

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมเสนอแนะ

ศูนย์ส่งเสริม เผยแพร่ และพัฒนาวัตถุดิบไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร

นางสาวนันทวดี รอดอาตม์ รหัส 57020131

Ms. Nuntawadi Rodart Code 57020131



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมบัณฑิต

(สถาปัตยกรรมภายใน) ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2561

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังอนุมัติให้รับ  
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต  
(สถาปัตยกรรมภายใน)

( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณิกา สวัสดิ์ศรี )

คณบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณิกา สวัสดิ์ศรี )

( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุมพร มุรพันธ์ )

( รองศาสตราจารย์ จันทน์ เพชรานนท์ )

( อาจารย์ นรินทร์ เลิศอัครวิวัฒน์ )

( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ญานินทร์ รักรวงศ์วาน )

( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ถิรายุ ชุมสาย ณ อยุธยา )

ประธานกรรมการ

รองประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ



( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ญานินทร์ รักรวงศ์วาน )

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ผู้ควบคุม... อนุญาตให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# หัวเรื่องวิทยานิพนธ์

ชื่อ นางสาวนันท์วดี รอดอาตม์

รหัสนักศึกษา 57020131

สาขาวิชา สถาปัตยกรรมภายใน

คณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์

ที่อยู่ 107 ลาดพร้าว พลับพลา วังทองหลาง 10310.

โทรศัพท์ 0805593988

E-mail [praewmousses@gmail.com](mailto:praewmousses@gmail.com)

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ญาณินทร์ รังวงศวาน

หัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ ศูนย์ส่งเสริม เผยแพร่ และพัฒนาวัตถุศิลปะไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร

ประเภทโครงการ โครงการเสนอแนะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทคัดย่อ

วัตถุดิบไทย เป็นองค์ประกอบหลักที่ทำให้เกิดการประกอบอาหาร ไปจนถึงการทำอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นทางด้าน กสิกรรม ปศุสัตว์ หรือการประมง มีการเลือกนำวัตถุดิบไทยมาใช้ทั้งคนไทย และชาวต่างชาติ

ในปัจจุบัน วัตถุดิบของไทยนั้นเป็นที่แพร่หลายในระดับหนึ่ง ทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ เรื่องของการส่งออก และการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร หรือการนำไปใช้ทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้คนเริ่มหันมาให้ความสำคัญในเรื่องของอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการทำอาหารผ่านทางสื่อต่างๆ การคิดค้นผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ เช่น อาหารแปรรูป เป็นต้น มีความหลากหลายของการเลือกสรรวัตถุดิบเพื่อมาประกอบในอุตสาหกรรมอาหารนั้นๆ ทั้งวัตถุดิบไทย และวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ แต่ถ้าหากวัตถุดิบบางอย่างของต่างประเทศนั้นมีในประเทศไทย ที่คล้ายคลึง หรือสามารถใช้แทนกันได้เลย ก็จะเป็นเรื่องที่ดี และเป็นประโยชน์กับประเทศไทยเป็นอย่างมาก

จึงขอเสนอแนะโครงการ ศูนย์ส่งเสริมเผยแพร่ และพัฒนาวัตถุดิบไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร เพื่อการช่วยทางด้านของการส่งเสริม การเผยแพร่ และการพัฒนาวัตถุดิบของไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ให้กับผู้ประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่สนใจในเรื่องของวัตถุดิบ และการทำอาหาร ให้หันมาตระหนัก และเลือกใช้สิ่งที่ประเทศไทยมีอยู่ และมีคุณค่าไม่แพ้ชาติใดในโลก นั่นก็คือ วัตถุดิบของไทย ที่ได้จากการเพาะปลูกของเกษตรกรไทย ทั้งแบบพื้นบ้าน และสมัยใหม่ เพื่อนำไปสู่การแพร่หลาย และการพัฒนาไปในทางที่ดีขึ้น

## กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณครอบครัว สำหรับการสนับสนุนทุกอย่างที่เป็นประโยชน์ คอยให้กำลังใจ ช่วยเหลือ และอยู่ข้างๆเสมอ เพราะครอบครัวเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุดในชีวิตนี้แล้ว

ขอขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ญาณนิทร รักรวงศวาน (อ.เต้ย) ที่รับเป็นที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์นี้ ให้คำปรึกษา ความรู้ และให้กำลังใจในช่วงเวลาที่กดดัน อ.นรินทร์ เลิศอัครวิวัฒน์ (อ.ตุ๋) คอยช่วยเหลือ และให้กำลังใจเสมอ และรศ.จันทน์ เพชรานนท์ (อ.หย่า) ที่ทำให้ได้เรียนรู้ ชีวิต และรับมือกับสิ่งต่างๆที่จะเข้ามาในอนาคต

ขอขอบคุณรุ่นพี่ทุกคนที่ชวนมาให้ทาน ให้คำปรึกษา และให้กำลังใจเสมอ

ขอขอบคุณรุ่นน้องทุกๆคน ที่ถามไถ่ คอยที่จะช่วยเหลือตลอดการทำวิทยานิพนธ์ และอยู่จนวันสุดท้ายของการนำเสนองาน

ขอขอบคุณเพื่อนทุกคนในรุ่น 42 ถ้าขาดพวกเขา การทำวิทยานิพนธ์คงเป็นไปได้ด้วยความ ท้อ และความเครียด พวกเขาคอยให้กำลังใจเสมอ ช่วยเหลือ และไม่เคยห่างไปไหน

ขอขอบคุณ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์แห่งนี้ ที่เป็นสถานที่ที่รุ่มเย็น น่าอยู่ น่าเรียน อาคาร ต่างๆ น้ำ ต้นไม้มากมายนานาพันธุ์ เป็นความสุขทุกครั้งที่ได้มองจริงๆ จนไม่อยากจากไปเลย สถานที่แห่งความทรงจำต่างๆนี้ คงเป็นคำทรงจำที่เก็บไว้ตลอดชีวิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

## บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเปนมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ	2
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.4 เหตุผลสนับสนุนโครงการเสนอแนะ	2
1.5 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ	3
1.6 องค์ประกอบและภาพลักษณ์ของโครงการ	3
1.7 ที่ตั้งของโครงการ	3
1.8 ลักษณะของอาคาร	5
1.9 องค์ประกอบและขอบเขตโครงการ	7
1.10 ขอบเขตและขอบข่ายโครงการ	8

## บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1 ความเปนมาของลักษณะโครงการ	10
2.2 ประเภทของโครงการ	11
2.3 ลักษณะเฉพาะของโครงการ	14
2.4 องค์ประกอบพื้นฐานของโครงการ	14
2.5 สายการบริหารและอัตรากำลัง	16
2.6 รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน	16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนำ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์  
บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน) ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบัน  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปการศึกษา 2560 เพื่อเป็นข้อมูลเกี่ยวกับ  
โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน BLIZZARD ARENA CENTER จ.กรุงเทพฯ

การศึกษาและเสนอแนะโครงการนี้ จุดประสงค์เพื่อเป็นศูนย์รวมวัตถุดิบของเกษตรกรไทย  
แบบครบวงจร เพื่อส่งเสริม เผยแพร่ และพัฒนาให้ไปในทางที่ดียิ่งขึ้น เพื่อเศรษฐกิจ และเพื่อ  
ความเป็นอยู่ของเกษตรกรไทย

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ใช้เวลาในการจัดทำต่อเนื่องตั้งแต่ ปี 2561 ข้อมูลที่ศึกษาและเก็บ  
รวบรวมมา จึงเป็นข้อมูลที่มาไขกันอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งอาจมีข้อมูลบางอย่างได้รับการปรับปรุงและ  
แก้ไข หลังจากที่ได้ทำการศึกษาและเก็บรวบรวมไปแล้วบาง ดังนั้นทางผู้จัดจึงขออภัยมา ณ ที่ผู้  
ววย ขาพเจ้าหวังอย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะสามารถทำประโยชน์ให้กับการศึกษาตานี้ต่อไป

