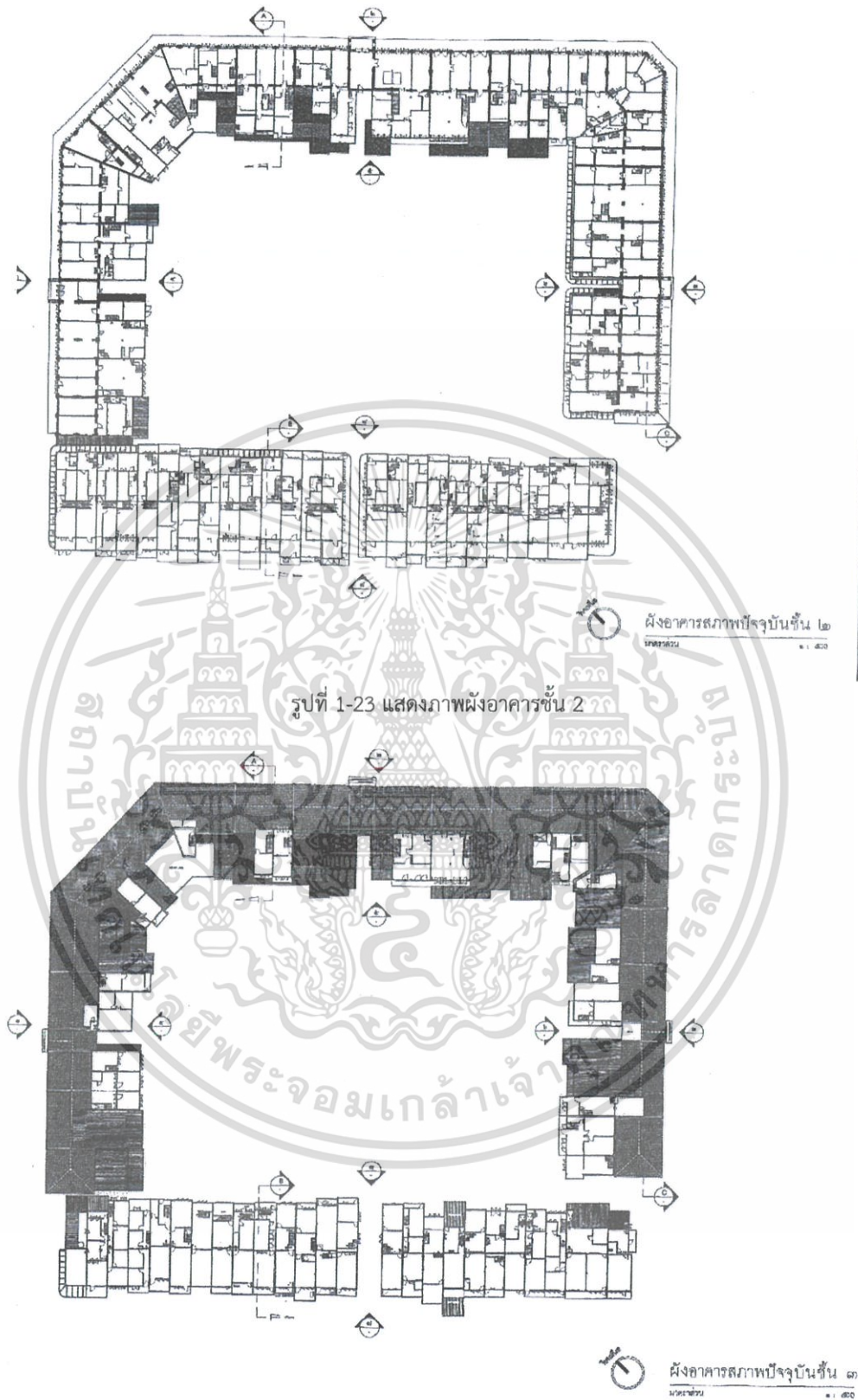
- โครงสร้างเป็นโครงเหล็ก และคอนกรีตเสริมเหล็ก
- เคยเป็นสถานที่ขายผักผลไม้สดสมัยก่อน
- ปัจจุบันถูกทิ้งร้าง และมีขยะจำนวนมาก

1.7.3 ผังแบบและรูปตัดอาคาร



รูปที่ 1-22 แสดงภาพผังอาคารชั้น 1

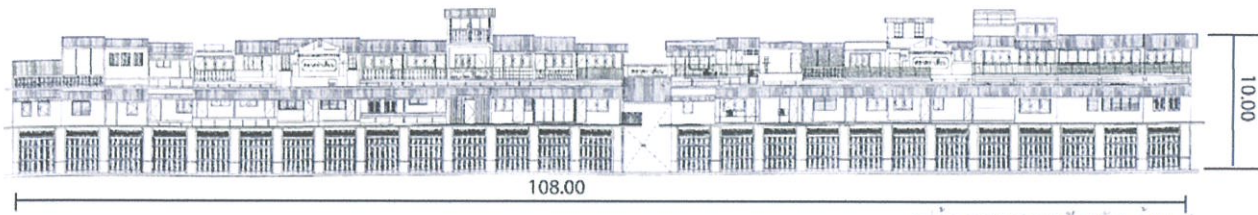
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-23 แสดงภาพผังอาคารชั้น 2

รูปที่ 1-24 แสดงภาพผังอาคารชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1-25 แสดงรูปด้านนอกอาคารด้าน 7



รูปที่ 1-26 แสดงรูปด้านนอกอาคารด้าน 8

1.8 องค์ประกอบของโครงการ

ตารางที่ 1-4 แสดงจุดประสงค์ของโครงการ กิจกรรม องค์ประกอบ และพื้นที่ใช้สอยโดยประมาณ

จุดประสงค์ของโครงการ	กิจกรรมประกอบ	องค์ประกอบของโครงการ
1. เพื่อเป็นสถานที่ในการเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารชาววัง กระบวนการ วิธีทำอาหารชาววัง	<ul style="list-style-type: none"> - การสอนเรื่องการเลือกสำหรับอาหารในแต่ละมื้อ - การสอนการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร - การสอนการทำอาหาร - การสอนการตกแต่งจานอาหาร - รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการทำอาหาร เพื่อให้ผู้สนใจได้มาสืบค้นและเลือกซื้อหนังสือหรือตำราที่ตนสนใจ - การจัดแสดงนิทรรศการหรือจัดกิจกรรมทำอาหารที่เป็นนิทรรศกาลถาวรและหมุนเวียนเพื่อความหลากหลาย 	<ul style="list-style-type: none"> ส่วนการเรียนการสอน - ห้องบรรยายและให้ความรู้พื้นฐาน ด้านการเลือกสำหรับ และ- - การคัดเลือกวัตถุดิบ - ส่วนสอนทำอาหาร ส่วนสอนการทำงานแกะสลัก - ส่วนเก็บล้าง - ส่วนเก็บอุปกรณ์และเครื่องปรุง - ส่วนเตรียมอาหาร ส่วนบริการข้อมูลด้านอาหาร - ห้องสมุด - ส่วนพักคอย - พื้นที่สำหรับให้คำปรึกษาด้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

		<ul style="list-style-type: none"> - ส่วน Workshop - ส่วนจัดกิจกรรมนอกประสงค์
		<p>ส่วนบริการสาธารณะ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนต้อนรับ - ห้องน้ำ - ส่วนพักคอย
2. ต้องการให้รับรู้และสัมผัสถึงบรรยากาศของวัฒนธรรมที่ประณีตตามแบบแผนของชาววัง	<ul style="list-style-type: none"> - การจำลองพื้นที่และการออกแบบตกแต่งบรรยากาศให้มีกลิ่นอายของวัฒนธรรมแบบชาววังในช่วงสมัยรัชการที่ 5 - จำลองบรรยากาศห้องรับประทานอาหารของขุนนางในสมัยรัชการที่ 5 	<p>ส่วนเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้เกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหาร - นิทรรศการถาวร - ร้านขายของที่ระลึก
3. เป็นสถานที่สำหรับจัดจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่ดีมีคุณภาพ รวมถึงถึงอุปกรณ์หายาก	<ul style="list-style-type: none"> - การจำหน่ายสินค้าประเภทข้าวของเครื่องใช้ในครัว - การจำหน่ายวัตถุดิบ และเครื่องปรุงในการประกอบอาหารชาววัง - การจำหน่ายอุปกรณ์และวัตถุดิบเพื่อใช้ในงานแกะสลัก 	<p>ส่วนจัดจำหน่ายสินค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตลาดของสด - ร้านขายอุปกรณ์ทำอาหาร - ร้านขายเครื่องปรุง เครื่องเทศ - อาหารแห้ง - จุดขนส่งสินค้า

1.9 ขอบเขตของโครงการและวิทยานิพนธ์

ตารางที่ 1-5 แสดงขอบเขตของโครงการ ขอบเขตวิทยานิพนธ์ และขนาดพื้นที่คร่าวๆ

ลำดับ	องค์ประกอบของโครงการ	ขอบเขตของโครงการ	ขอบเขตของวิทยานิพนธ์	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)
1.	ส่วนการเรียนการสอน			
	1. ห้องบรรยายและให้ความรู้พื้นฐาน	/	/	90
	2. ส่วนเตรียมอาหาร	/	/	60
	3. ส่วนสอนทำอาหาร	/	/	200
	4. ส่วนสอนการทำงานแกะสลัก	/	/	90
		/	-	40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	5. ส่วนเก็บล้าง 6. ส่วนเก็บอุปกรณ์และ เครื่องปรุงบางส่วน	/	-	50
2.	ส่วนบริการข้อมูลด้านอาหาร 1. ห้องสมุด 2. ส่วนพักคอย 3. พื้นที่สำหรับให้คำปรึกษา ด้านอาหาร	/ / /	/ / /	150 50 20
2	ส่วนจัด Workshop 1. พื้นที่อเนกประสงค์ 2. ห้องจัดเก็บอุปกรณ์	/ /	/ -	300 10
3	ส่วนเสริมสร้างประสบการณ์การ เรียนรู้เกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ 1. ร้านอาหาร 2. ส่วนนิทรรศการถาวร	/ /	/ /	400 1,200
4	ส่วนจัดจำหน่ายสินค้า 1. ตลาดของสด 2. ตลาดขายของชาววัง 3. ร้านขายอุปกรณ์ทำอาหาร 4. ร้านขายเครื่องปรุง เครื่องเทศ อาหารแห้ง 5. จุดขนส่งสินค้า	/ / / / /	/ / / / -	90 90 90 90 40
5	ส่วนบริการสาธารณะ 1. ส่วนต้อนรับ 2. ห้องน้ำ 3. ส่วนพักคอย 4. ส่วนติดต่อสอบถาม 5. ที่จอดรถ	/ / / / /	/ - / / -	300 150 20 10
6	ส่วนสำนักงานบริหาร 1. ฝ่ายบริหาร 2. ฝ่ายธุรการ 3. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ 4. ฝ่ายการตลาด 5. ฝ่ายอาคารสถานที่ 6. ฝ่ายบัญชี 7. ห้องประชุม 8. ห้องจัดเก็บวัสดุ	/ / / / / / / /	- - - - - - - -	พื้นที่ โดยรวม ประมาณ 300 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7	ส่วนงานอื่นๆ	-	-	พื้นที่
	1. ส่วนซ่อมบำรุงและทำความสะอาด	/	-	โดยรวม
	2. ส่วนระบบรักษาความปลอดภัย	/	-	ประมาณ
	3. ส่วนดูแลงานระบบห้องเครื่องของอาคาร	/	-	90 ตาราง
	รวมขนาดพื้นที่ (ตารางเมตร)			เมตร
				4,900

1.10 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เกิดศูนย์กลางการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารชาววังแห่งใหม่ โดยจะมีการรองรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ และสามารถเข้าถึงได้ง่าย
2. เกิดพื้นที่เสริมสร้างการเรียนรู้เกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในสมัยก่อน
3. สร้างสถานที่ไว้จำหน่ายข้าวตอดดิบและอุปกรณ์การทำอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1 ข้อมูลพื้นฐานโครงการ

2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของศูนย์การเรียนรู้

ศูนย์การเรียนรู้ หมายถึง การจัดพื้นที่การเรียนทางกายภาพเพื่อให้ผู้เรียนสามารถควบคุมการเรียนด้วยตนเองเป็นรายบุคคลหรือผู้เรียนในกลุ่มเล็ก ตามงานที่โปรแกรมกำหนดให้ โดยจัดเป็นคูหาหรือโต๊ะ และมีสื่อการเรียนในรูปแบบสื่อประสม ช่วยในการเรียนรู้โดยมีครูผู้สอนคอยแนะนำ

ลักษณะของศูนย์การเรียนรู้มีพื้นฐานจากแนวคิดการศึกษาระบบเปิดในช่วงทศวรรษ 1960s ถึง 1970s โดยการจัดพื้นฐานการเรียนให้ผู้เรียนมีโอกาสควบคุมการเรียนเพิ่มขึ้น เพื่อส่งเสริมการทำกิจกรรมด้วยตนเองหรือโดยกลุ่ม จะจัดโดยแบ่งกลุ่ม ตามที่ได้รับมอบหมาย การจัดพื้นที่ที่สามารถจัดภายในห้องเรียนในห้องปฏิบัติการ จะจัดโดยแบ่งออกเป็น 4-6 ศูนย์ ภายในห้องหรือศูนย์เดี่ยวกลางห้องหรือมุมใดมุมหนึ่งของห้องหรือแม้แต่ระเบียบทางเดินก็ทำได้แต่ต้องสามารถกำจัดเสียงรบกวนต่าง ๆ ได้ หรือจัดไว้ในห้องสมุด แต่ละศูนย์จะจัดในลักษณะเป็นโต๊ะ 1 ตัว และมีเก้าอี้อยู่โดยรอบเพื่อให้ผู้เรียนได้มีโอกาสเรียน อภิปราย วิจัย แก้ปัญหา หรือทดลองร่วมกัน หรืออาจจัดโต๊ะคอมพิวเตอร์ที่ต่อเป็น เครือข่ายหรือในลักษณะที่สามารถทำกิจกรรมคนเดียวหรือเป็นกลุ่มเล็กได้ นอกจากนี้ยังจัดในลักษณะเป็นคูหาเพื่อกำจัดเสียงรบกวนในขณะที่เรียนหรือทำกิจกรรมจากศูนย์ใกล้เคียง หรือเสียงรบกวนอื่น ที่จะทำให้เสียสมาธิในการเรียน

ข้อดีของศูนย์การเรียนรู้

- ศูนย์การเรียนรู้ช่วยให้ผู้เรียนเรียนตามความต้องการความสามารถของแต่ละคนหรือผู้เรียนภายในกลุ่ม
- ศูนย์การเรียนรู้ช่วยให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในประสบการณ์การเรียน การตอบสนอง และให้ผลย้อนกลับทันที
- ศูนย์การเรียนรู้จะเปลี่ยนบทบาทของผู้สอนมาเป็นผู้แนะนำและคอยช่วยเหลือการเรียนมากขึ้น
- ส่งเสริมการทำงานเป็นกลุ่ม ภาวะเป็นผู้นำยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคม

ข้อจำกัดของศูนย์การเรียนรู้

- ต้นทุนมาก (Cost) การวางแผน การจัดสร้างศูนย์ การรวบรวมและการจัดวัสดุต้องใช้เวลา รวมทั้งการซื้อวัสดุอุปกรณ์การออกแบบและพัฒนาสื่อการเรียนที่จะนำมาใช้ในศูนย์ก็ต้องใช้เงินจำนวนมาก
- การจัดการ (Management) ผู้สอนที่จัดการศูนย์การเรียนรู้ต้องมีการจัดระบบและการจัดการห้องเรียนที่ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 ประเภทของศูนย์การเรียนรู้

ศูนย์การเรียนรู้สามารถแบ่งได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ศูนย์การเรียนรู้ที่ไม่แยกเป็นเอกเทศจากห้องเรียน ใช้ห้องเรียนเป็นบริเวณในการจัดทำศูนย์การเรียนรู้และศูนย์การเรียนรู้สำรอง ซึ่งมี 2 ลักษณะดังนี้

- ห้องเรียนแบบศูนย์การเรียนรู้ เช่น การจัดปรับห้องบรรยายให้มีลักษณะเหมาะแก่การทำงานเป็นกลุ่ม ไม่ได้แบ่งเป็นศูนย์การเรียนรู้อย่างชัดเจน

- ศูนย์การเรียนรู้ในห้องเรียน เช่น การจัดมุมหรือข้างห้องเป็นศูนย์การเรียนรู้อย่างเป็นสัดส่วนชัดเจนภายในห้องเรียน จะทำให้แต่ละศูนย์จะมีเนื้อหาวิชาเหมือนหรือต่างกันได้

2. ศูนย์การเรียนรู้ที่แยกเป็นเอกเทศ เป็นห้องที่จัดทำเป็นศูนย์การเรียนรู้อย่างชัดเจนเป็นส่วน มีการจัดทำได้ 2 ลักษณะ ดังนี้

- ศูนย์การเรียนรู้ที่ใช้เป็นห้องปฏิบัติการวิธีสอนหรือศูนย์การเรียนรู้สำหรับครู (Teacher Learning Center) ใช้สำหรับสถาบันผลิตครู

- ศูนย์การเรียนรู้สำหรับค้นคว้าด้วยตนเอง (Resources Learning Center) เป็นศูนย์ที่มีการจัดเตรียมทุกสิ่งไว้ให้ผู้สนใจ เข้าไปศึกษาหาความรู้ด้วยตนเองโดยไม่จำกัดวัย

3. ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน ศูนย์นี้อยู่ภายในสถานศึกษาแต่แยกจากห้องเรียนชัดเจน จัดขึ้นเพื่อผู้ที่มีความสนใจใฝ่รู้เข้าไปศึกษาหาความรู้ด้วยตนเอง โดยไม่กำหนดเวลาและระดับชั้นที่จะเข้าใช้ศูนย์การเรียนรู้แห่งนี้

จากประเภทของศูนย์การเรียนรู้ จะพบว่า ศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง “ต้นสำหรับ” เป็นศูนย์การเรียนรู้ประเภทแยกเป็นเอกเทศ เนื่องจากมีการเรียนรู้ทั้งแบบค้นคว้าด้วยตนเอง ได้แก่ ส่วน Exhibition และ Library Event Area อีกทั้งมีการใช้ห้องปฏิบัติการ ได้แก่ ส่วน Cooking Class และ Workshop

2.1.3 ลักษณะเฉพาะของศูนย์การเรียนรู้

ลักษณะโดยทั่วไปของศูนย์การเรียนรู้ มีดังนี้

1. ผู้สอนต้องจัดห้องเรียนให้มีบรรยากาศน่าเรียน และสะดวกในการประกอบกิจกรรมต่างๆ เช่น จัดโต๊ะเรียนเป็นกลุ่ม 4-6 ตัว
2. ผู้สอนต้องวางแผนและเตรียมชุดการสอนรวมทั้งอุปกรณ์อื่นๆ ให้พร้อม คอยดูแลให้ความช่วยเหลือและบันทึกพัฒนาการของผู้เรียนในขณะที่ประกอบกิจกรรม
3. ผู้สอนต้องเป็นผู้นำเข้าสู่บทเรียน และสรุปบทเรียน รวมทั้งกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดความกระตือรือร้นในการแสดงความคิดเห็นและความสามารถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ต้องมีการพัฒนาทักษะในการทำงานของนักเรียน ได้แก่ ทักษะการควบคุมตนเอง การทำงานเป็นทีม การทำตามกติกาของกลุ่ม การเรียนรู้ด้วยตนเอง การประเมินผลตนเอง และการบันทึกความก้าวหน้าในการเรียนด้วยตนเอง

ศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง “ต้นสำรับ” เป็นศูนย์การเรียนรู้ ที่ให้ความสำคัญกับการเรียนรู้ด้านการทำอาหารชาววังโดยเฉพาะ โดยเริ่มจากการเรียนรู้ รู้จักว่าอาหารชาววังคืออะไร ผ่านทางการจัดนิทรรศการ เมื่อทำความรู้จักกับอาหารชาววังแล้ว ก็มาเรียนรู้การทำอาหารชาววังในสำรับต่างๆ ทั้ง 7 สำรับ ผ่านคอร์สเรียนทำอาหารต่างๆ ในโรงเรียนสอนทำอาหาร ซึ่งแต่ละคอร์สก็จะมีระดับความยาก ง่ายแตกต่างกันออกไป ตั้งแต่ระดับพอรู้จัก หรือได้สัมผัสถึงการทำอาหาร เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยว ส่วนสอนทำอาหารขั้นพื้นฐานสำหรับบุคคลทั่วไป ไปจนถึงการเรียนการสอนทำอาหารสำหรับพ่อครัว แม่ครัว ผู้ประกอบการ นอกจากนี้ยังมีส่วนศึกษาหาความรู้ด้วยตนเอง ในรูปแบบของห้องสมุด และบรรยากาศของโครงการ

ในศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววังนี้ เมื่อการเรียนการสอนและผู้เข้าใช้ได้ทำกิจกรรมต่างๆ เสร็จแล้ว จะทำให้ผู้เรียนได้ตระหนักถึงความสำคัญของการทำอาหารชาววัง และต้องการจะเรียนรู้หรืออนุรักษ์อาหารชาววังให้อยู่ต่อไป

2.1.4 องค์ประกอบพื้นฐานของศูนย์การเรียนรู้

องค์ประกอบด้านพื้นที่ภายในศูนย์การเรียนรู้โดยทั่วไป สามารถแบ่งเป็นส่วนต่างๆ ได้ดังนี้

1. ส่วนที่ให้ความรู้ ได้แก่ นิทรรศการ ห้องเรียน ห้องสมุด ห้องปฏิบัติการ
2. ส่วนบริการสาธารณะ ได้แก่ ประชาสัมพันธ์ พื้นที่พักผ่อน ลานกิจกรรม ร้านขายของ ห้องน้ำ ร้านอาหาร
3. ส่วนสำนักงานและซ่อมบำรุง

2.1.5 สายงานบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน

การบริหารงานภายในโครงการศูนย์การเรียนรู้ จะเป็นการบริหารงานในรูปแบบ Line Staff Organization เพราะเนื่องจากเป็นศูนย์การเรียนรู้ที่มีการเรียนรู้ในหลากหลายรูปแบบ จำเป็นต้องมีการแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายต่างๆ ขึ้นมาทำหน้าที่ดูแล โดยได้รับการดูแลจากผู้อำนวยการใหญ่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.6 รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน

2.1.6.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโรงเรียนสอนทำอาหาร

โรงเรียนสอนทำอาหาร (Cooking School) เป็นสถาบันการศึกษาที่มุ่งเน้นให้กับการศึกษาในศาสตร์และศิลป์ของการปรุงอาหารและการจัดเตรียมอาหาร มีทั้งการเรียนทำอาหารเพื่ออยู่ในหลักสูตรการเรียนอาชีพ ไปจนถึงการเรียนทพอาหารเพื่อก้าวสู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร โดยจุดประสงค์ของเป้าหมายนี้เองที่ทำให้โรงเรียนสอนทำอาหารมีหลักสูตรที่แตกต่างกัน และสิ่งสำคัญของการทำอาหาร คือการเก็บสะสมประสบการณ์ โดยสิ่งที่สามารถยืนยันความสามารถการทำอาหารอย่างเป็นทางการ คือใบประกาศนียบัตรจากที่ต่างๆและใบรับรองการเป็นเชฟ ซึ่งบางประเทศต้องไปสอบเพื่อนำใบรับรองนี้เป็นหลักฐานในการทำงานในครัว โดยการเรียนการสอน จะมีอุปกรณ์ครัว โต๊ะเรียน และห้องปฏิบัติการเป็นหลัก

โดยทั่วไปลักษณะของห้องเรียนและห้องอบรมที่ดีควรมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความยาวของห้องเรียนควรจัดอยู่ตามยาว หรือด้านขนานกับตัวอาคารเรียน ห้องเรียนควรได้รับแสงและการระบายอากาศเพียงพอ ควรอยู่ไม่ไกลจาก ห้องเก็บวัตถุดิบมากเพื่อการขนส่งที่สะดวก

2.1.6.2 องค์ประกอบของโรงเรียนสอนทำอาหาร

ลักษณะทั่วไปที่ห้องเรียนทำอาหารควรมี ได้แก่

- ห้องเรียนควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบ ห่างจากบริเวณทางเข้าออก แต่ก็ยังสามารถติดต่อกับส่วนอื่นๆในโครงการได้ โดยเฉพาะการเป็นห้องเรียนสำหรับโรงเรียนสอนทำอาหาร ซึ่งมีการสาธิตการประกอบอาหารให้นักเรียนได้ดูก่อนนั้น ห้องเรียนควรจะอยู่ในส่วนที่ง่ายต่อการขนส่งวัตถุดิบ และใกล้กับส่วนห้องปฏิบัติ
- มีแสงสว่างเพียงพอและการระบายอากาศที่ดี
- มีขนาดพอเหมาะ กับจำนวนผู้ใช้ โดยปกติห้องเลขเซอร์ของโรงเรียนสอนทำอาหารจะมีนักเรียนอยู่ระหว่าง 15-30 คน
- มีอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเรียน
- มีการจัดของครุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับหลักสูตรการเรียนการสอน

ขนาดและพื้นที่ของห้องเรียน

- พิจารณาจากจำนวนผู้เรียนในห้องเรียน อัตราการมากน้อยเป็นตัวกำหนดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ของแต่ละคน ซึ่งโดยอัตราเฉลี่ยพื้นที่น้อยสุดใน 1 คนได้แก่ 0.09 ตร.ม.
- พิจารณาจากวิชาที่เปิดสอน ขนาดของห้องเรียนขึ้นอยู่กับวิชาที่เปิดสอน เพราะแต่ละวิชาที่เปิดสอน อุปกรณ์ประกอบพื้นที่ก็ต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พิจารณาจากลักษณะมาตรฐานของการออกแบบ รูปร่างของห้องเรียน สีเหลี่ยมผืนผ้าเป็นลักษณะที่นิยมใช้ และปัจจุบันยังคงนิยมออกแบบห้องเรียนในลักษณะนี้ สำหรับความกว้างยาว ของห้องเรียนทั่วไปที่นิยมได้แก่

-ห้องเรียนขนาดเล็กมาก	มีขนาด 6x8 เมตร
-ห้องเรียนขนาดเล็กเล็ก	มีขนาด 6x9 เมตร
-ห้องเรียนขนาดกลาง	มีขนาด 7x9 เมตร
-ห้องเรียนขนาดใหญ่	มีขนาด 8x10 เมตร

องค์ประกอบของห้องเรียนทำอาหาร

พื้นที่สำหรับการสาธิตการทำอาหาร เป็นพื้นที่สำหรับครูผู้สอน ซึ่งอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรมของครูผู้สอนได้แก่ เต้าไฟฟ้า กระจกบานไวท์บอร์ด อุปกรณ์ครัวทั่วไป และควรมีอ่างล้างวัตถุดิบอยู่ใกล้ๆบริเวณสาธิตการทำอาหาร

นอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนอื่นๆด้วย เช่นพวกเครื่องครัว เต้า หม้อ กระทะ รวมถึงที่เก็บวัตถุดิบ พวกของสด ทั้งหมดนี้ใช้พื้นที่ประมาณ 15 % ของห้องเรียน

การจัดห้องเรียน

การจัดห้องเรียนควรจัดให้ผู้สอนสามารถมองเห็นนักเรียนได้อย่างทั่วถึง โดยผู้สอนควรอยู่บนพื้นที่ยกสูงกว่าพื้นที่ในส่วนเรียน จะทำให้นักเรียนสามารถมองเห็นผู้สอนได้อย่างชัดเจนและทั่วถึง ประการหนึ่งของห้องเรียนสอนทำอาหารที่พึงมีคือกระจกเงาที่แขวนไว้บริเวณเหนือศีรษะของครูผู้สอน เพื่อทำให้นักเรียนสามารถมองภาพการทำอาหารได้ชัดเจนและเข้าใจยิ่งขึ้น ในส่วนของผู้นั่งเรียนควรห่างจากผู้สอนประมาณ 2 เมตรเป็นอย่างน้อย และด้านหน้าควรมีพื้นที่สำหรับกระจกบานไวท์บอร์ด

การตกแต่งห้องเรียน

ควรเป็นวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด เรียบ และไม่มีลายฉูดฉาด ทนต่อความชื้นและความร้อน เนื่องจากเป็นห้องเรียนสอนทำอาหาร วัสดุที่เลือกใช้ควรเป็นวัสดุที่มีความทนทาน ล้างคราบสกปรกออกได้ง่าย เช่น พื้นอาจจะเป็นกระเบื้องยางก็ได้

2.1.6.3 ข้อมูลทั่วไปของการจัดนิทรรศการ

โดยทั่วไป การจัดนิทรรศการจะถูกแบ่งออกเป็น 3 ประเภทด้วยกัน ดังนี้

- นิทรรศการถาวร

นิทรรศการถาวรมุ่งเน้นไปทางด้านเนื้อหา เน้นหนักไปทางด้านการศึกษาให้ความรู้ สาระ การสร้างทัศนคติและการสร้างค่านิยม โดยทั่วไปแล้วนิทรรศการถาวรจะเป็นการจัดประจำเพียงที่ใดที่หนึ่งเท่านั้น นิยมในการจัดทั้งกลางแจ้งและในอาคาร มักจะมีการใช้ต้นทุนที่สูง ดังนั้นจึงต้องมีการวางแผนการจัดงานรวมถึงเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต้องมีการวิเคราะห์เนื้อหา รูปแบบและการนำเสนอที่เหมาะสมตามหลักวิชาการเป็นอย่างดี โดยโครงการศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง “ต้นตำหรับ” นี้ก็จัดเป็นนิทรรศการถาวรด้วยเช่นกัน

- นิทรรศการชั่วคราว

นิทรรศการชั่วคราวมักใช้ในการแสดงเรื่องราว เน้นในการนำเสนอข้อมูลใหม่ๆซึ่งมีความน่าสนใจสูง มักจัดในวาระ โอกาสพิเศษ หรือจัดควบคู่ไปกับนิทรรศการถาวรเพื่อดึงดูดใจให้ผู้ชมกลับมายังนิทรรศการถาวรอีก ทั้งนี้นิทรรศการชั่วคราวมักจะจัดในช่วงเวลาสั้นๆ ตั้งแต่ 2-3 วัน เป็นต้นไป บางครั้งอาจยาวนาน ถึง 1 เดือน หรือ 1 ปี

- นิทรรศการเคลื่อนที่

นิทรรศการเคลื่อนที่ มุ่งเน้นไปที่การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากที่ต้องเคลื่อนย้ายไปตามที่ต่างๆ สื่อข่าวสารต่างๆจึงต้องถูกออกแบบมาเพื่อให้เหมาะกับการเคลื่อนย้ายและบำรุงซ่อมแซมได้สะดวก

เนื่องจากวัตถุประสงค์ของการจัดนิทรรศการนั้นคือการเรียกร้องความสนใจจากผู้ชม ดังนั้นจึงต้องมีการมีการเตรียมการเป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นวัสดุสิ่งของที่นำมาแสดง การให้แสงที่พอเหมาะ และการเสริมความน่าสนใจในตัวนิทรรศการ

หลักการจัดนิทรรศการ มีดังนี้

1. ความเด่น เช่นทิศทางของเส้น ความเด่นของแบบ หรือรูปร่าง ขนาดและสี สิ่งเหล่านี้จะทำให้ นิทรรศการดึงดูดความสนใจและสะดุดสายตาของผู้ชม ไม่ควรใช้เส้นเกินกว่า 2-3 สี โดยใช้สีที่เป็นกลางเป็นพื้นหลัง และใช้สีที่เข้มเพื่อเน้นจุดสนใจ
2. ความไม่ซ้ำซาก ทำให้เกิดความสนใจของผู้ดูอยู่ได้นาน
3. ความสมดุล (BALANCING) ทำให้ความสนใจของผู้ดูไม่หันเหออกจาก เนื้อเรื่องนั้น
4. ความต่อเนื่อง การใช้เส้น สี และแบบ จะช่วยแนะให้ผู้ดูสามารถดูและเข้าใจเนื้อหาได้ตามช่วงและจังหวะที่จัดไว้
5. การเน้นจุดสนใจ (EMPHASIS) ในป้ายนิทรรศการ เป็นการจัดให้ภาพ และข้อความที่มีความสำคัญเด่นชัดขึ้นซึ่งอาจทำได้โดยยึดหลัก

- ภาพที่แยกจากภาพอื่น จะทำให้ดูว่ามีความสำคัญ

- ภาพที่มีขนาดใหญ่กว่าภาพอื่นทั้งหมดย่อมดึงดูดความสนใจ

- สีและรูปทรงของภาพสามารถแข่งกับขนาดได้ หลักสำคัญในการวางจุดสนใจ คือ วางไว้ในระดับสายตาสูงจากพื้นขึ้นประมาณ 5 ฟุต ระดับ ที่อยู่เหนือ 7 ฟุต ขึ้นไป และต่ำกว่า 3 ฟุต ลงมา จะไม่อยู่ในระดับที่ผู้ดูให้ความสนใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. การจัดให้มีเอกภาพ (UNITY)

- จัดภาพที่มีความเกี่ยวพันเด่นชัดมาอยู่รวมกัน อาจใช้วัสดุขนาด และรูปร่าง ซ้ำ ๆ กัน
- จัดวัสดุที่มีลวดลายแปลก ซ้ำ ๆ กัน ทำให้เป็นหมวดหมู่และเรื่องราวที่สัมพันธ์กัน

7. ความแตกต่าง (CONTRAST) เป็นการจัดที่มีความประสงค์ให้มีการขัดแย้งเพื่อแก้ปัญหา ความซ้ำซากจำเจ หรือเบื่อหน่ายจากการจัดลักษณะในทำนองเดียวกันหมดไม่มีลักษณะตื่นเต้นแอบแฝงอยู่ ดังนั้น การออกแบบโดยอาศัยหลักความแตกต่าง โดยการทำให้มีบางส่วน หรือหลายส่วนทำให้เกิดการขัดแย้งกัน จะเป็นเส้นที่ตัดกัน ผิดเรียบ นุ่มนวล ตัดด้วยผิวขรุขระ หรือการใช้สีตรงกันข้าม เพื่อให้รู้สึกขัดแย้ง

กันบ้างในส่วนเล็ก ๆ น้อย ๆ อันจะช่วยให้มีชีวิตชีวาเพิ่มขึ้น เพิ่มรสชาติแตกต่างกันออกไป

8. ความกลมกลืน (HARMONY) ในที่นี้หมายถึงการพิจารณาในส่วนรวมทั้งหมดแม้จะมีบางอย่างที่แตกต่างกันก็ตาม แต่เมื่อมองดูแล้วให้ความรู้สึกผสมผสานกลมกลืนเข้ากันได้

9. ความเรียบง่าย (SIMPLICITY) เป็นสิ่งที่สำคัญในการจัดนิทรรศการ เพราะสิ่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นภาพตัวอักษรที่สื่อความหมายชัดเจนจะช่วยให้ผู้ชมเกิดการเข้าใจได้เร็วขึ้น ควรระลึกเสมอว่าจุดมุ่งหมายที่สำคัญของการจัดนิทรรศการ เพื่อให้คนดูเข้าใจเรื่องราวที่เราแสดงการใช้วัสดุหรือสิ่งที่แสดงเกินความจำเป็น หรือมีลักษณะแปลกพิศดารไม่ตรงกับเนื้อหาอย่าให้เกิดผลดี ดังนั้นการประหยัดและความชัดเจนเรียบง่ายจะทำให้การนิทรรศการนั้นน่าสนใจใช้น้อย

10. ความสมบูรณ์ขั้นสำเร็จ (FINISH) เป็นการสำรวจขั้นสุดท้าย ที่จะสรุปผลการออกแบบอันมีผลโดยตรงต่อส่วนรวมทั้งหมด มีส่วนใดบกพร่องไม่เหมาะสมต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลง แก้ไข โดยใช้ความคิด หรือถ้ายังไม่พอใจ อาจต้องมีการทดลองจัดตามที่คิดว่าถูกต้องเหมาะสมแล้ว ก็พิจารณาเปรียบเทียบกับประสบการณ์ที่เคยจัดมาแล้ว เมื่อรู้สึกว่าไม่ดีเท่าที่โยกย้ายกลับที่เดิมถือว่าเป็นการประลองความคิดเมื่อได้ทดลองเช่นนี้ ก็จะช่วยให้การตัดสินใจที่ถูกต้องยิ่งขึ้นอันเป็นผลดีแก่การจัดนิทรรศการ

การแสดงวัตถุสิ่งของต่างๆ จะดูน่าสนใจมากยิ่งขึ้นหากมีการติดตั้งให้ถูกต้องตามหลักศิลปะ เช่น การต่อคู่แสดงให้เหมาะกับวัตถุที่จะนำมาแสดง เพื่อให้สิ่งของที่ถุ่กนำมาแสดงนั้นดูสวยงามมีคุณค่าและเหมาะสมแก่การชื่นชม หรือการจัดป้ายนิเทศ ก็ควรจะมีจุดสนใจ อาจใช้สี ขนาด ตัวหนังสือแปลกๆ ทั้งนี้ยังต้องมองรวมไปถึงสมดุล ของสี ขนาด การเว้นระยะ เอกภาพ ความเป็นกลุ่มก้อน ดูไม่แปลกแยก ฯลฯ

แสงสว่างที่เหมาะสมจะทำให้ภาพหรือวัตถุต่างๆที่นำมาแสดงดูโดดเด่นมากขึ้น อย่างเช่น ทำให้วัตถุดูเป็น 3 มิติโดยการให้แสงเข้าทางด้านข้างประมาณ 45 องศา หรือ การทำให้วัตถุแข็งกร้าว แข็งแกร่งโดยการใช้เทคนิค Spot Light ที่ให้เงารุนแรงมาก การปรับให้ High Contrast ที่จะทำให้จุดที่โดนแสงดูสว่างจ้าและส่วนที่เป็นเงามีมืดมาก เป็นต้น

หนึ่งในการเสริมความน่าสนใจคือการแจก เช่น คู่มือการเข้าชมนิทรรศการหรือที่เรียกอีกอย่างว่าสูจิบัตร อาจจะทำให้อยู่ในรูปแบบของแค็ตตาล็อก โดยมีการแจ้งให้ทราบรายละเอียดต่างๆของงานไม่ว่าจะเป็นแผนที่ แผนที่ผังของงาน เวลาในการเข้าชมการแสดงต่างๆ เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวก สร้างความเข้าใจ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเพื่อเพิ่มความประทับใจให้ผู้เข้าชมงาน นอกจากนี้ ยังมีการเสริมความน่าสนใจในแบบอื่นๆอีก เช่น การเคลื่อนไหวเป็นระยะๆที่จะเรียกร้องความสนใจของสายตา หรือการใช้แสงเข้าช่วยตามที่ได้กล่าวไว้ในเบื้องต้น เป็นต้น

ปัญหาที่พบสาเหตุที่ทำให้การจัดนิทรรศการไม่ได้ผล หรือจัดแสดงแล้วไม่ได้ผลตามจุดมุ่งหมาย

1. ไม่มีงบประมาณเพียงพอ
2. ไม่มีสถานที่ที่จะจัดแสดง หรือสถานที่ไม่เหมาะสม
3. มีอุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการจัดนิทรรศการ
4. ผู้จัดนิทรรศการยังไม่เข้าใจวิธีการ
5. เรื่องที่จัดไม่อยู่ในความสนใจของกลุ่มเป้าหมาย

2.1.6.4 องค์ประกอบเชิงพื้นที่ในการจัดนิทรรศการ

ในการจัดนิทรรศการ จะต้องมียพื้นที่รองรับถึงเจ้าหน้าที่และส่วนจัดเก็บอุปกรณ์ด้วย โดยจะมี ส่วนประกอบต่างๆ ดังนี้

1. ส่วนจัดแสดง หมายถึงบริเวณจัดตั้งวัตถุแสดงให้ผู้ใช้บริการได้เข้าชมและศึกษาเป็นส่วนสาธารณะ สำหรับผู้เข้าชมทั่วไป การออกแบบส่วนจัดแสดงต้องคำนึงถึงลักษณะของวัตถุแสดงเป็นสำคัญ ที่ผลต่อการ กำหนดเนื้อที่จัดแสดง ปริมาตร รูปทรงและการเลือกใช้ระบบประกอบอาคารให้สอดคล้องกัน
2. ส่วนเก็บรูปวัตถุ(คลัง) เป็นคลังเก็บวัตถุที่ได้มาแต่ยังไม่พร้อมจะนำแสดงหรือเก็บวัตถุที่เหลือจากการแสดงแล้ว และยังเป็นทีชะลอวัตถุแสดง เพื่อเตรียมตกแต่ง รอการวิจัย ข้อมูล ประวัติ ก่อนนำออกแสดงด้วย จึงสมควรจะต้องมีขนาดใหญ่และเป็นสัดส่วนกับขนาดของส่วนจัดแสดงและวัตถุแสดง ในกรณีที่มีพื้นที่น้อยอาจแก้ปัญหา โดยการตัดแปลงส่วนจัดแสดงให้สามารถเก็บวัตถุแสดงได้ด้วย เช่น การเล่นระดับ เพดาน ทำเป็นที่เก็บของ ออกแบบลิ้นชักตอนล่างของผู้แสดง เป็นต้น
3. ส่วนบริหารงาน เป็นฝ่ายบริหารและดำเนินงานต่างๆ มีลักษณะเป็นศูนย์กลางกิจกรรมในนิทรรศการ จะมีขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ขึ้นกับขนาดของนิทรรศการส่วนบริหารนี้เป็นเหมือนกับเขตแบ่ง ส่วนสาธารณะออกจากส่วนอื่นๆ ซึ่งการออกแบบจะต้องคำนึงถึงด้วย
4. ส่วนปฏิบัติงานช่าง เป็นส่วนทำการปรุแต่งวัตถุแสดงให้เหมาะสมสำหรับเก็บรักษาและนำออกแสดง เป็นบริเวณที่ใช้ทำการวิจัยค้นคว้าและเสริมสร้างสิ่งอื่นๆ สำหรับจัดเก็บและการแสดง จึงต้องกว้างและมีอุปกรณ์พร้อม

โดยปกติห้องจัดแสดงจะมีการเปลี่ยนแปลงเสมอ ซึ่งสิ่งที่ช่วยให้ห้องแสดงสามารถเปลี่ยนรูปร่าง การจัดวางได้ดีที่สุดก็คือ แผง ทำด้วยไม้อัดหรือวัสดุน้ำหนักเบา สามารถขนย้ายได้สะดวก ซึ่งการที่จะเปลี่ยนแปลงพื้นที่การจัดแสดง ก็ขึ้นอยู่กับเนื้อหาของการจัดแสดงนั้นๆ และมีการเพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลหรือรูปแบบการนำเสนอใหม่ๆ ที่เปลี่ยนไปตามกาลเวลา โดยปกติแผงตอนหนึ่งจะใช้แสดงเรื่องราวเพียงตอนเดียวเท่านั้น และควรจะให้เรื่องราวจบในแต่ละแผง ไม่ควรจัดเรื่องราวหลายตอนในแผงเดียวกัน ซึ่งมีหลักการจัดดังนี้

- ขนาดของแผงและวัสดุที่ใช้ทำแผง ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของห้องแสดงและเนื้อหาจัดแสดง ควรมีการเปลี่ยนแปลงสีของแผงต่างๆตามเหมาะสม แต่ควรเป็นสีที่มีความเย็นตาในการมอง โดยวัสดุโดยพื้นฐานจะมีขนาด กว้าง 0.60 เมตร สูง 1.20 เมตร หรือ 2.40 เมตร กระจกเป็นวัสดุที่ถอดประกอบได้ง่าย
- เนื้อที่ระหว่างแผง แต่ละตอนไม่ควรน้อยจนผู้ชมต้องเบียดเสียด หรือจัดรูปแบบห้องแสดงบังคับเกินไป ขนาดพื้นที่ ที่เหมาะสมในการยืนของคน 1 คน จะมีพื้นที่รอบตัว ประมาณ 0.70 ตารางเมตร
- ผังของห้องแสดง แต่ละตอนมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน ผู้ชมอิสระที่จะเคลื่อนไหวไปตามความต้องการของผู้ออกแบบ สามารถเลือกชมและศึกษาได้ตามเรื่องราวที่ตัวเองสนใจ ในการกำหนดทางเดินจึงต้องเป็นลักษณะการเดินทางเดียว หรือมีเส้นทางบังคับเดิน
- การวางแผงยกเยื้อง ตามลำดับเรื่องราวของเนื้อหาจัดแสดง ซึ่งขึ้นกับ ผู้ออกแบบว่าเรื่องอะไรควรเรียงก่อนหลัง จนสิ้นสุดการแสดง
- ไม่ควรปล่อยให้ห้องแสดงใหญ่เกินไป จะทำให้ผู้ชมรู้สึกอ้างว้างและเดินผ่านไปอย่างรวดเร็วโดยไม่ได้อะไรจากการจัดแสดง

การสัญจรภายในนิทรรศการมีหลักสำคัญคือ

1. ต้องแบ่งระบบการสัญจรผู้ชมและระบบการสัญจรของเจ้าหน้าที่แยกกันโดยเด็ดขาด โดยทางเดินขึ้นต่ำของเจ้าหน้าที่ หากไม่มีอุปกรณ์อะไร ควรอยู่ที่ 60 เซนติเมตร ขึ้นไป
2. การจัดลำดับความสำคัญของสิ่งที่จะแสดง และเส้นทางเดินภายใน ให้นื้อเรื่องปะติดปะต่อกันได้
3. ทางเข้า-ออก ควรอยู่ในบริเวณเดียวกันหรือใกล้กันและเจ้าหน้าที่สามารถดูแลได้
4. มีการแบ่งส่วนห้องนิทรรศการสำหรับผู้ชมส่วนใหญ่และส่วนน้อยที่ต้องการศึกษาอย่างละเอียด
5. มักกำหนดเส้นทางสัญจรเป็นวงกลมเข้าออกประตูเดียว
6. ประตูทางออกไม่ควรอยู่ในที่ที่ผู้ชมจะออกมาก่อนชมนิทรรศการได้หมด

อุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการ

การเลือกใช้วัสดุและครุภัณฑ์สำหรับการจัดแสดงแต่ละครั้งขึ้นกับวัตถุประสงค์เนื้อหาและสถานที่จัดแสดง ตลอดจนการติดตั้ง การขนย้ายและระดับที่เหมาะสมกับสายตาผู้ชม ซึ่งอุปกรณ์ที่นิยมใช้มีดังนี้

- เคาน์เตอร์จัดแสดง
- ป้ายสัญลักษณ์บอกทิศทางและตำแหน่ง
- ตู้จัดแสดง โดยหากเป็นตู้ขนาดมาตรฐาน จะมีความสูงไม่เกิน 2.00 เมตร
- แท่นจัดแสดง ซึ่งจะมีขนาดความสูงคือ 0.40 , 0.60, 0.80, 0.90, 1.20 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แฉกกันส่วนและแฉกติดงานแสดง

อุปกรณ์พิเศษประกอบการจัดแสดง

การเลือกใช้ขึ้นกับรูปแบบในการจัดแสดง

- อันตรทัศน์ (Diorama) เป็นการนำเอา board ซึ่งจัดเป็นฉาก และวัตถุประเภท object หรือ model มาประกอบกันเพื่อแสดงให้เห็นถึงบรรยากาศและธรรมชาติของเนื้อเรื่องได้ใกล้เคียงกับความเป็นจริงมากขึ้น เช่น ประเพณีต่างๆที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนไทย เป็นต้นการจัดแสดงขนาดเล็กสุดเป็นต้น diorama ลึกประมาณ 60 เซนติเมตร และมีขนาดใหญ่ขึ้นจนอาจจัดเป็นห้องซึ่งสามารถเดินเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของการจัดแสดงได้
- เครื่องฉายภาพนิ่ง หมายถึงเครื่องฉายภาพได้ที่ละภาพติดต่อกันไป จะฉายเพียงภาพเดียวหรือเป็นชุดก็ได้ ซึ่งได้แก่ เครื่องฉายสไลด์และฟิล์มสกริป
- เครื่องฉายภาพเคลื่อนไหว เป็นเครื่องฉายภาพนิ่งหลายๆภาพติดต่อกันในอัตราเร็วพอที่จะทำให้ปรากฏว่าภาพนั้นเคลื่อนไหวได้ ซึ่งได้แก่ เครื่องฉายภาพยนตร์ โทรทัศน์ เครื่องบันทึกเทป โทรทัศน์ (VDO)
- เครื่องสร้างความเป็นจริงเสมือน (Visual Reality) หรือ VR เป็นเครื่องที่สามารถเลียนการรับรู้สัมผัสของโลกทางกายภาพโดยการรับรู้หลายทางในสิ่งแวดล้อมสามมิติขึ้นมา ความเป็นจริงเสมือนได้สร้างเนื้อหาสาระของสิ่งที่แสดงให้เห็นโดยการรับรู้ซึ่งเป็นผลลัพธ์ของคอมพิวเตอร์ เพื่อตอบสนองต่อการเคลื่อนไหวทางกายภาพของผู้ใช้ที่สืบทอดด้วยเครื่องรับรู้ของคอมพิวเตอร์ ซึ่งจะประกอบด้วยอุปกรณ์คือ แว่น VR ถุงมือรับประสาทสัมผัส และเครื่องคอมพิวเตอร์

2.1.6.5 องค์ประกอบในการออกแบบร้านอาหารไทย

องค์ประกอบที่ดีในการจัดร้านอาหารไทย ควรคำนึงถึงองค์ประกอบ 5 อย่าง ดังนี้

- การจัดความสมดุลของสภาพแวดล้อมกับจำนวนที่นั่ง
การออกแบบร้านอาหารควรคำนึงถึงความสมดุลระหว่างบรรยากาศที่อบอุ่นและการจัดที่นั่งให้มีความจุมากที่สุด ต้องจัด seating สำหรับลูกค้าให้เพียงพอเพื่อรองรับลูกค้าตามยอดขายที่คาดว่าจะได้รับในขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงความสะดวกสบายของลูกค้าเป็นหลักสำคัญ
- การออกแบบพื้นที่ร้านอาหาร
ลูกค้ามักจะต้องการ การจัดพื้นที่ให้รู้สึกว่าเป็นส่วนตัว สามารถแก้ไขปัญหาได้โดยหาบางสิ่งมาวางกั้นกลาง เช่น อาจจะทำไม้มากั้นเป็นฉากหรือต้นไม้สูงๆกั้นไว้ระหว่างโต๊ะแต่ละตัว ที่สำคัญควรคำนึงถึงการเคลื่อนย้ายจานชามไปแต่ละที่
- เสียงเพลงภายในร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเปิดเพลงในร้านจะช่วยสร้างบรรยากาศให้กับร้านอาหาร ข้อพึงระวัง คือ ไม่ควรเปิดเพลงเดิมวนซ้ำ วิทยุก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่มีราคาไม่แพงสำหรับร้านอาหารที่ขนาดเล็กถึงปานกลาง คือการเข้าไปยังเว็บไซต์สถานีวิทยุ Radio for Restaurant ของต่างประเทศมันจะช่วยให้ร้านอาหารประหยัดค่าใช้จ่ายและไม่ต้องกังวลกับค่าลิขสิทธิ์เพลง หรืออีกวิธีจะเป็นการเล่นดนตรีสด จะช่วยให้ร้านอาหารดูดีมีระดับและดูมีราคา ทั้งยังช่วยสร้างบรรยากาศให้ร้านอาหารดูอบอุ่น

- การถ่ายเทอากาศภายในร้านอาหาร

สิ่งสำคัญที่ควรพิจารณาสำหรับธุรกิจร้านอาหาร คือ ภายในร้านต้องมีอากาศถ่ายเทเพียงพอและที่ระบายความร้อนและระบายกลิ่นกับควันออกไป เครื่องปรับอากาศที่เหมาะสมก็ยังเป็นสิ่งสำคัญในข้อควรคำนึงของการออกแบบร้านอาหาร ในช่วงกลางฤดูร้อนที่มีอุณหภูมิสูงที่สุด ควรเลือกซื้อเครื่องระบายอากาศและเครื่องปรับอากาศที่มีคุณภาพ

- ห้องน้ำภายในร้านอาหาร

การออกแบบร้านอาหารไม่ควรที่จะละเลยการจัดสภาพแวดล้อมของห้องน้ำภายในร้านอาหารให้ดูเหมาะสมและสะอาดอยู่เสมอ สิ่งที่ต้องทำเป็นประจำคือ เช็กความสะอาดภายในห้องน้ำหรือหลังจากลูกค้าเข้ามาใช้บริการทุกครั้ง รวมไปถึงการจ้างแม่บ้านมาคอยรักษาความสะอาด

นอกจากส่วนของร้านอาหารแล้ว ส่วนที่สำคัญของร้านอาหารไทย คือ ห้องครัว ที่จะมึลักษณะแตกต่างจากห้องครัวอื่นๆทั่วไป โดยเกิดจากอุปกรณ์ในการทำอาหาร ที่แตกต่างจากครัวตะวันตก และอาหารที่ทำก็จะมีกลิ่นแรงมากกว่า ดังนั้นการออกแบบควรคำนึงถึงระบบระบายอากาศในห้องครัวไว้ให้มาก

2.1.6.6 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการวางผังตลาดร้านค้า

การจัดแบ่งโซน สามารถจัดได้หลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแต่ละตลาด ซึ่งมีแนวคิดหลักในการจัดแบ่งดังนี้

1. คำนึงถึงประเภทของอาหาร เช่น อาหารสด อาหารแห้ง อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ และเครื่องใช้ เพื่อแยกโซนแห้ง โซนเปียกได้อย่างชัดเจน
2. คำนึงถึงความเป็นระเบียบ และความสวยงาม เช่น การจัดแผงผลไม้ไว้ด้านหน้าเพื่อเรียกความสนใจจากลูกค้า รวมถึงการเข้าถึงได้สะดวก
3. คำนึงถึงงานด้านวิศวกรรม เช่น การใช้น้ำ และการระบายน้ำ ซึ่งบริเวณอาหารสดจำเป็นต้องใช้น้ำมาก จึงควรอยู่ใกล้กัน เป็นต้น
4. คำนึงถึงการทำความสะอาด การบำรุงรักษา และการซ่อมแซมเมื่อเกิดการชำรุดเสียหาย
5. คำนึงถึงการระบายอากาศภายในตลาดไม่ให้เกิดจุดอับ และบังทิศทางลม เช่น ร้านขายเสื้อผ้า ร้านขายของชำ
6. การทำประชาพิจารณ์ เพื่อตกลงกันเองในระหว่างกลุ่มผู้ค้าด้วยกัน ให้ได้ข้อยุติที่ดีและได้ประโยชน์ร่วมกัน เป็นต้น

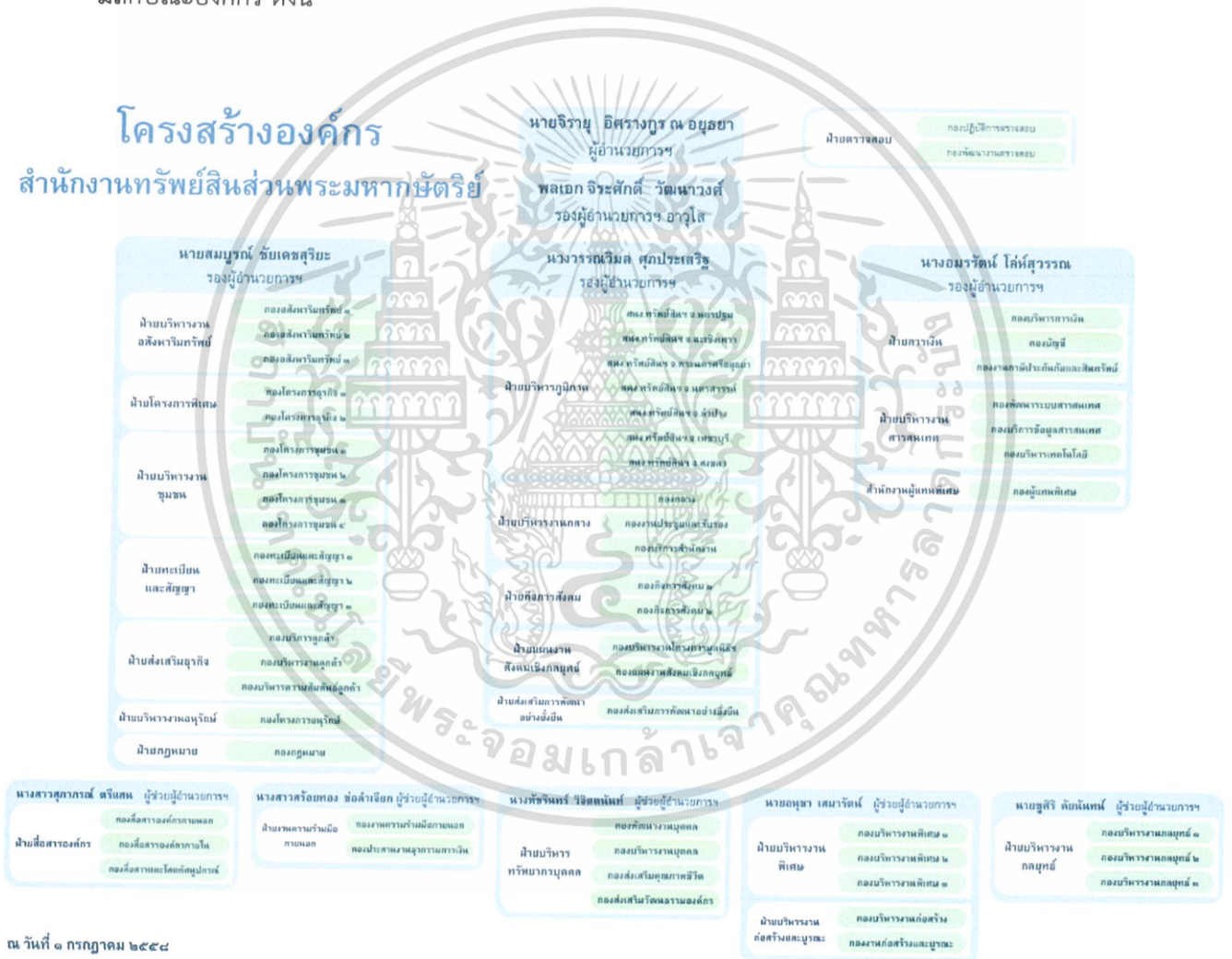
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดแบ่งโซนสินค้า โดยจำแนกตามประเภทกลุ่มร้านค้าเป็นหมวดหมู่ตามแนวคิดดังกล่าวนอกจากจะช่วยให้ผู้ซื้อสามารถเลือกซื้อหาสินค้าได้สะดวกรวดเร็วแล้ว อาจช่วยแก้ปัญหาเรื่องตลาดเฉอะแฉะ ซึ่งเป็นปัญหาใหญ่

2.2 กรณีศึกษา

2.2.1 สายการบริหารและอัตรากำลัง

กรณีศึกษา จากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ซึ่งเป็นองค์กรที่ให้การสนับสนุนโครงการนี้ มีลักษณะองค์กร ดังนี้



รูปที่ 2-1 แสดงตัวอย่างโครงสร้างองค์กรของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2 รายละเอียดของกรณีศึกษา

2.2.2.1 โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล.พวง ทินกร



สิ่งที่ต้องการศึกษา : คอร์สเรียนทำอาหาร การจัดพื้นที่ในการทำอาหาร การจัดวางส่วนต้อนรับส่วนสอนทำอาหาร

สถานที่ตั้ง : เลขที่ 339 ซอยผาสุข ถนนประชาชื่น แขวงและเขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย มล. พวง ทินกร เป็นโรงเรียนสอนทำอาหารที่เน้นในเรื่องการเรียนการสอนที่เป็นอาหารชาววัง จากตำรับสวนสุนันทา ได้รับการยอมรับจากกระทรวงศึกษาธิการ การเรียนการสอนจึงเน้นในเรื่องความประณีตบรรจงในการทำอาหาร นอกจากนี้ยังมีการเรียนการสอนเรื่องการแกะสลัก การพับใบตอง ร้อยมาลัย และทำขนมไทย โดยในเรื่องคอร์สเรียนทำอาหาร จะศึกษาเกี่ยวกับคอร์สอาหารไทยและคอร์สแกะสลัก ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

คอร์สทำอาหารไทย แบ่งได้เป็น 7 หลักสูตร คือ

- หลักสูตรอาหารไทยเบื้องต้น เรียน 4 ครั้ง 16 เมนู ราคา 14,000 บาท
- หลักสูตรอาหารไทยขั้นพื้นฐาน เรียน 6 ครั้ง 24 เมนู ราคา 18,000 บาท
- หลักสูตรอาหารไทยขั้นสูง เรียน 10 ครั้ง 40 เมนู ราคา 27,000 บาท
- หลักสูตรอาหารไทยขั้นสูงพิเศษ เรียน 10 ครั้ง 40 เมนู ราคา 35,000 บาท (เพิ่มการเรียนแกะสลัก)
- หลักสูตรอาหารไทยชาววังเลือกเมนู เรียน 1 ครั้ง เลือกเมนูได้ตามชอบ ราคา 2,000 – 5,000 บาท
- หลักสูตรพ่อครัว – แม่ครัวไทย เรียน 15 ครั้ง 48 เมนู ราคา 65,000 บาท (เพิ่มการเรียนทำซอสแกะสลัก ของหวาน)
- หลักสูตรผู้ประกอบการต่างประเทศ เรียน 10 ครั้ง 40 รายการ ราคา 29,500 บาท

โดยในหลักสูตรอาหารไทยขั้นพื้นฐาน ถึงหลักสูตรอาหารไทยขั้นสูงพิเศษ จะใช้เมนูในการทำอาหารเมนูเดิม แต่จะเพิ่มจำนวนเมนูมากขึ้นเรื่อยๆตามระดับความยากของหลักสูตร นอกจากนี้ในการเรียนครั้งสุดท้าย ยังมีคอร์สแถม ที่จะเป็นหลักสูตรขนมหวาน หรือการแกะสลัก หรือการทำซอส น้ำจิ้ม ท้ายบทเรียน

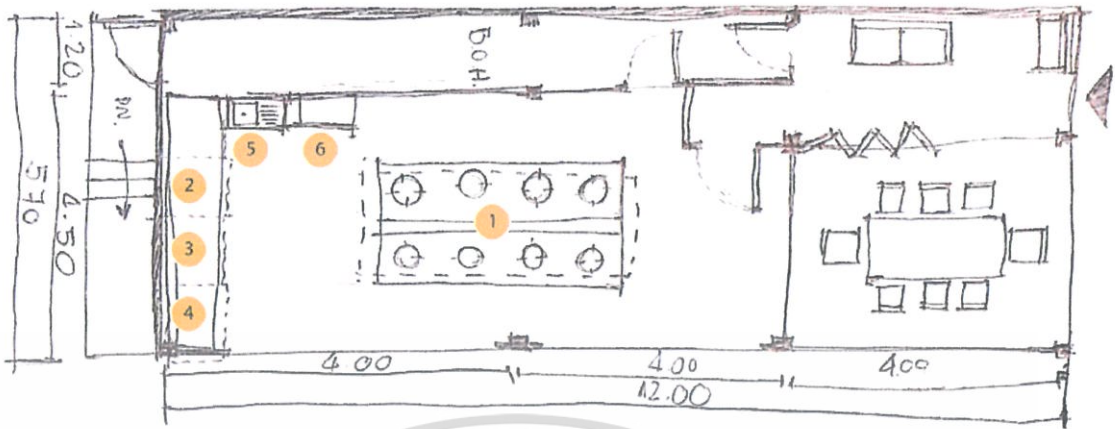
ลักษณะการเรียนการสอน

เรียนเป็นกลุ่มครั้งละไม่เกิน 8 คนโดยมีผู้สอน 1-2 คนสอนโดยการสาธิตพร้อมการทำจริง

การจัดพื้นที่การเรียนทำอาหาร

แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนครัวทำอาหาร ส่วนนั่งแกะสลัก และครัวด้านหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-2 ผังพื้นที่ส่วนการเรียนการสอนทำอาหาร

จากผังพื้น จะพบว่า ส่วน Back of House จะอยู่ติดกับส่วนสอนทำอาหาร เพราะง่ายต่อการจัดเก็บสิ่งของและอุปกรณ์ครัว และภายในห้องสอนทำอาหาร จะประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1. ส่วนเตาประกอบอาหาร ซึ่งรองรับนักเรียนได้ทั้งหมด 8 คน ในกรณีที่นักเรียนมีมากกว่า 8 คน จะยกเตาเสริมจากใน B.O.H. มาวาง (มีเตาเสริมได้อีก 2 ตัว) โดยเคาน์เตอร์นี้ด้านล่างจะเป็นลิ้นชักเก็บของเก็บอุปกรณ์ส่วนตัว เมนูอาหาร รวมไปถึงอาหารที่ทำเสร็จแล้ว เพราะพื้นที่หน้าเตาไม่เพียงพอ
2. เคาน์เตอร์ที่วางกระทะ หม้อ อุปกรณ์ขนาดใหญ่
3. ที่วางตะหลิว ช้อน อุปกรณ์ทำอาหารอื่นๆ
4. ที่วางจาน ชาม ถ้วย และถุงพลาสติกสำหรับนำอาหารกลับบ้าน
5. อ่างล้างมือ
6. ที่วางรถเข็นอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว โดยจะมีเจ้าหน้าที่นำอุปกรณ์ที่ใช้แล้วไปเก็บล้างที่ครัวด้านหลัง เมื่อล้างเสร็จก็นำมาวางไว้ที่เก็บด้านหน้า



รูปที่ 2-3 แสดงพื้นที่โดยรวมของห้องเรียนทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

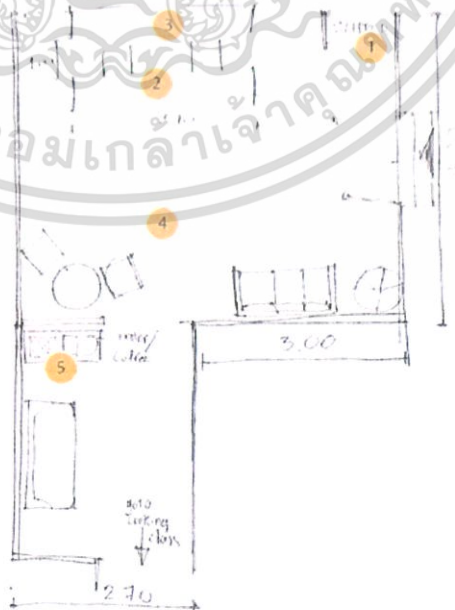


รูปที่ 2-4 แสดงพื้นที่ส่วนแกะสลัก

ส่วนห้องเรียนแกะสลัก เป็นโต๊ะรับประทานอาหารแบบ 6 ที่นั่ง โดยการแกะสลัก จะใช้เวลาเร็วกว่าการทำอาหารประมาณ 30 นาที จึงทำให้ห้องนี้เป็นห้องรับประทานอาหารเที่ยงของผู้ที่เข้ามาเรียนด้วย

ส่วนต้อนรับและพักคอย

เลือกศึกษาส่วนต้อนรับ เพราะเห็นว่ามีเคาน์เตอร์ขนาดใหญ่และมีพื้นที่ ที่เหมาะสมกับการรองรับผู้ใช้งานได้ดี



รูปที่ 2-5 แสดงผังของส่วนต้อนรับและพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากผังส่วนต้อนรับ สามารถแบ่งพื้นที่ได้เป็น 5 พื้นที่ คือ

1. ส่วนเก็บรองเท้า Slippers สำหรับนักเรียน ที่ยังเรียนไม่จบคอร์ส จะมีบริการฝากรองเท้าในโครงการ จะได้ไม่ลื่นและเป็นการจัดระเบียบพื้นที่ให้ดูสวยงาม
2. เคาน์เตอร์ต้อนรับสำหรับ 2 ที่นั่ง โดยจะทำหน้าที่คอยทำเรื่องลงทะเบียนเรียน จองคอร์สเรียน แจกเมนูอาหาร ผ้ากันเปื้อน และ Slippers ทำเอกสาร แจกใบประกาศณียบัตร โทรศัพท์
3. เคาน์เตอร์เก็บเอกสาร จะเก็บเอกสารของนักเรียน รายงานสถิติจำนวนนักเรียน และเอกสารสำคัญต่างๆ
4. พื้นที่โล่งด้านหน้า มีเก้าอี้พักคอย 2 ชุด
5. ส่วนที่วางน้ำดื่มและกาแฟ สำหรับรอเวลาเรียน



รูปที่ 2-6 แสดงพื้นที่ส่วนทางเข้าและส่วนต้อนรับ



รูปที่ 2-7 แสดงเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ส่วนต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2.2 Blue Elephant Cooking School & Restaurant



BLUE ELEPHANT COOKING SCHOOL AND RESTAURANT

สิ่งที่ต้องการศึกษา คอร์สเรียนทำอาหาร การจัดพื้นที่ในการทำอาหาร การจัดวางส่วนต้อนรับส่วน
สอนทำอาหาร รูปแบบร้านอาหาร

ที่อยู่ 233 ถนนสารเหนือ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

โรงเรียนสอนทำอาหาร Blue Elephant ตั้งอยู่ย่านสาทร ซึ่งเป็นย่านธุรกิจและมีชาวต่างชาติอาศัยอยู่มาก ใกล้
รถไฟฟ้า ดังนั้นผู้ที่เข้าใช้งานทำอาหารส่วนมากจึงเป็นชาวต่างชาติที่มาพักตากอากาศหรือมาทำธุรกิจ อาคาร
เป็นอาคารอนุรักษ์ ที่มีเอกลักษณ์สวยงาม บางเมนูเป็นอาหารไทยที่หารับประทานยาก ส่วนร้านอาหาร
ส่วนมากจะเอาไว้อรองรับนักธุรกิจหรือต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง และยังมีผลิตภัณฑ์และสินค้าที่ประเภท
เครื่องแกงหรือวัตถุดิบต่างๆจำหน่ายซึ่งเป็นแบรนด์ของตนเองอีกด้วย

ส่วนคอร์สเรียนทำอาหาร

- Ancient Thai Cuisine Cooking Course

เป็นคอร์สสอนการทำอาหารไทยแบบโบราณ ซึ่งหารับประทานได้ยากในปัจจุบัน ลักษณะเป็นคอร์
สครึ่งวัน โดยจะเลือกเรียนช่วงเช้าหรือบ่ายก็ได้ โดยในแต่ละคอร์สก็จะมีอาหารให้ได้ลองทำ 4 เมนู

- Daily Classes

เป็นคอร์สที่จะเลือกเรียนเช้าหรือบ่ายก็ได้ จะมีการคัดเลือกเมนูอาหารซึ่งไม่ซ้ำกันเลยในแต่ละวัน
ลูกค้าสามารถเลือกเรียนเมนูที่ต้องการได้ตามวันและเวลาที่กำหนด

- Private Classes

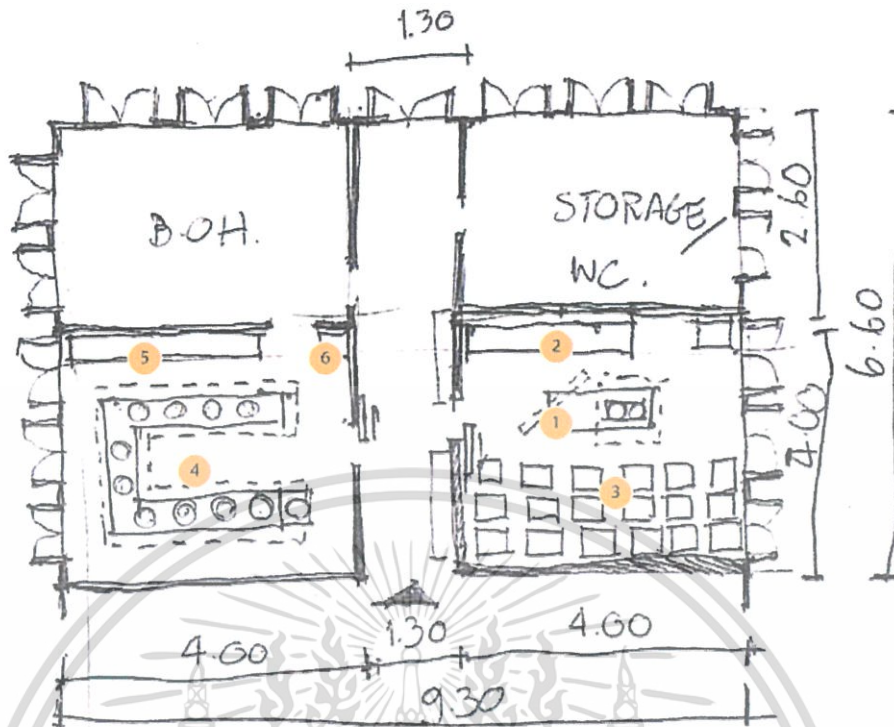
เหมาะสำหรับกลุ่มครอบครัว หรือนักท่องเที่ยวที่มาเป็นกรุ๊ปใหญ่ การทำอาหารจะสามารถเลือกเมนู
ใดก็ได้ตามที่ต้องการ ไม่เกิน 4-5 เมนู หรือจะเลือกคอร์สของหวานหรือการแกะสลักแทนการเรียน
ทำอาหารได้

กิจกรรมระหว่างเรียน

กรณีเรียนครึ่งวันเช้า

- 8.45 น. Welcome Drink ลูกค้ารับสูตรอาหารที่จะต้องทำ พร้อมการฟังบรรยายเรื่องส่วนผสมของ
อาหารนั้นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-8 แสดงผังส่วนสอนทำอาหาร

จากรูปผัง จะพบว่า ส่วนสอนทำอาหารจะแบ่งเป็น 2 ห้องใหญ่ๆ คือ ห้องสาธิตการทำอาหาร และ ห้องครัว โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้

ห้องสาธิต

1. เคา์นเตอร์สาธิตการทำอาหาร โดยจะตั้งอยู่กึ่งกลางห้อง มีเตาแก๊สฝังเคา์นเตอร์ 1 ชุด และเครื่องดูดควัน ด้านบน มีการฉายวิดีโอสาธิต และกระจกเงาเอียงด้านบน เพื่อให้นักเรียนที่นั่งอยู่มองเห็นการทำอาหารบนเคา์นเตอร์ได้อย่างชัดเจน
2. เคา์นเตอร์เตรียมของ จะประกอบด้วย อ่างล้างมือ งาน ช้อนสำหรับชิม และที่วางของเพื่อเตรียมอาหารก่อนการสาธิต
3. โต๊ะเลกเซอร์โดยจะมีโต๊ะ ทั้งหมด 16 ตัว ตอนเข้าไปครั้งแรก จะมีเมนูอาหาร และผ้ากันเปื้อน วางไว้บนโต๊ะ ให้หยิบใช้ได้ทันที

ห้องปฏิบัติการ

4. เคา์นเตอร์ส่วนทำอาหาร จะมีลักษณะเรียงติดกันเป็น U Shape เพื่อให้ผู้สอนสามารถเดินดูนักเรียนได้ทั่วถึง โดยจะมีเตาทั้งหมด 12 เตา แต่สามารถวางเตาแยกได้อีก 4 เตา โดยเคา์นเตอร์ทำอาหารจะเป็นแบบเปิดโล่ง เตาที่ใช้เป็นเตาไฟฟ้า เพื่อง่ายต่อการเก็บย้ายเมื่อใช้งานอย่างอื่นได้อีก
5. เคา์นเตอร์เตรียมอุปกรณ์ โดยบนเคา์นเตอร์นี้ จะมีอ่างล้างมือ และอุปกรณ์ทำความสะอาด เนื่องจากเมื่อทำอาหารเสร็จ จะมีสติ๊กเกอร์ติดเลขเตา เพื่อให้เจ้าหน้าที่นำจานไปจัดอุ้รและจัดเสิร์ฟได้ถูกเมื่อทำอาหารเสร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. รถเข็นเก็บล้างอุปกรณ์ เมื่อทำอาหารเสร็จ 1 อย่าง นักเรียนจะกลับไปยังห้องสาธิตเพื่อชมการทำอาหารเมนูถัดไป เจ้าหน้าที่จะเก็บอุปกรณ์ที่ไม่ใช้แล้วมายังรถเข็น และนำไปล้างในครัว



รูปที่ 2-9 แสดงส่วนห้องสาธิตการทำอาหาร

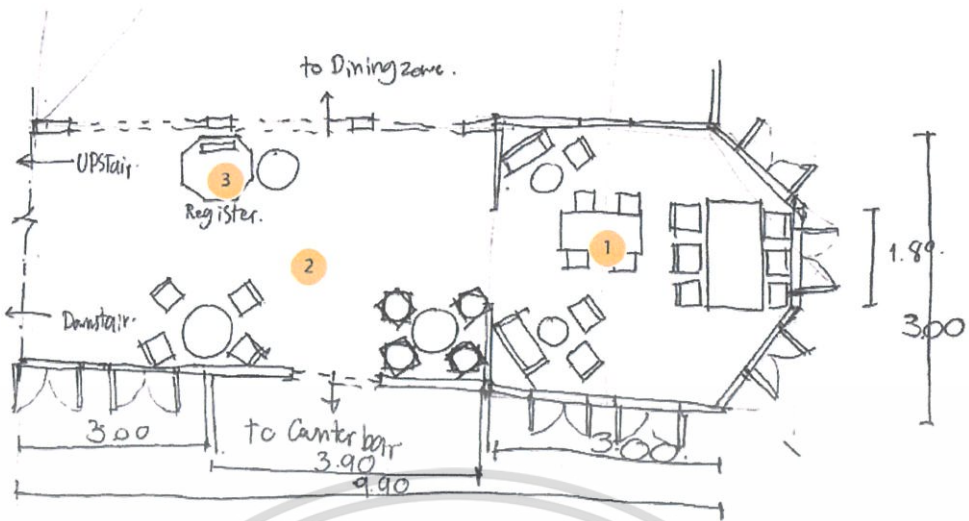


รูปที่ 2-10 แสดงส่วนห้องปฏิบัติการ

การจัดวางส่วนต้อนรับส่วนสอนทำอาหาร

ในโรงเรียนสอนทำอาหารนี้ จะมีเพียงพื้นที่ส่วนพักคอย และเคาน์เตอร์ต้อนรับจะไปอยู่ในส่วนอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-11 แสดงผังพื้นที่ส่วนต้อนรับและพักคอย

จากภาพ พื้นที่ส่วนพักคอยจะแบ่งเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ โดยมีพื้นที่ ดังนี้

1. ส่วนห้องรับรอง จะเป็นชุดโต๊ะเก้าอี้และโซฟาจัดเป็นกลุ่มก่อนสวยงาม มีทั้งหมด 4 ชุด
2. ส่วนโถงพักคอย ซึ่งจะเชื่อมต่อกับกับส่วนห้องจัดเลี้ยงและบาร์น้ำดื่ม และยังติดกับบันไดทางเดินหลัก
3. โต๊ะสำหรับกรอกเอกสาร ซึ่งเป็นโต๊ะขนาดเล็ก เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 40 เซนติเมตร จะมีโถงซื้อเรียนและดินสอเตรียมไว้



รูปที่ 2-12 ส่วนห้องพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-13 ส่วนโถงพักคอย เชื่อมต่อกับบันไดหลัก

สาเหตุที่ไม่มีเคาน์เตอร์ต้อนรับขนาดใหญ่ เนื่องจากรวมไปกับส่วนออฟฟิศ และการบริการเน้นระบบออนไลน์ ชาวต่างชาติส่วนใหญ่นิยมใช้บัตรเครดิตในการใช้จ่าย และทำระบบทุกอย่างเป็นแบบออนไลน์

รูปแบบร้านอาหาร

จุดเด่นของร้าน Blue Elephant คือการตกแต่งที่กลมกลืนไปกับอาคารอนุรักษ์ การจัดพื้นที่ให้ดูหรูหรา ดูพิเศษในแบบไทย รัชการที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-14 ส่วนที่นั่งในร้านอาหาร มื่อกลางวัน



รูปที่ 2-15 แสดงส่วน ห้องจัดเลี้ยงส่วนตัว



รูปที่ 2-16 ส่วนห้องจัดเลี้ยงพิเศษ อยู่ชั้นบน รองรับงานเลี้ยงขนาดเล็ก

จากรูปภาพ ที่นั่งร้านอาหาร จะพบว่ามีลักษณะการวางที่นั่งที่แตกต่างกันในแต่ละโซน เพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าที่แตกต่างกันออกไป การตกแต่งจะเป็นสไตล์ไทยผสมตะวันตกเข้ากับอาคาร โครงสีจะใช้สีสว่างอย่างสี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชาว ฟ้าพาสเทล เขียวพาสเทล ตัดกับสีไม้สักสีน้ำตาลเข้ม ด้วยSpace ที่มีลวดลายตกแต่งจำนวนมาก ดังนั้น เฟอร์นิเจอร์จึงเป็นไม้ หวาย และผ้าฝ้ายสีขาวเรียบๆ

2.2.2.3 ABC Cooking Studio

ABC Cooking Studio

สิ่งที่ต้องการศึกษา คอร์สเรียนทำอาหาร การจัดพื้นที่ในการทำอาหาร การจัดวางส่วนต้อนรับส่วนสอนทำอาหาร ส่วนห้องสมุด

ที่อยู่ B311, ชั้น 3 Central World Plaza, 4, 4/1-4/2, 4/4 ถนนราชดำริ ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

ABC Cooking Studio เป็นโรงเรียนสอนทำอาหารและเบเกอรี่ที่มีชื่อเสียงของญี่ปุ่น ด้วยเทคนิคการเรียนการสอนและคอร์สเรียนที่แปลกใหม่ ที่มีเจ้าหน้าที่ดูแลใกล้ชิด

คอร์สเรียนทำอาหาร

แม้จะมีหลายคอร์สเรียน แต่ระบบการเรียนการสอนที่เหมือนกันหมด คือการแบ่งเป็นหลายๆชุดอาหาร และสลับเปลี่ยนเมนูอาหารไปในแต่ละเดือน ใช้เวลาเรียน 1-2 ปี เหมาะสำหรับผู้เรียน ที่ไม่มีเวลาในการเรียนแบบติดต่อกันระยะยาว

Course Information

If you sign up for 12 lessons, you will be able to learn the origin of Thai food, basic ingredients, and how to cook homemade Thai food.