นางสาวนันทวดี รอดอาตม์

ผู้จัดทำวิทยานิพนธ์

2.6.1	องค์ประกอบ ส่วนต้อนรับ	17
2.6.2	องค์ประกอบ ส่วนทำกิจกรรมพัฒนาวัตถุดิบไทย	17
2.6.3	องค์ประกอบสอนทำอาหาร	17
2.6.4	องค์ประกอบร้านขายวัตถุดิบของเกษตรกรไทย	18
2.6.5	องค์ประกอบร้านขายผลิตภัณฑ์ทางเกษตรกรไทย	18
2.6.6	องค์ประกอบ ร้านอาหาร และร้านเครื่องดื่ม	19
2.6.7	องค์ประกอบส่วนเจรจาธุรกิจ	19
2.7	กรณีศึกษาเปรียบเทียบ	20
2.8	ระบบสภาพแวดล้อมภายใน และวัสดุ	22
2.9	ลักษณะทางสถาปัตยกรรม และระบบโครงสร้าง	24
2.10	วัสดุ และแนวคิดในการเลือกใช้	24
บทที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ		
3.1	พฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ	25
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ		
4.1	การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร	29
4.2	การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์และแผนภาพความสัมพันธ์ของพื้นที่แบบวงกลม	30
4.3	การวิเคราะห์พื้นที่ และทางสัญจร	31
4.4	แนวความคิดในการออกแบบและ MOOD & TONE	32
บทที่ 5 ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน		
5.1	ผังบริเวณของโครงการ	34
5.2	ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ	34

5.3 ผังเพดานและผังไฟฟ้าของอาคารโครงการ	35
5.4 รูปตัดของอาคารโครงการ	35
5.5 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ	36
5.6 ภาพไอโซเมตริก	42



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาของโครงการ

วัตถุดิบไทย เป็นองค์ประกอบหลักที่ทำให้เกิดการประกอบอาหาร ไปจนถึงการทำอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นทางด้าน กสิกรรม ปศุสัตว์ หรือการประมง มีการเลือกนำวัตถุดิบไทยมาใช้ทั้งคนไทย และชาวต่างชาติ

ในปัจจุบัน วัตถุดิบของไทยนั้นเป็นที่แพร่หลายในระดับหนึ่ง ทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ เรื่องของการส่งออก และการนำไปใช้ในการประกอบอาหาร หรือการนำไปใช้ทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้คนเริ่มหันมาให้ความสำคัญในเรื่องของอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการทำอาหารผ่านทางสื่อต่างๆ การคิดค้นผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ เช่น อาหารแปรรูป เป็นต้น มีความหลากหลายของการเลือกสรรวัตถุดิบเพื่อมาประกอบในอุตสาหกรรมอาหารนั้นๆ ทั้งวัตถุดิบไทย และวัตถุดิบที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ แต่ถ้าหากวัตถุดิบบางอย่างของต่างประเทศนั้นมีในประเทศไทย ที่คล้ายคลึง หรือสามารถใช้แทนกันได้เลย ก็จะเป็นเรื่องที่ดี และเป็นประโยชน์กับประเทศไทยเป็นอย่างมาก

จึงขอเสนอแนะโครงการ ศูนย์ส่งเสริมเผยแพร่ และพัฒนาวัตถุดิบไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร เพื่อการช่วยทางด้านของการส่งเสริม การเผยแพร่ และการพัฒนาวัตถุดิบของไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ให้กับผู้ประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ที่สนใจในเรื่องของวัตถุดิบ และการทำอาหาร ให้หันมาตระหนัก และเลือกใช้สิ่งที่ประเทศไทยมีอยู่ และมีคุณค่าไม่แพ้ชาติใดในโลก นั่นก็คือ วัตถุดิบของไทย ที่ได้จากการเพาะปลูกของเกษตรกรไทย ทั้งแบบพื้นบ้าน และสมัยใหม่ เพื่อนำไปสู่การแพร่หลาย และการพัฒนาไปในทางที่ดีขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ

เนื่องจากในปัจจุบัน โครงการใกล้เคียงในการส่งเสริม การเผยแพร่ และการพัฒนาวัตถุดิบไทยนั้น ยังไม่มีองค์กรใดที่มีองค์ประกอบโครงการที่หลากหลาย และนำไปสู่การทำให้วัตถุดิบไทยเป็นที่แพร่หลายเท่าที่ควร

## 1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.3.1 เพื่อส่งเสริมรายได้ให้แก่ชาวเกษตรกร และการค้าขาย

ผลผลิตทางการเกษตรของประเทศไทย

1.3.2 เพื่อให้เกิดการเผยแพร่ในเรื่องของวัตถุดิบไทย อันนำไปสู่ความแพร่หลาย

1.3.3 เพื่อพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรของประเทศไทยให้เกิดความก้าวหน้าและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้น

## 1.4 ผู้ใช้งาน (PROSPECTIVE USER)

1.4.1 ผู้ประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร SMEs เช่น เจ้าของร้านอาหาร

เจ้าของธุรกิจอาหารแปรรูป เป็นต้น

1.4.2 เชฟผู้ปรุง หรือประกอบอาหาร

1.4.3 บุคคลทั่วไปที่สนใจในเรื่องของวัตถุดิบไทย การทำอาหาร และทางด้าน

อุตสาหกรรมอาหาร

## 1.5 ภาพลักษณ์โครงการ

ศูนย์ส่งเสริมเผยแพร่ และพัฒนาวัตถุดิบไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร ทำหน้าที่ในการส่งเสริม เผยแพร่ และพัฒนาในเรื่องของวัตถุดิบไทย ให้กับผู้ประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ปรุง หรือประกอบอาหาร หรือผู้ที่สนใจในเรื่องของวัตถุดิบไทย การทำอาหาร หรือทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อการมุ่งเน้นให้วัตถุดิบไทยมีความแพร่หลายขึ้นมากกว่าปัจจุบัน

## 1.6 ที่ตั้งโครงการ (SITE LOCATION)

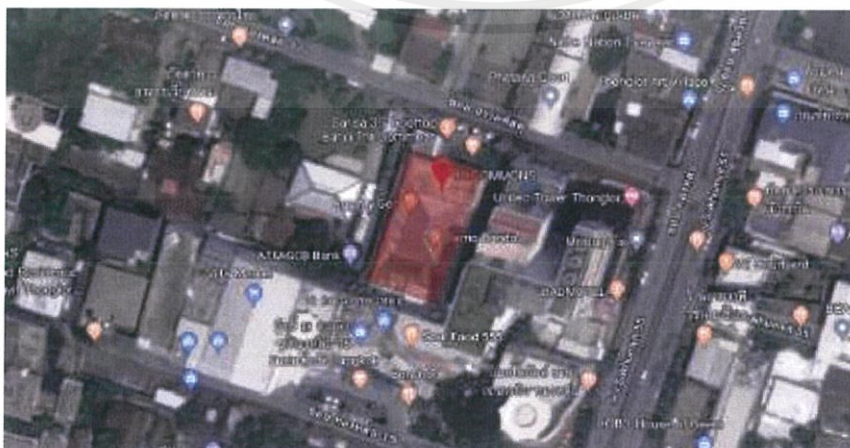
### 1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้งโครงการ

- 1.) มีการเข้าถึงโครงการได้หลายช่องทางโดยต้องมีความสะดวก เช่น รถไฟฟ้า
- 2.) อยู่ในย่าน หรือแหล่งธุรกิจ
- 3.) ในบริเวณใกล้เคียงจะต้องมีร้านอาหาร หรือธุรกิจเกี่ยวกับทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร

### 1.6.2 ตำแหน่งที่ตั้งของโครงการ

ตำแหน่งที่ตั้ง คือ 335 ถนน สุขุมวิท ซอย ทองหล่อ 17 แขวง คลองเตยเหนือ เขต วัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110.

ขนาดพื้นที่ทั้งหมดของโครงการ คือ 5,000 ตร.ม.