6 Lessons [View Details](#)

12 Lessons [View Details](#)

ABC Cooking Studio Central World Studio
Floor: B311 3rd Floor Central World
4, 4/1-4/2, 4/4 Ariyakul Road, Pathumwan, Bangkok 10330
Tel: 02-546-1950

ABC Cooking Studio Thailand
www.abc-cooking.com

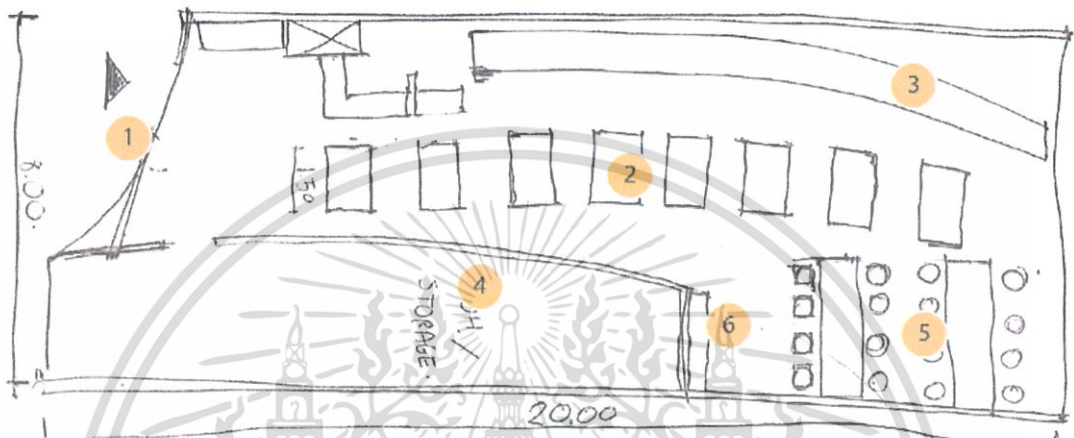
รูปที่ 2-17 โปสเตอร์แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับคอร์สเรียนทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากรูป จะพบว่าแต่ละเดือนจะมีเมนูอาหารเรียนเพียงเดือนละเมนูเท่านั้น ซึ่งกลุ่มเป้าหมายของสตูดิโอนี้ คือ บุคคลทั่วไป เด็ก นักศึกษา ที่มีเวลาน้อย

การจัดพื้นที่ในการเรียนทำอาหาร

การเรียนการสอนจะมีห้องเพียงห้องเดียว แต่มีหลายเคาน์เตอร์ เพื่อให้สามารถเรียนได้ทีละหลายๆ คอร์ส



รูปที่ 2-18 แสดง ผังพื้นที่ของสตูดิโอ

จากภาพ สามารถแบ่งพื้นที่ได้เป็น 6 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนต้อนรับ มีขนาดเล็ก และจุผู้ใช้งานได้น้อย เนื่องจากอยู่ในห้าง
2. เคาน์เตอร์ทำอาหาร โดยมีทั้งหมด 8 เคาน์เตอร์ ใน 1 เคาน์เตอร์ สามารถจุผู้เรียนได้ 4 คน และจะมีผู้สอนควบคุม 1 คนประจำเคาน์เตอร์ โดยข้างใต้เคาน์เตอร์จะเป็นตู้เก็บอุปกรณ์ทั้งหมด อาทิ เตาไฟฟ้า กระทะ หม้อ งาน ตะหลิว และมีปลั๊กไปอยู่ที่ข้างเคาน์เตอร์เพื่อง่ายต่อการใช้งาน
3. ส่วนเตาอบและไมโครเวฟ ซึ่งจะมีเตาอบและไมโครเวฟรวมกันประมาณ 12 ตู้ แบ่งผลัดกันใช้งาน เป็นแบบ Built-In
4. ส่วน Back Of House และที่เก็บของ เก็บล้าง ซึ่งจะมีเจ้าหน้าที่ออกมาตรวจความเรียบร้อยอยู่เรื่อยๆ เพื่อความสะดวก
5. ส่วนโต๊ะรับประทานอาหาร และเป็นพื้นที่ทำอาหารที่ไม่ต้องอาศัยพื้นที่และอุปกรณ์มากมาย เช่น ทำข้าวปั้น ทำขนมง่ายๆ เพื่อแบ่งพื้นที่ให้คอร์สเด็กและขนมปังได้ใช้เคาน์เตอร์
6. ส่วนชั้นวางของ หม้อหุงข้าว ตู้เย็น และอุปกรณ์จำเป็นอื่นๆที่ไม่สามารถเก็บข้างในเคาน์เตอร์ได้

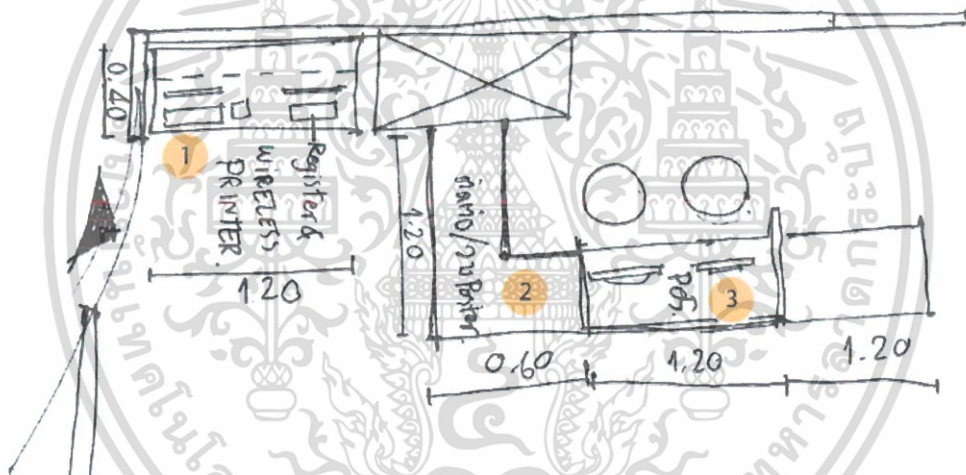
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-19 แสดงพื้นที่โดยรวมของสตูดิโอทำอาหาร

การจัดวางส่วนต้อนรับส่วนสอนทำอาหาร

เนื่องจากสตูดิโอมีขนาดเล็ก จึงไม่มีพื้นที่สำหรับนั่งพักคอย และพื้นที่อยู่ในห้างสรรพสินค้า สามารถนั่งพักได้ที่ Street Furniture ของห้างได้



รูปที่ 2-20 แสดงผังพื้นที่ส่วนต้อนรับ

กรณีศึกษา นี้ แบ่งพื้นที่ส่วนต้อนรับเป็น 3 ส่วน คือ

1. ส่วนสมัครและจ่ายเงิน อยู่หน้าทางเข้า โดยจะเป็นเครื่อง POS, หน้าจอสัมผัส เชื่อมต่อกับเครื่องปริ้นท์ใบเสร็จ
2. ส่วนติดต่อ จะมีพนักงานยืนประจำอยู่ 2 คน โดยคนหนึ่งจะทำหน้าที่ให้คำปรึกษา อีกคนจะทำหน้าที่เป็นผู้พิมพ์เอกสาร
3. ส่วนคอมพิวเตอร์ ไว้พิมพ์ข้อมูลผู้สมัครเรียนและข้อมูลสำคัญ โดยจะมีแผงกระจกฝ้ากั้นส่วนคอมพิวเตอร์เอาไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-21 ด้านหน้าทางเข้าของสตูดิโอ มองเห็นส่วนต้อนรับอย่างชัดเจน

ฟังก์ชันการใช้งานส่วนห้องสมุด

กรณีศึกษาส่วนห้องสมุด จะอยู่ใน ABC Cooking Studio ที่ YOKOHAMA ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งจะเป็นสตูดิโอทำอาหาร และห้องสมุดด้านอาหาร



รูปที่ 2-22 บรรยากาศภายในห้องสมุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-23 การทำเรื่องติดต่อขอทำอาหารจากสูตรในหนังสือ

จากกรณีศึกษา พบว่า มีระบบการเรียนรู้สูตรอาหารจากหนังสือที่กำหนดไว้ จะทำให้เมนูอาหารที่เรียนไม่ซ้ำซากจำเจ และได้รับประสบการณ์ใหม่ๆ ทั้งจากผู้เรียนเอง และผู้สอนด้วย โดยมีระบบการจัดการ ดังนี้

1. ผู้ใช้งานเข้าไปค้นคว้าที่โซนหนังสือทำอาหาร
2. เลือกดูเมนูที่ตนสนใจ
3. เขียนชื่อหนังสือและสูตรอาหารที่สนใจลงในกระดาษ
4. ยื่นให้บรรณารักษ์ เพื่อติดต่อเจ้าหน้าที่ส่วนสตูดิโอทำอาหารต่อไป

2.2.2.4 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนสวนดุสิต
Suan Duet School of Culinary Arts

สิ่งที่ต้องการศึกษา รูปแบบการจัดวางส่วนสอนทำอาหารสำหรับอาหารเอเชียอย่างเต็มรูปแบบ รองรับนักเรียนได้จำนวนมาก

ที่อยู่ 204/3 ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงเรียนการเรือน เป็นโรงเรียนสอนทำอาหารที่มีมาตรฐานและเป็นโรงเรียนที่มีการเรียนการสอนเป็นภาคการศึกษา อยู่ในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ซึ่งมีการเรียนการสอนหลากหลายสาขา แต่สิ่งที่โรงเรียนการสอนแห่งนี้เป็นที่นิยม คือมาตรฐานการเรียนการสอน และอุปกรณ์การเรียนที่ครบครัน

ที่อาคารเรียนทำอาหาร จะมรการแยกห้องครัวอาหารคาวและอาหารหวานออกจากกันโดยสิ้นเชิง เนื่องจากรูปแบบการใช้งานที่ต่างกัน และการป้องกันไม่ให้กลิ่นอาหารมาปะปนกันซึ่งจะเกิดกลิ่นเหม็นได้ในระยะยาว

การเตรียมของก่อนเริ่มการเรียนการสอน จะมีเจ้าหน้าที่เตรียมอุปกรณ์ให้บนเคาน์เตอร์ก่อนเวลาเรียนประมาณ 45 นาที เพื่อความพร้อมในการใช้งาน



รูปที่ 2-24 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องเรียนทำอาหาร



รูปที่ 2-25 แสดงบรรยากาศในการเรียนการสอนคลาสอาหารเอเชีย

รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ ลักษณะของเคาน์เตอร์ประกอบอาหาร จะเป็นในลักษณะคาน์เตอร์รูปตัว I หันหน้าเข้าหากัน โดยจะมีความยาวประมาณ 2.80-3.00 เมตร/คน ซึ่งใน 1 ห้องจะสามารถจุนักเรียนได้ขั้นต่ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

30 คน แต่ถ้ามีนักเรียนมากกว่านั้น ใน 1 คาบเรียนสามารถบรรจุนักเรียนได้ไม่เกิน 4 คน แต่รูปแบบการเรียน ก็จะเป็นไปในลักษณะของการแบ่งงานกันทำ ช่วยกันทำ เพราะอุปกรณ์ที่มีให้รองรับการใช้งานสำหรับ 1 คน

วัสดุที่ใช้

- เฟอร์นิเจอร์สำหรับทำอาหารจะทำจากสแตนเลส มีความทนทานและทำความสะอาดง่าย
- พื้นใช้กระเบื้องยาง ดึงนั้นในโครงการจึงบังคับให้เปลี่ยนรองเท้า เพื่อความสะดวก และง่ายต่อการทำความสะอาดของแม่บ้าน

- ผนังปูด้วยกระเบื้องขนาด 0.30*0.30 เพื่อง่ายต่อการทำความสะอาด ส่วนเป็นหน้าต่างติดตั้งกระจกใสติดกรอบอะลูมิเนียม

- เพดานเปิดโล่ง โข้งระบบท่อ เนื่องจากเป็นการง่ายเมื่อต้องการซ่อมแซม

- โครงสีเน้นการใช้สีส้ม ซึ่งเป็นสีประจำคณะ และสีขาว ครีม เพื่อความสะดวกตา และสว่าง มองเห็นง่าย ดูโล่ง

ระบบแสงสว่าง ใช้หลอดไฟ Fluorescent แบบรางคู่ ขนาดความยาว 0.90 ม.

ระบบปรับอากาศ ใช้ระบบเครื่องปรับอากาศแบบ Split Type

2.2.2.5 นิทรรศน์รัตนโกสินทร์

สิ่งที่ต้องการศึกษา การออกแบบส่วนโถงต้อนรับ การจัดแสดงนิทรรศการทั้งด้านกิจกรรมภายในและการออกแบบ รูปแบบการจัดวางห้องสมุดและร้านขายของที่ระลึก

นิทรรศน์รัตนโกสินทร์ เป็นพิพิธภัณฑ์และแหล่งเรียนรู้ภายใต้ความควบคุมของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ตั้งอยู่บริเวณอาคารริมถนนราชดำเนินกลาง เรื่องราวเกี่ยวกับเรื่องเล่า ประวัติศาสตร์ ที่มา วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา วิถีชีวิตในช่วงยุคสมัยของกรุงรัตนโกสินทร์

จำนวนผู้เข้าชม : 15-20 คน/รอบ

เวลาในการเข้าชม : 2 ชั่วโมง/รอบ

เวลาในการรอให้เข้าชมนิทรรศการ : ทุกๆ 20 นาที

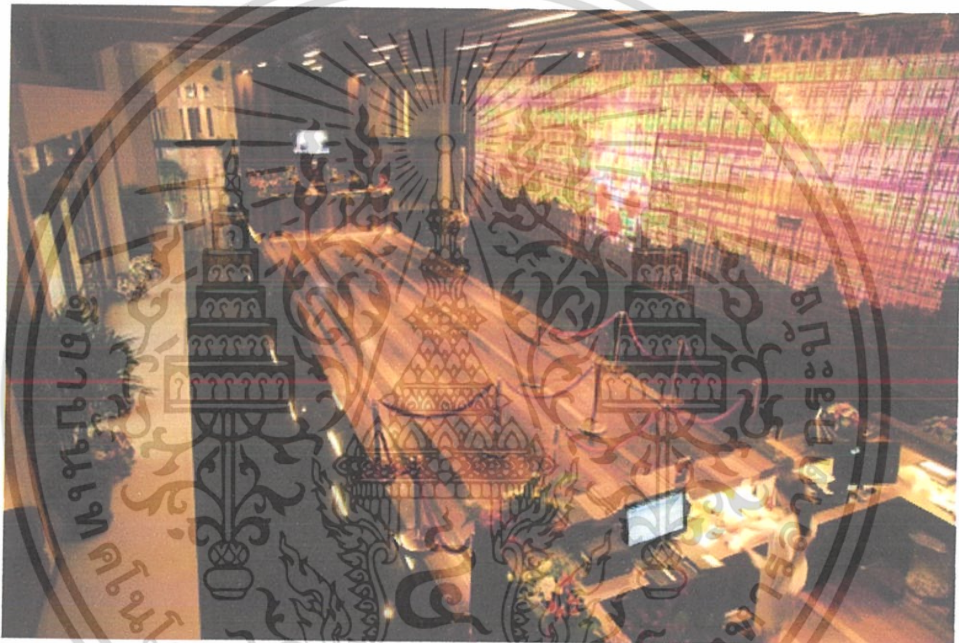
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนเนื้อหาในการรับชม : 9 ห้อง

รูปแบบการเดินทาง : เดินทางเดียว(Rat Run) แต่เมื่อชมนิทรรศการทั้งหมดแล้วสามารถบอกเจ้าหน้าที่เพื่อชมบางจุดย้อนหลังได้

เทคนิคการจัดแสดง

- ภาพลวงในกระจก
- หุ่นโมเดลจำลองและวิดีโอที่ค้นบอกเล่าเรื่องราว
- การฉายวิดีโอที่ค้น และโฮโลแกรม
- การจำลองบรรยากาศในแต่ละยุคสมัยและพาหนะจำลอง



รูปที่ 2-26 แสดงโถงต้อนรับและจุดจำหน่ายบัตรเข้าชมนิทรรศการ



รูปที่ 2-27 แสดงการจัดวางชั้นหนังสือและที่นั่งในห้องสมุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2-28 แสดงผังและเนื้อหาการจัดแสดงภายในนิทรรศรัตนโกสินทร์

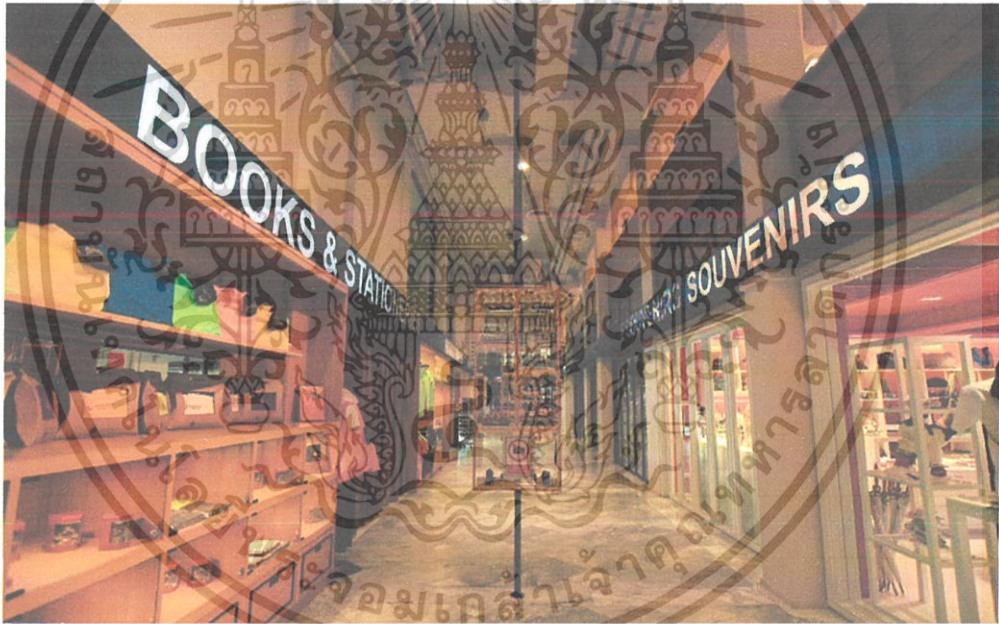


รูปที่ 2-29 แสดงสภาพแวดล้อมภายในนิทรรศการสมัยรัชการที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-30 แสดงสภาพแวดล้อมภายในนิทรรศการ ส่วนการเรียนรู้หมู่บ้านต่างๆ



รูปที่ 2-31 แสดงบรรยากาศบริเวณส่วนขายของที่ระลึก

อาหารราชดำเนินกลาง มีลักษณะเป็นอาคารปูนเก่าสมัยรัชการที่ 5 และมีการนำมาปรับปรุงเป็นนิทรรศศรัตนโกสินทร์ ภายหลัง การตกแต่งจึงเลือกที่จะโชว์โครงสร้างเสาและคาน และงานระบบที่มีอยู่ และเลือกใช้วัสดุประเภทไม้และกระจกมา ตกแต่งเป็นส่วนต่างๆของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2.6 มิวเซียม สยาม



สิ่งที่ต้องการศึกษา การออกแบบนิทรรศการ การจัดกิจกรรมต่างๆภายในนิทรรศการ ตารางเวลาแบ่งผู้เข้าใช้บริการแต่ละรอบ

พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้ มิวเซียม สยาม (Museum Siam) ตั้งอยู่ที่ถนนสนามไชย แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร ซึ่งอยู่ใกล้กับสถานที่ตั้งของโครงการเสนอแนะ และมีกลุ่มลูกค้าที่คล้ายคลึงกัน จุดประสงค์ของการเข้าชมคือเพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเรื่องราวยุคสมัยและที่มาของสยาม ประเทศไทย ชื่อว่า “เรียงความประเทศไทย” ทั้งด้านวัฒนธรรม ภาษา ภูมิปัญญา การทำสงคราม จนมาถึงการเปลี่ยนแปลงจนถึงยุคปัจจุบัน ที่ใช้อาคารเก่ามาดัดแปลงปรับเปลี่ยนเป็นพิพิธภัณฑ์

จำนวนผู้เข้าชม : 12-15 คน/รอบ

เวลาในการเข้าชม : ประมาณ 1 ชั่วโมง/รอบ

เวลาในการรอให้เข้าชมนิทรรศการ : ทุกๆ 20 นาที

จำนวนเนื้อหาในการรับชม :

รูปแบบการเดินทาง : เดินทางเดียว(Rat Run)

เทคนิคการจัดแสดง

- หุ่นโมเดลจำลองและวิดีโอที่ค้นบอกเล่าเรื่องราว
- การฉายวิดีโอที่ค้น และไฮไลแกรม
- การจำลองบรรยากาศในแต่ละยุคสมัยและพาหนะจำลอง
- การเล่นเกมส์จากโมเดลและอุปกรณ์ Interactive



รูปที่ 2-32 แสดงบรรยากาศจำลองโรงทางเข้าของส่วนพิพิธภัณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-33 แสดงอุปกรณ์เกมสีกการทำสงครามในนิทรรศการ



รูปที่ 2-34 แสดงทางเดินส่วนท้ายนิทรรศการ

2.2.2.7 MOFAD (Museum of Food and Drinks)



สิ่งที่ต้องการศึกษา การใช้อุปกรณ์ในการนำเสนอนิทรรศการ กิจกรรมภายในส่วน Workshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MOFAD ตั้งอยู่ที่ Bayard Street, Brooklyn, NY ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นเรื่องราวเกี่ยวกับ วิทยาศาสตร์ที่มีอยู่ในอาหาร ที่จะแตกต่างกันไปตามแต่ละเทศกาล เช่น ทั้งเรื่องของวิทยาศาสตร์การรับรู้รสชาติ การรับรู้รสชาติของคนแต่ละชาติ ความแตกต่างของเครื่องปรุงต่างๆ การผสมผสานกันของอาหารแต่ละเชื้อชาติจนได้มาเป็นอาหารชนิดใหม่ ปฏิกริยาต่างๆที่เกิดขึ้นในอาหาร



รูปที่ 2-35 แสดงรูปแบบการจัดแสดงในส่วนนิทรรศการภายใน

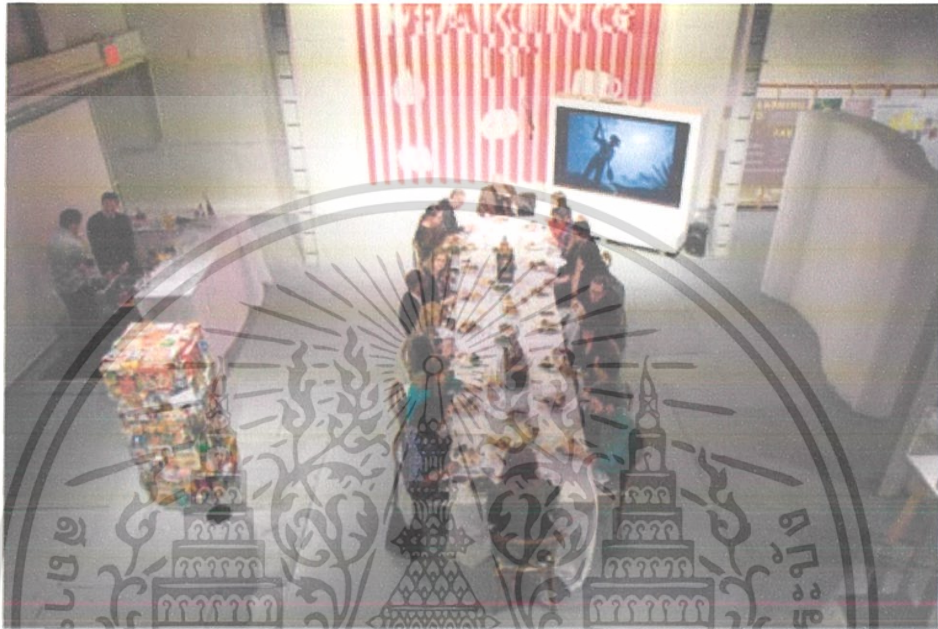


รูปที่ 2-36 แสดงเทคนิคการจัดแสดงด้วยเครื่อง Watch & Smell

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากรูปภาพ 2-35 และ 2-36 จะพบว่าลักษณะเด่นของ MOFAD คือ การใช้เทคนิคการแสดงที่โดดเด่น เช่น การใช้กลิ่นมาช่วยในการจัดนิทรรศการ (Watch & Smell)

นอกจากนี้ยังมีการเรียการสอนประเภทห้องเรียนพิเศษ (Workshop) ซึ่งจะเป็นทั้งจัดกิจกรรมขึ้นเอง ทั้งการเชิญผู้เชี่ยวชาญให้ความรู้ รวมไปถึงการออกนอกสถานที่เพื่อสร้างผลงานและความแตกต่างทางด้านอาหาร



รูปที่ 2-37 แสดงพื้นที่กิจกรรมห้องเรียนพิเศษในพิพิธภัณฑ์ (Workshop)



รูปที่ 2-38 การจัดแสดงกิจกรรมด้านอาหารนอกสถานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2.8 จักรพงษ์ไพรวทไดนิง



รูปที่ 2-39 แสดงบริเวณทางเข้าของจักรพงษ์ไพรวทไดนิง

สิ่งที่ต้องการศึกษา บรรยากาศของส่วนรับประทานอาหาร
ที่อยู่ 396/1 ถนน มหาราช แขวง พระบรมมหาราชวัง เขต พระนคร กรุงเทพมหานคร 10200
ร้านอาหารอยู่ในโครงการจักรพงษ์วิลล่า ซึ่งเป็นทั้ง Boutique Hotel ไปในตัว แต่เดิมเคยเป็นวังมาก่อน จึงมีบรรยากาศที่ร่มรื่น คล้ายบรรยากาศในวัง นอกจากนี้ยังอยู่บริเวณท่าเตียน ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นพื้นที่เดียวกันกับพื้นที่ของโครงการ ดังนั้นการศึกษาจึงเป็นไปในแนวทาง การจัดบรรยากาศที่สอดคล้องกับวิวิธทัศน์แม่น้ำเจ้าพระยา

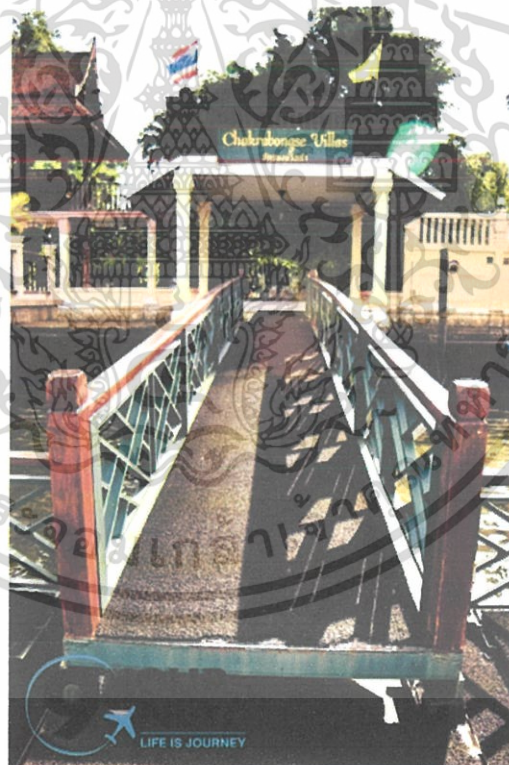


รูปที่ 2-40 พื้นที่ทางเดินเข้ามายังส่วนร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-41 บรรยากาศภายในส่วนร้านอาหาร



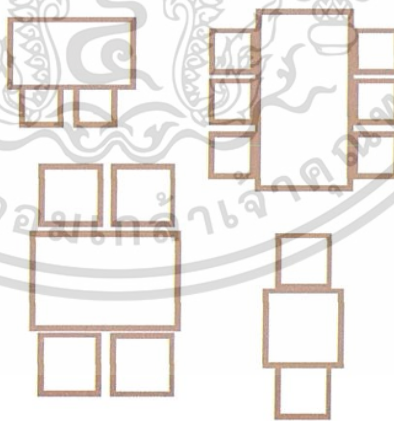
รูปที่ 2-42 บรรยากาศส่วนท่าเรือของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2-43 บรรยากาศตอนกลางคืน

จากกรณีศึกษา จะสามารถวิเคราะห์ การตกแต่งร้านอาหารได้ ดังนี้
 บรรยากาศ - สภาพแวดล้อมโดยรอบของร้านอาหารจะเป็นศาลาทรงไทย ซึ่งแต่ก่อนเป็นศาลาริมน้ำ ซึ่งเพดานสูง ประกอบกับบรรยากาศโดยรอบที่ล้อมไปด้วยต้นไม้ เมื่อผนวกกับลักษณะการเสิร์ฟอาหารที่เป็นอาหารชาววังแล้ว ทำให้บรรยากาศมีความรู้สงบ ประณีตงดงาม
 วัสดุ - พื้นใช้วัสดุเป็นกระเบื้องดินเผาที่มีอยู่เดิม กลมกลืนกับผนังที่เป็นไม้สัก และติดตั้งกระจกใส ภายหลังเพราะติดตั้งเครื่องปรับอากาศ
 เฟอร์นิเจอร์ - มีลักษณะของการจัดชุดที่นั่ง ดังนี้



รูปที่ 2-44 ลักษณะที่นั่งภายในร้านอาหาร

โดยที่นั่งทั้งหมด จะไม่มีชุดที่นั่งไหนเลยที่หันหลังกับแม่น้ำเจ้าพระยา เพราะเป็นทิศทางที่สวยงาม
 โครงสี - แนวสีน้ำตาลของอาคารศาลาและพื้น แต่มีการแทรกสีเขียวและแดงคู่กับผ้าปูและของตกแต่งเพื่อสร้างบรรยากาศให้รู้สึกอ่อนโยนมากยิ่งขึ้น

2.3.2.4 Bo-Lan Essentially Thai Restaurant

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Bo.lan
essentially Thai

สิ่งที่ต้องการศึกษา บรรยากาศของส่วนรับประทานอาหาร

ที่อยู่ 24 ซอย สุขุมวิท 53 แขวง คลองตันเหนือ เขต วัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110

ร้านอาหาร โบ-ลาน เป็นร้านอาหารที่เสิร์ฟอาหารไทยโบราณ บรรยากาศร้านเป็นในสไตล์ไทย โคลเนี่ยล และโดดเด่นด้านการใช้ พื้นผิวของวัสดุและลวดลายของตกแต่ง และใช้วัสดุพื้นบ้าน เพื่อให้บรรยากาศของร้านอาหารเป็นในแบบพื้นบ้านแบบเก่า



รูปที่ 2-45 บรรยากาศภายในร้าน



รูปที่ 2-46 บรรยากาศภายในร้าน มองไปยังส่วน Outdoor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

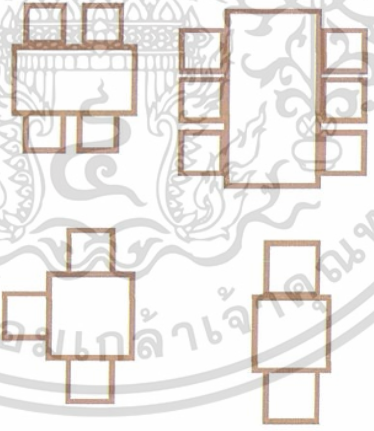


รูปที่ 2-47 บรรยากาศส่วนนั่งรอภายนอกร้าน

บรรยากาศร้าน – เน้นความเป็นพื้นบ้าน ด้วยการจัดตกแต่งที่ใช้พื้นผิวของวัสดุประเภทไม้ หวาย การสาน ตักดับพื้นที่เรียบ พื้นภายในร้านดูมืด ดูสงบและอบอุ่น ด้วยเพดานที่ค่อนข้างสูง

วัสดุ – ส่วนมากใช้เป็นวัสดุไม้ในการตกแต่ง มีปูนเรียบเป็นพื้นหลัง และตกแต่งด้วยแผ่นไม้ หรือ อุปกรณ์จักสานโบราณ

โครงสร้าง – เน้นการใช้สีน้ำตาลเข้มและสีเทาเป็นหลักบรรยากาศคล้ายกับบ้านไม้เก่าสมัยก่อน การจัดเฟอร์นิเจอร์



รูปที่ 2-48 แสดงลักษณะของชุดโต๊ะอาหาร

จากรูป จะพบว่ามีการวางรูปแบบของโต๊ะอย่างเรียบง่าย และสามารถวางต่อกันได้เมื่อมีลูกค้าจำนวนมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.1.7 Stockholm's Tio Tretton Library



รูปที่ 2-49 บรรยากาศโดยรวมภายในห้องสมุด
 สิ่งที่ต้องการศึกษา ฟังก์ชันที่เกิดขึ้นในส่วนห้องสมุด
 สถานที่ Kulturhuset, 3, Sergels Torg, 111 57 Stockholm, Sweden
 เป็นห้องสมุดสำหรับเด็กโต ที่มาเรียนรู้และฝึกในทักษะต่างๆตามที่ตนสนใจ จุดเด่นก็คือ การมีพื้นที่
 Workshop อยู่ภายในห้องสมุด และได้ลองปฏิบัติโดยได้รับความดูแลจากผู้ปกครองแล้วเจ้าหน้าที่อย่างใกล้ชิด



รูปที่ 2-50 พื้นที่ Workshop ส่วนทำอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 2-51 การเข้าร่วม Workshop

จากภาพกรณีศึกษา จะพบว่า มีการ นำส่วน Workshop ทำอาหารมาเข้าไว้ในห้องสมุด โดยมีฟังก์ชันของห้องครัวครบครัน มีระบบการเรียนรู้ดังนี้

- มีเจ้าหน้าที่ประจำส่วนครัวตลอดเวลาทำการ
- เด็กสามารถลงทำอาหารโดยอยู่ในความดูแลของเจ้าหน้าที่และผู้ปกครอง
- พื้นที่เปิดโล่ง และเคาน์เตอร์ขนาดใหญ่ สามารถจัดกิจกรรมที่มีคนเข้าร่วมประมาณ 10 คน

2.2.3 กรณีศึกษาด้านองค์ประกอบ และพื้นที่

ตารางที่ 2-1 แสดงข้อเปรียบเทียบด้านองค์ประกอบเชิงพื้นที่ของกรณีศึกษา

COOKING COURSE

	Cooking Course	ระยะเวลา/ครึ่ง	ข้อดี/ข้อจำกัด	
 นิตยภัตาคารญี่ปุ่น	- คอร์ส อาหารไทยพื้นฐาน (10 ครึ่ง)	ทำอาหาร 4 อย่าง/ครึ่ง แถม คอร์สของหวาน 4 เมนู	2-3 ชั่วโมง ข้อดี - มีการเรียกร้านอาหารที่ใกล้เคียง - มีคอร์สเรียนที่หลากหลาย	
	- คอร์ส อาหารไทยชั้นสูง (15 ครึ่ง)	ทำอาหาร 3-4 อย่าง/ ครึ่ง แถม คอร์สของหวาน 4 เมนู แถม คอร์สแกะสลัก 2 เมนู	2-3 ชั่วโมง	ข้อจำกัด - ตารางเรียนที่แน่นจน หากหยุดเท่ากับขาดเรียน
	- คอร์ส แกะสลักพื้นฐาน (8 ครึ่ง)	แกะสลัก 1-2 อย่าง/ครึ่ง	2 ชั่วโมง	
	- คอร์ส แกะสลักเลือกเมนู (1 ครึ่ง)	เลือกแกะสลักได้ตามชอบ ราคาตามความยาก-ง่าย ในการแกะสลัก	2-3 ชั่วโมง	
 BLUE ELEPHANT CUISINE & RESTAURANT	- Daily Course (1 ครึ่ง)	ทำอาหาร 4 อย่าง/ครึ่ง หรือ ทำอาหาร 3 อย่าง และของหวาน 1 อย่าง /ครึ่ง	3-4 ชั่วโมง ข้อดี - ได้ชมและชิมรสที่ถูกฉีกก่อนลงมือทำจริง	
	- Thai Cooking Course (12 ครึ่ง)	ทำอาหาร 2 อย่าง/ครึ่ง แถมของหวาน 1 อย่าง/ครึ่ง ผลัดเปลี่ยนเมนูทุกาเดือน	2-3 ชั่วโมง	ข้อดี - มีเวลาที่ยืดหยุ่น ข้อจำกัด - มีเมนูที่น้อยเมื่อเทียบกับที่อื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-2 แสดงข้อเปรียบเทียบด้านพื้นที่การทำอาหารของกรณีศึกษา

COOKING AREA

จำนวนผู้ใช้งาน	รูปแบบการเรียนการสอน	Material	องค์ประกอบ
 ผู้สอน 4 คน นักเรียน 10 คน เจ้าหน้าที 2 คน	คอร์สทำอาหาร - ชมการสาธิตพร้อมทำจริง - ทำอาหารเสร็จ จะเก็บไลน์ซักอ้างได้ เพื่อทำเมนูอื่น คอร์สแกะสลัก - ชมการสาธิตพร้อมทำจริง - เมื่อทำเสร็จจะนำผักเข้าห้กั๊วไว้ ก่อนนำ มาตกแต่งจาน		- เตาทำอาหาร 8 เตา - ส่วนเก็บจาน ช้อน ส้อม - ส่วนเก็บถุงพลาสติก - ส่วนล้างล้างมือ - ส่วนวางอุปกรณ์ใช้แล้ว - โต๊ะ 6 ที่นั่ง - ชั้นเก็บของ
 ผู้สอน 3 คน นักเรียน 16 คน เจ้าหน้าที่ 4 คน	- เยี่ยมชมตลาด - มีการสาธิตทำอาหาร ก่อนลงมือทำ จริง ทิสเชน - เจ้าหน้าที่เก็บภาชนะไป ล้างและเตรียมไว้ ที่ส่วนรับประทานอาหาร		ห้องสาธิต - เตาแก๊ส 6 เตา - กระจกเงา - โถงกั๊ว - โต๊ะเรียน 16 ตัว - ล้างล้างมือและที่เก็บของ
 ผู้สอน 1 คน นักเรียน 30 คน เจ้าหน้าที่ 3 คน	- สาธิตการทำอาหารทั้งหมดจนเกือบเสร็จ - ลงมือทำอาหาร - ผู้สอนคอยตรวจดูความเรียบร้อย - ทำเสร็จก็ยกอ๊ว		- เตาแก๊ส 6 เตา - เตาไฟฟ้า 2 เตา - ชั้นเก็บของ - ตู้เย็น

ตารางที่ 2-3 แสดงข้อเปรียบเทียบด้านส่วนโถงต้อนรับและที่พักคอยของกรณีศึกษา

RECEPTION & WAITING AREA

Plan	จำนวนผู้ใช้งาน	องค์ประกอบ	เฟอร์นิเจอร์/บรรยากาศ
 พื้นที่โดยรวม 33 ตร.ม.	เจ้าหน้าที่ 2 คน นักเรียนไม่เกิน 10 คน	- เตาแก๊ส 6 เตา - เตาไฟฟ้า 2 เตา - ชั้นเก็บของ - ตู้เย็น - โต๊ะเรียน 16 ตัว - ล้างล้างมือและที่เก็บของ	
 พื้นที่โดยรวม 29.50 ตร.ม.	เจ้าหน้าที่ 2 คน นักเรียนไม่เกิน 21 คน	- Coffee Table - ชุดโซฟา Loveseat - ชุดโต๊ะ 6 ที่นั่ง - ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง	
 พื้นที่โดยรวม 300 ตร.ม.	เจ้าหน้าที่ 4 คน ผู้ใช้งานไม่เกิน 200 คน	- Information Counter - Register Counter - ที่นั่ง 4 ชุด - โถงโล๊ว - Interactive Screen	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.4 กรณีศึกษาด้านแนวทางการออกแบบ





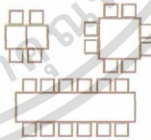




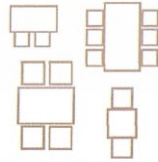




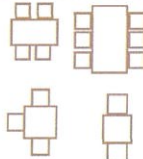
ตารางที่ 2-4 แสดงข้อเปรียบเทียบกิจกรรมต่างๆภายในนิทรรศการของกรณีศึกษา

EXHIBITION ACTIVITY

จำนวนผู้ใช้งาน	สิ่งที่ศึกษา	เฟอร์นิเจอร์/บรรยากาศ	ข้อดี/ข้อจำกัด
 <p>พนักงานประจำห้องละ 1-2 คน ผู้ใช้งาน ไม่เกิน 20 คน/รอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รูปแบบเข้าชมแบบบังคับเดิน - การฉายวิดีโอทัศน์เป็นรอบๆ - โมเดลจำลองบรรยากาศจริง - การชมกวีทัศน์หีขนาดฟ้า 		<p>ข้อดี</p> <ul style="list-style-type: none"> - เป็นระเบียบ - ได้ชมภาพพร้อมทั้งหมดของนิทรรศการ <p>ข้อจำกัด</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีเวลาจำกัด
 <p>พนักงานประจำห้องละ 1-2 คน ผู้ใช้งานไม่เกิน 20คน/รอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จำกัดจำนวนคนเข้าชมด้วย Introduction หนังสั้น - การแบ่งจังหวะเกมส์ กิจกรรม โมเดลจำลอง แดะห้อง 		<p>ข้อดี</p> <ul style="list-style-type: none"> - เดินดูนิทรรศการได้อย่างอิสระ <p>ข้อจำกัด</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีกิจกรรมให้เล่น ให้เรียนรู้ ไม่น่าเบื่อ
 <p>ไม่จำกัดจำนวนต่อรอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รูปแบบการเข้าชมแบบอิสระ - การจัดกิจกรรมที่ได้อิมเมจได้กลิ่น ได้ยินเสียง ของอาหาร - เน้นการจัดกิจกรรมภายนอก และ Workshop 		<p>ข้อดี</p> <ul style="list-style-type: none"> - เดินดูนิทรรศการได้อย่างอิสระ <p>ข้อจำกัด</p> <ul style="list-style-type: none"> - นิทรรศการมีขนาดเล็ก

ตารางที่ 2-5 แสดงข้อเปรียบเทียบด้านการออกแบบร้านอาหารของกรณีศึกษา










RESTAURANT DESIGN

บรรยากาศ	Color Scheme	Material	Furniture	จุดเด่น
 				<ul style="list-style-type: none"> - การใช้สีและวัสดุที่น้อย - ดูหรูหราด้วย เพดานที่สูง - ตกอลักษณ์และอนุรักษ วัสดุเก่าไหลาดาร
 				<ul style="list-style-type: none"> - ลดัดเคยเป็นวังมาก่อน - การจัดตำแหน่งที่นั่งให้รับกับบรรยากาศ ตรีหม่มฟ้า - การซ่อนไฟหลบ ทำให้ดูหรูหรา
 				<ul style="list-style-type: none"> - การนำอุปกรณ์เครื่องใช้มา ตกแต่งระหอบ - ดุผลี Earth Tone แดะสวย วามด้วย Texture - การเสริมาอาหารเป็นชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-6 แสดงข้อเปรียบเทียบของการออกแบบห้องสมุดและกิจกรรมภายในของกรณีศึกษา

LIBRARY DESIGN & ACTIVITY

บรรณารักษ์	Color Scheme	Material	องค์ประกอบ	จุดเด่น
			<ul style="list-style-type: none"> - ชั้นหนังสือทำอาหาร - โซฟาและโต๊ะอ่านหนังสือ - บริการนำสูตรไปประกอบอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - บริการเรียนทำอาหารจากสูตรอาหารใหม่ห้องสมุด
			<ul style="list-style-type: none"> - เตาहीเตอร์ติดดอ - สอบถาม - ที่นั่งแบบกึ่งหึ่งกึ่งนอน - บริการคอมพิวเตอร์และสารสนเทศ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีหนังสือจำนวน 6,000 เล่ม - การจัดวางแห่งที่หึ่ง บริการคอมพิวเตอร์ และตู้หนังสือ
			<ul style="list-style-type: none"> - ห้องจัด Workshop ภายในห้องสมุด - ที่นั่งอ่านหนังสือ - พื้นไม้และพรมหลาย 	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดกลุ่มที่หึ่งที่เป็นพื้นที่เล่นและพอมหลาย

จากกรณีศึกษา สามารถสรุปการนำไปใช้งานได้ ดังนี้

ตารางที่ 2-7 แสดงผลสรุปการนำกรณีศึกษาไปใช้ในโครงการ

APPLY TO PROJECT

	<ul style="list-style-type: none"> Cooking Course Carving Course 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert Course Cooking Class Area Req. 		<ul style="list-style-type: none"> Exhibition Activity Workshop Activity
	<ul style="list-style-type: none"> Cooking Course (For Tourist) Restaurant Furniture 	<ul style="list-style-type: none"> Cooking Class Area Req. Waiting Area 		<ul style="list-style-type: none"> Restaurant Furniture Restaurant Mood & Tone
	<ul style="list-style-type: none"> Cooking Class Area Req. 			<ul style="list-style-type: none"> Restaurant Furniture Restaurant Mood & Tone
	<ul style="list-style-type: none"> Reception Exhibition Activity 	<ul style="list-style-type: none"> Exhibition Design Library Function 		<ul style="list-style-type: none"> Library & Restaurant Activity
	<ul style="list-style-type: none"> Exhibition Activity Exhibition Design 	<ul style="list-style-type: none"> Exhibition Time Table 		<ul style="list-style-type: none"> Workshop Activity

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.3.1 ประวัติของโครงการ

1. ประวัติความเป็นมาของท่าเตียน

ตามความเชื่อโบราณ ท่าเตียน หมายถึงที่โล่งเตียน ที่โล่งเตียนนี้มีความเป็นมาจากการที่ยักษ์สองตนคือยักษ์วัดแจ้ง (วัดอรุณ) และยักษ์วัดโพธิ์(วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม) ซึ่งเป็นวัดที่ขนานสองข้างด้านทิศเหนือและใต้ของชุมชนอยู่ ยักษ์สองตนนี้เกิดสู้รบกัน ยักษ์นั้นมีร่างที่ใหญ่โตมโหฬาร เมื่อรบกันแล้ว ก็ทำให้ผืนดินที่อยู่ระหว่างกลางนั้นกลายเป็นที่โล่งเตียน นี่จึงเป็นที่มาของการเรียกชื่อบริเวณนี้ว่า ท่าเตียน เรื่อยมาจนปัจจุบัน

มีผู้สันนิษฐานว่ามาจากคำว่า ฮาเตียน ซึ่งเป็นชื่อหนึ่งในประเทศญวน ชาวญวนได้อพยพเข้ามาตั้งฐานพำนักในประเทศไทยหลายครั้งหลายหน และกระจายอยู่ทั่วไปทั้งในพระนครและธนบุรี มีชาวญวนบางคนซึ่งเห็นภูมิประเทศบริเวณนี้คล้ายคลึงกับภูมิประเทศส่วนหนึ่งของเมืองฮาเตียนที่เคยอยู่อาศัยจึงเรียกบริเวณนั้นว่าฮาเตียน เพื่อให้คล้ายความคิดถึงถิ่นฐานที่เคยอยู่ ต่อมาจึงเพี้ยนเป็นสำเนียงไทยว่า “ ท่าเตียน” อาจกล่าวได้ว่าบ้านญวนแห่งแรกบนเกาะรัตนโกสินทร์ คือบ้านญวนในแถบท่าเตียนถึงพาหุรัด เรียกว่าญวนฮาเตียนหรือท่าเตียนในปัจจุบัน

หลักฐานที่พอจะอ้างได้จากผู้คนที่อยู่อาศัยในชุมชนมานานแล้ว 70 – 100 ปีก่อน ท่าเตียนยังเป็นสถานที่สำคัญในฐานะสถานการค้าและแหล่งชุมชนชาวจีน สภาก่อโดยทั่วไปชุมชนท่าเตียน เป็นชุมชนที่อยู่ติดแม่น้ำเจ้าพระยาตลอดแนวแม่น้ำเนื้อที่บริเวณ 3.5 ไร่ จำนวนบ้านเรือน 800 คับเรือนส่วนใหญ่ 80 เปอร์เซ็นต์เป็นที่ของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ เป็นอาคารพาณิชย์เก่าแก่สมัย ร.5 เป็นสถาปัตยกรรมยุโรปสมัยเรอเนสซองส์ บริเวณริมน้ำปลูกที่รูกคลองค่อนข้างหนาแน่น อาชีพเป็นการค้าขาย ตลอดแนวย่านถนนท้ายวัง นอกจากนี้ยังมีแหล่งสถาปัตยกรรมที่สำคัญ ชุมชนท่าเตียนนอกจากมีความเก่าแกแล้วยังเป็นที่มีความรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจ การขนส่งที่สำคัญจะเห็นได้ว่ามีการค้าขายสินค้าทางเรือเป็นส่วนมาก

2. นโยบายของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์

พันธกิจ ของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ คือ เป็นองค์กรที่จัดตั้งขึ้นเพื่อบริหารจัดการทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ โดยคำนึงถึงประโยชน์อย่างยั่งยืนของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย

นโยบายเกี่ยวกับการปรับปรุงคุณภาพของบริเวณตึกแถวท่าเตียน จะยึดหลัก “อนุรักษ์ พัฒนา ยั่งยืน” ซึ่งดำเนินโครงการบนพื้นฐานแห่งการรักษา “คุณค่าของความหลากหลายทางวัฒนธรรมบนพื้นที่ประวัติศาสตร์” อย่างเหมาะสม เป็นไปตามหลักวิชาการและหลักการอนุรักษ์แบบสากล คงไว้ซึ่งคุณค่าทางสถาปัตยกรรมที่มีความสวยงาม โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ ในขณะเดียวกัน ก็สามารถตอบสนองการใช้งานในยุคปัจจุบันได้อย่างสะดวก

2.3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารชาววัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ประวัติความเป็นมาของอาหารชาววังในสมัยโบราณ

ก่อนที่จะเป็นอาหารชาววัง จุดกำเนิดมาจากอาหารชาวบ้าน ซึ่งมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย อาหารไทยในสมัยสุโขทัยจากไตรภูมิพระร่วงของพญาสิทธิ กล่าวถึงอาหารไทยในสมัยนี้ว่า มีข้าวเป็นอาหารหลัก โดยกินร่วมกับกับข้าว ที่ส่วนใหญ่ได้มาจากปลา มีเนื้อสัตว์อื่นบ้าง การปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า “แกง” เป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ ผักที่กล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แดงและน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานก็ใช้วัตถุดิบที่บ้าน เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้งส่วนหนึ่งนิยมกินผลไม้แทนอาหารหวาน

การที่อาหารชาวบ้านเข้าไปอยู่ในวังได้เนื่องจากเหล่าชาวบ้านได้นำอาหารเหล่านี้ถวายแด่เจ้านายหรือกษัตริย์ นอกจากนี้ อาหารชาวบ้านยังได้มีการนำไปจัดอยู่ในพิธีบวงสรวงบุคคลสำคัญหรือกษัตริย์ จึงทำให้อาหารโบราณนี้ถูกทำให้มีค่ามากขึ้นเรื่อยๆจนกลายเป็นสูตรเฉพาะในวัง

ในสมัยโบราณ มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างแดนทางด้านการค้าขาย ทำให้อาหารแขก อาหารจีน และอาหารโปรตุเกส ได้เข้ามาในยุครอยุทธยา และได้ผสมผสานกลมกลืนไปกับอาหารชาววังชนิดอื่นๆ อาทิ ซุปต่างๆ เนื้อหมู แกงกะทิ ขนมหวานที่ใช้ไข่แดงเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น

2. ประวัติความเป็นมาของอาหารชาววังในกรุงรัตนโกสินทร์

ต่อมาอาหารชาววังถูกเรียกในอีกชื่อหนึ่งว่า “กับข้าวเจ้านาย” และยังมีลักษณะพื้นฐานทั่วไปเหมือนอาหารชาวบ้าน แต่จะคุณลักษณะพิเศษที่แตกต่างออกไปคือ ความอุดมสมบูรณ์และสดใหม่ของอาหาร กรรมวิธีที่สลับซับซ้อน ประณีต พิถีพิถัน ใช้เวลานาน ต้องมีความแตกต่าง วิจิตรบรรจง คือต้องเป็นทั้งอาหารปากและอาหารตา มีรสชาติที่นุ่มนวล ไม่รสจัด ไม่เค็มมาก และไม่หวาน มีความกลมกล่อม ไม่มีของหมักดอง ไม่มีของคาว ของแข็ง หรือกระดูก สามารถเคี้ยวได้ง่าย และตัดพอดีคำจัดถวายในถาดเงินหรือถาดทอง และรสชาติของอาหารต้องสอดคล้องกัน อย่างเช่น น้ำพริกที่มีรสเผ็ด ก็จะมีหมูหวานเพื่อลดความเผ็ด

แต่วังแต่ละวังจะมีสูตรการทำต่างกันไป โดยมีจุดศูนย์รวมอยู่ที่พระบรมมหาราชวัง โดยทั่วไปแล้วอาหารชาววังมีความแพร่หลายอยู่ในขอบเขตที่จำกัดคืออยู่ในแวดวงของเจ้านายและพระประยูรญาติ แต่ละครัวก็จะมีตำรับของตัวเองไม่เผยแพร่สู่สาธารณะ จะสอนให้เฉพาะวงเครือญาติหรือศิษย์ที่ได้พิสูจน์ตัวเองว่ามีความจงรักภักดีและรับใช้ใกล้ชิด บทความนี้จะศึกษาเฉพาะตำรับอาหารชาววังที่เจ้าของตำรับได้รวบรวมและมีหลักฐานอ้างอิงเป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งผู้รวบรวมส่วนใหญ่ก็เป็นสะใภ้ของราชวงศ์หรือตระกูลขุนนาง

ความรุ่งเรืองของอาหารชาววังในยุครัตนโกสินทร์เริ่มต้นมาจากสมัยรัชกาลที่ 2 ถึงขั้นมีบทประพันธ์ที่ชื่อว่า “ภาพย์เห็นชมเครื่องคาวหวาน” ซึ่งเป็นบทประพันธ์โดย พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) เล่าเรื่องราวการรำพึงรำพันถึงสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี โดยนำเอาชื่ออาหาร ลักษณะส่วนประกอบ หรือความสัมพันธ์มาเชื่อมโยงเข้ากับการรำพึงรำพันนั้น

2. ขนมไทย

คำว่า “ขนม” ในภาษาไทยนั้นถูกค้นพบที่มีการนำมาใช้ตั้งแต่สมัยสุโขทัย และถูกนำมาใช้เรื่อยมาทั้งใน กรุงศรีอยุธยา และกรุงรัตนโกสินทร์ และขนมไทยนั้นได้ถูกพัฒนาเรื่อยมา ทั้งการริเริ่มนำเทคนิคและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เทคโนโลยีการทำขนมหวานจากต่างประเทศ อย่างเช่น ฝรั่งเศส มาใช้ทำขนมในวัง ทำให้เกิดเป็น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ฯลฯ ในช่วงสมัยของกรุงศรีอยุธยา และมีการพัฒนาจนถึงปัจจุบัน

3. การแกะสลักผักผลไม้

การแกะสลักถือเป็นศิลปะแขนงหนึ่งซึ่งมีวิจิตรประสงค์หลักอยู่ 2 อย่าง คือ การแกะสลักเพิ่มความสวยงามเพื่อรับประทานกับแกะสลักเพื่อการตกแต่ง โดยการแกะสลักเพื่อรับประทานนั้นจะเป็นการทำเสร็จแล้วใช้งาน ส่วนใหญ่จะเป็นการ ปลอก คว้าน สำหรับผัก ผลไม้บางชนิดเมื่อแกะสลักแล้วจะเกิดความดำขึ้นบนเนื้อผักผลไม้ จึงต้องนำไปแช่น้ำผสมเกลือหรือน้ำผสมน้ำตาลจางๆ เพื่อช่วยลดความดำให้ผักผลไม้ยังคงความสวยงามไว้ แล้วจัดเสิร์ฟ หากเป็นการแกะเพื่อความสวยงามจะแกะสลักลอยตัวบนผักหรือผลไม้ตลอดทั้งผล หากต้องการนำมารับประทานก็จะตัดส่วนที่แกะสลักออกแล้วทานเนื้อด้านใน เนื่องจากเนื้อแกะสลักที่สัมผัสส่วนนั้นจะสูญเสียคุณค่าทางอาหารและบางครั้งจะมีการนำเศษไม้หรือกาวมาใช้กับการแกะสลัก จึงไม่นิยมนำส่วนที่แกะสลักแล้วมารับประทาน

4. การจัดสำรับอาหาร

สำรับของเจ้านาย (ในที่นี้หมายถึงของพระเจ้าอยู่หัว) สำรับที่จัดจะต้องใส่ในพานทอง หรือถาดทอง ซึ่งมีความวิจิตรบรรจง เครื่องในสำรับต้องมีอย่างน้อย 7 อย่าง และมีกวางเครื่องจิ้มไว้ตรงกลาง และผักจิ้มที่แกะสลักสวยงามไว้ด้านหนึ่ง

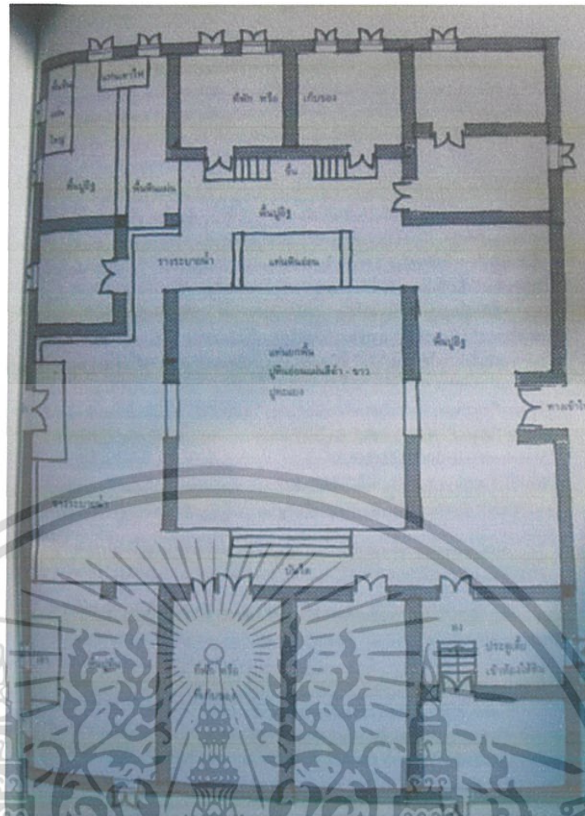
5. อุปกรณ์ ภาชนะ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร

ภาชนะสำหรับประกอบอาหาร หากอยู่ในห้องเครื่องก็จะเป็นภาชนะ หม้อ กระทะ อุปกรณ์ต่างๆ เหมือนกับภาชนะชาวบ้านทั่วไป แต่โดยการจัดสำรับเสิร์ฟอาหาร จะต้องจัดในพานเงิน พานทอง หรือเครื่องเบญจรงค์ ซึ่งหากเป็นโอกาสพิเศษ อาจมีบ้างที่จัดใส่กะลา หรือจัดสำหรับแบบชาวบ้าน ซึ่งใช้ภาชนะเป็นไม้หรือพานโตก ชั้นโตก ซึ่งจะใช้เวลาเฉพาะโอกาสที่เสด็จออกไปประทับนอกพระราชวัง ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของบรรยากาศและความพึงพอใจของพระเจ้าอยู่หัวและพระบรมวงศานุวงศ์แต่ละพระองค์ว่าจะโปรดการจัดสำรับในรูปแบบที่ต่างจากเดิมเหล่านั้นหรือไม่ โดยการจัดสำรับ ก็ขึ้นอยู่กับ

2.3.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ในวังในสมัยรัตนโกสินทร์

1. วิถีชีวิตความเป็นอยู่ในเรือนเครื่องต้น

ผู้ที่จะสามารถทำอาหารในวังได้นั้น จะต้องเป็นสุภาพสตรี และอาศัยอยู่ในเขตพระราชฐานชั้นในเท่านั้น โดยสตรีใดที่ได้รับถวายหน้าที่เป็นฝ่ายอาหารที่เรียกว่า "เครื่องต้น" จะเป็นทีโปรดปรานของเจ้านายและมีโอกาสได้เลื่อนขั้นหรือรับรางวัลจากพระมหากษัตริย์ได้



รูปที่ 2-52 แสดงผังของห้องเครื่องพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ

ภายในเรือนเครื่องต้น ในที่นี้จะยกตัวอย่างเรือนเครื่องต้นของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ที่ จะมีการแบ่งสัดส่วนของห้องต่างๆ แยกออกไป โดยแต่ละห้องก็จะทำอาหารต่างสำหรับกันออกไป เช่น ส่วน เครื่องหวาน เครื่องว่าง ส่วนเก็บของ ส่วนการเตรียมของ เต่า เครื่องจิ้ม โดยจะมีที่นั่งทำอาหารตรงกลาง ไว้ตั้ง สำหรับ โดยจะมีลักษณะเป็นการก่อกำแพงปูนยกพื้นขึ้น พื้นโดยรอบปูด้วยอิฐ และช่องทางระบายน้ำไว้รอบๆ ส่วน ห้องเก็บของหรือห้องทำอาหารอยู่รอบๆก็จะยกพื้นสูงเช่นกัน ทั้งนี้เพื่อความสะอาดในการทำอาหาร

พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ทรงมีฐานันดรศักดิ์เมื่อแรกประสูติว่า หม่อมเจ้าสาย เป็นพระธิดาในพระองค์เจ้าดาวัลย์ กรมหมื่นภูมินทรภักดี และหม่อมจิ้นเป็นพระมารดา พระ บิดาได้นำถวายตัวให้เป็นข้าในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตั้งแต่ยังมีได้เสด็จขึ้นครองราชสมบัติ ด้วยเหตุนี้ เมื่อพระบิดาสิ้นพระชนม์ จึงต้องเข้ามาอยู่ในวังหลวง และได้อยู่ในพระอุปถัมภ์ของพระเจ้าบรมวงศ์ เธอ กรมพระสุครำตันราชประยูร ทรงได้รับความไว้วางพระราชหฤทัยให้ทรงสนองพระเดชพระคุณในเรื่อง สำคัญจนตลอดรัชกาล นั่นคือ ได้ทรงเป็นผู้กำกับห้องเครื่องต้น ซึ่งทรงเชี่ยวชาญเป็นพิเศษทั้งคาวและหวาน และได้ทรงยึดถือพระภาระหน้าที่อันหนักนี้เป็นความรับผิดชอบโดยเต็มความสามารถ ดังนั้น ไม่ว่าจะเสด็จ ประพาส ณ ที่ใดก็จะโปรดให้พระวิมาดาเธอฯ ตามเสด็จ เพื่อประกอบพระกระยาหารถวายด้วยแทบทุกครั้ง คำ เลื่องลือในเรื่องความเป็นเลิศในการประกอบอาหารทั้งคาวและหวานดังกล่าวนี้นี้ ทำให้พระตำหนักพระวิมาดา เธอฯ ได้รับการยกย่องเป็นประดุจสำนัก ซึ่งประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้สำหรับกุลสตรีชาววังในเรื่องสำหรับคาว หวาน บรรดาข้าหลวงในสำนักนี้ได้ชื่อว่ามีชื่อเสียงและฝีมือเป็นเลิศ ผู้ใดผ่านการอบรมในสำนักนี้แล้ว ย่อมเป็นที่ยกย่องกันว่า “ยอดเยี่ยม” ทุกคน ตัวอย่างเช่น หม่อมเจ้าหญิง คอยท่า ปราโมช ซึ่งเข้ามารับราชการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำเครื่องต้นอยู่กับพระวิมาดาเธอฯ ตั้งแต่รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวนั้น เมื่อถึงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ก็ได้ทรงเป็นผู้อำนวยการ ห้องเครื่องต้นสืบต่อมาอีกรัชกาลหนึ่ง

2. ลักษณะทางสถาปัตยกรรม

ในช่วงรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชการที่ 5 เนื่องจากมีการเสด็จประพาสยุโรปบ่อยครั้ง จึงโปรดฯ ให้สร้างอาคารที่ดูทันสมัย ซึ่งในยุคนั้น ความทันสมัยและแสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองคือการสร้างสถาปัตยกรรมตะวันตก โดยยึดตามสไตล์ เรนซองส์ นีโอคลาสสิก และโคโลเนียล ดังนั้นในการออกแบบภายในของห้องต่างๆ ในพระราชวังลดาจักราชการในยุคนั้น จึงมีลวดลายและการผสมผสานของความคลาสสิกตะวันตก แต่จัดวางพื้นที่ ผังอาคาร ห้องต่างๆตามความคุ้นชินแบบไทย

ในอาคารตึกแถวพาณิชย์ และเรือนของขุนนางระดับสูง มักมีการออกแบบอาคารให้เป็นสไตล์โคโลเนียล ผสมผสานกับศิลปะไทยตามความชำนาญของช่างพื้นถิ่นที่ชาวสยามในยุคนั้นเรียกกันว่า “ตึกฝรั่ง” สำหรับที่พักอาศัย ประเภทเรือนไม้ จำนำศิลปะตะวันตกมาประยุกต์ เช่น เรือนปั้นหย่า ซึ่งดัดแปลงมาจากเรือนไม้ของยุโรป เริ่มสร้างขึ้นก่อนในพระราชวัง ก่อนแพร่หลายไปยังบ้านเรือนประชาชน ก่อนจะวิวัฒนาการเป็นเรือนมะนิลา และเรือนขนมปังขิง ซึ่งลักษณะของเรือนขนมปังขิงโดยส่วนมาก จะมีการตกแต่งรายละเอียดการฉลุและปูนปั้นที่สวยงาม มีคิริระบายมีลักษณะหิ้งงอคลายแย่งชิง ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมาก ในยุคสมัยพระนางเจ้าวิกตอเรียที่ 2 แห่งราชวงศ์อังกฤษ ซึ่งสไตล์การตกแต่งนี้ ก็เป็นส่วนหนึ่งของอาคารรูปแบบโคโลเนียลเช่นกัน

3. การแต่งกาย

ในเรื่องการแต่งกาย ในโครงการจะเน้นเรื่องการแต่งกายในสมัยรัชการที่ 5 ซึ่งมีลักษณะดังนี้

การแต่งกายหญิง ผู้หญิงจะนุ่งผ้าลายโจงกระเบน เสื้อกระบอก แขนยาว ผ่าอก ท้มผ้าแพร จีบตามขวาง สไบเฉียงทับบนเสื้ออีกชั้นหนึ่ง ถ้าอยู่บ้านจะท้มแต่สไบ ไม่สวมเสื้อ เมื่อมีงานพิธีจะนุ่งท้ม ผ้าตาด เลิกไว้ผมปี และหันมาไว้ผมยาวประบ่า

การแต่งกายชาย ผู้ชายจะนุ่งผ้าม่วงโจงกระเบน สวมเสื้อราชประแตน สวมหมวกทรงนกยูง ถือไม้เท้า และไว้ผมรองทรง หากไปงานพิธีจะสวมถุงเท้าและรองเท้าด้วย การสวมเสื้อแพรสีจะสวมตามกระทรวงและหมวดต่างๆ ดังนี้

- ชั้นเจ้านาย สวมเสื้อสีไหล
- ชั้นขุนนางกระทรวงมหาดไทยสวมเสื้อแพรสีเขียวแก่
- ชั้นขุนนางกระทรวงกลาโหม สวมเสื้อแพรสีลูกหว้า
- ชั้นขุนนางกรมท่า (กระทรวงต่างประเทศ) เสื้อแพรสีน้ำเงิน (สีกรมท่า)
- ชั้นมหาดเล็ก สวมเสื้อแพรสีเหล็ก
- พลเรือน สวมเสื้อปัก เป็นเสื้อคอปิด มีชายไม่ยาวมาก คาดเข็มขัดไว้นอกเสื้อ

4. การเปลี่ยนแปลงของอาหารชาววัง

อาหารชาววังเจริญสูงสุดในสมัยรัชกาลที่ 5 และเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงในสมัยรัชกาลที่ 6 ที่ในวังนิยมรับประทานอาหารยุโรปเป็นจำนวนมาก ต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงการปกครอง และวัฒนธรรมตะวันตกเริ่มเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เข้ามาอย่างเต็มที่ในช่วงใกล้สงครามโลกครั้งที่ 1 จึงทำให้ข้าหลวงและข้าราชการที่เคยอยู่ในวังได้กระจายตัวไปกับชาวบ้าน ดังนั้นจึงทำให้อาหารชาววังหลายชนิดปะปนไปกับอาหารชาวบ้าน นอกจากนี้ชาวบ้านยังมีพฤติกรรมมารับประทานอาหารที่เปลี่ยนไป ต้องการสิ่งทีรวดเร็ว และสะดวก จึงกำเนิดอาหารประเภทข้าวแกงขึ้น และในสมัยรัชกาลที่ 9 ที่พระมหากษัตริย์ทรงมีพระราชกรณียกิจเป็นจำนวนมาก ดังนั้นลักษณะเครื่องเสวยจึงเปลี่ยนไปเป็นสิ่งที่หาได้ง่าย ทำง่าย เสวยง่าย ไม่ต้องใช้พิธีการอะไรมากมาย แต่ยังคงตั้งใจและความพิถีพิถันเอาไว้

จากกล่าวสรุปได้ว่า อาหารชาววังนั้นเริ่มต้นมาจากอาหารชาวบ้าน จนมีความเจริญรุ่งเรืองมากขึ้น มีความพิถีพิถันมากขึ้น เป็นของมีค่าคู่บ้านคู่เมือง แต่เมื่อกาลเวลาเปลี่ยนไป การใช้ชีวิตที่เร่งรีบ รวมไปถึงวัฒนธรรมการรับประทานแบบเร่งด่วน (Fast Food) ได้มีอิทธิพลเข้ามาในประเทศไทยมาก ทำให้อาหารชาววังได้ลดทอนพิธีการ ลง ทำอาหารที่ง่ายขึ้น แต่ยังคงความตั้งใจ ประณีต พิถีพิถันในทุกสชาติเหมือนเดิม

2.3.4 เอกลักษณะขององค์กร

ในโครงการนี้ จะมีเอกลักษณ์ ที่สื่อถึงความเป็นไทย มีความประณีต มีความล้ำค่า และต้นตำรับ เหมือนกับอาหารชาววังที่นำเสนอได้อย่างวิจิตรบรรจง ผ่านโครงสร้าง เหลือง ขาว น้ำตาล ที่ดูสะอาด เรียบเก๋ถึงสัญลักษณ์โลโก้เป็นรูปพาน สื่อถึงการส่งต่อ ส่งผ่าน นอกจากนี้ ในสมัยก่อน พานยังเป็นภาชนะสำหรับใส่สำรับของพระมหากษัตริย์อีกด้วย และการแต่งกายของพนักงาน จะนุ่งโจงกระเบน ผู้หญิงจะสวมใส่ควบคู่กับเสื้อแขนกระบอก และรวบผมเรียบร้อย ส่วนผู้ชายจะสวมเสื้อราชประแตน ยกเว้นเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการสอนทำอาหาร จะใส่ชุดเชฟตามปกติ แต่จะมีการคาดผ้าและติดเข็มกลัดโลโก้โครงการ

2.3.5 สายงานบริหารและอัตรากำลัง

2.3.5.1 ลักษณะการบริหารของโครงการ

โครงการศูนย์การเรียนรู้ต้นตำรับ อยู่ภายใต้การดูแลของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ เป็นโครงการที่เกิดขึ้นเพื่อต้องการสืบสานวัฒนธรรมอาหารชาววังให้คงอยู่ต่อไป มีโครงสร้างองค์กรแบบการแบ่งตามหน้าที่และความสามารถ (Functional Structure) โดยมีคณะกรรมการจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์เป็นที่ปรึกษา มีผู้อำนวยการศูนย์การเรียนรู้เป็นผู้ดูแลกำกับฝ่ายต่างๆ 1 อัตรากำลัง และพนักงาน

3.3.2 ตารางแสดงจำนวนและหน้าที่

บุคลากรฝ่ายบริหารงานทั่วไป

ตาราง 2-8 แสดงตำแหน่งหน้าที่และจำนวนพนักงานในส่วนบริหารงานทั่วไป

แผนก	ตำแหน่ง	หน้าที่	อัตรากำลัง
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	ผู้จัดการ	- ดูแลความเรียบร้อยและประสานงานบนแผนย่อย - ประสานงานกับผู้จัดการฝ่ายอื่นๆ	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริหารอาคารสถานที่	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลความเรียบร้อยของผู้เช่ารายย่อย - เรียกเก็บค่าเช่าและจัดสรรพื้นที่ให้ผู้เช่ารายย่อย - จัดทำตารางการเข้าใช้ส่วน Workshop 	2
ธุรการ	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลและจัดการงานเอกสารในโครงการ - รับและจัดเก็บพัสดุ - บริการพิมพ์และสำเนาเอกสาร - ประสานงานกับแผนกต่างๆ 	2
บริหารบุคคล	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - จัดหาบุคลากร - คัดเลือกบุคลากรเข้าทำงาน ทำสัญญาว่าจ้าง - การดูแลปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายแรงงาน - ดูแลสวัสดิการและความเป็นอยู่ภายในองค์กร 	2
ฝ่ายการเงิน	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบงบประมาณ 	2
	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - จัดสรรงบประมาณ เงินทุน กำไร - ทำบัญชี และตรวจสอบบัญชี - รับเงินและเบิกจ่ายเงิน 	2
ฝ่ายควบคุมคุณภาพ	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานโดยภาพรวมของโครงการ - จัดเก็บและบันทึกเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพในทุกๆ ครั้ง - ตรวจสอบและวัดระดับคุณภาพบุคลากร 	1
	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบและวัดระดับคุณภาพวัตถุดิบในการทำอาหาร - ตรวจสอบและวัดระดับความเรียบร้อยในห้องปฏิบัติการอาหาร และห้องครัว 	1
ฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - จัดการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด - จัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย - วางแผนและปรับแผนงานให้กิจการราบรื่น 	2
	เจ้าหน้าที่	<ul style="list-style-type: none"> - ประชาสัมพันธ์ไปยังสื่อต่างๆ - ติดต่อลูกค้าเมื่อมีโปรโมชั่นหรือบริการหลังการขายต่างๆ 	2
	เจ้าหน้าที่		3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

		<ul style="list-style-type: none"> - ให้คำแนะนำและคำปรึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับภายในโครงการ - ให้บริการลูกค้า ในการสมัครสมาชิก หรือการลงทะเบียนเข้าใช้ส่วนต่างๆ ของโครงการ 	
--	--	---	--

บุคลากรฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ตาราง 2-9 แสดงตำแหน่งหน้าที่และจำนวนพนักงานในส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

แผนก	ตำแหน่ง	หน้าที่	อัตรา
ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	ผู้จัดการ	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลและวางแผนงานโภชนาการ - ดูแลร้านและส่วนกิจการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ 	1
ฝ่ายการสอนการทำอาหาร	เชฟสอนทำอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - จัดวางตารางการเรียนการสอน - สอนและแนะนำการทำอาหาร - สอนและแนะนำการแกะสลัก - วางแผนตรวจสอบวัตถุดิบและจัดซื้อวัตถุดิบ 	6
	เจ้าหน้าที่ผู้ช่วย	<ul style="list-style-type: none"> - อำนวยความสะดวกให้กับผู้สอน - ช่วยดูแลและควบคุมผู้เรียน - ให้คำแนะนำด้านเทคนิคการทำอาหารแก่ผู้เรียน - ทำความสะอาดและดูแลความเรียบร้อยในส่วนปฏิบัติการ 	4
ฝ่ายดูแลร้านอาหาร	ผู้จัดการ	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลและรับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งในด้านคุณภาพ และมาตรฐาน การต้อนรับ และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้ถูกสุขอนามัย 	1
		<ul style="list-style-type: none"> - ตอบสนองความพึงพอใจของผู้รับบริการ แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นเมื่อเกิดการร้องเรียน - ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน - แบ่งงานและควบคุมพนักงานในร้าน - ดูแลความเรียบร้อยของการเตรียมกาเปิดและปิดร้าน 	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	เชฟประจำ ร้านอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบทำสต็อกวัตถุดิบ และสั่งซื้อวัตถุดิบ - วางแผนจัดการเมนูอาหารและเมนูพิเศษในแต่ละวัน - ทำอาหารตามที่ลูกค้าสั่ง - ควบคุมคุณภาพของอาหารในทุกๆ 	4
	ผู้ช่วยเชฟ	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมคุณภาพของอาหารในทุกๆ ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมอาหารไปจนถึงการตกแต่งจานอาหาร - ช่วยเหลือเชฟในการทำอาหารแต่ละเมนู - จัดเตรียมวัตถุดิบเบื้องต้นเพื่อนำมาทำอาหารในแต่ละวัน 	3
	เจ้าหน้าที่ แกะสลัก	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลความสะอาดและความเรียบร้อยในห้องครัว - ตรวจสอบและแก้ไขงานแกะสลัก - ตกแต่งจานตามคำสั่งของเชฟ 	6
	พนักงานเสิร์ฟ	<ul style="list-style-type: none"> - แกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่งจานอาหารและตกแต่งร้านอาหารในโอกาสพิเศษ - ต้อนรับ ดูแลและบริการลูกค้าตั้งแต่เข้ามาในร้านจนคิดเงินและลูกค้าออกจากร้าน - รับโทรศัพท์ จองที่นั่งให้ลูกค้า - ทำความสะอาดและดูแลความเรียบร้อยหน้าร้าน - ประสานงานกับส่วนทำอาหารเมื่อลูกค้าต้องการเรียนทำอาหารเมนูที่รับประทาน 	

บุคลากรฝ่ายวิชาการ

ตาราง 2-9 แสดงตำแหน่งหน้าที่และจำนวนพนักงานในส่วนวิชาการ

แผนก	ตำแหน่ง	หน้าที่	อัตรา
ฝ่ายวิชาการ	ผู้จัดการ	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมดูแลความเรียบร้อยในด้านข้อมูลการจัดนิทรรศการและข้อมูลทางด้านวัฒนธรรม - ดูแลความเรียบร้อยในส่วนนิทรรศการ การทำ Workshop และห้องสมุด 	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายดูแลนิทรรศการ	<p>นักวิชาการ</p> <p>เจ้าหน้าที่ควบคุมระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>พนักงานต้อนรับ</p> <p>เจ้าหน้าที่</p>	<ul style="list-style-type: none"> - วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ - จัดเก็บและรวบรวมความรู้เพื่อนำไปตีพิมพ์หรือเผยแพร่ - ประสานงานกับฝ่ายประชาสัมพันธ์เพื่อจัดกิจกรรมให้ความรู้และจัดทำวารสารวิชาการ - ตรวจสอบข้อมูลในนิทรรศการให้มีความถูกต้อง สมบูรณ์ไม่ผิดพลาด - ดูแลความเรียบร้อยของอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดนิทรรศการ - ซ่อมบำรุงและจัดหาอุปกรณ์ทดแทนในกรณีฉุกเฉิน - ควบคุมระบบแสง สี เสียง และจัดการเวลา ภายในนิทรรศการ - ต้อนรับลูกค้า อำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าใช้งาน - จัดเตรียมอุปกรณ์และอธิบายภาพรวมของนิทรรศการให้ลูกค้า - ตรวจสอบและควบคุมจำนวนผู้เข้าใช้งานในแต่ละรอบให้ไม่มากจนเกินไป - ดูแลความเรียบร้อยภายในนิทรรศการให้คำแนะนำและสอนการใช้งานอุปกรณ์ต่างๆแก่ผู้เข้าใช้งาน - พาผู้เข้าใช้งานเดินชมนิทรรศการให้ทั่วถึง 	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>8</p>
ฝ่ายห้องสมุด	<p>บรรณารักษ์</p> <p>เจ้าหน้าที่ให้คำปรึกษา</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดเก็บและดูแลความเรียบร้อยภายในห้องสมุด - จัดหาหนังสือและสื่อต่างๆเข้ามาในโครงการ - บริการถ่ายเอกสาร - บริการด้านรหัส WIFI อินเทอร์เน็ต - ดูแลความเรียบร้อยภายในห้องสมุด - ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาหาร - ประสานงานกับส่วนทำอาหารเมื่อลูกค้าต้องการเรียนทำอาหารตามสูตรในหนังสือในห้องสมุด 	<p>2</p> <p>2</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปจำนวนพนักงานประจำ

ฝ่ายบริหารทั่วไป	15	คน
ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	49	คน
ฝ่ายวิชาการ	13	คน
ผู้อำนวยการและเลขา	3	คน
รวมทั้งหมด	80	คน

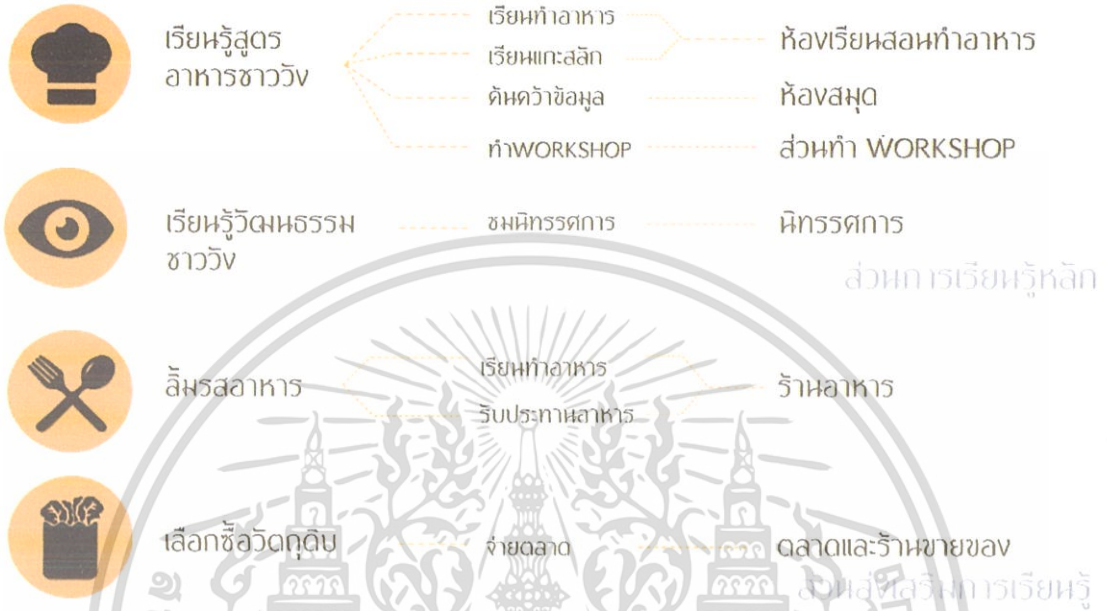
จากตารางข้างต้น สามารถสรุปเป็นแผนภาพได้ ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.6 องค์ประกอบของโครงการ

จากการศึกษากรณีศึกษาและรวบรวมข้อมูล ภายในโครงการจึงประกอบด้วยองค์ประกอบดังนี้



รูปที่ 2-54 แสดงแผนภาพองค์ประกอบโครงการ

2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

2.4.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและระบบโครงสร้าง

อาคารตึกแถวริมแม่น้ำเจ้าพระยา ลักษณะเป็นห้องแถวใช้เพื่อเชิงพาณิชย์และอยู่อาศัย เนื่องจากเป็นอาคารเก่า โครงสร้างของอาคารจึงเป็นระบบเสาและคาน โดยเสาและคานจะเป็นวัสดุคอนกรีตเสริมเหล็ก และปิดผนังก่ออิฐฉาบปูนในแต่ละยูนิต แต่ภายในยูนิตนั้นๆจะปิดล้อมพื้นที่ด้วยแผ่นไม้

ลักษณะของอาคารที่ใช้ เนื่องจากเป็นตึกแถวที่สร้างในช่วงสมัยรัชกาลที่ 7 อาคารคอนกรีตเสริมเหล็ก และไม้ เอกลักษณะอยู่ที่อาคารชั้น 1 จะมีความสูงมากเป็นพิเศษ เพื่อให้ในการค้าขายและเก็บสินค้า นอกจากนี้เหนือประตูมีลักษณะเป็นงานลวดลาย ที่มีกลิ่นอายของลวดลายตามแบบขนมปังขิง นอกจากความสวยงามแล้ว ยังมีลวดลายไว้เพื่อระบายความร้อนภายในอาคารได้อีกด้วย