### ภาพแสดงที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.6.3 สภาพปัจจุบัน

1. มีอาคารสูงเพียงหนึ่งด้าน และบ้านเรือนอยู่บริเวณใกล้เคียง
2. มีถนนตัดผ่านด้านหน้าอาคาร

### 1.6.4 การวิเคราะห์ที่ตั้ง

#### 1.) การเข้าถึงโครงการ

- รถยนต์ส่วนบุคคล
- รถจักรยานยนต์ส่วนบุคคล
- รถจักรยาน
- รถไฟฟ้า
- รถโดยสารประจำทาง
- การเดินเท้า

#### 2.) สภาพแวดล้อมโดยรอบของโครงการ

- ทิศเหนือ มีบ้านพักอาศัย สูง 2 ชั้น อยู่ในระยะไม่ใกล้อาคารมากนัก
- ทิศตะวันออก มีตึกสูงทั้งหมด 7 ชั้น
- ทิศตะวันตก มีบ้านพักอาศัย สูง 2 ชั้น อยู่ในระยะไม่ใกล้อาคารมากนัก
- ทิศใต้ มีห้างสรรพสินค้า สูง 4 ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดงสภาพแวดล้อมโดยรอบของโครงการ

## 1.7 อาคารที่ใช้ในโครงการ

### 1. ลักษณะฟังก์ชันของโครงการ

1. อาคารมีการเจาะช่องเพื่อเชื่อมต่อกับพื้นที่ภายนอกอาคาร
2. มีการออกแบบที่ทันสมัย และมีลูกเล่นในการออกแบบ
3. อาคารต้องสูง 2 ชั้นขึ้นไป แต่ไม่เกิน 4 ชั้น

## 1.8 การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร

### 1.8.1 การวิเคราะห์อาคาร THE COMMONS สุขุมวิท 55 ทองหล่อ 17 กทม.

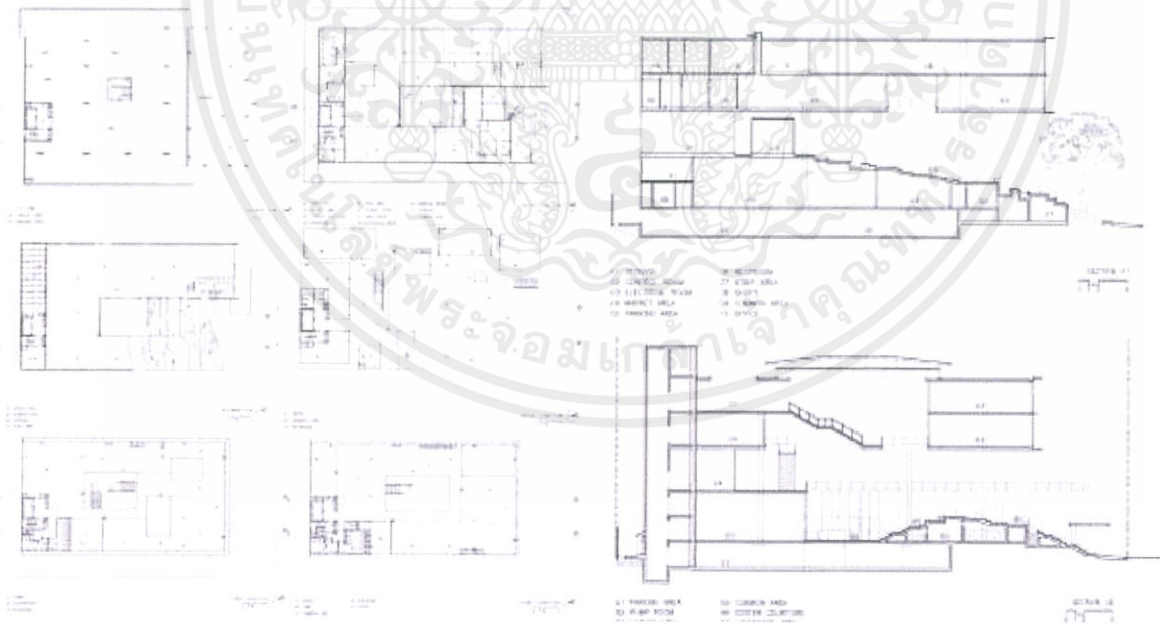
อาคารได้ออกแบบให้มีการเชื่อมต่อพื้นที่ภายในกับพื้นที่ภายนอกเข้าด้วยกัน โดยการทำพื้นที่ของการทำกิจกรรมต่างๆ เช่น การจัดนิทรรศการ หรือการออกแบบตกแต่งโดยใช้กระจกใส เพื่อให้อาคารไม่ทึบ และสามารถดูพื้นที่ภายนอกได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดงอาคาร THE COMMONS

1. แบบอาคาร (แสดงผังอาคาร และรูปด้าน)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.9 องค์ประกอบของโครงการและขอบเขตโครงการ (SCOPE OF WORK)

วัตถุประสงค์โครงการ	กิจกรรม	องค์ประกอบโครงการ
1. เพื่อส่งเสริมรายได้ให้แก่ชาวเกษตรกร และการค้าขายผลผลิตทางการเกษตรของประเทศไทย	- การนำวัตถุดิบของเกษตรกรไทย มาส่งเสริมทางการค้าขายในรูปแบบต่างๆ	1. ร้านขายวัตถุดิบของเกษตรกรไทย 2. ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย 3. ร้านอาหาร 4. ร้านเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้เกิดการเผยแพร่ในเรื่องของวัตถุดิบไทย อันนำไปสู่ความแพร่หลาย	- การเผยแพร่เรื่องของวัตถุดิบไทย ผ่านสื่อต่างๆ ที่หลากหลาย	1. ห้องสมุดวัตถุดิบไทย 2. พื้นที่แนะนำเรื่องของวัตถุดิบไทย 3. จัดกิจกรรมพัฒนาวัตถุดิบไทย
3. เพื่อพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรของประเทศไทยให้เกิดความก้าวหน้าและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้น	- การพัฒนาเพื่อนำไปสู่การแพร่หลาย ด้วยการเปิดโอกาสในการให้ผู้ที่เข้ามาใช้งานในโครงการได้ต่อยอดวัตถุดิบไทยไปสู่ธุรกิจ หรือการนำวัตถุดิบไทยมาใช้ในการทำอาหาร	1. พื้นที่เจรจาธุรกิจ 2. สอนทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.10 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

### 1.9.1 ตารางแสดงขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

การจัดแบ่งพื้นที่	ขอบเขต	ขอบข่าย	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)	จำนวนผู้ใช้งาน
<b>1. ส่วนบริการ</b>				
<b>1.1 ส่วนบริการสาธารณะ</b>				
- ส่วนต้อนรับ	+	+	49.92 ตร.ม.	200 คน
- ส่วนพักคอย	+	+	93.60 ตร.ม.	200 คน
- ห้องน้ำ	+	+	25.60 ตร.ม.	40 คน
- ที่จอดรถ		+	1135.56 ตร.ม.	40 คัน
<b>1.2 ส่วนบริการอาคาร</b>				
- ส่วนรักษาและบำรุงอาคารสถานที่		+		
- ส่วนดูแลและบำรุงงานระบบ		+		
- ส่วนรักษาความปลอดภัย		+		
- ส่วนสำนักงาน		+		
- ส่วนโหลดสินค้า		+		
<b>3. ส่วนทำกิจกรรม</b>				
- พื้นที่แนะนำเรื่องของวัดสุดับไทย	+	+	237.744 ตร.ม.	100 คน
- พื้นที่จัดกิจกรรมพัฒนาวัดสุดับไทย	+	+	358.137 ตร.ม.	200 คน
- สอนทำอาหาร	+	+	209.0712 ตร.ม.	22 คน
<b>4. ส่วนบริการด้านการขาย</b>				
- ร้านขายวัตถุดิบของเกษตรกรไทย	+	+	681.07 ตร.ม.	300 คน
- ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย	+	+	184.08ตร.ม.	100 คน
- ร้านอาหาร	+	+	230.6226 ตร.ม.	100 คน
- ร้านเครื่องดื่ม	+	+	390.78 ตร.ม.	60 คน

เอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ประโยชน์อื่นใด  
 ไม่ควรดื่มใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ส่วนบริการเรื่องธุรกิจ				
- พื้นที่เจรจาธุรกิจ	+	+	299.52	200 คน
รวมพื้นที่ทั้งหมด			4737.8348 ตร.ม.	
รวมพื้นที่ออกแบบทั้งหมด				