1. เสาคอนกรีตเสริมเหล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

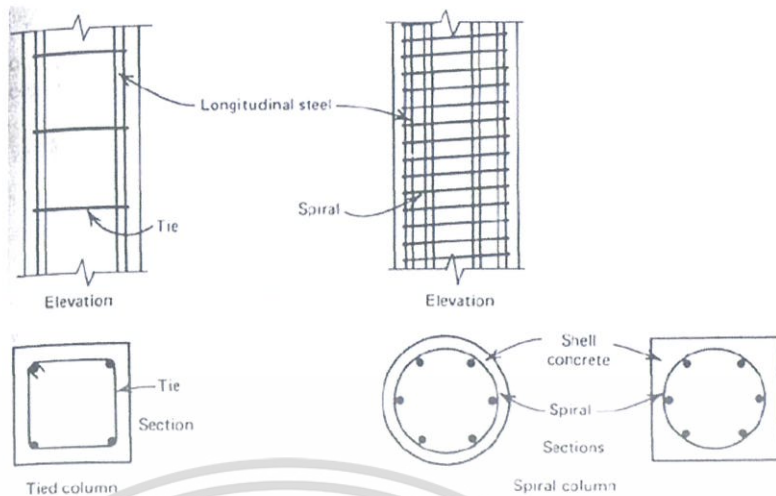


Fig. 5.1. Tied and spiral columns

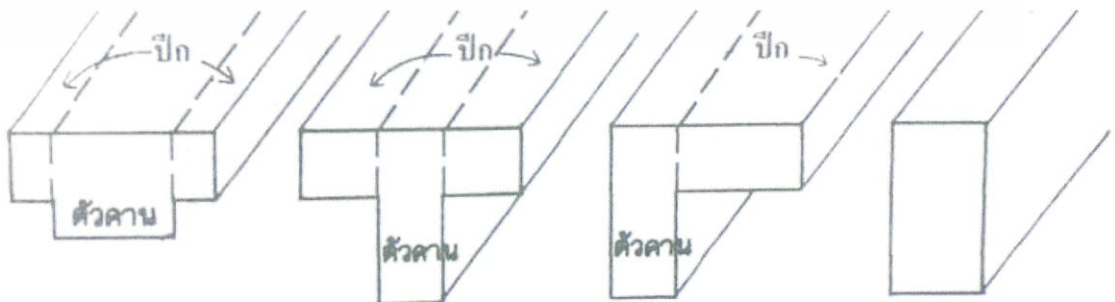
รูปที่ 2-55 แสดงภาพตัดของโครงสร้างของเสาคอนกรีตเสริมเหล็ก

ระบบเสาและคานที่เป็นระบบคอนกรีตเสริมเหล็กเป็นระบบโครงสร้างที่สร้างง่ายและสะดวก โดยมีต้นทุนน้อยและมีความแข็งแรง เหมาะสำหรับอาคารบ้านพักอาศัย ไปจนถึงตึกขนาดใหญ่ แต่ข้อจำกัดอยู่ที่ขนาดเสาที่ใหญ่ ซึ่งทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหนักรับในพื้นทีอาคารนั้นๆ เสาคอนกรีตเสริมเหล็กจะเป็นตัวรับน้ำหนักของอาคาร โดยตัวอาคารจะถ่ายน้ำหนักมาลงที่เสาในแนวตั้ง และในบางครั้งอาจจะต้องรับแรงดัดด้วย ซึ่งเสาจะมีรูปแบบและข้อกำหนดที่แตกต่างกันไป ลักษณะจะมีขนาดความกว้างและยาวอย่างน้อย 20 เซนติเมตร และมีเหล็กยื่นอย่างน้อย 4 เส้น ปอกเกลียวอย่างน้อย 6 เส้น และขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของเหล็กเส้นด้านในต้องมีขนาด 12 มิลลิเมตรขึ้นไป

ในอาคารโครงการศูนย์การเรียนรู้อาหารชาววัง มีโครงสร้างเสาคอนกรีตเสริมเหล็ก ที่มีขนาดเสา 20 เซนติเมตร เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ระยะห่างของเสาเป็นด้านหน้าอาคาร 3.50 เมตร ความลึก 6.00 เมตร, 4.50 เมตร และ 3.00 เมตร ตามลำดับ

2. คานคอนกรีตเสริมเหล็ก

คาน (Beam) เป็นโครงสร้างในแนวราบ ทำหน้าที่รองรับน้ำหนักในแนวตั้งที่ถ่ายมาจาก พื้น ผนัง คาน ฝาอก แล้วถ่ายน้ำหนักลงสู่ฐานรองรับ (Supports) ได้แก่ เสา ผนัง หรือคานหลักอีกทอดหนึ่ง คานคอนกรีตเสริมเหล็ก การเสริมเหล็กมีไว้ลดแรงเฉือนและเพิ่มประสิทธิภาพการรับน้ำหนักของคานให้สามารถก่อสร้างได้อย่างแข็งแรง คานมีลักษณะต่างๆดังเช่น คานแบน คานตัวที คานตัวแอล และ คานสี่เหลี่ยมผืนผ้า



รูปที่ 2-56 แสดงภาพลักษณะคานชนิดต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งในโครงการนี้ มีระบบคานคอนกรีตเสริมเหล็กแบบคานสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งเป็นรูปแบบที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

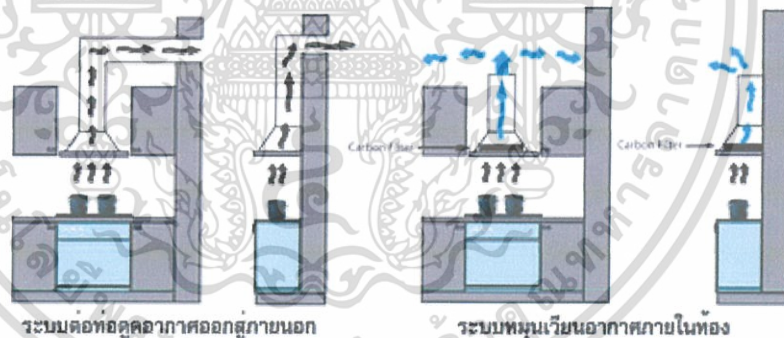
2.5 ระบบสภาพแวดล้อมภายใน

2.5.1 ระบบระบายอากาศในห้องครัว

เครื่องดูดควัน

เครื่องดูดควันมีประโยชน์อย่างมากในการทำมาสะอาดห้องครัวที่มีการใช้งานอยู่เป็นประจำ เนื่องจากในระหว่างการประกอบอาหาร จะมีไอน้ำกระจายอยู่ทั่วและเมื่อไอน้ำเหล่านี้รวมตัวกับน้ำมันก็จะกลายเป็นคราบไขมันเกาะติดตามผนังของห้องครัว ทำให้ยากต่อการทำความสะอาดอีกทั้งยังมีกลิ่นจากอาหารติดฝังอีกด้วย

เครื่องดูดควันโดยทั่วไปจะมีหลักการทำงานอยู่ 2 ระบบ คือ ระบบต่อท่อดูดอากาศออกสู่ภายนอก ในระบบนี้ประสิทธิภาพของการดูดอากาศจะสูงเพราะไม่ต้องดูดอากาศผ่านแผ่นกรองคาร์บอนแต่อาจจะมีติดตั้งที่ค่อนข้างยุ่งยาก อีกระบบคือระบบหมุนเวียนอากาศ ระบบนี้ไม่จำเป็นต้องต่อท่อดูดอากาศดังนั้นจึงติดตั้งได้ง่าย แต่ต้องมีแผ่นกรองคาร์บอนเพื่อกรองกลิ่นอากาศให้บริสุทธิ์ ซึ่งแผ่นกรองคาร์บอนนี้เองจะทำให้ประสิทธิภาพของการดูดควันลดลง 20-30%



รูปที่ 2-57 แสดงระบบการดูดอากาศของเครื่องดูดควัน

ในการเลือกเครื่องดูดควันให้เหมาะสมนั้นเราต้องคำนึงถึงกำลังดูดอากาศที่เหมาะสมกับห้องครัวนั้นๆอีกด้วย โดยกำลังดูดอากาศของเครื่องดูดควันแต่ละชนิดนั้นก็ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่างอาทิเช่น กำลังวัตต์มอเตอร์ ดีไซน์และชนิดของเครื่องดูดควัน ความยาวของท่อระบายอากาศ เส้นผ่าศูนย์กลางของท่อระบายอากาศ แต่หากเลือกกำลังดูดอากาศที่สูงเกินไปสำหรับห้องครัวก็อาจมีข้อเสียเช่น เสียงที่ดังเกินจำเป็นสิ้นเปลืองพลังงาน และมีราคาแพง ดังนั้นเราจึงควรเลือกกำลังดูดอากาศที่เหมาะสมกับขนาดของห้องครัว โดยมีหลักในการคำนวณดังนี้

กำลังดูดอากาศที่เหมาะสม = ปริมาตรของห้องครัว (กว้าง x ยาว x สูง) x 10 โดยผลลัพธ์มีหน่วยเป็นลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง

ความเหมาะสมของเครื่องดูดควันต่อการใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เครื่องดูดควันต้องมีขนาดใหญ่กว่าขนาดเตา อย่างน้อยข้างละ 10 – 15 เซนติเมตร
- เครื่องต้องสามารถปรับแรงลมดูดได้ โดยความเร็วสูงสุดที่ปรับได้คือ 2,000 ลูกบาศก์เมตร ถ้าเครื่องมีมอเตอร์และใบพัดด้านนอก อากาศจะถ่ายเทมากกว่าด้านใน
- เครื่องควรดักเก็บน้ำมันได้ดี โดยเฉพาะกับครัวไทย ที่มีปัญหาเรื่องกลิ่นและน้ำมันสูง เครื่องที่ติดมอเตอร์ที่สามารถถอดล้างได้ทุกๆ 2-3 ครั้ง / ปี
- อุปกรณ์ไฟฟ้าจะเจออุปสรรค ดังนั้นจึงต้องมีส่วนที่สามารถเปิดเพื่อซ่อมบำรุงได้
- ควรมีพื้นที่สำหรับเปิดรับลม แดด เข้ามาในอาหารบ้าง
- หลอดไฟที่ดีควรเป็นหลอดไปแบบสีขาว เพื่อให้มองเห็นอาหารได้ถนัดตา
- วัสดุต้องเป็น Stainless Steel

2.5.2 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศภายในโครงการนี้ จะเลือกใช้เครื่องปรับอากาศแบบ Package ซึ่งเป็นระบบปรับอากาศที่ใช้ในอาคารธุรกิจขนาดเล็ก อาจมีจำนวนห้องที่จำเป็นต้องปรับอากาศหลายห้อง หลายโซน หรือหลายชั้น ส่วนประกอบของเครื่องปรับอากาศประกอบด้วย

- แผงคอยล์เย็น คอยล์ร้อน และเครื่องอัดสารทำความเย็น จะรวมอยู่ในชุดแพ็คเกจเดียวกัน โดยมีท่อส่งลมเย็นและท่อลมกลับ ซึ่งจะติดตั้งอยู่ด้านในแล้วต่อผ่านทะลุออกมาตามผนังด้านนอกอาคาร แล้วต่อเชื่อมเข้ากับตัวเครื่องปรับอากาศแพ็คเกจ ซึ่งจะติดตั้งอยู่ด้านนอก
- อาคาร ท่อส่งลมเย็น (Supply Air Duct) ทำหน้าที่จ่ายลมเย็นไปยังพื้นที่ปรับอากาศ และท่อลมกลับ (Return Air Duct) ทำหน้าที่นำลมเย็นที่ได้แลกเปลี่ยนความเย็นให้กับห้องปรับอากาศกลับมายังแผงทำความเย็นอีกครั้ง นอกจากนี้ยังมีการติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมการจ่ายปริมาณลมเย็น (Variable Air Volume, VAV) เพื่อควบคุมให้ปริมาณลมเย็นเหมาะสมกับภาระการทำความเย็นที่ต้องการโดยเฉพาะกรณีที่มีการลดลงโดยที่อุณหภูมิยังคงที่แต่ทำให้เกิดการประหยัดพลังงาน สำหรับเครื่องปรับอากาศแบบแพ็คเกจใช้งานมีให้เลือกหลายประเภทซึ่งมีข้อดีและข้อเสียของแต่ละประเภทแตกต่างกันตามลักษณะการใช้งาน หากแบ่งตามลักษณะการระบายความร้อนที่เครื่องควบแน่น (Condenser) สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ
 - ระบายความร้อนด้วยอากาศ (Packaged Air Cooled Air Conditioner) โดยปกติขนาดการทำความเย็นไม่เกิน 30 ตัน เหมาะสำหรับพื้นที่ปรับอากาศที่มีข้อจำกัดของพื้นที่ติดตั้งหรือระบบน้ำสำหรับระบายความร้อน ประสิทธิภาพสำหรับเครื่องปรับอากาศแบบแพ็คเกจชนิดระบายความร้อนด้วยอากาศจะอยู่ระหว่าง 1.4-1.6 กิโลวัตต์ต่อตัน
 - ระบายความร้อนด้วยน้ำ (Packaged Water Cooled Air Conditioner) ใช้สำหรับระบบที่ต้องการขนาดการทำความเย็นมาก ประสิทธิภาพ สำหรับเครื่องปรับอากาศแบบแพ็คเกจชนิดระบายความร้อนด้วยน้ำดีกว่าระบายความร้อนด้วยอากาศ โดยจะอยู่ประมาณ 1.2 กิโลวัตต์ต่อตัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.3 ระบบไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้า ภายในอาคาร เรื่องแสงสว่างในโครงการ เลือกใช้หลอดไฟ Downlight แต่ในส่วน Exhibition จะเลือกใช้ไฟทึบและ ไฟราง Spotlight ในส่วนของการเรียนการสอนทำอาหาร จะเลือกใช้หลอดไฟแบบหลอดตะเกียบ เพื่อแสงสว่างที่ทั่วถึง



รูปที่ 2-58 แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท LED Downlight

- หลอดไฟประเภท LED Downlight เป็นประเภทดวงกลมที่ติดตั้งฝังไปกับเพดาน มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 20 เซนติเมตร ประเภทการให้แสงแบบ Indirect Light ให้สีแสง Warm White



รูปที่ 2-59 แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท ไฟราง (Spotlight)

- ไฟราง หรือ Spotlight ใช้เน้นพื้นที่เฉพาะจุด หรือ Direct Light จึงเหมาะสำหรับส่วนนิทรรศการ หรือการส่องสว่างเพื่อเน้นจังหวะของทางเดิน รางไฟมักขยับและหมุนปรับเปลี่ยนทิศทางได้อิสระ รางไฟมักทำจากโลหะ



รูปที่ 2-60 แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท LED Strip

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- LED Strip เป็นหลอดไฟแบบเส้น นิยมใช้ในกรณีการซ่อนไฟทึบ หรือทำให้เกิดแสงสว่างเล็กน้อย เพื่อสร้างบรรยากาศ ซึ่งหลอดไฟแบบเส้นนี้ จะมีด้วยกัน 2 แบบ คือ LED Tape ที่จะเป็นเส้นตรงยาว ไม่สามารถทงอได้ และแบบ Ribbon ลักษณะจะเป็นม้วน บิดงอตามรูปร่างที่ต้องการได้



รูปที่ 2-61 แสดงลักษณะของหลอดไฟประเภท LED Tube

- LED Tube เป็นการใช้หลอดไฟ LED ทดแทนการใช้หลอดตะเกียบ Florescent ซึ่ง LED จะประหยัดพลังงานมากกว่า มีทั้งขนาดหลอดไฟ T5 T8 T12 ความยาวของหลอดไฟอยู่ที่ 3 – 8 ฟุต ให้ค่าความสว่าง 8 – 36 Watt เนื่องจากนำมาใช้ในท้องครัว จึงควรเลือกสีแสงเป็นแบบ Daylight เพื่อความสว่างมากที่สุดและสีอาหารไม่ผิดเพี้ยน

2.5.4 ระบบสุขาภิบาล

ภายในอาคารทำเตียน สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ได้ทำการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียสำเร็จรูปไว้ข้างใต้อาคารในทุกๆยูนิตของตึกแถว ทำให้ทุกห้องมีระบบบำบัดน้ำเสียอยู่ในตัว แต่เมื่อต้องนำอาคารมาปรับเปลี่ยนเป็นส่วนสอนทำอาหารหรือร้านอาหาร อาจต้องมีการปรับเปลี่ยนระบบบำบัดน้ำเสียใหม่ โดยการเพิ่มเติมบ่อดักไขมันเฉพาะจุด และมีการตรวจสอบความเรียบร้อยและทำความสะอาดสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง เพื่อไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นเน่าของอาหารได้

บ่อดักไขมัน (Grease Trap)

บ่อดักไขมันใช้สำหรับบำบัดน้ำเสียจากครัวของบ้านพักอาศัย ห้องอาหารหรือภัตตาคาร เนื่องจาก น้ำเสียดังกล่าวจะมีน้ำมันและไขมันปนอยู่มาก หากไม่กำจัดออกจะทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน โดยลักษณะน้ำเสียจากครัวของบ้านพักอาศัยกรณีที่ไม่ผ่านตะแกรงจะมีน้ำมันและไขมันประมาณ 2,700 มิลลิกรัม/ลิตร หากผ่านตะแกรงจะมีน้ำมันและไขมันประมาณ 500 มิลลิกรัม/ลิตร สำหรับลักษณะน้ำเสียจากครัวของภัตตาคารจะมีน้ำมันและไขมันประมาณ 1,500 มิลลิกรัม/ลิตร ดังนั้น บ่อดักไขมันที่ใช้จะต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะกักน้ำเสียไว้ระยะหนึ่งเพื่อให้ไขมันและน้ำมันมีโอกาสลอยตัวขึ้นมาสะสมกันอยู่บนผิวน้ำ เมื่อปริมาณไขมันและน้ำมันสะสมมากขึ้นต้องตักออกไปกำจัด เช่น ใส่ถุงพลาสติกทิ้งฝากรถขยะหรือนำไปตากแห้งหรือหมักทำปุ๋ย บ่อดักไขมันจะสามารถกำจัดไขมันได้มากกว่าร้อยละ 60 บ่อดักไขมันมีทั้งแบบสำเร็จรูปที่สามารถซื้อและติดตั้งได้ง่ายหรือสามารถสร้างเองได้ โดยใช้วงขอบซีเมนต์หรือถังซีเมนต์หินขัด ซึ่งประหยัดค่าใช้จ่ายกว่าแบบสำเร็จรูป และสามารถปรับให้เหมาะสมกับพื้นที่และปริมาณน้ำที่ใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสร้างบ่อดักไขมัน

การออกแบบบ่อดักไขมันสำหรับประเทศไทยซึ่งมีอุณหภูมิสูง การจับตัวของไขมันช้า ดังนั้นระยะเวลา กักพัก (Detention Time) ของบ่อดักไขมันจึงไม่ควรน้อยกว่า 6 ชั่วโมง เพื่อให้ไขมันและไขมันมีโอกาสแยกตัว และลอยขึ้นมาสะสมกันอยู่บนผิวน้ำ และตักออกไปกำจัดเมื่อปริมาณไขมันและน้ำมันสะสมมากขึ้น

เนื่องจากบ่อที่ใช้สำหรับบ้านเรือนจะมีขนาดเล็กทำให้ไม่คุ้มกับการก่อสร้างแบบเทคอนกรีตเสริมเหล็ก ดังนั้นอาจก่อสร้างโดยใช้วงขอบซีเมนต์ที่มีจำหน่ายทั่วไปนำมาวางซ้อนกัน เพื่อให้ได้ปริมาตรเก็บกักตามที่ได้ คำนวณไว้ โดยทางน้ำเข้าและทางน้ำออกของบ่อดักไขมันอาจจะใช้ท่อรูปตัวที (T) หรือแผ่นกั้น (Baffle) สำหรับ ในกรณีที่มีน้ำเสียมีปริมาณมากอาจก่อสร้างจำนวนสองบ่อหรือมากกว่าตามความเหมาะสม แล้วแบ่งน้ำเสียไหล เข้าแต่ละบ่อในอัตราเท่า ๆ กัน

การใช้งานและดูแลรักษา

ปัญหาสำคัญของบ่อดักไขมัน ก็คือ การขาดการดูแลรักษาอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งจะทำให้เกิดความสกปรก และกลิ่นเหม็น เกิดการอุดตันหรืออาจเป็นที่อยู่อาศัยของแมลงสาบและอื่นๆ ได้ รวมทั้งทำให้บ่อดักไขมันเต็ม และแยกไขมันได้ไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอ ซึ่งการดูแลรักษาควรดำเนินการอย่างสม่ำเสมอ ดังนี้

1. ต้องติดตั้งตะแกรงดักขยะก่อนเข้าบ่อดักไขมัน
2. ต้องไม่ทิ้งของหรือเศษผักให้เศษขยะไหลผ่านตะแกรงเข้าไปในบ่อดักไขมัน
3. ต้องไม่เอาตะแกรงดักขยะออก ไม่ว่าจะชั่วคราวหรือถาวร
4. ต้องหมั่นโดยเศษขยะที่ดักกรองไว้ได้หน้าตะแกรงออกสม่ำเสมอ
5. ห้ามเอาน้ำจากส่วนอื่นๆ เช่น น้ำล้างมือ น้ำอาบ น้ำซัก น้ำฝน ฯลฯ เข้ามาในบ่อดักไขมัน
6. ต้องหมั่นตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์ นำไขมันที่ตักได้ใส่ภาชนะปิดมิดชิด และรวมไปกับขยะมูลฝอย เพื่อให้รถเทศบาลนำไปกำจัดต่อไป
7. หมั่นตรวจดูท่อระบายน้ำที่รับน้ำจากบ่อดักไขมัน หากมีไขมันอยู่เป็นก้อนหรือคราบ ต้องทำตามข้อ 6 ถี่มากขึ้นกว่าเดิม

นอกจากนี้ยังมีบ่อดักไขมันสำเร็จรูป ดังนั้นการพิจารณาใช้ควรคำนึงถึงขนาดของถังที่ได้ตามมาตรฐาน ที่ได้กำหนดไว้ รวมถึงประสิทธิภาพการกำจัดไขมันและต้องตรวจสอบกับมาตรฐานอุตสาหกรรมที่กำหนด เพื่อให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

2.5.5 ระบบดับเพลิง

ระบบการป้องกันและระงับอัคคีภัยในอาคารทั่วไป

อาคาร ห้องแถว ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยจากอัคคีภัยโดยต้องมีอุปกรณ์ต่างเหล่านี้คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ควรติดตั้งใน

- ห้องแถวหรือตึกแถวที่สูงไม่เกิน 2 ชั้น ต้องติดตั้ง 1 เครื่องต่อ 1 ยูนิต แต่ถ้าสูงตั้งแต่ 3 ชั้นขึ้นไป ต้องติดตั้งทุกชั้นในแต่ละยูนิต
- อาคารสาธารณะที่มีพื้นที่มากกว่า 2,000 ตารางเมตร ต้องติดตั้งในทุกชั้นของอาคาร

2. ส่วนประกอบของระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้

ระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ประกอบด้วยอุปกรณ์ 2 ตัว คือ Detector ซึ่งมีทั้งแบบระบบแจ้งเหตุอัตโนมัติ และระบบแจ้งเหตุที่ใช้มือ เพื่อให้กริ่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทำงาน ส่วนอุปกรณ์อีกตัวหนึ่งคือ เครื่องส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ที่สามารถส่งเสียงหรือสัญญาณให้คนที่อยู่ในอาคารได้ยินเมื่อเกิดไฟไหม้

3. การติดตั้งถังดับเพลิงแบบมือถือ

ห้องแถวหรือตึกแถวที่สูงไม่เกิน 2 ชั้น ต้องติดตั้ง 1 เครื่องต่อ 1 ยูนิต ส่วนอาคารสาธารณะอื่นๆ ต้องติดตั้งอย่างน้อย 1 เครื่องทุกๆ 1,000 ตารางเมตร ซึ่งแต่ละเครื่องต้องติดตั้งห่างกันอย่างน้อย 45 เมตร และต้องอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นง่ายสะดวกต่อการดูแลรักษา

4. ป้ายบอกชั้นและทางหนีไฟ

ป้ายบอกตำแหน่งชั้นและทางหนีไฟพร้อมไฟฉุกเฉิน ต้องติดตั้งทุกชั้นของอาคารโดยเฉพาะอาคารสาธารณะที่มีความสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไป อาคารอยู่อาศัยรวมที่มีความสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไปและอาคารอื่นๆที่มีพื้นที่มากกว่า 2,000 ตารางเมตร

5. ระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าสำรอง

อาคารสาธารณะที่มีคนอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีระบบไฟฟ้าสำรอง เช่น แบตเตอรี่หรือเครื่องกำเนิดไฟฟ้าไว้สำหรับกรณีฉุกเฉินที่ระบบไฟฟ้าปกติขัดข้องและต้องสามารถจ่ายไฟในกรณีฉุกเฉินได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง โดยเฉพาะจุดที่มีเครื่องหมายทางออกฉุกเฉิน บันไดหนีไฟ ทางเดินและระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้

2.6 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ

2.6.1 กฎหมายอาคารอนุรักษ์

จาก ประกาศกรมศิลปากร เรื่องการขึ้นทะเบียนที่ดินโบราณสถาน วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2544 ข้อที่ 2 กล่าวสรุปได้ว่า จัดเป็นพื้นที่โบราณสถาน ขนาดประมาณ 3 ไร่ 1 งาน 98 ตารางวา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



2.6.2 หลักสูตรการเรียนการสอนและตารางเรียน

จากกรณีศึกษา ที่ได้ศึกษามาทั้งหมด 3 ที่ด้วยกัน คือ โรงเรียนศิลปศาสตร์อาหารไทย หม่อมหลวงพวง ทินกร, โรงเรียนสอนทำอาหาร Blue Elephant, ABC COOKING STUDIO จะสามารถเป็นคอร์สเรียนทำอาหารได้ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. Daily Course

เป็นคอร์สที่เหมาะสมกับนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ได้เข้ามาเรียนรู้เมนูอาหารอย่างง่าย นอกเหนือจาก Basic Course การเรียนการสอนมีแค่วันเดียว สามารถเลือกเวลาได้ทั้งเช้าและบ่าย

จำนวนนักเรียนที่เปิดรับ – รอบละไม่เกิน 16 คน

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – วันอาทิตย์ เวลา 09.00 – 12.00 น. และ 13.00 – 16.00 น.

ราคา ครั้งละ 3,300 บาท

ค่าเรียนเหมา 2 ครั้ง 6,000 บาท

ค่าเรียนเหมา 6 ครั้ง 17,000 บาท

เมนูอาหารในแต่ละวัน

วันอังคาร : มีส่มันเม็ดบัว , ข้าวผัดสายรุ้ง, ทอดมันไก่ , พริกทองแกงบวด

วันพุธ : สามเหลี่ยมทองคำ, ต้มจืดเนื้อ, ผัดไทกุ้งสด, ลอยแก้วไตรวรรณ

วันพฤหัสบดี : แกงเผ็ดเปิดอย่าง, ไก่ห่อใบเตย, ข้าวอบสับปะรด, เม็ดมะม่วงกรอบแก้ว

วันศุกร์ : ต้มขมิ้นปลากะพง, ยำส้มโอ, ถุงทอง, ขนมกล้วย

วันเสาร์ : ต้มยำกุ้ง, ปลาหีบต้มผัดน้ำมะขาม, แกงเขียวหวานไก่, ข้าวเหนียวสังขยา

วันอาทิตย์ : ท่อหมกปูทอด, ปลากะพงนึ่งมะนาว, ผัดพริกขิงไก่, หับทิมกรอบ

2. Basic Cooking Course

เป็นคอร์สพื้นฐานสำหรับพ่อครัว-แม่ครัว หรือบุคคลทั่วไปที่ต้องการมาเรียนรู้การทำอาหารที่จริงจังมากขึ้น ซึ่งเมนูก็จะยากขึ้นกว่า Daily Course ส่วนการเรียน Basic Course จะเรียนทั้งหมด 10 ครั้ง ความพิเศษของคอร์สในลักษณะนี้คือ แต่ละเดือนจะมีเมนูอาหารทั้งหมด 3 ชุด สลับเปลี่ยนไปตลอด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารเวลาได้ด้วยตัวเอง และเมื่อต้องการลงเวลาเรียน สามารถจองล่วงหน้าได้อย่างน้อย 24 ชั่วโมง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมสำหรับการเรียนการสอน

สามารถเรียนได้ภายในเวลา ไม่เกิน 12 เดือน

จำนวนนักเรียนที่เปิดรับ – รอบละไม่เกิน 20 คน

ราคา คนละ 35,000 บาท

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – อาทิตย์ เวลา 09.00 – 12.00 น. และ เวลา 13.00 – 16.00

เมนูอาหารในแต่ละครั้ง

เดือน มกราคม พฤษภาคม กันยายน

: สะเต๊ะลือ, แกงกะหรี่ไก่ในผอบมัน, ต้มซ่าไก่, สี่ดาแรมแดง

: แพนงปลาหมึกทอดใส่, ผัดเปรี้ยวหวานซีโครงอ่อน, น้ำพริกนางลอย

: แกงเขียวหวานห่อไข่, ยำเกสรดอกบัว, แกงเลียงเก้ายอด

เดือน กุมภาพันธ์ มิถุนายน ตุลาคม

: พระยาลงสรง, น้ำพริกไข่ปูสวย, ปลาหมูมะเขืออ่อน

: ต้มโคล้งปลากะพง, กุ้งโสร่ง, ยำปลาฟู

: ผัดหมี่วังแดง, น้ำพริกนางลอย, แกงส้มเบญจพรรณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เดือน มีนาคม กรกฎาคม พฤศจิกายน : ปลาหมึกผัดผงกะหรี่, ต้มขาปลาสดิมะพร้าวอ่อน, หมูแดงอบน้ำผึ้ง
- : ต้มยำมันกุ้งน้ำข้น, กระทงทอง, ขนมจีนซาวน้ำ
- : ข้าวห่อใบบัว, ยำคะน้ากุ้งกรอบ, แกงคั่วกะทอนกึ่ง
- เดือน เมษายน สิงหาคม ธันวาคม : ข้าวคลุกกะปิ, หมูผัดข้าวอ่อน, แกงเสียงเก้ายอด, ขนมหุซ้าง
- : แกงเผ็ดเปิด่าง, เมี่ยงคะน้า, ไข่ชุบน้ำปลา
- : ต้มโคล้งเปิดต้นพิกมะนาวดอง, แกงคั่วสับประรดหอยแมลงภู่, ยำสันในหมูย่าง

3. Professional Cooking Course

เป็นคอร์สเรียนทำอาหาร เป็นผู้มีความสามารถทางด้านอาหารมาระดับหนึ่ง เมนูอาหารจะมีความพิถีพิถันมากขึ้น เหมาะสำหรับพ่อครัว แม่ครัว ผู้ที่ต้องการเรียนรู้และพัฒนาฝีมือและสูตรอาหารใหม่ๆ จะเรียนทั้งหมด 10 ครั้ง โดยเมื่อรวมกับ Basic course แล้ว สามารถลงเรียนได้ภายในระยะเวลาไม่เกิน 12 เดือน

จำนวนนักเรียนที่เปิดรับ – รอบละไม่เกิน 20 คน

ราคา 35,000 บาท

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – อาทิตย์ เวลา 13.00 – 16.00 น. และ 09.00 – 12.00 น.

เมนูอาหารในแต่ละครั้ง

- เดือน มกราคม เมษายน กรกฎาคม ตุลาคม : ท่อหมกดอกบัวหลวง, ปูนิ่มราดซอสมะขาม, แกงคั่วหอยหวานเผากับใบยอ
- : แกงคั่วหมูย่างใบชะพลู, ซ่อม่วงไส้ไก่, ปอเปี๊ยะสดทรงเครื่อง
- : แกงซีกส้ม, น้ำพริกขี้เหล็ก, ข้าวผัดชมพูพาน

- เดือน กุมภาพันธ์ พฤษภาคม สิงหาคม พฤศจิกายน : เปิด่างทอดกระเทียมพริกไทย, การเวกสอดสี, ยำปลาม้วนทรงเครื่อง
- : หมูสะเต๊ะ, ขนมจีนน้ำยาปลาน้ำดอกไม้, กุ้งแม่น้ำผัดพริกไทยดำ
- : ปั่นขลิบหนึ่งไส้ปลา, ข้าวผัดมันกุ้งสองสี, กุ้งเผาเสเดาลวกน้ำปลาหวาน
- เดือน มีนาคม มิถุนายน กันยายน ธันวาคม : หมี่กะทิ, แกงคั่วหอยหวานกับใบยอ, ปลาตุ๋นกรอบทอดขมิ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

: ข้าวตังหน้าตั้ง, ปลาสามรส, แกงเขียวหวาน
 ปลากราย
 : แกงจาวตาล, ไก่ต้มขนมจีน, แสร้งว่า

4. Basic Dessert Course

เป็นคอร์สพื้นฐานสำหรับพ่อครัว-แม่ครัว หรือบุคคลทั่วไปที่ต้องการมาเรียนรู้การขนมหวานที่ Basic Course จะเรียนทั้งหมด 10 ครั้ง ความพิเศษของคอร์สในลักษณะนี้คือ แต่ละเดือนจะมีเมนูอาหารทั้งหมด 3 ชุด สลับเปลี่ยนไปตลอด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารเวลาได้ด้วยตัวเอง และเมื่อต้องการลงเวลาเรียนสามารถจองล่วงหน้าได้อย่างน้อย 24 ชั่วโมง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมสำหรับการเรียนการสอน

สามารถเรียนได้ภายในเวลา ไม่เกิน 12 เดือน

จำนวนนักเรียนที่เปิดรับ – รอบละไม่เกิน 20 คน

ราคา คนละ 35,000 บาท

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – อาทิตย์ เวลา 09.00 – 12.00 น. และ เวลา 13.00 – 16.00

เมนูอาหารในแต่ละครั้ง

- | | |
|----------------------------------|--|
| เดือน มกราคม พฤษภาคม กันยายน | : สีส้าแรมแดง, วนกะทิใบเตย, สาลิกาเล่นน้ำ
: ลี้มกลืน, ลอยแก้วไตรวรรณ, พักทองแกงบวด
: ตะโก้เม็ดบัว, เม็ดมะม่วงกรอบแก้ว, กล้วยไข่เชื่อม |
| เดือน กุมภาพันธ์ มิถุนายน ตุลาคม | : ขนมไส้ไส้, จรกลางสรง, เต้าส่วนมะพร้าวอ่อน
: เรโรหน้าหวาน, ข้าวต้มมัด, วนตาแมว
: บุหลันดินเมฆ, ข้าวตู, ข้าวเม่าอ่อน |
| เดือน มีนาคม กรกฎาคม พฤศจิกายน | : สาคุเปียกข้าวโหด, กล้วยบวดซี, ขนมกรวย
: บัวลอยสามสีมะพร้าวอ่อน, กล้วยแขก, มันไข่ต้มน้ำตาล
: ขนมเปียกปูน, วนลั่นจีฟ่วงกลางสาด, ขนมน้ำตาลดอกไม้ |
| เดือน เมษายน สิงหาคม ธันวาคม | : ขนมหูช้าง, ขนมโค, ข้าวเหนียวตัด
: นางเล็ด, ขนมกล้วยมะพร้าวอ่อน, ข้าวเหนียวแก้ว
: แป้งจีใบเตยมะพร้าวอ่อน, สังขยาฟักทอง
: ขนมกล้วย, ทับทิมกรอบ, บัวลอยเผือก |

5. Professional Dessert Course

เป็นคอร์สทำขนมหวานเครื่องเครื่องว่างชั้นสูง เหมาะสำหรับพ่อครัว แม่ครัว ผู้ประกอบการที่ Professional Course จะเรียนทั้งหมด 10 ครั้ง ความพิเศษของคอร์สในลักษณะนี้คือ แต่ละเดือนจะมีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมนูอาหารทั้งหมด 3 ชุด สลับเปลี่ยนไปตลอด เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารเวลาได้ด้วยตัวเอง และเมื่อต้องการลงเวลาเรียน สามารถจองล่วงหน้าได้อย่างน้อย 24 ชั่วโมง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมสำหรับการเรียนการสอน

สามารถเรียนได้ภายในเวลา ไม่เกิน 12 เดือน

จำนวนนักเรียนที่เปิดรับ – รอบละไม่เกิน 20 คน

ราคา คนละ 35,000 บาท

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – อาทิตย์ เวลา 09.00 – 12.00 น. และ เวลา 13.00 – 16.00

เมนูอาหารในแต่ละครั้ง

เดือน มกราคม เมษายน กรกฎาคม ตุลาคม : ลูกชุบชาววัง,

: ถั่วแปบสามสี

: สังขยาในผอบเผือก

เดือน กุมภาพันธ์ พฤษภาคม สิงหาคม พฤศจิกายน : เซ้าหริ่ม

: เสน่ห์จันทร์

: จำมงกุฏ

เดือน มีนาคม มิถุนายน กันยายน ธันวาคม

: หันตรา

: ขนมสายบัว

: ปุยฝ้ายกะทิสด

6. Private Course

เป็นคอร์สเรียนทำอาหาร และคอร์สแกะสลัก ที่สามารถเลือกเมนูนอกเหนือจากทุกหลักสูตรได้ จากในห้องสมุดหรือร้านอาหาร หรือเมนูหรืองานแกะสลักที่สนใจเพียงไม่กี่อย่าง มาเรียนกับเชฟผู้สอนได้ตัวต่อตัว

ระยะเวลาที่เรียน จบภายในตัว โดยสามารถจองเวลาเรียนได้ที่ห้องสมุด ร้านอาหาร และเคาน์เตอร์หน้าโรงเรียนสอนทำอาหาร หรือโทรจอง โดยสามารถจองล่วงหน้าได้อย่างน้อย 1 วัน

ราคา ขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ใช้และความยากง่ายของแต่ละเมนูและการแกะสลัก ซึ่งราคาจะเริ่มต้นที่ 2,000 บาท/เมนู จนถึง 5,000 บาท/เมนู

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – พุธสัปดาห์ 09.30 – 16.30 น.

7. Carving Course

คอร์สแกะสลัก เนื่องจากการแกะสลักต้องใช้การควบคุมดูแลอย่างสูง จึงเป็นลักษณะของคอร์สตัวต่อตัว โดยจะมีการแกะสลักให้เลือก ซึ่งราคาก็เป็นไปตามความยาก – ง่าย ของลายแกะนั้นๆ

เวลาที่เปิดสอน วันอังคาร – วันอาทิตย์ 09.30 – 16.30

ตัวอย่างรายการแกะสลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับ ง่าย ราคา 500 บาท/รายการ

- แต่งลั่นใบไม้ตรง
- แต่งลั่นใบพญานาค
- แครอทดอกดาวกระจาย
- แครอทดอกกลิ่นหอม
- แต่งกวาดอกทิวลิป
- แต่งกวาดอกกลีบลูกเต๋า
- มะเขือเปราะลายดอกการะเวก
- มะเขือเปราะลายดอกจันทร์
- แครอทปลาจีน
- กะหล่ำปลีกลีบหงา

ระดับ ปานกลาง ราคา 750 บาท/รายการ

- แต่งลั่นใบไม้ก้างปลา
- แต่งลั่นใบเฟิร์น
- แต่งลั่นใบไม้ด่าง
- แครอทดอกดาหลา
- แครอทดอกผีเสื้อ
- หอมใหญ่ดอกกุหลาบ
- แครอทดอกข่า
- ดอกจำปีจากมันขาว
- แต่งกวาดอกกระถก
- แครอทตัวผีเสื้อ

ระดับ ยาก ราคา 1,500 บาท /รายการ

- พุทธดอกบัว
- ผอบฝรั่งลายใบไม้ด่าง
- กระเช้าแดงโม
- ฟักทองดอกเยอร์บีร่า
- แครอทดอกรักแร้
- ชมพู่ดอกบัว
- แครอทปลาไทย
- ฟักทองดอกพุดตาน
- แครอทข้าวโพด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มันฝรั่งหอยสังข์

ระดับ พิเศษ ราคา 2,500 บาท/รายการ

- ผอบน้ำเต้าลายนกสิบนิ้ว
- น้ำเต้าลายนกเร่ทั้งตัว
- ไชเท้าดอกกระเจียว
- สับประตโถบัว
- ชิงกอลายดอกชิงแดง
- ปีบรุตดอกกุหลาบ
- มะละกอดอกบัว
- มันแกวโลกุหลาบ
- สับประตพวงกลางสาด
- มันแกวดอกบานชื่น
- มะม่วงสลักลายกุหลาบเถา

Category	Course Name	Duration	Price (฿)	Equipment
BASIC	DAILY COURSE	1 20	(3,300 ฿)	3 เครื่องครัว + 11 เครื่องครัวทาน
	COOKING COURSE	10* 20	(35,000 ฿)	เครื่องครัว 3 - 4 อย่าง**
	DESSERT COURSE	8 20	(30,000 ฿)	เครื่องหวานและเครื่องว่าง 2 - 3 อย่าง
	DECORATIVE COURSE	1 16	(6,000 ฿)	จัดชุดสักรับขาวทั้งหมด 7 อย่าง***
	CARVING COURSE	12 1-4	(35,000 ฿)	ผักและผลไม้แกะสลัก 1 - 4 สดสวย
PROFESSIONAL	COOKING COURSE	10* 20	(35,000 ฿)	เครื่องครัว 3 - 4 อย่าง**
PROFESSIONAL	DESSERT COURSE	8 20	(30,000 ฿)	เครื่องหวานและเครื่องว่าง 2 - 3 อย่าง
PROFESSIONAL	PRIVATE COURSE			เมนูจากในห้องสมุดหรือร้านอาหาร

* มีการลดเวลาได้อุปกรณ์ครัวและขนาดหม้อต้ม หรือ 1 เครื่อง
 ** เครื่องครัว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแยก เครื่องจิ้ม
 *** ข้าวสวย เครื่องครัว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแยก เครื่องจิ้มแยก เคียงผัก ผลไม้ เครื่องหวาน เคียงหวาน เคียงผลไม้ สืบเป็ยชิด เมล็ดทานตะวัน เมล็ด

รูปที่ 2-63 แสดงตารางการเรียนและรายละเอียดในแต่ละคอร์สการเรียนการสอนนั้นๆ

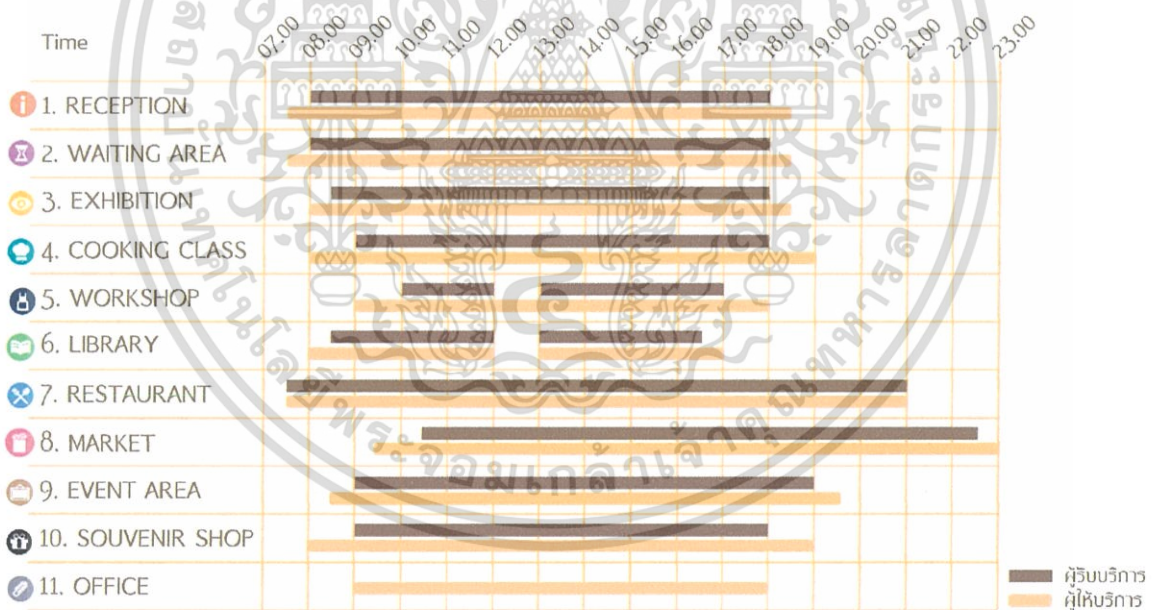
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-10 แสดงเวลาเรียนของแต่ละคอร์ส

DAY TIME	Red	Yellow	Pink	Green	Orange	Blue	Purple
Room 1	● ●		● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Room 2	● ●		● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Room 3	● ●		● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Room 4	●		●	●	●	●	●
Room 5	●		●	●	●	●	●

*เวลาเรียน ใน 1 วันจะแบ่งเป็น 2 ช่วงเวลา คือเวลาเช้า 09.00 - 12.00 น. และบ่าย 13.00 - 16.00 น.
 คอร์สที่เรียนทั้งวัน จะมีพักเที่ยง 1 ชั่วโมง

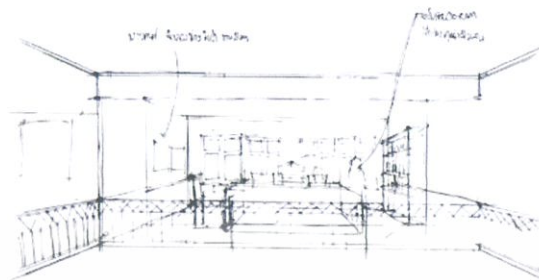


ตารางที่ 2-11 แสดงเวลาการใช้งานในแต่ละพื้นที่ (Time Chart)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.3 Storyboard

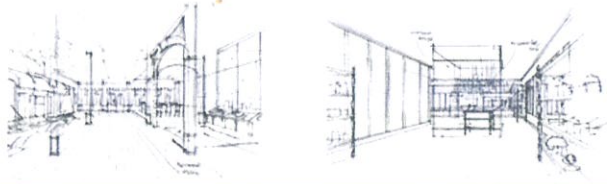
ตารางที่ 2-12 แสดงเรื่องราวในนิทรรศการทั้งหมด (Storyboard)

เนื้อหา	การจัดแสดง	อุปกรณ์
<p>1. Introduction</p> <p>Time : 1-3 Min. Area : 98 sq.m.</p>	 <p>จำลองเหตุการณ์ด้วยกำลังหุ่นยนต์กับสถานที่ได้กินข้าว ผ่านลอบคนดูด้วยวงทำใน ดูขยี้ถึงเรืออาหารอร่อย ทำให้ดูขยี้เล่าเรื่องราวทั้งหมด</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จอรับHOLOGRAM - เครื่องเสียง - เครื่องฉาย HOLOGRAM - ฉากโมเดลจำลองบรรยากาศห้องรับประทานอาหารหน้าบ้าน
<p>2. Market</p> <p>Time : 3 Min. Area : 196 sq.m.</p>		
เนื้อหา	การจัดแสดง	อุปกรณ์
<ul style="list-style-type: none"> - เล่าเรื่องราวบรรยากาศการฉายโฮโลแกรมด้วยดีวีดี - วิดีโอวีดี - การเลือกซื้อวีดีทัศน์ต่างๆ 	<p>ให้ดูเห็นฉากเปลี่ยนหน้าหน้าหมอกมองที่หน้าส่วนที่จะฉายโฮโลแกรมก่อนหน้าภาพเขียน</p> <p>- การฉายเลือกผลไม้ที่ฉีกกร เช่น ผักเห็ด เครื่องเทศ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ฉากรับโฮโลแกรมเป็นภาพจำลองบรรยากาศตลาดสมัยก่อน - QUOTE BOARD - แผ่นกระดาษ - ผงสี - moulkup - ภาพผลไม้ - เครื่องเทศ - สก - หนี
<p>3. ก่อนจะเป็นชาวจีน</p> <p>Time : 5-7 Min. Area : 196 sq.m.</p>		
เนื้อหา	การจัดแสดง	อุปกรณ์
<ul style="list-style-type: none"> - เล่าเรื่องความเป็นมาของอาหารชาวจีน ตั้งแต่สมัยสุโขทัย ที่เริ่มจากการเช่นไหว้ชิดริย์ และพัฒนาให้สะอาดและดูดี - เล่าเรื่องชีวิตการรับประทานอาหารของชาวจีนในสมัยก่อนที่เป็นอาหารไทยแท้ๆ จะเป็นอาหารประเภทปลา/ไก่ และสุปใส เครื่องเทศหลักใช้หอม กระเทียม พริกไทย เป็นต้น - เล่าเรื่องอีกทีอาหารต่างชาติ ที่เข้ามาหรือมีการติดต่อค้าขายกับสยามเช่นอาหารจีน อาหารแขก และขนมจากโปรตุเกส 	<ul style="list-style-type: none"> - ชมการจำลองบรรยากาศที่ย้อนไปสู่สมัยโบราณ การรับประทานอาหารของชาวจีน การตั้งเครื่องเช่นไหว้ของพระมหากษัตริย์ - ชมการดัดแปลงอาหารจากชาติต่างๆ จนกลายเป็นอาหารโบราณของไทย - ชมการพัฒนาของอาหารฉบับเป็นชาวจีน และความหมายของอาหารชาวจีน 	<ul style="list-style-type: none"> - MODEL จำลองบรรยากาศครัวและวิถีชีวิตชาวจีน - BOARD บรรยาย - MODEL จำลองการจัดอาหารเช่นไหว้ชิดริย์/บรรพบุรุษ - กระดาษและภาพเขียนจำลอง - MODEL จำลองอาหารจากชาติต่างๆ - BOARD สตรีไลต์และฉากห้อง - กระดาษพิมพ์ลายอาหาร หรือหนังสือทำมือ - ผ้าสีเขียว

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของสถาบันวิจัยและพัฒนาฯ เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ หากมีข้อสงสัยหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาฯ

4. ความรุ่งเรือง

Time : 7-8 Min.
Area : 441 sq.m.



เนื้อหา	การจัดแสดง	อุปกรณ์
<ul style="list-style-type: none"> - อาหารชาววังที่ความหลากหลายที่สุดไหลเวียนที่ 5 เนื่องจากการเสด็จประพาสอิน ไปยังสถานที่ต่างๆและการเสด็จประพาสยุโรป ทำให้ได้รับเอาวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาในสยาม - เล่าเรื่องเครื่องเสวยทรงโปรดของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า เจ้าอยู่หัว - ไหลเวียนที่ 5 มีจำลองพระลวดต่างๆที่รับหน้าที่เป็นผู้คิดเครื่องเสวยมากมายเช่น พระวิมาดาเธอ พระเจ้าสวยา สยศิริมัย กรมพระสุดสมิทธิมา และเจ้าจอมสดับลดาวัลย์ นอกจากนี้ยังมีสูตรอาหารจากตำหนักต่างๆอีกมากมาย - เล่าเรื่องความประณีต ในการประกอบอาหารชาววัง ตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบ หั่น ปอก ปูรง ตัดแต่งจานอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ชมภาพจำลองของเหตุการณ์การเสด็จประพาสอิน และเสด็จประพาสยุโรป - ชมอาหารวังจากเครื่องเสด็จประพาสไปยังสถานที่ต่างๆและเรื่องราวต่างๆเกี่ยวกับอาหารหมึก - ชมเครื่องเสวยทรงโปรดของรัชกาลที่ 5 และบรรยากาศจำลองภายในพระบรมหาราชวังและได้ทราบวิธีการทำจากกรล่ายวิถีชีวิตวิธีการทำหมึกและอาหารหมึก - ชมวีดิทัศน์ เรื่องราวของพระวิมาดาเธอฯเสวยอาหารชาววังต่างๆที่ถูกต้องดินถิ่นในบรรยากาศจำลองห้องเครื่องในวัง - ชมการสาธิตขั้นตอนการภายในห้องครัว 	<ul style="list-style-type: none"> - ภาพถ่ายรัชกาลที่ 5 กำลังทำอาหารที่เครื่องเครื่องดิน - ภาพถ่ายรัชกาลที่ 5 เสวยพระกระยาหารกับพระโอรสธิดา - ภาพถ่ายพระวิมาดาเธอฯในห้องครัว - บอร์ดข้อความ - เคนดอร์และโมเดลจำลองอาหารในการเสด็จประพาสยุโรป - โมเดลจำลองโครงสร้างเรือในการเสด็จประพาสอิน - เครื่อง watch&smell - โมเดลจำลองอาหารและผลไม้แกะสลักเนื้อ:ตรีวิดิทัศน์ Quoteข้อความ

5. การเปลี่ยนแปลง

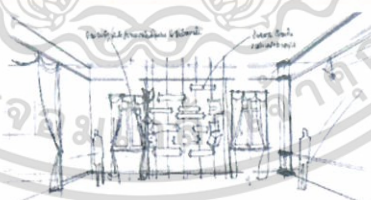
Time : 1-3 Min.
Area : 122.5 sq.m.



เนื้อหา	การจัดแสดง	อุปกรณ์
<ul style="list-style-type: none"> - เล่าเรื่องอาหารชาววังที่ยุคสมัยเปลี่ยนไปโดยภาพรวม อาทิ - รัชกาลที่ 6 - บัดเกล้าหม่อมหลวงเครื่องวัง - รัชกาลที่ 7 - ยุคสมัยของการเปลี่ยนแปลง การปกครอง ผู้คนนิยมรับประทานอาหารตะวันตกเฉียง - รัชกาลที่ 8 - ช่วงสงครามโลก ผู้คนในวังทรงจัดกระจายลูกหลานวัง เป็นจำนวนมาก ทำให้อาหารชาววังกระจายไปสู่ชาวบ้าน และปรับเปลี่ยนรูปแบบเป็นอาหารชาวบ้าน 	<ul style="list-style-type: none"> - การรับชมบรรยากาศจำลอง - โมเดลยุคสมัย อาทิ - รัชกาลที่ 6 - การทิ้งเสีย - รัชกาลที่ 7, 8 - ภาพข่าวเหตุการณ์การเปลี่ยนแปลงของบ้านเมืองในยุคหนึ่ง - สหวิทยภัณฑ์ FOOTAGE สถานีและร้านค้า/ร้านอาหาร รถเข็น ร่มเข็น แกดต่างๆ 	<ul style="list-style-type: none"> - MODEL จำลอง โต๊ะ อาหาร แบบ2ที่ฝั่ง - BOARD ข้อความและภาพอาหาร - ภาพข่าว / MODEL จำลองโทรทัศน์และทีวีสีสมัย - MOCK UP รถเข็นเขยอาหาร / STREET FOOD - รางโทรทัศน์ ขนาด 90"

6. สืบสาน

Time : 1-3 Mins.
Area : 140 sq.m.



เนื้อหา	การจัดแสดง	อุปกรณ์
<ul style="list-style-type: none"> - เล่าเรื่องสมัยรัชกาลที่ 9 ที่เสด็จพระราชดำเนินไปยังต่างจังหวัดมาก ถึงหนึ่งหมื่นหลายพระกระยาหารเหมือนกับชาวบ้าน - เล่าเรื่องการเดินทางของอาหารจากอเมริกา/Fast Food กับสภาพสังคมปัจจุบันที่หิวหิวความเร่งรีบ - อาหารชาววังยังคงมีการสืบสาน แต่จะพบได้ในวิทยาลัยในวังหญิง ซึ่งเป็นพระประสงค์ของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี และยังมีส่วนด้านหน้าต่างๆกระจายไปยังวิทยาลัยอื่นๆ เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา/สวนดุสิต และโรงพยาบาลทำอาหารเอกชนอื่นๆ - บอกเล่าเรื่องราวและเรื่องราวต่างๆในวังผ่านหาความ/หนังสือในปัจจุบัน 	<ul style="list-style-type: none"> - การฉายภาพวีดิทัศน์เรื่องราวความประทับใจของหมึกที่มรดกที่ 9 ในด้านอาหารและการทรงงาน - ภาพถ่ายการเสวยพระกระยาหารอย่างง่ายของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและรัชกาลที่ 9 หรือแบบจำลอง เครื่องเสวยทรงโปรดของรัชกาลที่ 9 - ชมหลักสูตรและบรรยากาศการเรียนการสอนของวิทยาลัยในวังหญิง /ห.สวนสุนันทา/ห.สวนดุสิต 	<ul style="list-style-type: none"> - ภาพถ่ายของ 5.9 และสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ - MODEL ชุดเครื่องเสวยทรงโปรดของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในพระบรมโกศ - MODEL ชุดอาหาร Fast Food - รางโทรทัศน์ ขนาด 24" - รางโทรทัศน์ ขนาด 15" - BOARD ข้อความ - อีวาทหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

กลุ่มเป้าหมาย กิจกรรม พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ

3.1 ประเภทของผู้ใช้งานในโครงการ

ประเภทผู้ใช้งานในโครงการศูนย์การเรียนรู้ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

3.1.1 ผู้ให้บริการ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ พนักงาน ทำให้ที่ให้บริการและอำนวยความสะดวกต่างๆให้กับลูกค้าหรือผู้ให้บริการ สามารถแบ่งพฤติกรรมตามลักษณะการทำงานได้ ดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร คือ หัวหน้าและผู้ดูแลภาพรวมของโครงการศูนย์การเรียนรู้ รวมไปถึงวางแผนภาพรวมของโครงการให้ไปในทิศทางเดียวกัน ได้แก่ ผู้อำนวยการศูนย์การเรียนรู้ ผู้จัดการหรือหัวหน้าแผนกต่าง

2. พนักงาน/เจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ได้รับการว่าจ้างให้ดำรงตำแหน่งต่างๆให้ปฏิบัติงานให้ได้ตามที่รับมอบหมาย ซึ่งอยู่ภายใต้ความควบคุมของฝ่ายบริหาร สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

- พนักงานหรือเจ้าหน้าที่ประจำ เช่น พนักงานหรือเจ้าหน้าที่ประจำตำแหน่งต่างๆ
- พนักงานหรือเจ้าหน้าที่พิเศษ เช่น วิทยากรพิเศษ เซฟรับเชิญ เจ้าหน้าที่พิเศษ

3.1.2 ผู้รับบริการ ได้แก่ ผู้ที่เข้ามาใช้งานในโครงการเพื่อรับบริการทางด้านความรู้ ต้องการมาฝึกทักษะและเรียนรู้ ได้ความบันเทิง เลือกซื้อสินค้าและบริการ เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆภายในโครงการ ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

- นักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม คือ บุคคลที่เข้ามาเพื่อเรียนทำอาหาร เยี่ยมชมนิทรรศการ ทำกิจกรรม Workshop เข้าห้องสมุด รวมไปถึงการมารับประทานอาหารในร้านอาหารและเลือกซื้อสินค้าภายในตลาดทำเตียน โดยในกลุ่มเป้าหมายจะเป็นประเภทนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและพ่อครัว แม่ครัว
- พ่อครัว – แม่ครัว คือ บุคคลที่แวะเข้ามาในโครงการเพื่อใช้เป็นสถานที่นัดพบ การมาเลือกซื้อสินค้าอาหารและเครื่องดื่มภายในตลาดเพื่อพักผ่อน โดยในกลุ่มเป้าหมายจะเป็นประเภทบุคคลทั่วไป หรือผู้ที่เดินทางโดยสารผ่านเรือแม่น้ำเจ้าพระยา
- บุคคลทั่วไป

3.2 พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

พฤติกรรมของผู้ให้บริการศูนย์การเรียนรู้จะแตกต่างกันไปตามประเภทผู้ให้บริการ ดังนี้

1. ผู้อำนวยการโครงการ

เวลาทำงาน : 09.00 – 12.00 น.

13.00 – 17.00 น.

พฤติกรรม : เดินทางมายังศูนย์การเรียนรู้

จอดรถในบริเวณที่จัดให้เฉพาะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ปฏิบัติหน้าที่
เดินทางกลับ
2. เลขาผู้อำนวยการ ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ
 เวลาทำงาน : 09.00 – 12.00 น.
 13.00 – 17.00 น.
 พฤติกรรม : เดินทางถึงศูนย์การเรียนรู้
 จอตรงในบริเวณที่จัดให้เฉพาะ
 แสกนลายนิ้วมือเพื่อบันทึกเวลาเข้างาน
 ปฏิบัติหน้าที่
 แสกนลายนิ้วมือเพื่อบันทึกเวลาเลิกงาน
 เดินทางกลับ
 3. พนักงานหรือเจ้าหน้าที่ประจำสำนักงาน
 เวลาทำงาน : 09.00 – 12.00
 13.00 – 17.00
 พฤติกรรม : เดินทางถึงศูนย์การเรียนรู้
 แสกนลายนิ้วมือเพื่อบันทึกเวลาเข้างาน
 ปฏิบัติหน้าที่
 แสกนลายนิ้วมือเพื่อบันทึกเวลาเลิกงาน
 เดินทางกลับ
 4. พนักงานทั่วไป
 เวลาทำงาน : เข้างานตามผลัดเวลา
 พฤติกรรม : เช่นเดียวกับพนักงานหรือเจ้าหน้าที่ประจำสำนักงาน
 5. พนักงานหรือเจ้าหน้าที่พิเศษ
 เวลาทำงาน : ตามเงื่อนไขของการจ้างงาน
 พฤติกรรม : เดินทางมาถึงศูนย์การเรียนรู้
 แลกบัตรประจำตัวที่หน้าประชาสัมพันธ์ หรือรับบัตรพนักงานชั่วคราวจาก
 ฝ่ายบุคคล
 ปฏิบัติหน้าที่
 คืนบัตรที่ประชาสัมพันธ์หรือฝ่ายบุคคล
 เดินทางกลับ

3.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการ

ผู้รับบริการในอาคารจะมีพฤติกรรมที่แตกต่างกัน สามารถแบ่งตามพฤติกรรมการใช้งานได้ ดังนี้

3.2.1 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนต้อนรับและประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมของผู้รับบริการในส่วนต้อนรับและประชาสัมพันธ์ แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ผู้เข้าใช้งาน

กิจกรรม : เดินทางเข้าไปในโครงการ
ติดต่อสอบถาม ลงทะเบียน หรือจ่ายเงินเพื่อทำกิจกรรมอื่นๆในโครงการกับ
เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์
พักคอย ฝากของ เข้าห้องน้ำ หรือเดินเล่นบริเวณตลาด
เข้ารับบริการส่วนอื่นๆต่อไป

2. บุคคลภายนอก

กิจกรรม : เดินทางเข้าไปในโครงการ
ติดต่อสอบถาม กับเจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์
เดินเล่นบริเวณตลาด หรือเข้ารับบริการส่วนอื่นๆต่อไป

3.2.2 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนสอนทำอาหาร

พฤติกรรมของผู้รับบริการในส่วนสอนทำอาหาร แบ่งได้เป็น 4 ประเภท คือ

1. ผู้เข้าเรียนทำอาหารหลักสูตร Daily Class

กิจกรรม : ลงทะเบียนและจ่ายเงินค่าเรียน
นั่งพักคอย ต้มน้ำสมุนไพรประจำวัน (Welcome drink)
เข้ารับการแนะนำรายการอาหารและสิ่งที่ต้องซื้อโดยภาพรวม
ซื้อวัตถุดิบที่ตลาด
รับฝึกฝนเพื่อน รายการอาหาร และ คำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับ
สมุนไพรไทยที่เป็นภาษาอังกฤษและจีน
รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 1
ทำอาหารเมนูที่ 1
รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 2
ทำอาหารเมนูที่ 2
รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 3
ทำอาหารเมนูที่ 3
รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 4
ทำอาหารเมนูที่ 4
ถ่ายภาพหมู่ รับของที่ระลึกและใบประกาศณียบัตร
รับประทานอาหาร หรือ ห่ออาหารกลับบ้าน

2. ผู้เข้าเรียนทำอาหารหลักสูตร Basic Course และ Professional Course(ทั้งการทำเครื่องควาและ
หวาน)

กิจกรรม : ลงทะเบียนและจ่ายเงินค่าเรียน(สำหรับการมาเรียนครั้งแรก)
ตรวจสอบรายชื่อและลงทะเบียนในวันนั้นๆ(สำหรับการมาเรียนในครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ถัดๆไป)
 นั่งพักคอย ดื่มน้ำสมุนไพรประจำวัน (Welcome drink)
 เข้ารับการแนะนำรายการอาหารและสิ่งที่ต้องซื้อโดยภาพรวม
 ซื้อวัตถุดิบที่ตลาด
 รับประทานอาหาร
 รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 1
 ทำอาหารเมนูที่ 1
 รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 2
 ทำอาหารเมนูที่ 2
 รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 3
 ทำอาหารเมนูที่ 3
 รับชมการสาธิตการทำอาหารเมนูที่ 4
 ทำอาหารเมนูที่ 4
 ถ่ายภาพหมู่ รับใบประกาศนียบัตร และของที่ระลึก (สำหรับการเรียนการสอนวันสุดท้าย)
 รับประทานอาหาร หรือห่ออาหารกลับบ้าน
3. ผู้เข้าเรียนแกะสลัก
 กิจกรรม : ลงทะเบียนและจ่ายเงินค่าเรียน(สำหรับการมาเรียนครั้งแรก)
 ตรวจสอบรายชื่อและลงทะเบียนในวันนั้นๆ(สำหรับการมาเรียนในครั้งถัดๆไป)
 เข้ารับการแนะนำรายการสิ่งที่จะแกะสลัก
 ซื้อวัตถุดิบที่ตลาด
 รับประทานอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้แกะสลัก และเอกสารประกอบการเรียนการสอน
 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
 ชมการสาธิตการแกะสลักพร้อมกับการลงมือปฏิบัติตาม
 นำผัก ผลไม้ที่แกะสลักมาจัดตกแต่งจานอาหารให้สวยงาม
 ถ่ายภาพหมู่ รับใบประกาศนียบัตร และของที่ระลึก (สำหรับการเรียนการสอนวันสุดท้าย)
 ห่องานแกะสลักกลับบ้าน
4. ผู้เข้าเรียนทำอาหารหรือแกะสลักแบบ Private Course
 กิจกรรม : ลงทะเบียนและจ่ายเงินค่าเรียน
 นั่งพักคอย ดื่มน้ำสมุนไพรประจำวัน (Welcome drink)
 เข้ารับการแนะนำรายการอาหารหรือสิ่งที่ต้องการแกะสลัก และสิ่งที่ต้องซื้อโดยภาพรวม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อวัตถุดิบที่ตลาด

รับผ้ากันเปื้อน รายการอาหาร และ คำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับ

สมุนไพรไทยที่เป็นภาษาอังกฤษและจีน

ชมการสาธิตการทำอาหาร พร้อมกับการลงมือปฏิบัติ (สำหรับผู้ที่
เรียนทำอาหาร)

ล้างวัตถุดิบ ชมการสาธิตการแกะสลักพร้อมกับการลงมือปฏิบัติ (สำหรับ
ผู้ที่เรียนแกะสลัก)

ถ่ายภาพ รับของที่ระลึก คินผ้ากันเปื้อน

รับประทานอาหาร หรือห่อกลับ (สำหรับผู้ที่เรียนทำอาหาร)

ห่องานแกะสลักกลับ (สำหรับผู้เรียนแกะสลัก)

5. ผู้เข้าเรียนทำอาหารและจัดสำหรับ Decorative Class

กิจกรรม :

ลงทะเบียนและจ่ายเงินค่าเรียน (กรณีไม่ได้โอนล่วงหน้า)

นั่งพักคอย ตัมน้ำสมุนไพรประจำวัน (Welcome drink)

เข้ารับการแนะนำรายการอาหาร

รับผ้ากันเปื้อน รายการอาหาร และ คำศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับ

สมุนไพรไทยที่เป็นภาษาอังกฤษและจีน

ชมการสาธิตการทำอาหาร พร้อมกับการลงมือปฏิบัติ

พักกลางวัน

รู้จักภาชนะสำหรับใส่อาหารชนิดต่างๆ พร้อมทั้งวิธีจัดเก็บและดูแลรักษา

เรียนการจัดสำหรับอาหารบนโต๊ะอาหารจริง จากเมนูอาหารที่ทำไปเมื่อ

ช่วงเช้า

ถ่ายภาพ รับของที่ระลึก คินผ้ากันเปื้อน

รับประทานอาหาร หรือห่ออาหารกลับ

3.2.3 พฤติกรรมผู้รับบริการในนิตรรศการ

ผู้รับบริการในส่วนนิตรรศการ จะมีพฤติกรรมและกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรม : ลงทะเบียน จ่ายเงินค่าเข้าชม

รับผ้าแถบมาคาดเพื่อผ่านเข้าสู่นิตรรศการ

นั่งพักคอย

เข้าชมและร่วมกิจกรรมต่างๆภายในนิตรรศการ

คินผ้าแถบและรับของที่ระลึก

3.2.4 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนการทำ Workshop

ผู้รับบริการในส่วนทำกิจกรรม Workshop จะมีพฤติกรรมและกิจกรรม ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กิจกรรม : ลงทะเบียน หรือ ตรวจสอบรายชื่อเข้าร่วม Workshop (กรณีจองผ่านเว็บไซต์)
 นั่งพักคอย ดื่มน้ำสมุนไพรประจำวัน (Welcome drink)
 รับประทานอาหารกลางวัน
 เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆใน Workshop
 ถ่ายภาพหมู่ คืนผ้ากันเปื้อน และรับของที่ระลึก

3.2.5 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนห้องสมุด

ผู้รับบริการในส่วนห้องสมุด จะมีพฤติกรรมและกิจกรรม ดังนี้

- กิจกรรม : แสกนบัตรหรือลงทะเบียนเข้าใช้ห้องสมุด
 ตรวจสอบสำภาระและฝากของโดยเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย
 สืบค้นหนังสือที่ต้องการ
 อ่านหนังสือ นิตยสาร สิ่งพิมพ์
 เชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตโดยเชื่อมต่อ Wifi ด้วยอุปกรณ์ส่วนบุคคล
 นำหนังสือไปถ่ายเอกสาร
 ปรึกษาผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร
 นำสูตรอาหารหรือการแกะสลักที่ต้องการไปติดต่อเจ้าหน้าที่เพื่อติดต่อนัด
 และเข้าทำกิจกรรมในคอร์ส Private ต่อไป

3.2.6 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนร้านอาหาร

ผู้รับบริการในส่วนร้านอาหาร จะแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. ผู้เข้ามารับประทานอาหารเป็นชุด

- กิจกรรม : เข้ามานั่งในร้าน
 เลือกชุดอาหารตามที่ได้สั่งจองไว้
 นั่งคอยอาหาร
 รับประทานอาหาร
 ติดต่อพนักงานเพื่อนัดแนะการเข้าเรียนทำอาหารหรือแกะสลัก แบบ Private (กรณีที่ถูกใจเมนูอาหารในบางชนิดและต้องการเรียนรู้วิธีการทำ)
 ชำระค่าอาหาร

2. ผู้เข้ามารับประทานอาหารทั่วไป

- กิจกรรม : เข้ามานั่งในร้าน
 รับเมนู เลือกเมนูอาหารที่ต้องการ
 สั่งอาหาร
 นั่งคอยอาหาร
 รับประทานอาหาร
 ติดต่อพนักงานเพื่อนัดแนะการเข้าเรียนทำอาหารหรือแกะสลัก แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Private (กรณีที่ถูกใจเมนูอาหารในบางชนิดและต้องการเรียนรู้วิธีการทำ)
ชำระค่าอาหาร

3.2.7 พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนตลาดท้ายวัง

ผู้รับบริการในส่วนตลาดท้ายวัง จะแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. กลุ่มพ่อครัว-แม่ครัว ผู้ที่เข้ามาเลือกซื้อสินค้าและบริการ

กิจกรรม : เลือกซื้อวัตถุดิบในการทำอาหาร

เลือกซื้ออุปกรณ์ในการทำอาหาร

เลือกซื้อหนังสือประกอบการทำอาหาร

เข้าห้องน้ำ

เลือกซื้อและรับประทานอาหาร เครื่องดื่ม และขนมโบราณ

2. กลุ่มผู้มาเยือน

กิจกรรม : เลือกซื้อและรับประทานอาหาร เครื่องดื่ม และขนมโบราณ

เข้าห้องน้ำ

เลือกซื้อสินค้าที่ระลึก

เดินชมวิวทิวทัศน์ริมแม่น้ำเจ้าพระยา

3.3 การบริหารทรัพยากร

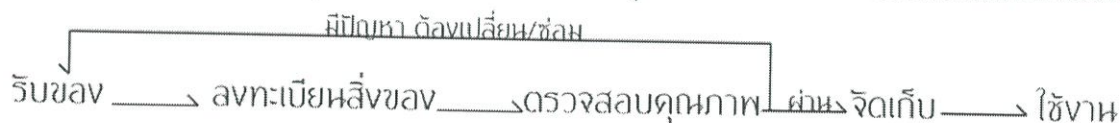
3.3.1 การบริหารทรัพยากรในส่วนนิทรรศการ

ในส่วนนิทรรศการ จะมีการนำเอาอุปกรณ์และเทคโนโลยีเข้ามาใช้ส่งเสริมให้เนื้อหาทางมีความเข้าใจ และเข้าถึงการสื่อสารมาก และเน้นการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้ชมเป็นส่วนมาก จึงต้องมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนการจัดแสดงอยู่เสมอ หากพบความผิดพลาดต้องรีบเปลี่ยนหรือซ่อมแซม และควรมีอะไหล่สำรองเอาไว้เพื่อในเวลาฉุกเฉิน



3.3.2 การบริหารทรัพยากรในส่วนสอนทำอาหาร และร้านอาหาร

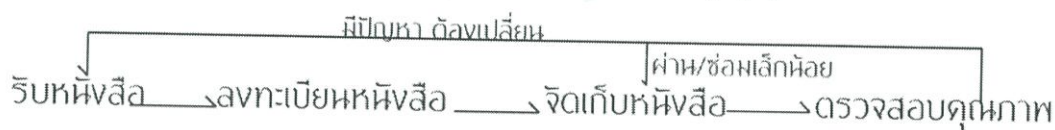
ส่วนสอนทำอาหารและร้านอาหาร เรื่องความสะอาดและสุขอนามัยเป็นสิ่งจำเป็น ซึ่งหากไม่ได้มาตรฐานด้านสุขอนามัย ก็จะไม่สามารถสร้างสรรค์อาหารที่ดีมีคุณภาพและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคได้ ดังนั้นจึงควรมีการตรวจสอบคุณภาพอยู่เป็นระยะๆ เพื่อเปลี่ยนแปลงอุปกรณ์บางชิ้นที่มีสภาพเสื่อมโทรมจากการใช้งาน



3.3.3 การบริหารทรัพยากรในส่วนห้องสมุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

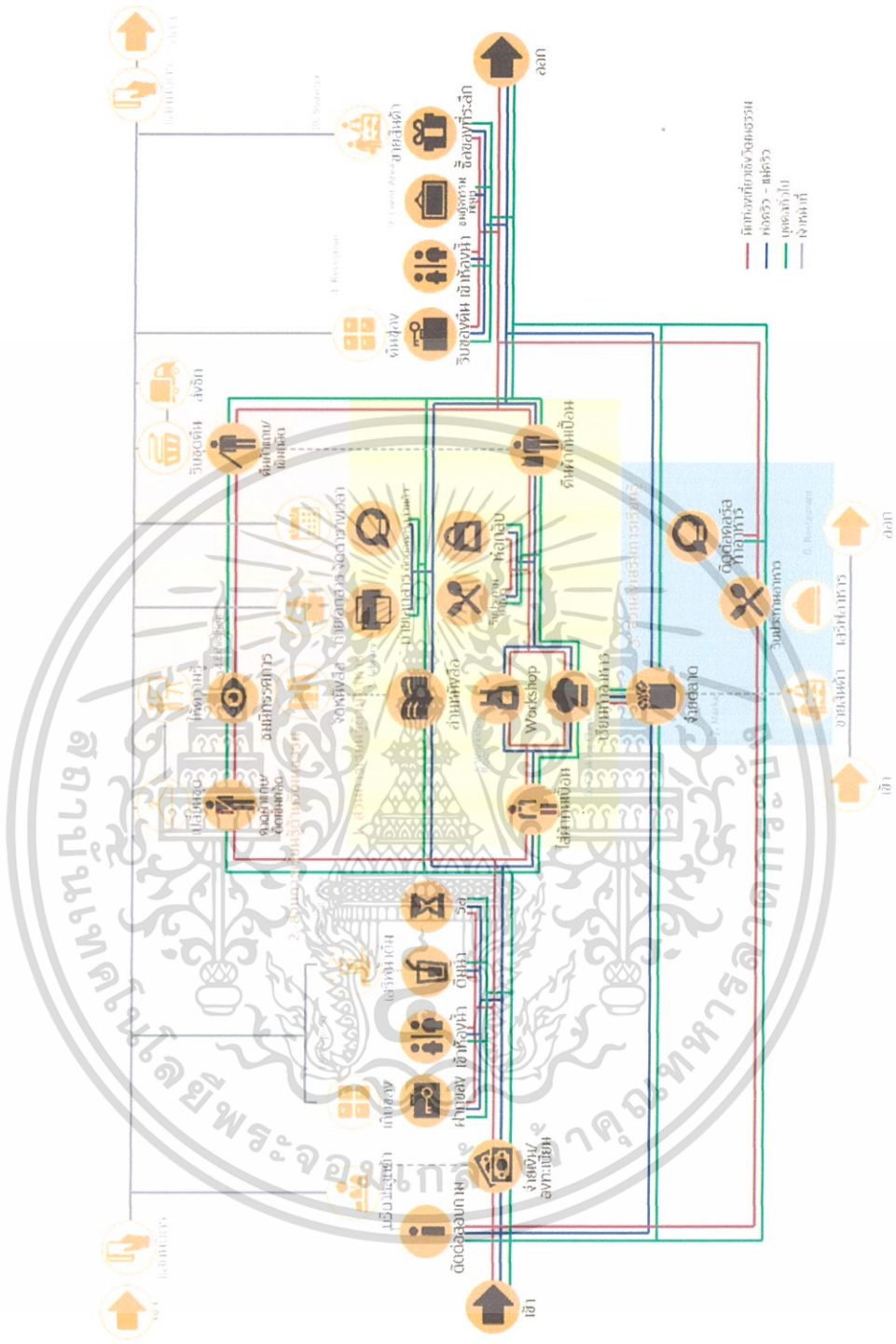
นอกจากการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ใช้งานแล้ว ส่วนห้องสมุดต้องดูแลหนังสือที่อยู่ในชั้นเก็บหนังสือด้วย เนื่องจากหนังสือถูกใช้งานอยู่เรื่อยๆ และเป็นสิ่งที่บอบบาง อาจมีปัญหาการชำรุด ขาด เสียหายได้ ดังนั้นจึงต้องห้องหรือสถานที่เอาไว้จัดเก็บและซ่อมหนังสือ หรือในกรณีที่หนังสือเสียหายมากจนไม่สามารถซ่อมได้ ก็สามารถจัดระเบียบหนังสือใหม่และสั่งหนังสือเล่มใหม่มาทดแทน นอกจากนี้ยังต้องคอยติดตามหนังสือออกใหม่ตลอดเวลา เพื่อให้ห้องสมุดมีหนังสือที่ใหม่ ทันต่อทุกยุคทุกสมัย



จากพฤติกรรมของผู้ให้บริการและผู้รับบริการ รวมไปถึงการจัดการทรัพยากร จะสามารถสรุปเป็นแผนผังได้ ดังนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3-1 แสดงความเชื่อมโยงของพฤติกรรมผู้ใช้โปรแกรม (User Behavior)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยของโครงการ

3.4.1 จำนวนผู้เข้าใช้โครงการ

1. ส่วนต้อนรับและประชาสัมพันธ์

ผู้ให้บริการ :	เจ้าหน้าที่ลงทะเบียน	2	คน
	เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์	2	คน
ผู้รับบริการ :	รองรับสูงสุด	120	คน (คำนวณจากเวลาผู้เข้าใช้งานสูงสุด)

2. ส่วนพักคอย

ผู้ให้บริการ :	เจ้าหน้าที่เสิร์ฟ Welcome Drink	2	คน
ผู้รับบริการ :	รองรับสูงสุด	120	คน (คำนวณจากเวลาผู้เข้าใช้งานสูงสุด)

3. ส่วนนิทรรศการ

ผู้ให้บริการ :	เจ้าหน้าที่ประจำห้อง	7	คน
ผู้รับบริการ :	รองรับสูงสุด	20	คน/รอบ

4. ส่วนสอนทำอาหาร

ผู้ให้บริการ :	เจ้าหน้าที่ผู้สอน	6	คน
	เจ้าหน้าที่ผู้ช่วย	4	คน
ผู้รับบริการ :	ผู้เรียนทำอาหาร Daily Class	20	คน/รอบ
	ผู้เรียนทำอาหาร Cooking Class	20	คน/รอบ
	ผู้เรียนทำอาหาร Dessert Class	20	คน/รอบ
	ผู้เรียนทำอาหาร Decorative Class	16	คน/รอบ
	ผู้เรียนแกะสลัก Carving Class	16	คน/รอบ

5. ส่วน Workshop

ผู้ให้บริการ :	เจ้าหน้าที่ดูแลความเรียบร้อย	2	คน
ผู้รับบริการ :	จำนวนผู้เรียนสูงสุด	20	คน

6. ส่วนห้องสมุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการ :	บรรณารักษ์	1	คน
	เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิชาการ	1	คน
	เจ้าหน้าที่ถ่ายเอกสาร	1	คน
ผู้รับบริการ :	จำนวนผู้ใช้ทั้งหมด	15	คน/ ชั่วโมง

คิดจาก 30% ของผู้ใช้บริการของสื่อนิทรรศการ และสอนทำอาหาร โดยคิดเป็น 129 คน/วัน

7. ส่วนจัดนิทรรศการชั่วคราว

ผู้รับบริการ :	จำนวนผู้ใช้ทั้งหมด	300	คน (คิดจากจำนวนผู้ใช้งานสูงสุด)
----------------	--------------------	-----	---------------------------------

8. ส่วนร้านอาหาร

ผู้ให้บริการ :	ผู้จัดการร้านอาหาร	1	คน
	เชฟทำอาหาร	4	คน
	ผู้ช่วยเชฟ	4	คน
	เจ้าหน้าที่แกะสลัก	2	คน
	พนักงานเสิร์ฟ	6	คน
	พนักงานต้อนรับ	1	คน
ผู้รับบริการ :	รองรับสูงสุด	140	คน

9. ส่วนขายของที่ระลึก

ผู้ให้บริการ :	พนักงานประจำร้าน	2	คน
ผู้รับบริการ :	จำนวนผู้เข้าใช้งาน	40	คน/ชั่วโมง

10. ออฟฟิศ

ผู้ให้บริการ :	พนักงาน	25	คน
----------------	---------	----	----

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4.2 อุปกรณ์และการใช้พื้นที่ของโครงการ

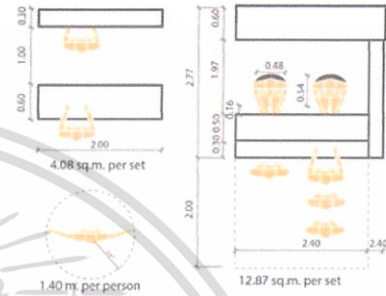
ตารางที่ 3-1 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนโถงต้อนรับ(Reception Hall)

i Reception Hall

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Information Counter	12.87	1	12.87	C1
Register Counter	12.87	1	12.87	C1
Deposit Counter	4.08	1	4.08	B1
Men w.c.	25.00	1	25.00	B2
Women w.c.	25.00	1	25.00	B2
Staff w.c.	15.00	1	15.00	B2
Main Hall (area per person)	1.40	120	168.00	B1
SUB TOTAL			262.82	
Storage 15%			39.42	
GRAND TOTAL			302.243	

Reference

B1 [Book] Human Dimension and Interior Space B2 [BOOK] Neufert Architects Data C1 [Case Study] มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



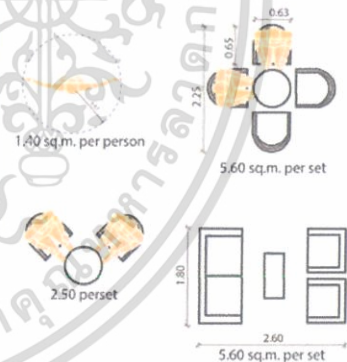
ตารางที่ 3-2 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนพักคอย(Waiting Area)

ix Waiting Area

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Coffee Table 1	5.60	2	33.60	C2
Coffee Table 2	2.20	11	22.00	C2
Coffee Table 3	2.50	4	10.00	B1
3-Seat Sofa Set	6.30	2	12.50	B1
2-Seat Sofa Set	5.60	2	11.20	B1
Register & Drinking Center	15.75	2	31.50	B1
Waiting Hall (area per person)	1.40	30	42.00	B1
SUB TOTAL			170.00	
Storage 15%			17.00	
GRAND TOTAL			187.00	