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### ข้อมูลพื้นฐาน และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

#### 2.1 ความเป็นมาของลักษณะโครงการ

ศูนย์การเรียนรู้ เป็นหน่วยที่ปฏิบัติงานในรูปแบบการบริหารจัดการแบบรวมศูนย์บริการ ในการให้บริการแก่ คณะ หน่วยงาน นักเรียน/นักศึกษา หรือบุคคลากรต่างๆ ได้อย่างครอบคลุมและมีประสิทธิภาพ แบบระบบบริการเบ็ดเสร็จที่จุดเดียว

การเกษตร คือ การปฏิบัติกับที่ดินเพื่อให้เกิดผลผลิต ทั้งการปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ การทำประมง และการเกษตรผสมผสานโดยอาศัยความรู้ ความชำนาญ ประสบการณ์ ทรัพยากรธรรมชาติ และเงินทุน เพื่อให้พืชและสัตว์เจริญเติบโตให้ผลผลิตต่างๆ

อุตสาหกรรมอาหาร (food industry) หมายถึง อุตสาหกรรมที่นำผลผลิตจากภาคเกษตร ได้แก่ ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และ ประมง มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตอาหาร โดยอาศัยเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร ตลอดจนเทคโนโลยี เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (food processing equipment) มีคุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัย และสะดวกต่อการบริโภค หรือการนำไปใช้ในขั้นตอนต่อไป และเป็นการยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตจาก พืช ปศุสัตว์ และประมง ผลิตภัณฑ์อาหารอาจผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นต้น หรือขั้นกลาง เป็นสินค้าสำเร็จรูปหรือขั้นสุดท้าย ที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

โครงการเสนอแนะ ออกแบบศูนย์ส่งเสริมเผยแพร่ และพัฒนาวัตถุดิบไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร เพื่อทำหน้าที่ในการส่งเสริม การเผยแพร่ และการพัฒนาวัตถุดิบไทย ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เพื่อนำวัตถุดิบไทยไปสู่การพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารที่ดีขึ้น

## 2.2 ประเภทของโครงการ

ศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ หมายถึง ศูนย์รวมของวิชาความรู้ที่เป็นทรัพยากร บุคคล สิ่งประดิษฐ์ วัสดุ อาคาร สถานที่ ซึ่งมีอยู่หลายแห่ง ทั้งในชุมชนเมือง และชุมชนชนบท เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่ให้ความรู้ต่างๆ

ประเภทของศูนย์การเรียนรู้ มีดังนี้

1. แหล่งทรัพยากรการเรียนรู้ประเภทบุคคล หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรม มีผลงานได้รับการยกย่อง เป็นที่ยอมรับของสังคมซึ่งถือเป็นตัวอย่างต้นแบบกับบุคคลรุ่นหลังสืบไป ในหลายสาขาอาชีพ ตัวอย่างเช่น แม่กิมลั้ง แม่กิมเนีย ที่มีความถนัดทางด้านปรุงแต่งขนมหม้อแกง เมืองเพชร โกฮับเจ้าเก่า ผู้บุกเบิกกวยเตี๋ยวเรือคลองรังสิตจนเป็นที่รู้จักทั่วประเทศ ด้านการเรียนการสอน มีครุต้นแบบสร้างสรรค์ ผลงานนวัตกรรมทางการสอนขึ้นหลายรูปแบบ เช่น สอนให้สนุก เป็นสุขเมื่อได้สอน การสอนที่เน้นกระบวนการ การสอนภาษาเพื่อการสื่อสาร เพื่อนสอนเพื่อน การสอนสิ่งแวดล้อมศึกษา การสอนดนตรีไทยและดนตรีพื้นเมือง

2. แหล่งทรัพยากรการเรียนรู้ประเภททรัพยากรธรรมชาติ หมายถึง สภาพธรรมชาติที่มีอยู่แล้วในโลกและอวกาศ ซึ่งไม่ได้หมายถึงสิ่งที่มีมนุษย์ประดิษฐ์ เช่น ภูเขา ป่าไม้ ลำธาร ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำ และสัตว์ป่านานาชนิด เป็นต้นเนื่องด้วยปัจจุบันมีการนำธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมมาใช้ประโยชน์อย่างมากจนเหลือจำนวนน้อยลง มนุษย์เริ่มตระหนักถึงภัยที่จะเกิดขึ้นเพราะขาดธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ดี จึงได้มีการรณรงค์สร้างสิ่งทดแทนธรรมชาติ ได้แก่ ปลูกป่า จัดระบบนิเวศวิทยา อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ส่งเสริมการสอนพฤษศาสตร์ อนุรักษ์และขยายพันธุ์สัตว์ พันธุ์พืชนานาชนิด

3. แหล่งทรัพยากรการเรียนรู้ประเภทสื่อ หมายถึง สิ่งประดิษฐ์ของมนุษย์ที่ใช้เป็นช่องทางการสื่อสาร แยกได้ 2 ประเภท คือ

(3.1) สื่อทางด้านกายภาพ ได้แก่ วัสดุ ลักษณะสิ่งพิมพ์ फिल्म แผ่นภาพโปร่งใส เทปบันทึกภาพ เทปบันทึกเสียง แผ่น CD ชนิดเสียงและภาพ เป็นต้น อุปกรณ์ เป็นตัวช่องทางผ่านในลักษณะเครื่องฉาย เครื่องเสียงชนิดต่างๆ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3.2) สื่อทางด้านวิธีการ ได้แก่ รูปแบบที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมต่างๆ ทั้งการใช้เทคโนโลยี  
พื้นบ้าน และเทคโนโลยีระดับสูง ได้แก่

(3.2.1) สื่อท้องถิ่น ประเภทเพลง เช่น หมอลำ หนังตะลุง ลำตัด อีแซว ลำนำเพลงขอ เพลง  
พวงมาลัย เพลงฉ่อย และนิทานพื้นบ้าน เป็น9ho

(3.2.2) สื่อกิจกรรม เช่น หมากเก็บ หมากখেเข่ง ตีจับ มอญซ่อนผ้า เดินกะลา เป็นต้น เป็น  
ที่น่าสังเกตว่า สื่อกิจกรรมพื้นบ้านดังกล่าวมีมาแต่โบราณ หลายกิจกรรมเหมือนกับของชนเผ่าปิกมี  
ในทวีปแอฟริกา ซึ่งเป็นกิจกรรมที่มีความสนุกตื่นเต้นในกลุ่มเด็กๆ ปัจจุบันก็ยังได้รับความนิยมอยู่  
แต่ก็มีกิจกรรมที่ได้รับการพัฒนาเป็นลำดับ จนถึงการใช้เทคโนโลยีระดับสูง เช่น โปรแกรมเกม  
คอมพิวเตอร์ บทเรียนโปรแกรม โปรแกรมผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต ระบบมัลติมีเดีย ประเภท E-  
Learning เป็นต้น ซึ่งการประชุมสัมมนา การปฏิบัติงานกลุ่ม การทัศนศึกษา ก็เข้าข่ายสื่อกิจกรรม  
ชนิดหนึ่ง

4. แหล่งทรัพยากรการเรียนรู้ประเภทวัตถุและอาคารสถานที่ หมายถึง วัตถุและอาคารสถานที่ ที่  
มีศักยภาพเป็นแหล่งความรู้ด้วยตัวของมันเอง สามารถสื่อความหมายโดยลำพังตัวเอง เช่น  
สถาปัตยกรรมด้านการก่อสร้าง จิตรกรรมภาพฝาผนัง ปูนูนียวัตถุด้านประวัติศาสตร์ ชิ้นส่วนของ  
ธรรมชาติที่ให้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ โบราณวัตถุทางด้านศาสนา

ตัวอย่างศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ภายในมหาวิทยาลัยบูรพา เช่น ศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้คณะ  
ศึกษาศาสตร์ฝ่ายบรรณาสารและสารสนเทศเพื่อการศึกษา , พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ , อาคารศูนย์จีน  
ศึกษา เป็นต้นตัวอย่างทรัพยากรการเรียนรู้