Reference

B1 [Book] Human Dimension and Interior Space C2 [Case Study] Blue Elephant Cooking School

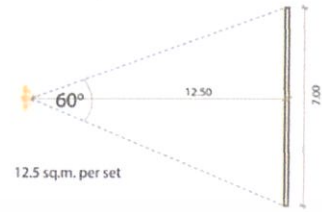


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-3 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนนิทรรศการ (Exhibition)

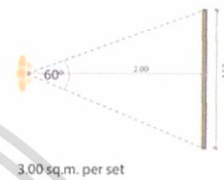
Exhibition (1. เกริ่นนำ)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
จอร์ับ Hologram	12.50	1	12.50	W1
พื้นที่จัดแสดง	42.00	1	42.00	-
Area Perperson	1.40	20	28.00	W1
SUB TOTAL			82.50	



Exhibition (2. ตลาดท้ายวัง)

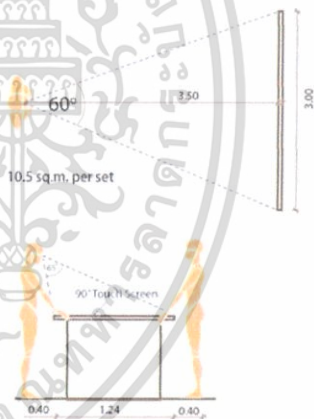
ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
พื้นที่ทางเดิน		1	182.00	-
SUB TOTAL			182.00	



Reference W1 [Website] LCDTV Thailand

Exhibition (3. ก่อห้จะเป็นอาหารชาววัง)

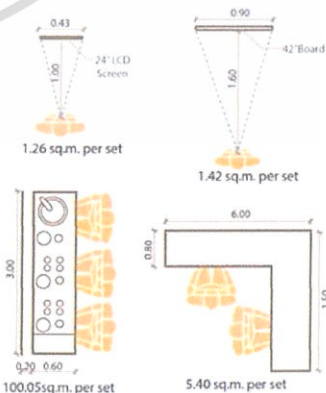
ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Board บรรยาย	3.00	7	21.00	B1
Model จาลองครัวไทย	12.25	1	12.25	-
Model จาลองเครื่องเขินไทย	15.75	1	15.75	-
Model จาลองอาหารต่างชาติ	15.00	1	15.00	-
Board ยิว 3 เหนือ	10.50	2	21.00	B1
SUB TOTAL			85.00	



Reference B1 [Book] Human Dimension and Interior Space

Exhibition (4. ความรุ่งเรือง)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
8 Seat Dining Set	18.00	1	18.00	B3
เครื่องฉายวิดีโอทัศน์	22.90	1	22.90	C4
L Shape Counter	5.40	1	5.40	C4
Model เรือจำลอง	13.50	1	13.50	-
Watch & Smell Counter	3.00	1	3.00	C3
ภาพขนาดความยาว 3 เหนือ	10.50	3	31.50	B1
Board ข้อความขนาด 42"	1.42	5	6.42	W1
24" LED Screen	0.43	3	1.29	W1
Model ชุดทำอาหาร	1.26	5	6.30	-
ธันวาคม	1.20	2	2.40	-
SUB TOTAL			110.71	



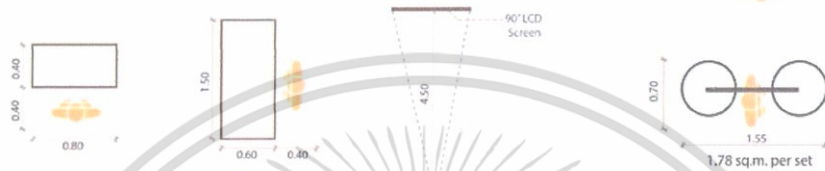
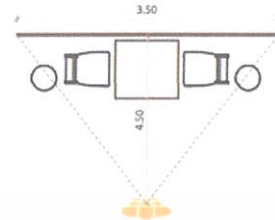
Reference B1 [Book] Human Dimension and Interior Space
B3 [Book] หนังสือห้อง พระราชทานมณฑลพายัพ

C3 [Case Study] Museum of Food and Drinks
C4 [Case Study] Museum Siam

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Exhibition (5. การเปลี่ยนแปลง)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
คณาจารย์	1.78	2	3.56	-
Model ที่หน้าจอแสดง	14.00	4	56.00	-
90" LED Screen	13.50	1	13.50	W1
SUB TOTAL			73.10	

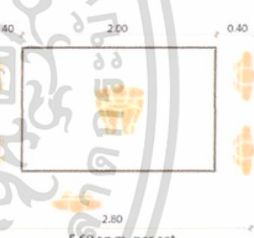


Reference

W1 [Website] LCDTV Thailand

Exhibition (6. สืบสวน)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Model วัตถุสืบ	1.50	3	4.50	-
90" LED Screen	13.50	1	13.50	W1
โต๊ะรับประทานอาหาร	3.12	1	3.12	-
Board จีโต้	12.00	4	48.00	-
36" Touch Screen	0.98	2	1.96	B1
Counter รับประทานอาหาร	5.60	1	5.60	-
Counter ดินเหนียว/ผ้า	1.60	2	3.20	-
SUB TOTAL			80.00	
ALL AREA TOTAL	616.00			
Storage 15%	92.40			
Electrical Control 15%	92.40			
Circulation 30%	184.80			
GRAND TOTAL	1,000.00			



Reference

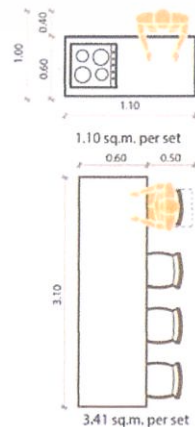
B1 [Book] Human Dimension and Interior Space

W1 [Website] LCDTV Thailand

ตารางที่ 3-4 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนห้องเรียนพิเศษ(Workshop)

Workshop

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Flexible Counter	4.00	4	16.00	C4
Workshop table Set	3.41	5	17.05	C3
Shelf	1.10	3	3.50	B2
70" LED Screen	10.00	1	10.00	W1
SUB TOTAL			48.94	
Storage			21.00	
Circulation 30%			14.68	
GRAND TOTAL			85.00	



Reference

B2 [Book] Neufert Architects Data

C4

C3 [Case Study] Museum of Food and Drink W1 [Website] LCDTV Thailand

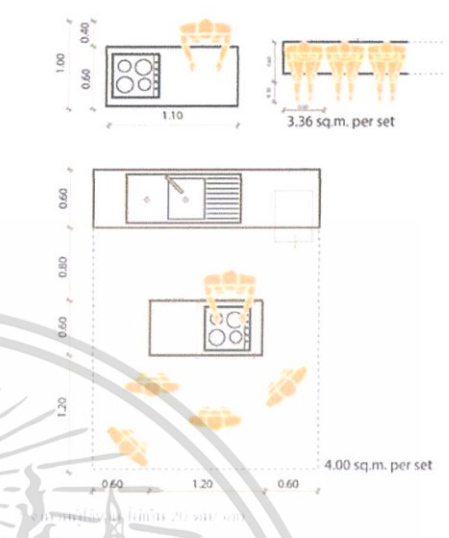
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น ยกเว้นแต่กรณีที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-5 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนห้องเรียนทำอาหารต่างๆ(Cooking Classroom)

Cooking School (Daily Class)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Seating	2.40	7	16.80	B1
Counter+Sink	2.40	1	2.40	C2
Island	4.00	1	4.00	C2
Cooking Counter	1.10	20	2.20	C5
Kitchenware Storage	4.80	2	9.60	C5
Lavatory	0.45	20	9.00	C2
Kitchenware Drop Station	1.08	8	4.32	C2
Dining Area	13.60	2	27.20	C2
SUB TOTAL			155.52	

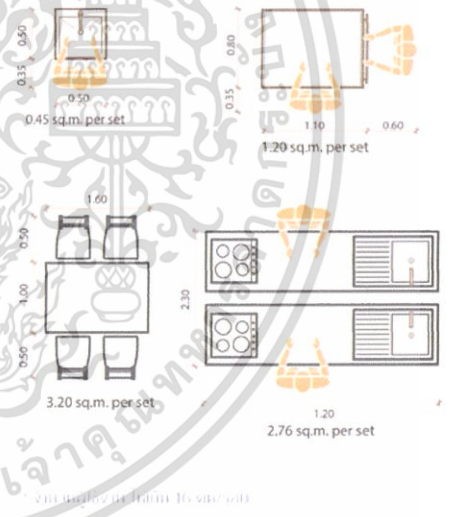
Reference
 C2 [Case Study] Blue Elephant Cooking School
 B1 [Book] Human Dimension and Interior Space



Cooking School (Private Class)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Counter+Sink	2.40	2	4.80	C2
Cooking Counter	2.76	2	5.52	C6
Kitchenware Storage	1.50	2	3.00	C5
Lavatory	0.45	1	0.45	C5
Kitchenware Drop Station	1.20	1	1.20	C2
Dining Area	3.20	1	3.20	C2
SUB TOTAL			20.00	

Reference
 C2 [Case Study] Blue Elephant Cooking School
 C5 [Case Study] โรงเรียนศิลปศาสตร์นานาชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ
 C6 [Case Study] โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นออสตราเลียแอนนูลี

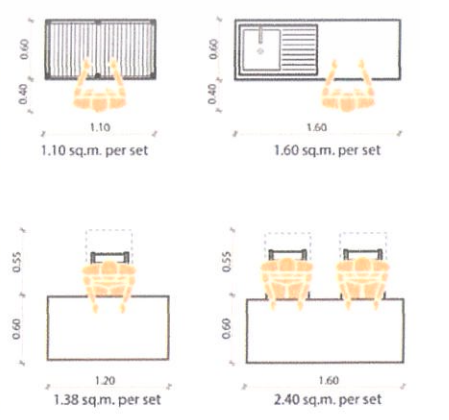


Cooking School (Carving Class)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Kitchenware Storage	1.10	2	2.20	C5
Counter+Sink	1.60	2	3.20	C5
Staff Carving Table	1.38	1	1.38	C5
Carving Table	2.40	8	19.20	C5
SUB TOTAL			26.00	

ALL CLASSROOM TOTAL			293.00	
BOH. 30%			88.00	
Staff Room	0.45	20	9.00	B1
CIRCULATION 30%			88.00	
GRAND TOTAL			480.00	

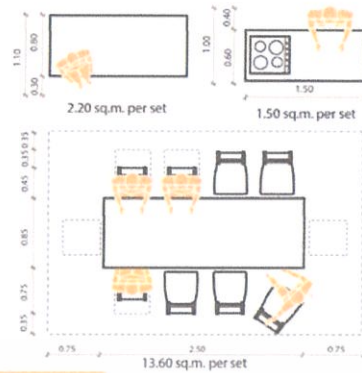
Reference
 B1 [Book] Human Dimension and Interior Space
 C5 [Case Study] โรงเรียนศิลปศาสตร์นานาชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 B1 [Book] Human Dimension and Interior Space C5 [Case Study] โรงเรียนศิลปศาสตร์นานาชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Cooking School (Cooking Class)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Cooking Counter	1.50	20	30.00	C5
Kitchenware Storage	1.50	3	4.50	C6
Lavatory	1.50	2	0.90	C6
Kitchen Stool	1.50	2	4.40	C6
Dining Area	13.60	2	27.20	C2
SUB TOTAL			70.50	



Cooking School (Dessert Class)

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Cooking Counter	1.20	20	24.00	C5
Kitchenware Storage	1.50	4	4.50	C6
Drop Station	1.20	2	2.40	C2
Dining Area	13.60	2	27.20	C2
SUB TOTAL			60.50	

Reference

- C2 [Case Study] Blue Elephant Cooking School
- C5 [Case Study] โรงเรียนศิลปศาสตร์อรรถพรไทย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- C6 [Case Study] โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ตารางที่ 3-6 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนร้านกาแฟและขนม (Café) ตลาด (Market) และพื้นที่อเนกประสงค์ (Event Area)

Market

ELEMENT	AREA REQ.
ตลาดผัก-ผลไม้	400.00
ตลาดอาหารแห้ง	400.00
ตลาดขายของชาวบ้าน	800.00
GRAND TOTAL	1,600.00

Cafe

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.
Cashier Counter	14.40	1	14.40
Service Station	1.36	1	1.36
2 Seat Dining Set	2.40		7.20
4 Seat Dining Set	4.50	2	9.00
SUB TOTAL			32.00
Storage 15%			4.80
Circulation 30%			9.60
GRAND TOTAL			46.50

Event Area

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Area Per Person	1.40	200	280.00	B2
SUB TOTAL			280.00	
Storage 15%			42.00	
GRAND TOTAL			322.00	

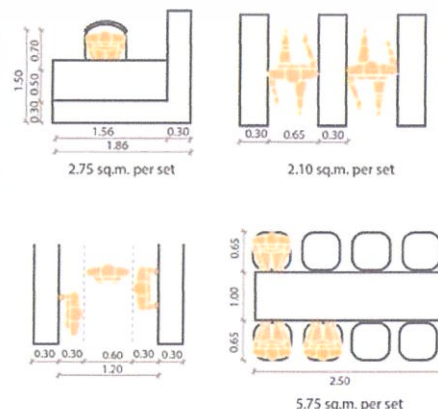
Reference

- B2 [Book] Neufert Architects Data

ตารางที่ 3-7 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนห้องสมุด(Library)

Library

ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Information Counter	2.75	1	2.75	C1
Ticket Gate	2.10	1	2.10	C1
Computer	1.03	4	4.12	B2
Bookshelf	1.00	40	40.00	C1
Book Drop Station	1.32	4	5.28	B2
Copy Area	0.97	1	0.97	B2
8 Seat Reading Set	5.75	1	5.75	B2
2 Seat Sofa Set	5.00	2	10.00	-
Daybed Set	2.50	2	2.50	-
Rocking Chair Set	3.60	2	7.20	-
SUB TOTAL			86.90	
Storage 15%			13.10	
Circulation 30%			26.20	
GRAND TOTAL			160.15	



Reference

- B2 [Book] Neufert Architects Data
- C1 [Case Study] มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ หากมีข้อผิดพลาดหรือข้อสงสัย กรุณาแจ้งให้ทราบเพื่อปรับปรุงเนื้อหาให้ถูกต้อง

ตารางที่ 3-9 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนร้านอาหาร (Restaurant)

Restaurant				
ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Reception	0.96	1	0.96	C2
Waiting Area (area per person)	1.40	10	14.00	B2
Stool Show	3.00	3	9.00	C2
2 Seats Dining Set	1.96	7	13.72	C7
4 Seats Dining Set 1	3.60	16	57.60	C7
4 Seats Dining Set 2	4.40	10	44.00	C7
4 Seats Booth Set	4.72	2	9.45	C8
4 Seats Sofa Table	6.00	8	48.00	C9
Service Station	0.80	4	3.20	C2
Men w.c.	15.00	1	15.00	B2
Women w.c.	15.00	1	15.00	B2
SUB TOTAL			230.00	
GRAND TOTAL			370.00	
Kitchen 30%			69.00	
Circulation 30%			69.00	

Reference	B2	C2	C7	C8	C9
	[Book] Neufert Architects Data	[Case Study] Blue Elephant Cooking School & Restaurant	[Case Study] Bo Lan Restaurant	[Case Study] Sayooy Restaurant	[Case Study] Chakrabongse Dining

ตารางที่ 3-10 แสดงรายละเอียดการใช้พื้นที่ของโครงการ ส่วนร้านขายของที่ระลึก(Souvenir)

Souvenir Shop				
ELEMENT	AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REF.
Cashier Counter	8.06	1	8.06	C1
Display Shelf	3.20	4	3.20	C1
Mannequins	0.34	2	0.68	C1
Hanging Shelf	1.20	1	1.20	C1
Bookshelf	0.84	5	4.20	C1
Cab/Net	1.20	3	3.60	C1
SUB TOTAL			21.00	
Circulation 30%			6.30	
GRAND TOTAL			29.00	

Office		
Office Area for 25 Persons	300.00	C2
Reference C1 [Case Study] มีการทริคโกลน		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

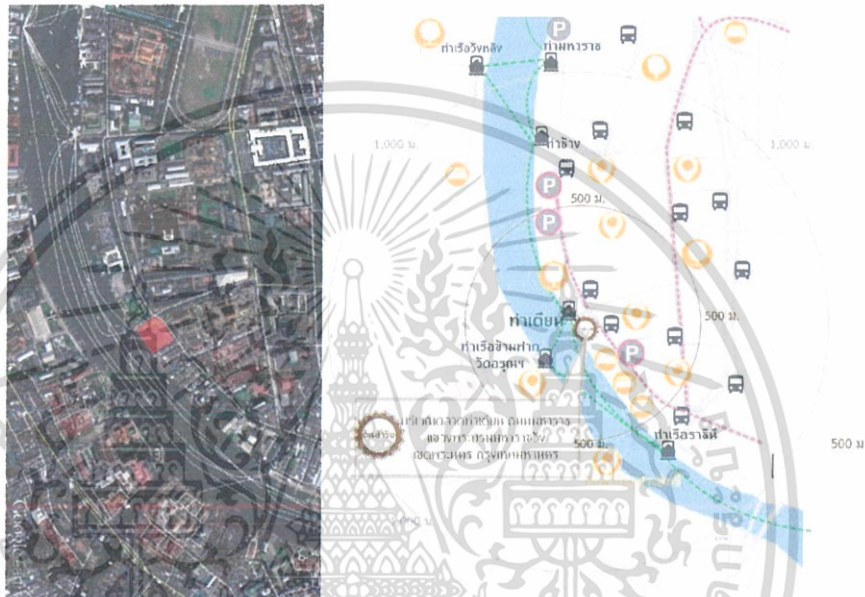
บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูลและแนวคิดการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร Building and Site Analysis

Location ที่ใช้: ท่าเตียน

อาคารที่ใช้ : อาคารตึกแถวเก่าท่าเตียน ติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา

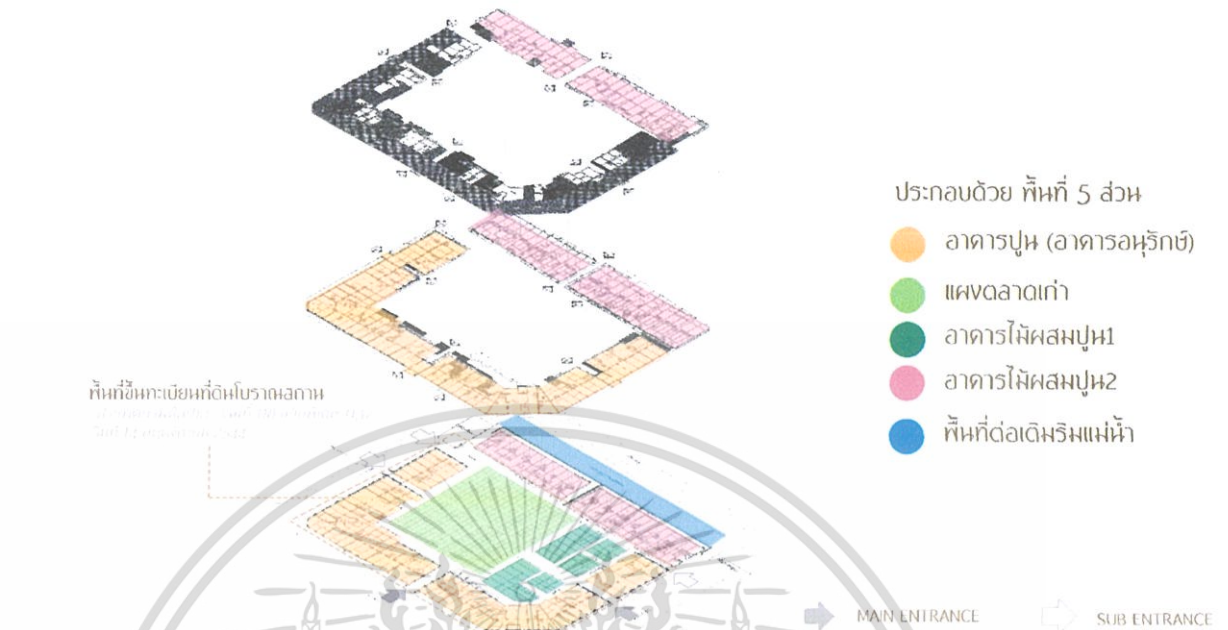


รูปที่ 4-1 แสดงตำแหน่งที่ตั้งและการเข้าถึงของโครงการ

ลักษณะของกลุ่มอาคารโดยภาพรวม ในพื้นที่จะมีอาคารขนาดเล็กเรียงติดกันเป็นกลุ่มก้อน ถูกห่อหุ้มเป็นก้อนเดียว เป็นกลุ่มอาคารที่ใช้พักอาศัยและค้าขาย โดยสามารถเข้าได้จากทุกทิศทาง แบ่งได้เป็น 5 ประเภท คือ อาคารอนุรักษ์ ตลาด อาคารเก่าข้างตลาด อาคารเก่าติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา และ ส่วนต่อเติมยื่นไปยังแม่น้ำเจ้าพระยา โดยมีลักษณะ อาคารอนุรักษ์จะโอบตลาดแต่ตึกเก่าข้างตลาดไว้ แล้วปิดกลุ่มก้อนนี้ด้วยตึกเก่าริมแม่น้ำเจ้าพระยา และด้วยความที่อาคารมีความสูงไม่เท่ากัน ลักษณะจึงเป็นเหมือนการโอบล้อมตลาดเอาไว้ เท่ากับว่าอาคารเกือบทุกส่วนสามารถมองเห็นตลาดที่อยู่ต่ำสุดและอยู่ตรงกลางได้

ลักษณะการเชื่อมต่อในแนวตั้ง เนื่องจากทุกอาคารมีลักษณะเป็นห้องแถวยูนิต ซึ่งจะมีบันไดและทางขึ้นเฉพาะของตนเองที่ตรงกลางของยูนิตนั้นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4-2 Stacking Diagram แสดงการเชื่อมต่อทางตั้งของอาคารเก่าริมแม่น้ำเจ้าพระยา

โดยอาคารที่ใช้งานเป็นหลัก คืออาคารริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นอาคารไม้ผสมปูน เป็นจำนวน 14 ห้อง และ 12 ห้อง ที่ชั้นล่าง จะมีความสูง 4.00-6.00 เมตร

แควดลาดเก่า
 ขนาดพื้นที่ 2,000 ตารางเมตร

- เสาคอนกรีต และโครงสร้างไม้
- ไร้แสงธรรมชาติเข้ามาด้านในได้จากด้านข้าง แต่พอจุดแสงจากไม้ที่ยก
- มีระเบียงพื้นที่ของซิงเกิ้ล
- เป็นพื้นที่ห่างจากอาคารอื่นเป็น Circulation

อาคารไม้ผสมปูน
 ขนาดพื้นที่ 5,100 ตารางเมตร

- อยู่นอกพื้นที่อนุรักษ์ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
- เป็นพื้นที่เชิงพาณิชย์ และที่อยู่อาศัย แต่จะดูจริงจังมีลักษณะต่างกันไป

พื้นที่ต่อเติมริมแม่น้ำ
 ขนาดพื้นที่ 1,000 ตารางเมตร

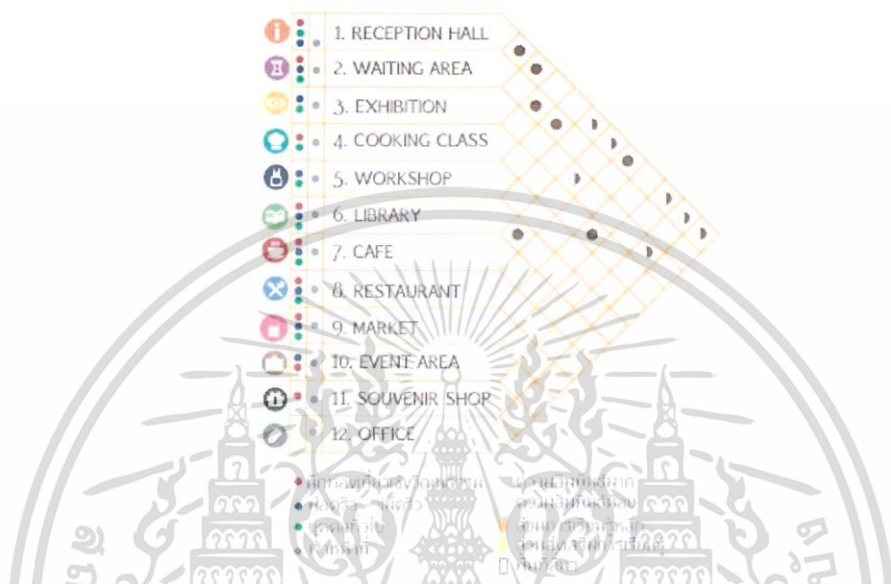
- โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก
- เคยเป็นสถานที่ขายผักผลไม้สด
- ปัจจุบันถูกทิ้งร้าง

รูปที่ 4-3 แสดงตำแหน่งอาคารส่วนที่ใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ Relationship Matrix

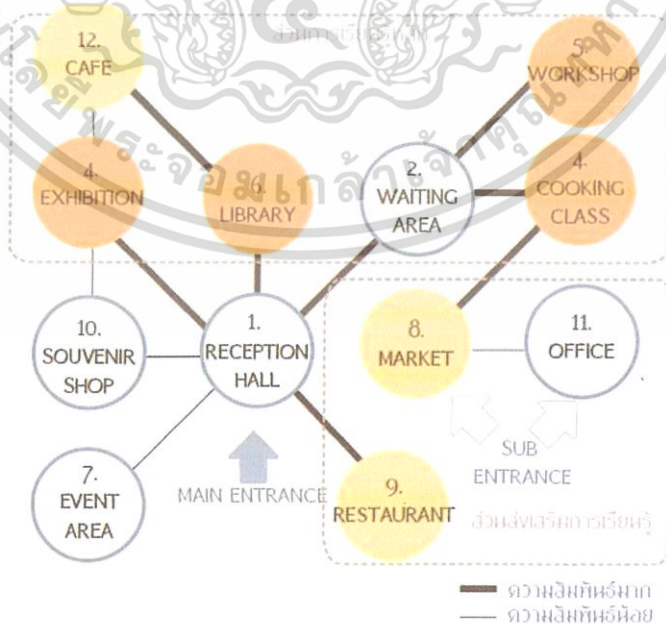
จากการวิเคราะห์การใช้งานของผู้เข้าใช้งาน สามารถสรุปได้เป็นแผนภาพโดยให้วงกลมที่บิคือค่าสัมพันธ์มาก วงกลมครึ่งเดียวคือค่าความสัมพันธ์ปานกลาง



รูปที่ 4-4 แสดงแผนภาพวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของแต่ละพื้นที่

4.3 การแผนภาพวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ (Bubble Diagram)

จากแผนภาพความสัมพันธ์ของพื้นที่ สามารถสรุปเป็น Bubble Diagram ได้ดังนี้

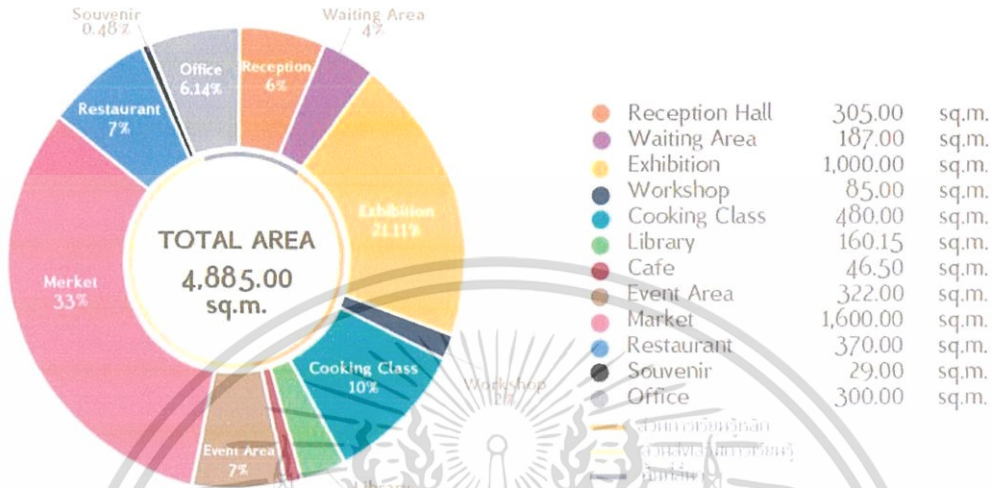


รูปที่ 4-5 แสดงแผนภาพการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ในรูปแบบ Bubble Diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ด้วยแผนภูมิวงกลม Pie Chart

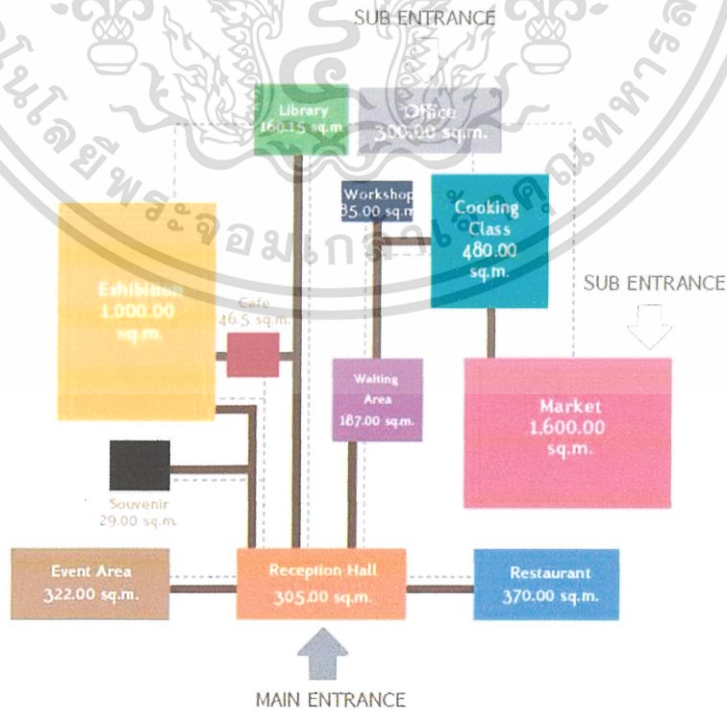
จากการวิเคราะห์พื้นที่ในแต่ละส่วนของโครงการ (Area Requirement) สามารถสรุปเป็นแผนภูมิวงกลมได้ดังนี้



รูปที่ 4-6 แสดงแผนภูมิวงกลมสรุปขนาดพื้นที่รวมในโครงการ

4.5 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่และทางสัญจร Functional Diagram

จากแผนภูมิวงกลม และ Bubble Diagram สามารถสรุปได้เป็นพื้นที่สัญจรได้ตามภาพ โดยที่เส้นทึบคือเส้นทางเดินของกลุ่มเป้าหมายหลัก ส่วนเส้นประเป็นทางสัญจรของพนักงานและผู้ดูแลโครงการ

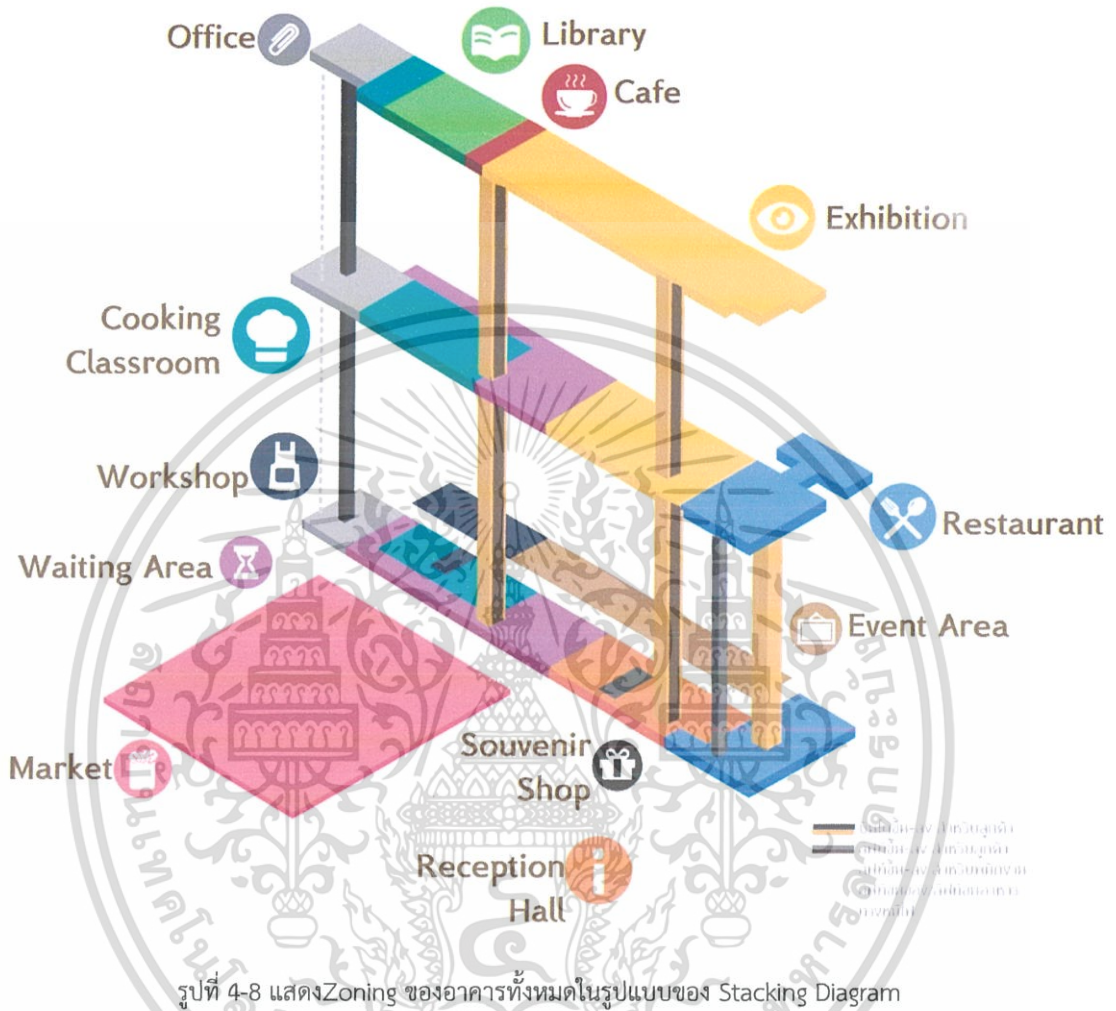


รูปที่ 4-7 แสดงขนาดพื้นที่และเส้นทางสัญจร (Functional Diagram)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์ Zoning

จากแผนภาพขนาดพื้นที่และเส้นทางสัญจร สามารถสรุปเป็นพื้นที่ต่างๆในผังอาคารได้ ดังนี้



4.7 แนวความคิดในการออกแบบ

เนื่องจากโครงการศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารชาววัง ต้องการเน้นในเรื่องการคงอยู่ ต้องการให้ผู้ที่ใช้ทำงานได้สร้างประสบการณ์การทำอาหาร เกิดความสุข ความอบอุ่น และได้เปลี่ยนความคิดที่ว่า อาหารชาววังเป็นสิ่งไกลตัว ให้รู้สึกใกล้ตัวมากยิ่งขึ้น และรู้สึกเป็นมิตร ประกอบกับบริเวณที่ตั้งและอาคารเคยเป็นทั้งตลาดของข้าหลวงในวัง ตลาดชาววัง เป็นที่พักอาศัยของเหล่าขุนนาง ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ ที่ต้องคอยรับแขกบ้านแขกเมือง และท่าเรือท่าเตียนนี้ยังคงเคยเป็นท่าหน้าที่เป็นจุดศูนย์กลางขนาดใหญ่ในการขนส่ง นำเข้าและส่งออกสินค้าที่มีชื่อเสียงที่สุดแห่งหนึ่ง ดังนั้น จึงได้เปรียบเทียบอาหารชาววังเป็นคนโบราณสักคน นั่นคือ คุณย่า ซึ่งเป็นผู้อาศัยอยู่ในบริเวณนี้มาช้านาน คุณย่ามีนิสัยที่ใจดี รักเด็ก ชอบทำอาหาร และเคยเป็นข้าหลวงในวังมาก่อน และจะเปรียบเทียบกับผู้เข้าชม เป็นหลานที่เข้ามาเยี่ยมบ้านคุณย่า เข้ามาถามไถ่เรื่องราวต่างๆในอดีตให้คุณยายเล่าให้ฟัง ผ่านพื้นที่การจัดวาง การจัดแสดง การกั้นพื้นที่ส่วนต่างๆรวมถึงการบริการ และกิจกรรมต่างๆใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการ

“HOME SWEET HOME”

บอกเล่าเรื่องราวอาหารชาวจีน ผ่านคุณยายใจดี อบลุ่น เปิดบ้านต้อนรับหลากหลายให้มาเยี่ยมเยือน

Users As Grandchild

Grandma's Character



=



- ใจดี อบลุ่น
- สุภาพ เรียบร้อย สุดี
- ชาวดอยเป็นดอยไป
- ประณีต ละเอียดอ่อน
- เคยเป็นข้าหลวงในวัง
- มีความสุขที่ได้ทำอาหาร
- มีบ้านอยู่ย่านท่าเตียน (บ้านขมห้าง ข้าราชการชั้นสูง Thai Colonial House)

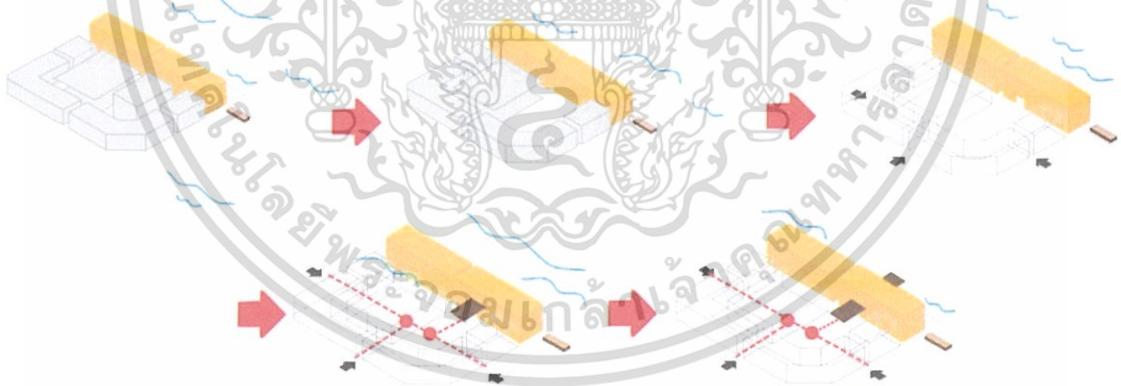
SERVICE

ACTIVITIES

LOCATION ENVIRONMENT

รูปที่ 4-9 แสดงภาพรวมเกร็ดแนวความคิดของโครงการ

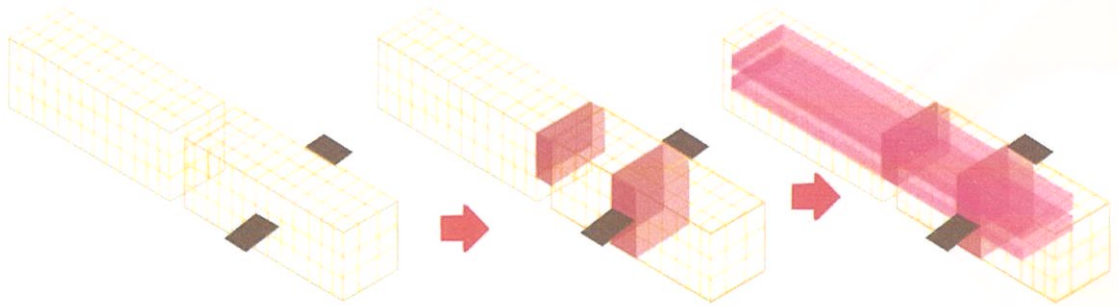
การนำเอาความรู้สึกของความเป็นสมัยเก่า ที่ยังคงหลงเหลือ ให้สอดคล้องกับยุคสมัยในปัจจุบัน ที่ผ่านทาง Modern Space วัสดุสมัยใหม่ และการจัดการพื้นที่บางส่วน คำนึงถึงการเปิดมุมมองทั้งภายในและภายนอก ที่ทำให้เกิด Flow of Space ดังตัวอย่างต่อไปนี้



รูปที่ 4-10 แสดงแนวความคิดการเข้าถึงโครงการ

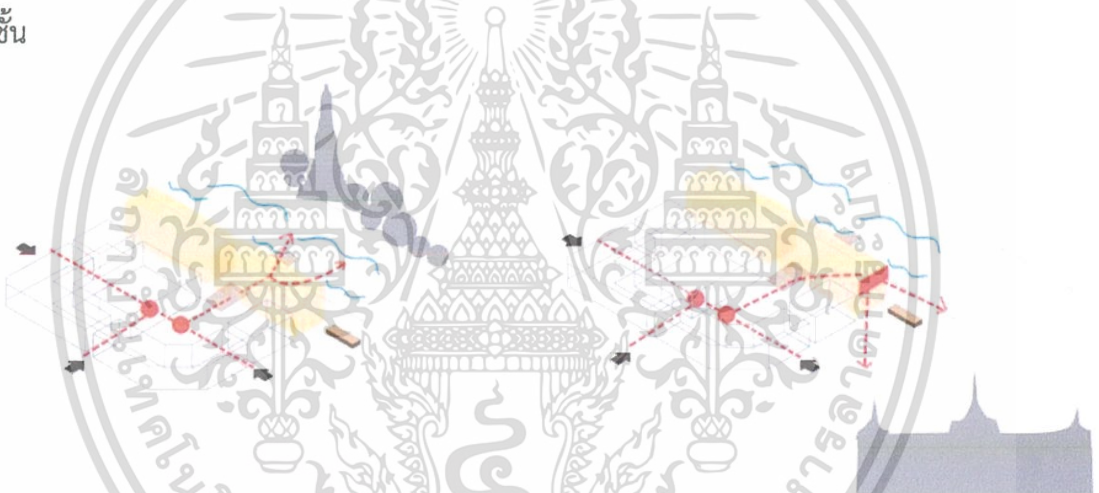
การรื้อกลุ่มอาคารบางส่วนที่ไม่ใช่อาคารอนุรักษ์ออก เพื่อเปิดหน้าทางเข้าอาคารให้เป็นลานโล่ง จากนั้นต่อเติมระเบียงและหลังคายื่นออกจากอาคาร เพื่อให้เกิดการเชื่อมต่อกจากลานโล่งภายนอก เข้าไปยังด้านในอาคาร และออกไปยังด้านนอกฝั่งริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นการดึงเอาแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นภาพบรรยากาศหลักในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4-11 แสดงแนวความคิดการเปิด Space ให้กว้างขึ้น

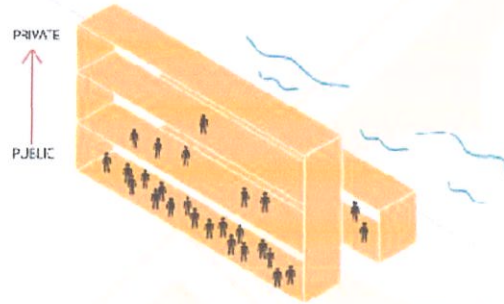
เมื่อต่อเติมระเบียงและหลังคาบางส่วนแล้ว ยังมีการจัดการกับพื้นที่ภายใน จากอาคารห้องแถวที่มีลักษณะเป็นห้อง เป็นกล่องที่มีความแคบและทึบตัน ให้เกิดรูปอากาศใหม่ที่กว้างขวางและโปร่งมากขึ้น ด้วยการต่อเติมทางเชื่อมของตึก และการเจาะทะลุอาคารบางส่วนให้เกิดเป็น Void ทางตั้งมองเห็นทั้ง 3 ชั้น ให้เกิดความต่อเนื่องของกิจกรรมในอาคารทั้งตึก และการเอาผนังห้องแถวด้านในออกเพื่อให้เกิดความโปร่งโล่งในทุกๆชั้น



รูปที่ 4-12 แสดงแนวความคิดการเปิดมุมมองถึงสภาพแวดล้อมภายนอกเข้ามาในอาคาร

เมื่ออาคารเกิดความโปร่งโล่ง จึงทำให้สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ภายนอกได้มากขึ้น ดังนั้นจากการที่ต่อเติมระเบียงและหลังคาชั้น เมื่อถึงผู้คนมายังด้านนอกได้ ก็จะมองเห็นทิวทัศน์วัดอรุณฯ ที่อยู่ฝั่งตรงข้ามได้

นอกจากนี้ผู้เข้าใช้งานจะสามารถมองเห็นพระบรมมหาราชวังได้เมื่อขึ้นไปยังชั้น 3 ซึ่งก่อนการปรับปรุงจะเป็นส่วนที่ผู้อาศัยเก่าต่อเติมอาคารกันเองตามอิสระ ทำให้เกิดความไม่เป็นระเบียบ จึงทำการปรับปรุงอาคารชั้น 3 ให้มีสภาพภายนอกเหมือนกับอาคารชั้น 1 และ 2 ที่มีอยู่ก่อน แต่ส่วนมุมตึกมีการใช้โครงสร้างเหล็กและ Curtain Wall ให้มองเห็นทิวทัศน์ภายนอกได้ทั้งหมด



รูปที่ 4-13 แสดงแนวความคิดวิธีการเลือกการจัด Zoning

การแบ่ง Zoning ในอาคาร แบ่งตาม ลักษณะของความเป็นบ้าน คือ บ้านจะมีการจัดการพื้นที่ Public และ Private โดยที่พื้นที่ Public จะอยู่ชั้นล่าง และพื้นที่ Private จะอยู่ชั้นบน ดังนั้นการแบ่งพื้นที่ โดยให้กิจกรรมที่ผู้คนพลุกพล่านและมีการเคลื่อนไหวสม่ำเสมออยู่ชั้นล่าง เช่น ร้านอาหาร Workshop ห้องเรียน ทำอาหาร เป็นต้น ส่วนชั้นบนสำหรับกิจกรรมที่ต้องการความเป็นส่วนตัว บรรยากาศสบายๆ เป็นกันเอง เช่น ห้องสมุด เป็นต้น

การออกแบบตกแต่งเมื่อนำเข้าสู่โครงการ ต้องการปิดล้อมพื้นที่ ในแบบเก่า ให้มีความทันสมัยด้วยวัสดุสมัยใหม่ เช่น เหล็ก กระจกใส กระจกฝ้า ใช้งานดูไม่เก่าและโบราณมากจนเกินไป

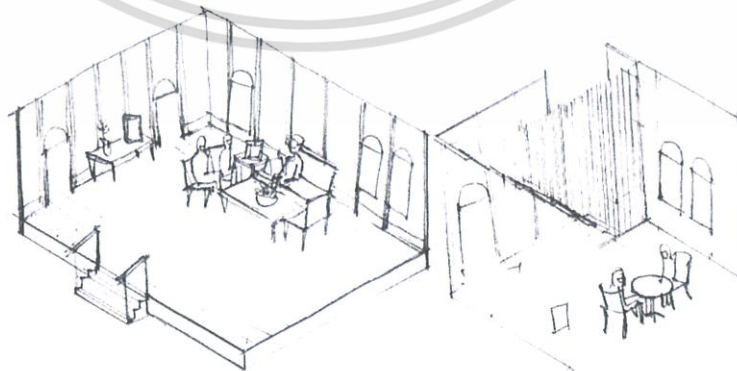
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4-14 ภาพรวมงานออกแบบของโครงการ (Mood & Tones)

การเข้าถึงบรรยากาศภายในโครงการ ผู้ใช้งานสามารถสัมผัสถึงบรรยากาศการเตรียมพร้อมการเข้าสู่โครงการตั้งแต่ทางเข้า ที่ต้องเดินผ่านช่องทางเดินเป็นตรอกของอาคารอนุรักษ์ จากนั้นจึงจะเป็นตลาดท้ายวังที่มีความงดงามอบอุ่น ผู้คนเป็นมิตร เป็นกันเอง สร้างบรรยากาศอันยอดเยี่ยมด้วยซุ้มของแต่ละแผงตลาดและการแต่งกาย เมื่อเข้าไปในโครงการที่เปรียบเสมือนบ้านคุณย่า ก็จะแบ่งโซนตามTheme ของบ้าน ดังต่อไปนี้

1. พักเหนื่อย



รูปที่ 4-15 แสดงแนวคิดของบริเวณ พักเหนื่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นโซนรับแขกบ้านคุณย่า เปรียบเหมือนกับเวทีที่ลานๆเดินทางมาไกล เมื่อมาถึงคุณย่าจึงให้นั่งพัก พุดคุย ถามไถ่ทั่วไป มาดื่ม น้ำ พักร่างกายสักพัก ระหว่างนี้คุณยายจึงเริ่มเล่าเรื่องให้ฟัง พื้นที่นี้เปรียบกับโครงการได้ เป็น Reception Hall และ Waiting Area

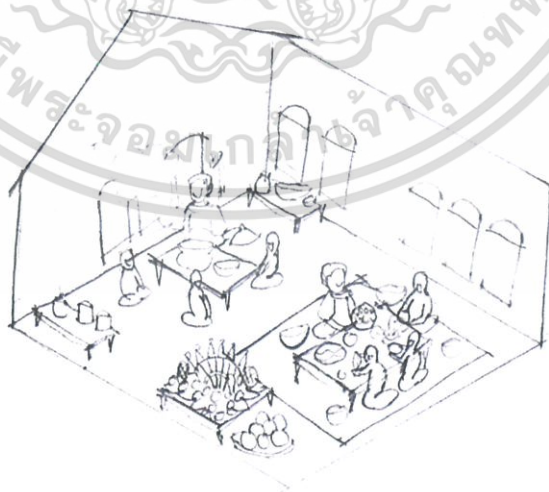
2. ย่าเล่าให้ฟัง



รูปที่ 4-16 แสดงแนวคิดของบริเวณ ย่าเล่าให้ฟัง

เป็นการเข้าสู่ในส่วนของ Exhibition เปรียบเทียบว่าเรื่องราวที่คุณย่าเล่าให้ฟัง เป็นเรื่องของคุณย่าในอดีต ในช่วงชีวิตที่เคยเป็นข้าหลวงในวังมาก่อน เลยอยากพาท่านเข้ามาสัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในห้องเครื่องในวังบ้าง

3. เปิดครัวบ้านคุณย่า

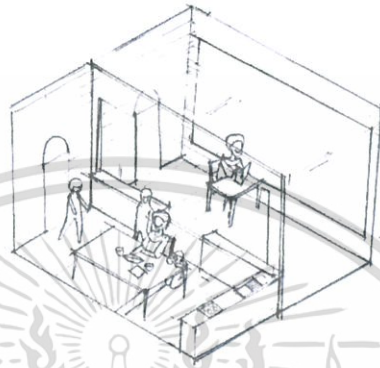


รูปที่ 4-17 แสดงแนวคิดของบริเวณ เปิดครัวบ้านคุณย่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อหลานๆได้รับรู้ รับฟังเรื่องราวของคุณย่าแล้ว หลานๆก็เกิดความสนใจในการทำอาหารชาววังเพิ่มมากขึ้น จึงรีบร้อนให้คุณย่าสอนทำอาหารในแบบของคุณย่าให้หลานๆได้ทดลองทำ คุณย่าลงมือสอนด้วยความตั้งใจ วิธีการสอนแบบโบราณที่ใช้การมองแล้วทำตาม

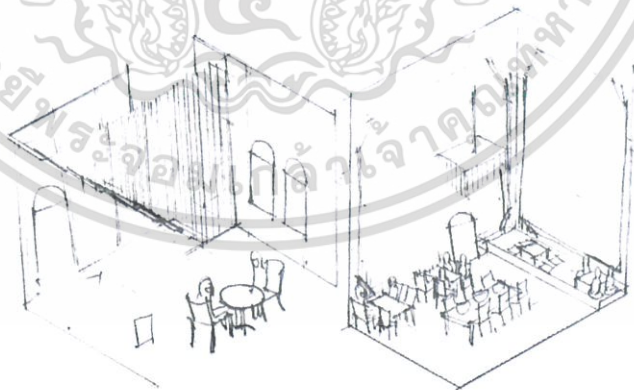
4. ชุมทรัพย์ประจำบ้าน



รูปที่ 4-18 แสดงแนวคิดของบริเวณ ชุมทรัพย์ประจำบ้าน

เมื่อจบจากการฝึกทำอาหารไปแล้ว จะมีหลานๆที่มีฝีมือและสนใจใฝ่รู้ในด้านการทำอาหารเพิ่มเติมจากที่คุณย่าสอนไว้ ดังนั้นคุณย่าจึงยอมเปิดห้องทำงานและห้องอ่านหนังสือส่วนตัว เพื่อให้หลานๆได้เข้าไปศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม และด้วยบรรยากาศที่เป็นส่วนตัว ห้องสมุด จึงตั้งใจให้เห็นวิจิตรแม่นยำมาก บรรยากาศสงบอบอุ่น ด้วยไม้สักที่ใช้เป็นผนังรอบห้อง ให้แสงอาทิตย์ส่องตกกระทบบเล็กน้อย

5. แยกบ้านแยกเมือง

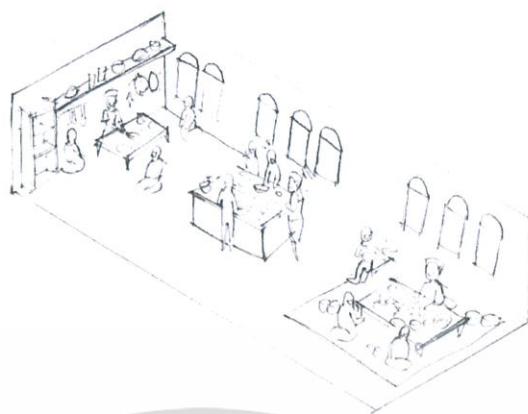


รูปที่ 4-19 แสดงแนวคิดของบริเวณ แยกบ้านแยกเมือง

เนื่องจากบ้านคุณย่าเป็นบ้านของข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ ที่ต้องคอยต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองอยู่บ่อยๆ ประกอบกับคุณย่าเป็นผู้มีฝีมือในการทำอาหารที่ดี สามารถรับแขกบ้านแขกเมืองได้ ใครๆก็ต่างติดใจในรสชาติอาหารฝีมือคุณย่าทั้งนั้น ดังนั้นร้านอาหารจึงเป็นเสมือนห้องรับรองแขกจากต่างถิ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. วังเล่น



รูปที่ 4-20 แสดงแนวคิดของบริเวณ วังเล่น

เปรียบเทียบลาน Event Area และ Workshop เป็นลานหรือสนามหญ้าให้หลานๆ ได้วิ่งเล่น เปรียบเหมือนกับการให้หลานๆ ได้มานั่งเล่นพักผ่อนและชมวิวน้ำเจ้าพระยาไปด้วย นอกจากนี้ยังสามารถจัดงานหรือจัดนิทรรศการชั่วคราวได้

7. พบกันใหม่



รูปที่ 4-21 แสดงแนวคิดของบริเวณ พบกันใหม่

เหล่าหลานๆ ได้วิ่งเล่นและพูดคุยกับคุณย่ามามากแล้วก็ถึงเวลาต้องกลับ ก่อนที่จะกลับคุณย่าก็มีของเล็กๆ น้อยๆ ที่อยากจะให้หลานมีเก็บติดตัวไว้ โดยที่คุณย่าต้องการให้ เมื่อหลานๆ เห็นสิ่งของเหล่านี้ จะยังทำให้คิดถึงและนึกถึงคุณยาย และกลับมาเยี่ยมคุณยายอีกบ่อยๆ

บทที่ 5

ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

5.1 ผังบริเวณของโครงการ (LAY-OUT PLAN)

จากผังบริเวณ จะพบว่า พื้นที่ที่ใช้ออกแบบทั้งหมดจะเป็นบริเวณอาคารตึกแถวริมแม่น้ำเจ้าพระยา และส่วนต่อเติมริมแม่น้ำ โดยรอบของอาคารและพื้นที่จะเป็นตึกแถว ที่จอดรถ และลานที่ท่องเที่ยวที่ผู้คนพลุกพล่าน จากนั้นการเข้าถึงจะต้องเข้ามาผ่านตลาดและอาคารอนุรักษ์เสียก่อน (ดูรูปภาพ หน้า)

5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของโครงการ

5.2.1 ผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1 ประกอบไปด้วย

- โถงต้อนรับ(Reception Hall)
- ร้านอาหาร(Restaurant)
- ส่วนห้องเรียนทำอาหาร (Daily Class)
- ส่วนห้องเรียนพิเศษ (Workshop)
- ห้องเรียนแกะสลัก (Carving Class)
- ลานกิจกรรมริมน้ำและลานกลาง(Event Area)
- ส่วนพักคอย (Waiting Area)

ซึ่งในชั้น 1 มีแนวคิดที่มีรูปแบบสมัยใหม่ มีความดิบเท่ด้วยวัสดุ พื้นที วัสดุอากาศ โครงสร้างที่มีความทันสมัยแต่ยังคงกลิ่นอายแบบบ้านคุณย่าด้วยเฟอร์นิเจอร์และอุปกรณ์ตกแต่ง จากรูปผังพื้นที่จึงเลือกใช้วัสดุที่เป็นพื้นกระเบื้องปูนในส่วนต้อนรับที่ผู้คนพลุกพล่าน และใช้กระเบื้องดินเผาที่มีลายเลียนแบบกระเบื้องดินเผาเคลือบโบราณ (ดูรูปภาพ หน้า)

5.2.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 2 ประกอบไปด้วย

- นิทรรศการถาวร (Exhibition)
- ร้านอาหารชั้น 2 (Restaurant)
- ส่วนพักคอย (Waiting Area)
- ห้องเรียนเครื่องคาว (Cooking Class)
- ห้องเรียนเครื่องหวาน (Dessert Class)

ซึ่งในชั้น 2 การออกแบบตกแต่งจะผสมผสานระหว่างความเก่าและใหม่อย่างละครึ่ง โดยในนิทรรศการจะออกแบบตกแต่งตามเรื่องราวและยุคสมัยของนิทรรศการนั้นๆ วัสดุพื้นที่เลือกใช้จึงใช้พื้นไม้เป็นส่วนมาก ให้มีความรู้สึกเก่าแก่ สัมผัสถึงเรือนคุณย่าในสมัยโบราณ ส่วนสอนทำอาหารใช้เป็นกระเบื้องดินเผาเคลือบเพื่อส่งเสริมการทำความสะดวก (ดูรูปภาพ หน้า)

5.5.3 ผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 3 ประกอบไปด้วย

- นิทรรศการถาวร (Exhibition)
- ร้านกาแฟและขนม (Cafe)
- ห้องสมุด (Library)
- ห้องเรียนทำอาหารส่วนตัว (Private Class)

ซึ่งบนชั้น 3 จะออกแบบตกแต่งที่มีลักษณะเป็นบ้านคุณย่ามากที่สุด แต่ยังใช้พื้นที่โปร่งโล่งให้มีความรู้สึกใหม่ ไม่ทึบตัน ใช้วัสดุและสัมผัส (Texture) ของไม้ และสี ให้ได้ความรู้สึกบ้านเก่า ผสมผสานกับสีไทยโทนบางจุดบนพื้นผิวเรียบที่ดูทันสมัย และเน้นการใช้พื้นไม้เป็นหลัก (ดูรูปภาพ หน้า)

5.3 ผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าของโครงการ

ฝ้าเพดานแต่ละชั้น จะอิงตามการใช้งานและรูปแบบการออกแบบตกแต่งตามแต่ละแนวความคิดแต่ละห้อง แต่ละชั้น ดังนี้

ฝ้าเพดานชั้น 1 ฝ้าเพดานส่วนโถงต้อนรับ (Reception) และส่วนพักคอยที่เชื่อมต่อกัน จะมองเห็นโครงสร้างเสาและคานเดิมของอาคาร แต่ทาสีขาวให้รู้สึกสว่างและทันสมัย จึงสามารถมองเห็นระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ และระบบอื่นๆ ได้ชัดเจนแต่ทาสีขาวให้กลมกลืนกับเพดานไปด้วย

ส่วนสอนทำอาหาร ระบบฝ้าจะกึ่งโซวโครงสร้าง ด้วยการเรียงไม้เป็นระแนงยาวเว้นพื้นที่ห่างเล็กน้อย เพื่อง่ายแก่การซ่อมแซมและทำความสะอาดงานระบบในครัว

ส่วนต่อเติมภายนอก อาทิ ส่วนร้านอาหารภายนอก (Restaurant) และส่วนห้องเรียนพิเศษ (Workshop) เนื่องจากโครงสร้างเป็นระบบ เสาและคานเหล็ก ติดตั้งกระจก Wall Bearing ดังนั้นฝ้าเพดานจึงปิดเป็นไม้ระแนงไม้ให้ระบายอากาศได้ง่ายและอากาศภายในไม่ร้อนมากนัก (ดูรูปภาพ)

ฝ้าเพดานชั้น 2 ส่วนสอนทำอาหารทั้งหมดซ่อนงานระบบด้วยระแนงไม้และซ่อนแสงไฟไว้ด้านใน ส่วนนิทรรศการเป็นฝ้าเรียบและติดตั้ง Spotlight ระบบรางเป็นระยะๆ

ส่วนร้านอาหารเน้นพื้นที่บริเวณช่องโถงโดยการติดตั้งกระชกสีขาบนฝ้าเพดานและติดตั้ง Chandelier โดดเด่นกลางส่วนเปิดโล่ง (ดูรูปภาพ)

ฝ้าเพดานชั้น 3 เน้นใช้ฝ้าเพดานที่เรียบโล่ง ยกเว้นส่วนโถงพักคอย (Waiting Area) ที่ทำฝ้าเพดานเลียนแบบโถงต้อนรับชั้น 1 แต่เลือกใช้วัสดุประเภทไม้ให้ความรู้สึกถึงความเก่าและอบอุ่น (ดูรูปภาพ)

5.4 รูปด้านและรูปตัดของโครงการ

จากรูปตัดด้านยาวของอาคาร จะพบว่า การออกแบบในแต่ละชั้น จะมีความคล้ายคลึงกันในเรื่องของพื้นผิวของผนัง แต่แตกต่างกันที่วัสดุที่ทำเลียนแบบ(Texture) และสีสันทันที่แตกต่างตามตำแหน่งที่เหมาะสม ส่วนรูปตัดด้านสั้นจะแสดงส่วนสอนทำอาหารและห้องสมุด ส่วนสอนทำอาหารจะมีลักษณะคล้ายคลึงกันเนื่องจากการใช้งานที่คล้ายกัน แต่แตกต่างด้วยสีสันทันที่เป็นคู่สีแบบไทยโทน สีสันทันแยกตามประเภทการใช้งานของห้องเรียนทำอาหารนั้นๆ (ดูรูปภาพ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พระบรมมหาราชวัง

ถนนมหาราช

ถนนมหาราช

สวนสาธารณะ

เขตเทศบาล

ซอยท่าเตียน

อาคารพาณิชย์

ศาลเจ้า

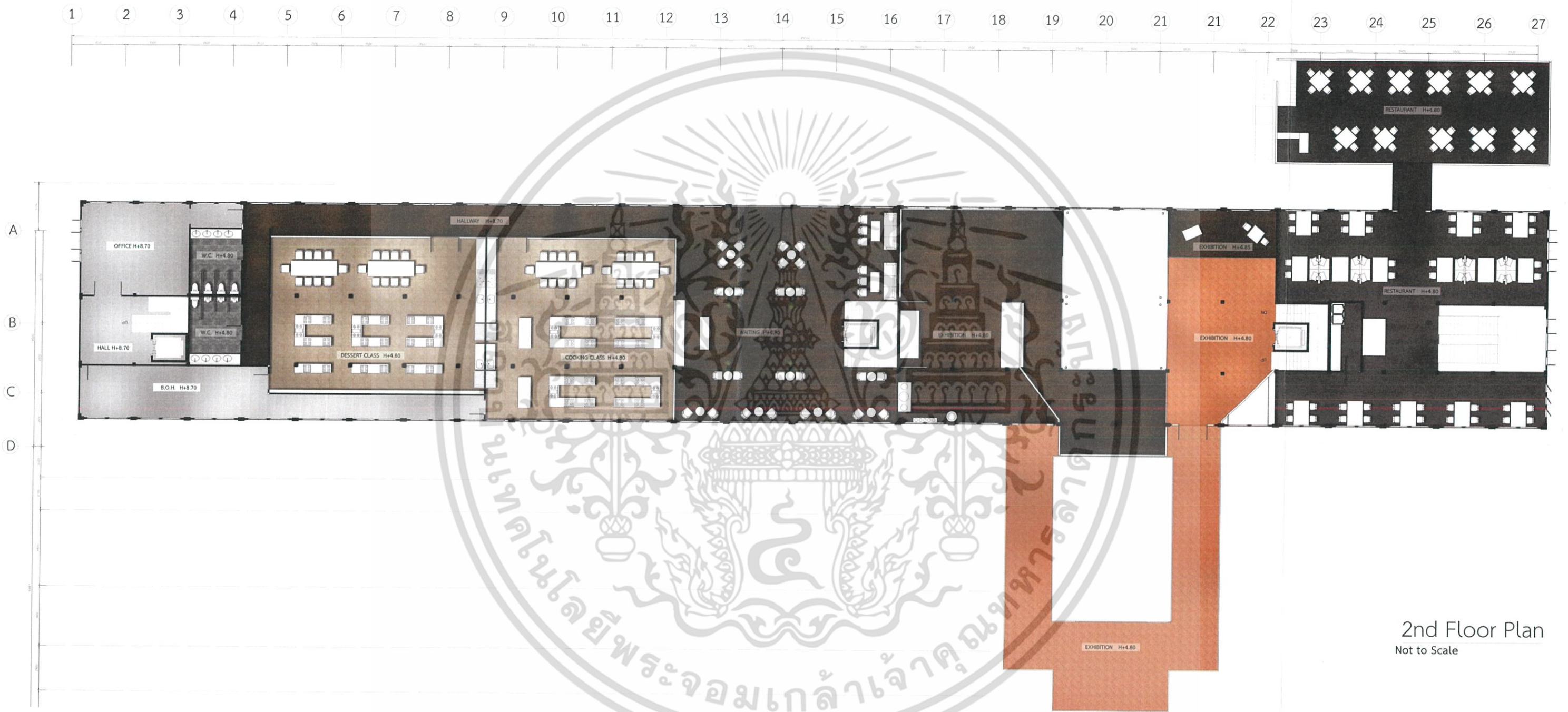
ร้านอาหาร

โรงแรม

ท่าเรือท่าเตียน

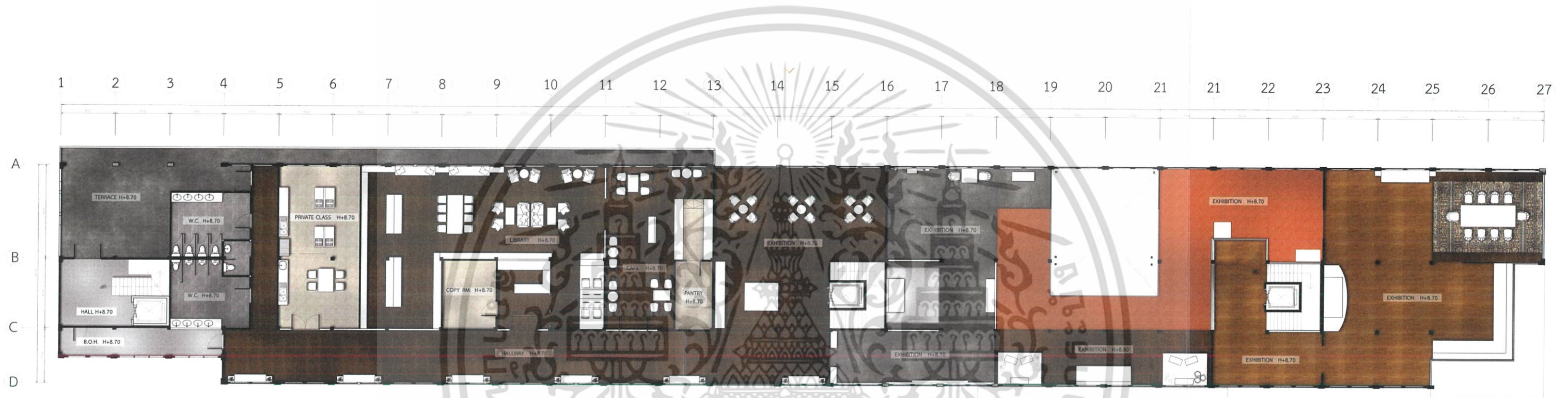
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

LAY-OUT PLAN
Scale 1:500



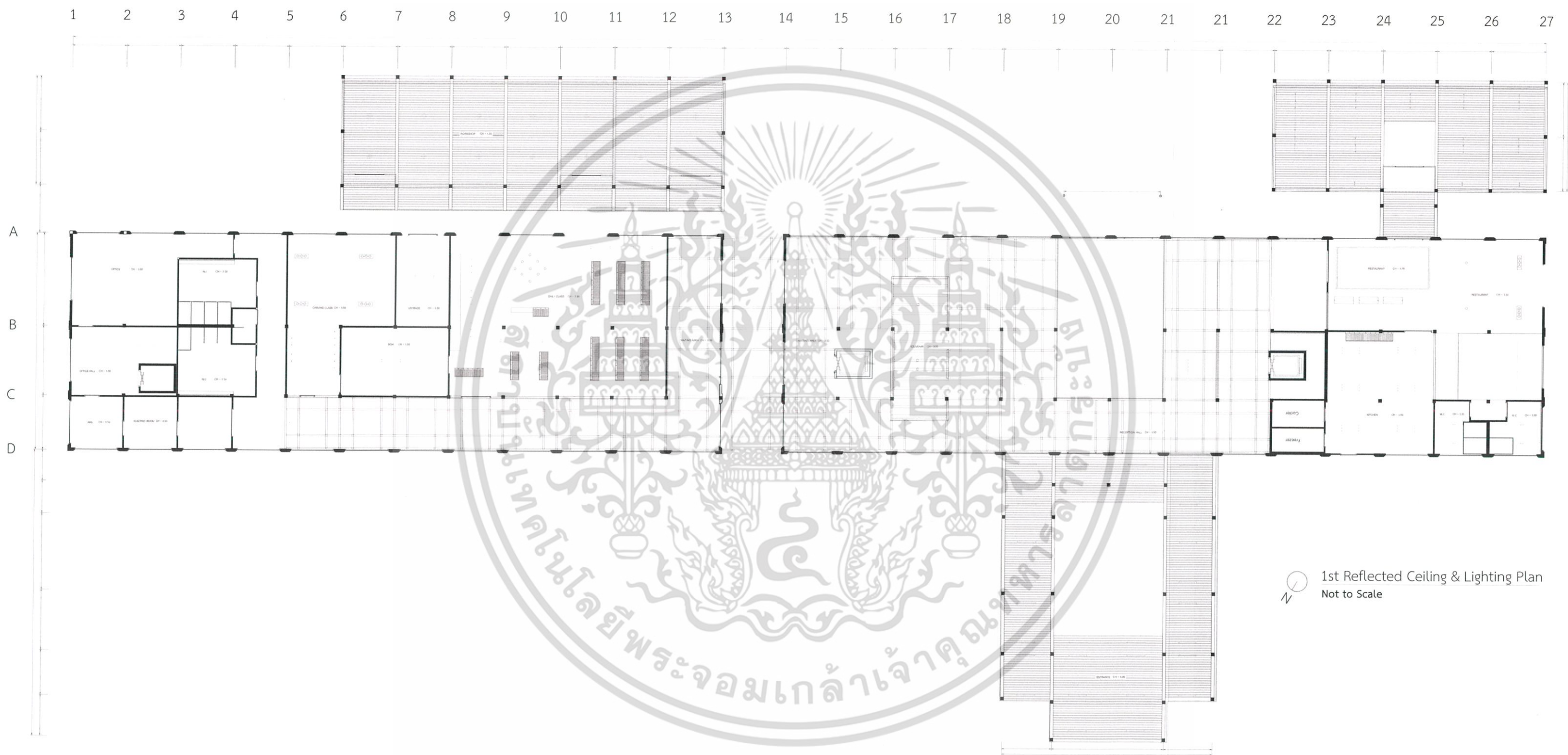
2nd Floor Plan
Not to Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
รูปที่ 5-3 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 2



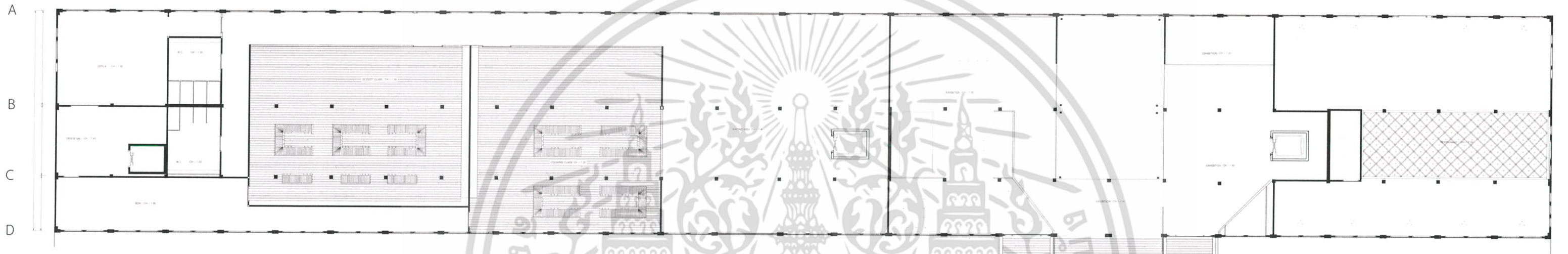
3rd Floor Plan
Not to Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งรูปที่ 5-4 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 3



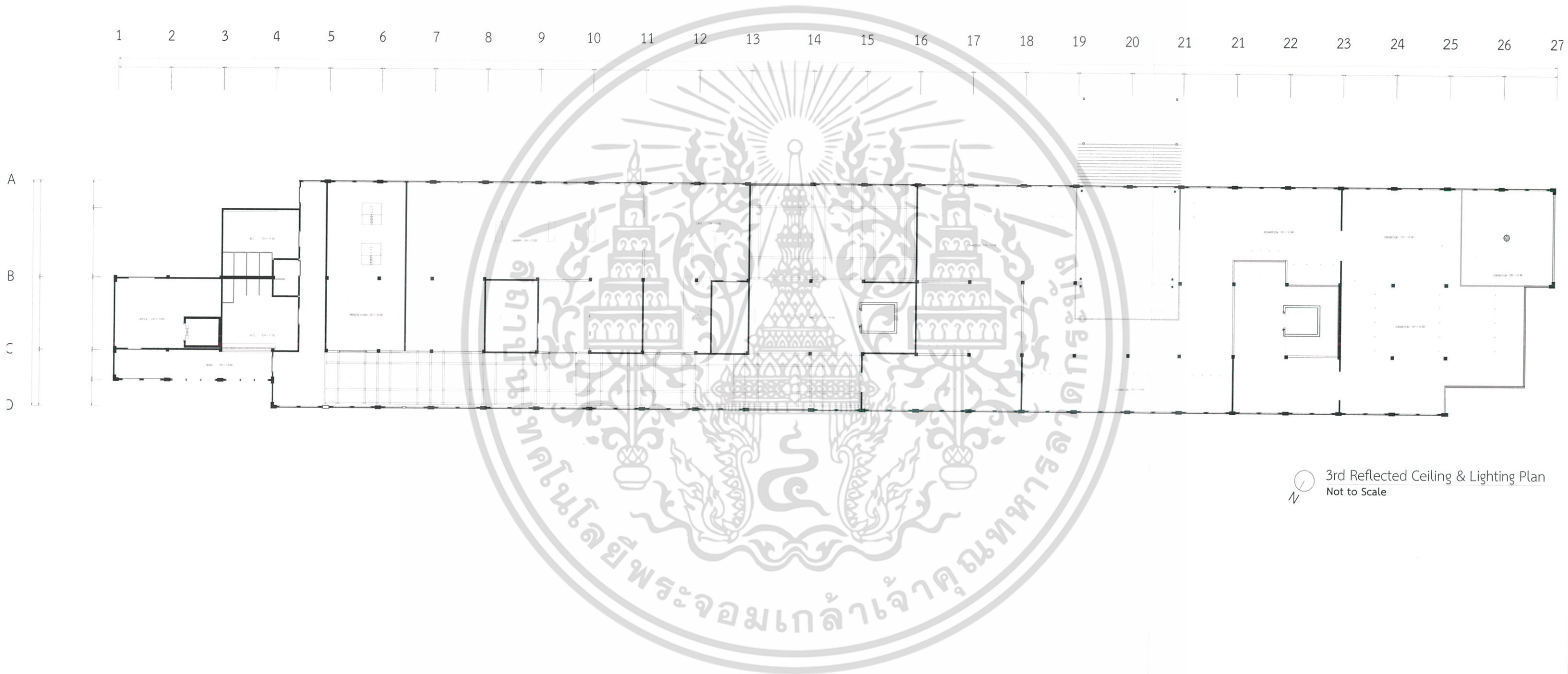
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
 รูปที่ 5-5 แสดงผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าชั้น 1

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28



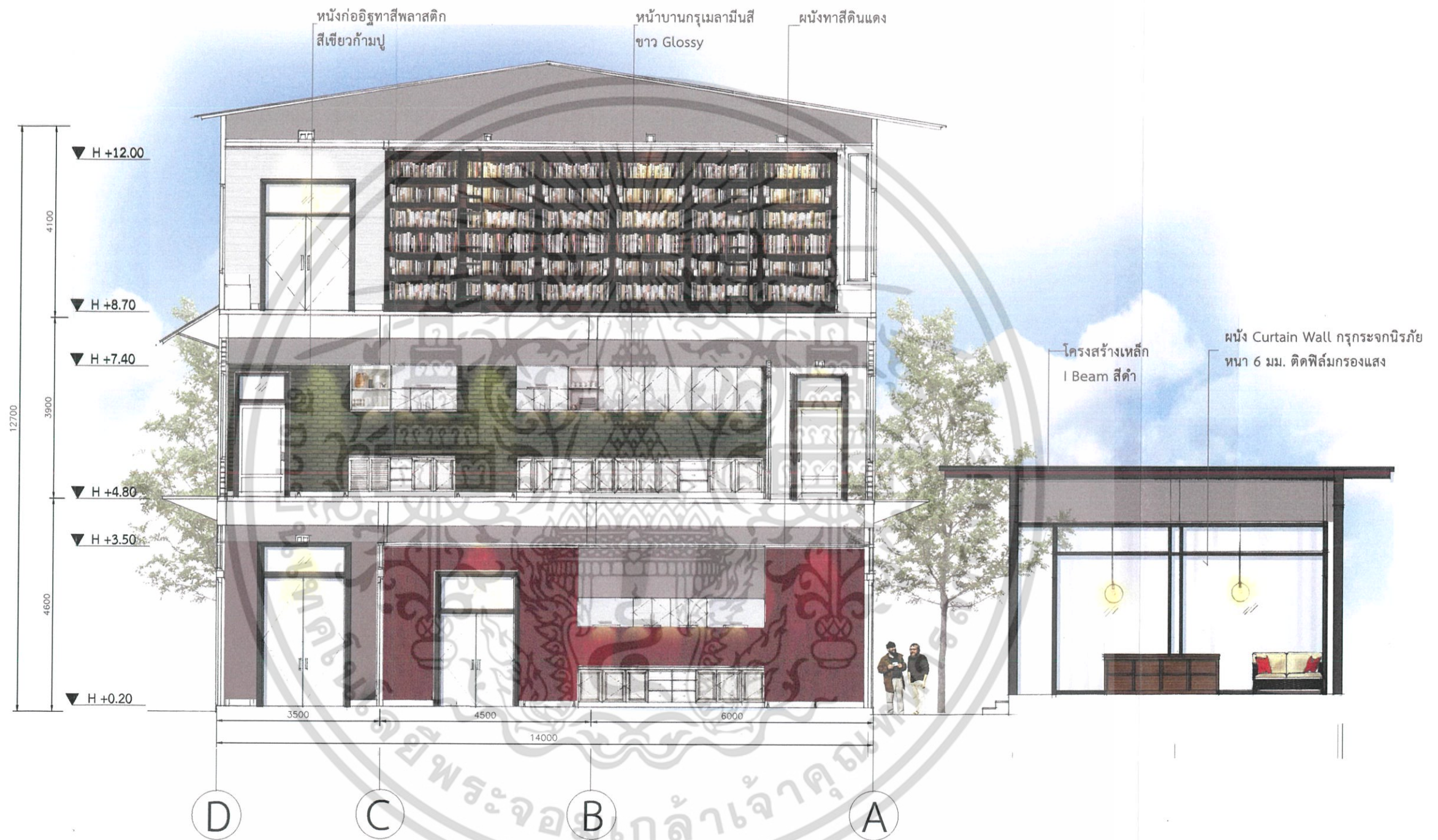
2nd Reflected Ceiling & Lighting Plan
Not to Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
รูปที่ 5-6 แสดงผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าชั้น 2



3rd Reflected Ceiling & Lighting Plan
Not to Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
รูปที่ 5-7 แสดงผังฝ้าเพดานและไฟฟ้าชั้น 3



B Section
Not to Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผนังก่ออิฐ
ทาสีพลาสติกสีคราม

ผนัง Curtain Wall กรงกระจกนิรภัย
หนา 6 มม. ติดฟิล์มกรองแสง

ผนังบุฟองน้ำ
หุ้มผ้าไหมทอง

ผนังทาสีเหลือบทอง ติดตั้งไม้สักกว้าง 2"
ย้อมสีธรรมชาติ ซ่อนไฟ LED Strip สีแสง
Warm White



A Section

Not to Scale

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผนังก่อโครงไม้ กระเบื้อง
ไม้สีทึบหนา 15 มม.
ย้อมสีธรรมชาติ

ผนังบอร์ดทาสีทอง
กรุกระจกใสหนา 4 มม.

แผงกันตก ลวดสลิง
เส้นผ่านศูนย์กลาง 4 มม. พันสีทอง

ผนังโครงไม้ กรุด้วยไม้อัดหนา 4 มม.
ทาสีพลาสติกสีม่วงดอกตะแบก

ผนัง Curtain Wall กรุกระจกนิรภัย
หนา 6 มม. ติดฟิล์มกรองแสง



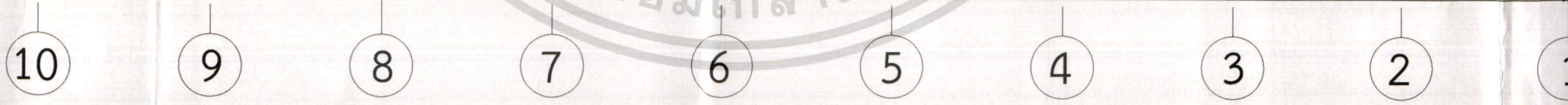
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นั่งกรูไม้เทียมทาสีพลาสติก
ขาว Pearl White

หน้าบานเคาน์เตอร์Steinless
Countertop หินเทียมสีขาว

ผนังติดตั้ง Wallpaper ลายอิฐ

หน้าเคาน์เตอร์ทาสีเหลืองทอง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

รูปที่ 5-8 แสดงรูปด้านและรูปตัดของโครงการ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้