5. แหล่งทรัพยากรการเรียนรู้เสมือนจริงบนเครือข่ายอินเทอร์เน็ต

หมายถึง สารสนเทศที่มีการจัดระบบนำเสนอ สารระข้อมูลในรูปแบบสื่อประสมโดยใช้เทคโนโลยี  
สารสนเทศและการสื่อสารมาช่วยในการจัดการ เพื่อให้สามารถเข้าถึงได้อย่างต่อเนื่องได้ทุกที่ทุก  
เวลาและทุกคนในการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เช่น Youtube, Google เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทของศูนย์การเรียนรู้ แบ่งตามกลุ่มเป้าหมายของระบบการศึกษา มีดังนี้

### 1. ศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ สำหรับการศึกษาระบบโรงเรียน

หมายถึง หน่วยงานที่สนับสนุนการเรียนการสอนทั้งสื่อวัสดุ อุปกรณ์ ซึ่งมีการดำเนินการได้หลายลักษณะและมีชื่อเรียกต่างกัน ทั้งศูนย์วัสดุการเรียน, ศูนย์โสตทัศนและห้องสมุด, ศูนย์วัสดุอุปกรณ์การศึกษา, ศูนย์สื่อการสอน, ศูนย์โสตทัศนวัสดุศูนย์วัสดุการสอนหรือศูนย์วัสดุการศึกษา, ศูนย์โสตทัศนอุปกรณ์หรือหน่วยบริการโสตทัศนอุปกรณ์, สำนักเทคโนโลยีการศึกษา, ศูนย์เทคโนโลยีและนวัตกรรมการศึกษา เป็นต้น

### 2. ศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ สำหรับการศึกษานอกระบบ

หมายถึง เป็นศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ ที่มีเป้าหมายโดยมุ่งการให้บริการกับผู้เรียนที่มีจุดมุ่งหมายให้ผู้เรียน ได้รับความรู้ด้านพื้นฐาน ทักษะในการประกอบอาชีพ และทักษะที่จำเป็นสำหรับความรู้ด้านอื่นๆ เป็นฐานในการดำรงชีวิต เช่น ศูนย์ฝึกอาชีพ, ศูนย์การเรียนรู้ เป็นต้น

### 3. ศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ สำหรับการศึกษิตตามอัธยาศัย

หมายถึง เป็นศูนย์รวมและให้บริการความรู้โดยมุ่งให้กลุ่มเป้าหมายได้ศึกษาจากประสบการณ์การทำงาน บุคคล ครอบครัว สื่อมวลชน ชุมชน แหล่งความรู้ต่างๆ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ ความบันเทิง และการพัฒนาคุณภาพชีวิต เช่น พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้ เป็นต้น

### 4. วิสาหกิจ หรือ SME ครอบคลุมกิจการ 3 กลุ่มใหญ่ ดังนี้

- 1) การผลิตภาคเกษตรกรรม ภาคอุตสาหกรรม และเหมืองแร่
- 2) การค้า ครอบคลุมการค้าส่ง และการค้าปลีก
- 3) การบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 ลักษณะเฉพาะของประเภทโครงการ

การออกแบบศูนย์ออกแบบศูนย์ส่งเสริมเผยแพร่ และพัฒนาวัตถุดิบไทย เพื่ออุตสาหกรรมอาหาร เพื่อทำหน้าที่ในการส่งเสริม การเผยแพร่ และการพัฒนาวัตถุดิบไทย ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เพื่อนำวัตถุดิบไทยไปสู่การพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารที่ดีขึ้น

โดยมีส่วนพื้นที่ภายในศูนย์ฯ ที่ให้ความรู้ และให้ผู้ใช้งานได้ทำกิจกรรมต่างๆ มีลักษณะเด่น ดังนี้

1. ส่วนพื้นที่จัดกิจกรรมพัฒนาวัตถุดิบไทย ที่เปิดให้มีการทำกิจกรรมหมุนเวียน เช่น การเชิญเชฟมาทำการแสดงทำอาหาร ที่ใช้วัตถุดิบที่ทางศูนย์ฯ ได้มีผลงานวิจัยขึ้น หรือวัตถุดิบที่ได้จากเกษตรกรไทย ทั้งหายาก และหาได้ตามทั่วไป โดยในส่วนของวัตถุดิบที่เป็นผลงานวิจัยของทางศูนย์ฯ จะเปิดให้มีการประมูลขึ้นด้วย
2. มีพื้นที่สำหรับการเรียนรู้ทางด้านอาหาร ( WORK SHOP) เช่น การจัดกิจกรรมเกี่ยวกับทางด้านอาหาร เช่น การเรียนรู้วัตถุดิบ โดยการทำอาหาร เป็นการเรียนรู้ทั้งด้านทฤษฎี และปฏิบัติ
3. มีพื้นที่สำหรับการต่อยอดทางธุรกิจ สำหรับผู้ประกอบการ SMEs ที่ต้องการต่อยอดวัตถุดิบไทยเพื่อนำไปสู่การประกอบธุรกิจต่างๆ ทางโครงการก็มีพื้นที่ให้บริการทางด้านธุรกิจ

## 2.4 องค์ประกอบพื้นฐาน

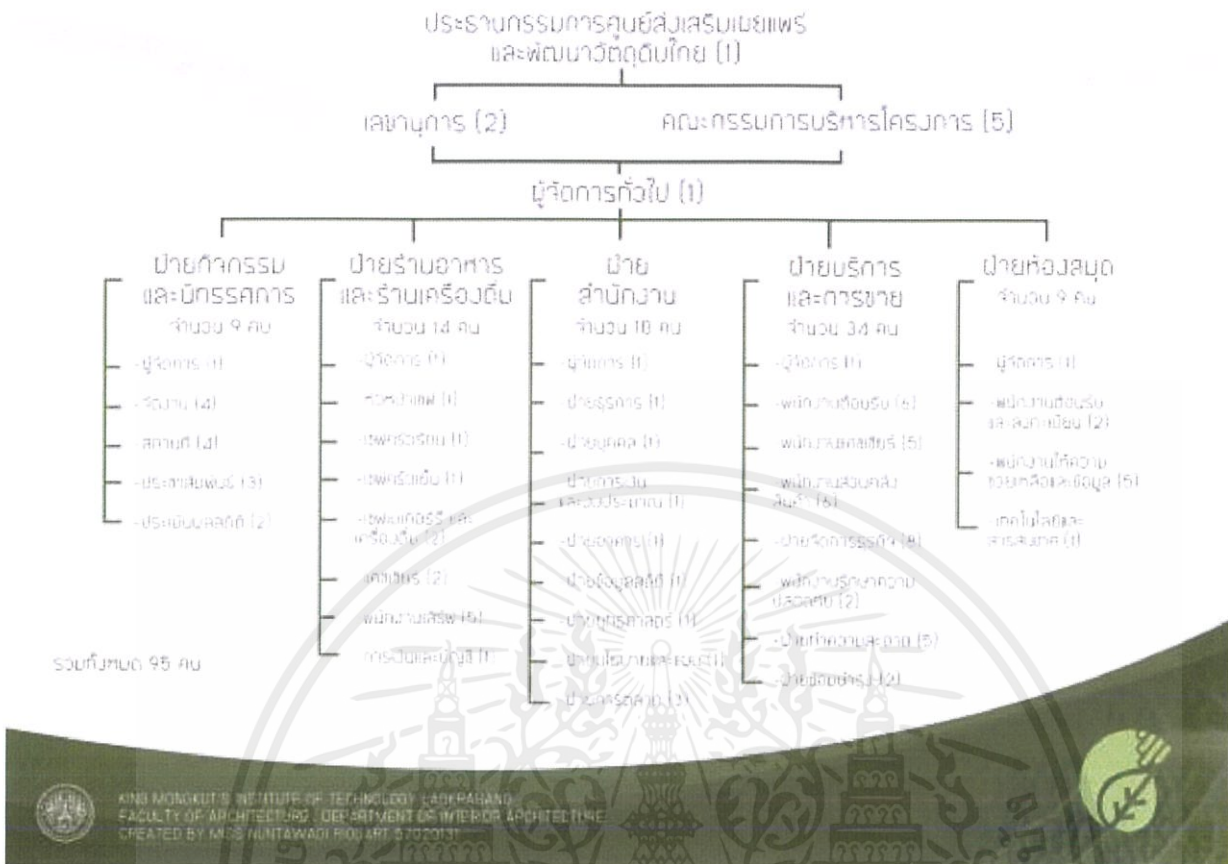
การจัดแบ่งพื้นที่	ขอบเขต	ขอบข่าย	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)	จำนวนผู้ใช้งาน
1. ส่วนบริการ				
1.1 ส่วนบริการสาธารณะ				
- ส่วนต้อนรับ	+	+	49.92 ตร.ม.	200 คน
- ส่วนพักคอย	+	+	93.60 ตร.ม.	200 คน
- ห้องน้ำ	+	+	25.60 ตร.ม.	40 คน
- ที่จอดรถ		+	1135.56 ตร.ม.	40 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<b>1.2 ส่วนบริการอาคาร</b>				
- ส่วนรักษาและบำรุงอาคารสถานที่		+		
- ส่วนดูแลและบำรุงงานระบบ		+		
- ส่วนรักษาความปลอดภัย		+		
- ส่วนสำนักงาน		+		
- ส่วนโหลดสินค้า		+		
<b>3. ส่วนทำกิจกรรม</b>				
- พื้นที่แนะนำเรื่องของวัตถุบิไทย	+	+	237.744 ตร.ม.	100 คน
- พื้นที่จัดกิจกรรมพัฒนาวัตถุบิไทย	+	+	358.137 ตร.ม.	200 คน
- สอนทำอาหาร	+	+	209.0712 ตร.ม.	22 คน
<b>4. ส่วนบริการด้านการขาย</b>				
- ร้านขายวัตถุบิของเกษตรกรไทย	+	+	681.07 ตร.ม.	300 คน
- ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย	+	+	184.08ตร.ม.	100 คน
- ร้านอาหาร	+	+	230.6226 ตร.ม.	100 คน
- ร้านเครื่องดื่ม	+	+	390.78 ตร.ม.	60 คน
<b>5. ส่วนบริการเรื่องธุรกิจ</b>				
- พื้นที่เจรจาธุรกิจ	+	+	299.52	200 คน
<b>รวมพื้นที่ทั้งหมด</b>			4737.8348 ตร.ม.	
<b>รวมพื้นที่ออกแบบทั้งหมด</b>				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5 สายการบริหารและอัตรากำลัง



## 2.6 รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน

### 2.6.1 ส่วนต้อนรับ และส่วนพักคอย

เนื่องด้วยส่วนต้อนรับ และส่วนพักคอย เป็นพื้นที่ที่ผู้ใช้งานในโครงการเข้ามาใช้งาน และมองเห็นเป็นพื้นที่แรกภายในโครงการ ดังนั้นจึงต้องออกแบบให้สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ของโครงการให้ได้มากที่สุด และคำนึงถึงจำนวนของผู้ใช้งานให้สัมพันธ์ และเหมาะสมกับพื้นที่ด้วย ลักษณะสำคัญ มีดังนี้

1. อยู่ใกล้กับทางเข้า และทางออกของโครงการ
2. อยู่ใกล้กับที่จอดรถ
3. อยู่ในทางสัญจรหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6.2 ส่วนทำกิจกรรม

### 1. พื้นที่แนะนำเรื่องของวัตถุดิบไทย

เป็นพื้นที่ที่จะช่วยแนะนำในเรื่องของวัตถุดิบไทย ความชื่นชอบ ความสนใจ ความถนัดของผู้ที่เข้ามาใช้งานภายในโครงการนี้ ด้วยการนำเสนอวิธีการของสื่อ และเทคโนโลยีต่างๆ ให้ผู้ใช้งานได้มีส่วนร่วมกับพื้นที่นี้ด้วยประสบการณ์ และความรู้ มีเทคนิคการจัดแสดง ดังนี้

- 1.) การใช้เทคนิคของ INTERACTIVE SHADOW คือ การฉายโปรแกรมลงบนผนัง หรือพื้นของโครงการ โดยมีการจับเซ็นเซอร์ เมื่อมีการใช้งาน จากผู้ใช้งานตามที่ตั้งโปรแกรมเอาไว้
- 2.) การใช้เทคนิคของการจัดแสดงนิทรรศการชั่วคราว ซึ่งจะเป็นการจัดแสดงเรื่องในอากาศ หรือวาระต่างๆ ที่ทางโครงการจัดขึ้น และจะเปลี่ยนไปเรื่อยๆตามเวลาที่กำหนดไว้ เช่น การจัดแสดงการประกวดภาพถ่ายอาหารโดยจุดเด่นคือวัตถุดิบไทย เป็นต้น

### 2. พื้นที่จัดกิจกรรมพัฒนาวัตถุดิบไทย

การจัดกิจกรรมต่างๆ โดยมีเนื้อหา และการจัดแสดงที่เปลี่ยนไปตามหัวข้อ หรือวาระต่างๆ ที่จะช่วยในเรื่องของการพัฒนาวัตถุดิบไทย การแลกเปลี่ยนความรู้กันภายในพื้นที่นี้

### 3. สอนทำอาหาร

การจัดกิจกรรมสอนทำอาหาร โดยมีทั้งทฤษฎี และการปฏิบัติ ให้ได้ทราบถึงการนำวัตถุดิบไทยมาใช้ในการประกอบอาหารต่างๆ ให้ได้เกิดประโยชน์มากขึ้น โดยคำนึงถึงพื้นที่การใช้งานให้เหมาะสมกับผู้ให้ความรู้ และผู้รับความรู้ ดังนี้

#### 1.) พื้นที่การสอนภาคปฏิบัติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.) พื้นที่การเรียนการสอนภาคทฤษฎี

3.) ส่วนเก็บสัมภาระ

4. ห้องสมุดวัดฤทธิชัย

พื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องของวัดฤทธิชัยไทย โดยการสืบค้นได้หลายช่องทาง คือ

1.) หนังสือ

2.) สื่ออิเล็กทรอนิกส์

3.) วัดฤทธิชัยจริง และจำลอง

2.6.3 ส่วนบริการด้านการขาย

5. ร้านขายวัดฤทธิชัยของเกษตรกรไทย

ร้านขายวัดฤทธิชัยของเกษตรกรไทย คือ พื้นที่ที่นำวัดฤทธิชัยของเกษตรกรไทย จากพื้นที่ต่างๆในประเทศไทย มาจำหน่ายที่พื้นที่นี้ มีทั้งวัดฤทธิชัยสด และวัดฤทธิชัยแปรรูป การออกแบบจะต้องจัดพื้นที่ให้ชัดเจน โดยมีคุณลักษณะดังนี้

1.) การแบ่งพื้นที่ในการจัดจำหน่ายวัดฤทธิชัยอย่างชัดเจน เช่น พื้นที่ของวัดฤทธิชัยที่ได้จากการกสิกรรม ปศุสัตว์ และการประมง , พื้นที่ของวัดฤทธิชัยแช่แข็ง , พื้นที่วัดฤทธิชัยแปรรูป เป็นต้น

2.) การวางตำแหน่งของส่วนชำระเงินให้เหมาะสม ให้เหมาะสม และเห็นชัดเจน

3.) การวางตำแหน่งของพื้นที่บริการรถเข็น และตระกร้า ให้เหมาะสม และเห็นชัดเจน

4.) การคำนึงถึงการวางตำแหน่งของส่วนเก็บสินค้าที่เหมาะสม

2. ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย

ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย จะนำผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ได้จากวัดฤทธิชัยทางการเกษตรของไทย มาจัดจำหน่ายที่พื้นที่นี้ โดยอาจจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่รับจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ผู้ประกอบการต่างๆ เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ และถูกคัดสรรโดยโครงการ  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุตบแต่งเนื้อหาและสิ่งอื่นใดของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6. ร้านอาหาร และร้านเครื่องดื่ม

ร้านอาหารของทางโครงการ ให้บริการในรูปแบบของการทำอาหาร และเครื่องดื่ม โดยใช้วัตถุดิบของไทยเท่านั้น และจะเปลี่ยนไปตามฤดูกาลต่างๆของประเทศไทย โดยการออกแบบคำนึงถึงลักษณะของผู้ที่เข้ามาใช้งานภายในโครงการ คือ ผู้ประกอบการทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ปรุงหรือประกอบอาหาร และบุคคลทั่วไป ส่วนใหญ่จะมาจากจำนวน 2 คนขึ้นไป

ดังนั้นการออกแบบจะมีลักษณะ ดังนี้

- 1.) มีชุดที่นั่ง 2 – 6 ที่นั่ง
- 2.) มีส่วนพื้นที่การรับประทานอาหารแบบส่วนตัว
- 3.) ร้านเครื่องดื่มสามารถนั่งทำงานได้

### 2.6.3 ส่วนให้บริการทางด้านธุรกิจ

## 7. ส่วนเจรจาธุรกิจ

พื้นที่ที่ให้บริการให้กับผู้ประกอบการที่ต้องการต่อยอดธุรกิจ โดยใช้วัตถุดิบของไทย ผู้ใช้งานจะเป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่เข้ามาใช้งาน จะมีตั้งแต่การให้คำปรึกษา ไปจนถึงการวางแผนในเรื่องต่างๆของธุรกิจ ดังนั้น พื้นที่ที่ต้องมี มีดังนี้

- 1.) ส่วนต้อนรับ
- 2.) ส่วนพักคอย
- 3.) ส่วนให้คำปรึกษาในระยะเวลาสั้นๆ
- 4.) ห้องประชุม
- 5.) ส่วนของพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.7 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

### 2.7.1 องค์ประกอบ – พื้นที่

#### 1. ศูนย์พัฒนานวัตกรรมการอาหาร

ตั้งอยู่ที่ 3 ถนน ฉลองกรุง แขวง ลาดกระบัง เขต ลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520.

##### 1.) สายการบริหาร

เป็นองค์กรเอกชน

##### 2.) ลักษณะทางโครงการ

เป็นโครงการที่ให้คำปรึกษาทางด้านการต่อยอดธุรกิจ ให้กับผู้ประกอบการ โดยมีให้การให้คำปรึกษา ไปจนถึงการผลิต ผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง และทดสอบมาตรฐานให้

##### 3.) พื้นที่การใช้งาน

- ห้องปฏิบัติการต่างๆ
- ห้องประชุม
- ห้องวิจัย

#### 2. ร้านอาหารไทย วิวาเรียม

ตั้งอยู่ที่ 3675 ถนน พระรามที่ 4 แขวง พระโขนง เขต คลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110.

##### 1. ขนาดพื้นที่ 600.00 ตร.ม.

##### 2. องค์ประกอบ

##### 1.) พื้นที่รับประทานอาหารปกติ จำนวน 94 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

##### 2.) พื้นที่รับประทานอาหารแบบส่วนตัว จำนวน 12 ที่นั่ง

ไม่มีที่เว้นใดๆ พงสน์ ออกทั้งห้ามมีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3.) ครั้ว
- 4.) ส่วนของพนักงาน
- 5.) เคาท์เตอร์บาร์
- 6.) ห้องน้ำ
- 7.) ห้องซักล้าง

### 3. ร้านเครื่องดื่ม EPIC SLAP

ตั้งอยู่ที่ แขวง ดินแดง เขต ดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400.

1. ขนาดพื้นที่ 40.00 ตร.ม.

2. องค์ประกอบ

1.) เคาท์เตอร์บาร์

2.) ส่วนนั่งดื่มเครื่องดื่ม จำนวน 60 ที่นั่ง ดังนี้

2.1) ชุดโต๊ะ-เก้าอี้ 2 ที่นั่ง

2.2) ชุดโต๊ะ-เก้าอี้ 4 ที่นั่ง

2.3) ชุดโต๊ะ-เก้าอี้ 6 ที่นั่ง

2.4) ที่นั่งหน้าเคาท์เตอร์บาร์

### 3. กิจกรรมสอนทำอาหาร A.B.C. COOKING STUDIO

ตั้งอยู่ที่ 999/9 1007-047344-7 แขวง ปทุมวัน เขต ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330.

1. ขนาดพื้นที่ 120.00 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ผู้ใช้งาน จำนวน 18 คน

3. องค์ประกอบ

1.) ส่วนต้อนรับ

2.) ส่วนเก็บสัมภาระ

3.) พื้นที่ทำกิจกรรมทำอาหาร

4.) ส่วนนั่งรับประทานอาหารที่ทำในกิจกรรม

## 2.8 ระบบสภาพแวดล้อมภายใน และวัสดุ

### 2.8.1 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศแบบใช้เครื่องทำน้ำเย็น (Chiller) เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่บางครั้งเรียกยวาระบบปรับอากาศแบบรวมศูนย์ เหมาะ สำหรับพื้นที่ที่ต้องการปรับอากาศที่ขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องที่จำเป็นต้องปรับอากาศหลาย ห้อง หลายโซน หรือหลายชั้น โดยสวนใหญ่จะใช้น้ำเป นสารตัวกลางในการถ่ายเทความร้อน หรือความเย็น

### 2.8.2 ระบบไฟฟ้า

#### 1. ระบบจ่ายกำลังไฟฟ้า

ตู้แบบ LoadCenterสวนใหญ่เปนกล่องเหล็ก ลักษณะการทำงานคล้ายกับ Consumer Unit แตกต่างกันที่มีหลายแถว และใช้กับพื้นที่มากกว่า 1 พื้นที่ขึ้นไป เหมาะสำหรับควบคุมระบบ ไฟฟ้า ในอาคารขนาดกลางและใหญ่ หรือโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งสวนใหญ่จะใช้ไฟ 3 เฟส 4 สาย

### 2.8.3 ระบบสุขาภิบาล

ระบบท่อสุขาภิบาลภายในอาคารมีอยู่ 7 ระบบ มีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1) ระบบน้ำดี (หรือน้ำประปา) Cold water pipe system เป็นระบบท่อที่ใช้งานในการลำเลียงน้ำสะอาดไปใช้งานตามจุดต่างๆ ที่ต้องการใช้ภายในอาคาร
- 2) ระบบระบายน้ำโสโครก Soil pipe system เป็นระบบท่อนำน้ำเสียที่ถูกใช้งานจากโถส้วมหรือโถปัสสาวะออกจากพื้นที่และนำเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียก่อนระบายออกนอกอาคาร
- 3) ระบบระบายน้ำทิ้ง Waste pipe system เป็นระบบท่อนำน้ำเสียที่ถูกใช้งานจากกิจกรรมอื่นๆ ออกจากพื้นที่ และนำเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียก่อนระบายออกนอกอาคาร
- 4) ระบบบำบัดน้ำเสีย Water treatment system เป็นระบบที่ใช้บำบัดน้ำจากการใช้งานภายในอาคาร ให้มีค่าดัชนีวัดค่าคุณสมบัติต่างๆ ของน้ำ อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดก่อนระบายออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ
- 5) ระบบท่อระบายอากาศ Vent pipe system หรือเรียกสั้นๆ ว่าท่ออากาศ ระบบท่อ vent นี้จะติดตั้งเข้ากับระบบท่อระบายน้ำป้องกันปัญหาสูญญากาศในเส้นท่อระบายน้ำ ทำให้ระบบระบายน้ำในเส้นท่อสามารถระบายน้ำได้สะดวก
- 6) ระบบท่อระบายน้ำฝน Rain drainage pipe system ระบบท่อที่ทำหน้าที่ลำเลียงน้ำฝนที่เกิดขึ้นกรณีฝนตก ออกจากตัวอาคาร
- 7) ระบบระบายน้ำภายนอกอาคาร Building sewer system เป็นระบบท่อระบายน้ำบริเวณโดยรอบของอาคาร ทำหน้าที่ลำเลียงน้ำออกจากบริเวณอาคารเข้าสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ

#### 2.8.4 ระบบดับเพลิง

ส่วนการเลือกใช้อุปกรณ์แจ้งเหตุเพลิงไหม้นั้นจะเลือกใช้ตามความเหมาะสมของหน่วยงาน แต่การติดตั้งภายในอาคารหรือที่พักอาศัยส่วนใหญ่มักจะใช้อุปกรณ์แจ้งเหตุเพลิงไหม้ที่จำเป็นอยู่ 2 ชนิด คือ ดีเทคเตอร์จับความร้อน (Heat Detector) ส่วนมากจะติดตั้งภายในห้องครัวและตามบันไดหนีไฟ ส่วนอีกชนิดหนึ่งคือ ดีเทคเตอร์จับควัน (Smoke Detector) มักจะติดตั้งตามเพดานทางเดินสวนกลางและภายในห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.9 ลักษณะทางสถาปัตยกรรม และระบบโครงสร้าง

มีการเจาะช่องตรงกลางอาคาร มีความสูง 4 ชั้น เพื่อใช้แสง และอากาศธรรมชาติ มีการใช้โลหะที่มีการขยายตัว และการใช้ไม้เทียม เพื่อการบำรุงรักษาได้ง่าย และทนทาน

## 2.10 วัสดุ และแนวคิดในการเลือกใช้

### 1. เหล็ก

แนวคิดในการเลือกใช้ เพราะ มีความทนทาน และใช้เป็นตัวเชื่อมโยงระหว่างความหรรหาคับความเป็นกันเอง

### 2. ไม้

แนวคิดในการเลือกใช้ เพราะ ไม้เป็นวัสดุที่สามารถปรับใช้ได้หลากหลายรูปแบบ

### 3. ปูนเปลือยขัดมัน

แนวคิดในการเลือกใช้ เพราะ การใช้ปูนเปลือยทำให้เกิดความเป็นกันเองกับผู้ใช้งาน

### 4. กระเบื้องแกรนิต

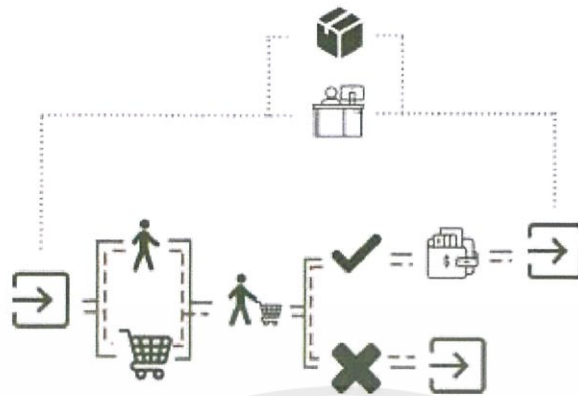
แนวคิดในการเลือกใช้ เพราะ ยังคงความหรรหาคับภายในโครงการอยู่

### 5. กระฉก

แนวคิดในการเลือกใช้ เพราะ เพื่อการเชื่อมต่อกันระหว่างพื้นที่ต่างๆ



## 2. ร้านขายวัตถุดิบของเกษตรกรไทย และร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย



พฤติกรรมผู้ให้-รับบริการ :  
ร้านขายวัตถุดิบของเกษตรกรไทยและ  
ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย

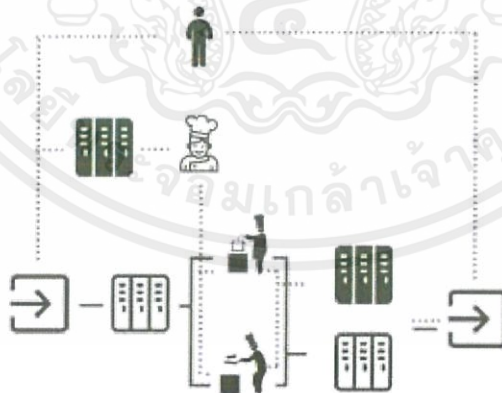
— ลูกค้าร้านขายวัตถุดิบของเกษตรกรไทย  
- - - - - ลูกค้ารวมหลายชนิดสินค้าทางนครเกษตรโดย  
พนักงานเกษวิชัย และคณิสสรค์



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE - DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RODART 57020131



## 3. สอนทำอาหาร เริ่มจากการเข้ามาเก็บสัมภาระ และเข้าการเรียนการสอน



พฤติกรรมผู้ให้-รับบริการ : สอนทำอาหาร

— ผู้ที่เรียนคอร์สทำอาหาร  
- - - - - เซฟ และพนักงาน

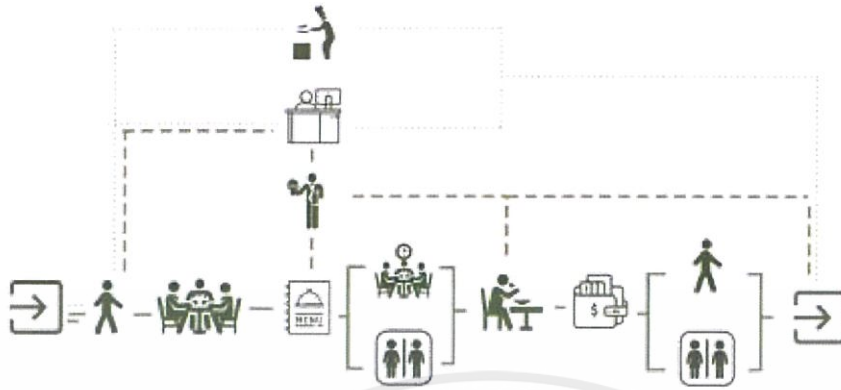


KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE - DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RODART 57020131



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การเชิงพาณิชย์เพื่อการค้าเท่านั้น เมื่อผู้เช่าได้เห็น ใบเขียวระเอียดที่หน้ากระดาษ  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4. ร้านอาหาร



พฤติกรรมผู้ใช้-รับบริการ : ร้านอาหาร

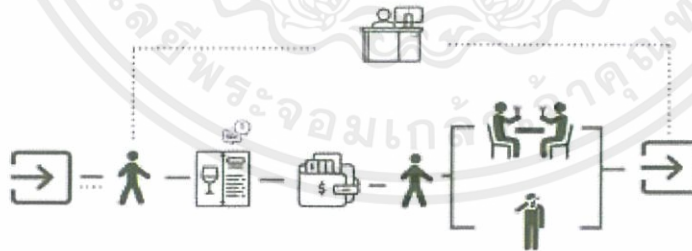
— ลูกค้า  
- - - - - พนักงานเคชเชียร์



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE - DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI PONGART 57020131



#### 5. ร้านเครื่องดื่ม



พฤติกรรมผู้ใช้-รับบริการ : ร้านเครื่องดื่ม

— ลูกค้า  
- - - - - พนักงานเคชเชียร์

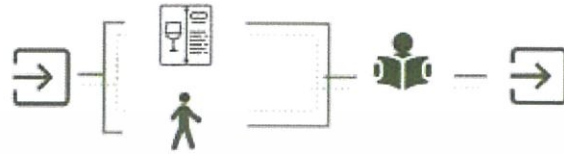


KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE - DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI PONGART 57020131



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6. ห้องสมุดวัดดุจติบไทย เริ่มจากการลงทะเบียน แล้วสืบค้นตามความสะดวก



พฤติกรรมผู้ใช้-รับบริการ : ห้องสมุดวัดดุจติบไทย

————— ผู้บริการห้องสมุดวัดดุจติบไทย

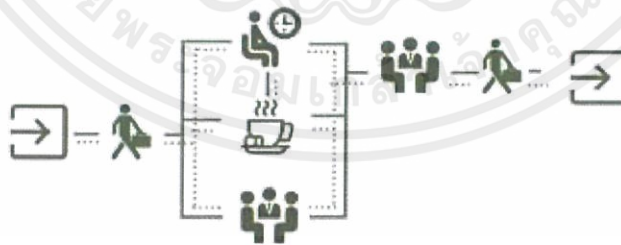
..... พนักงาน / เจ้าหน้าที่



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE - DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 57020137



## 7. ส่วนเจรจาธุรกิจ



พฤติกรรมผู้ใช้-รับบริการ : เจรจาทธุรกิจ

————— ผู้ติดต่อจาทธุรกิจ

..... พนักงาน



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE - DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 57020137



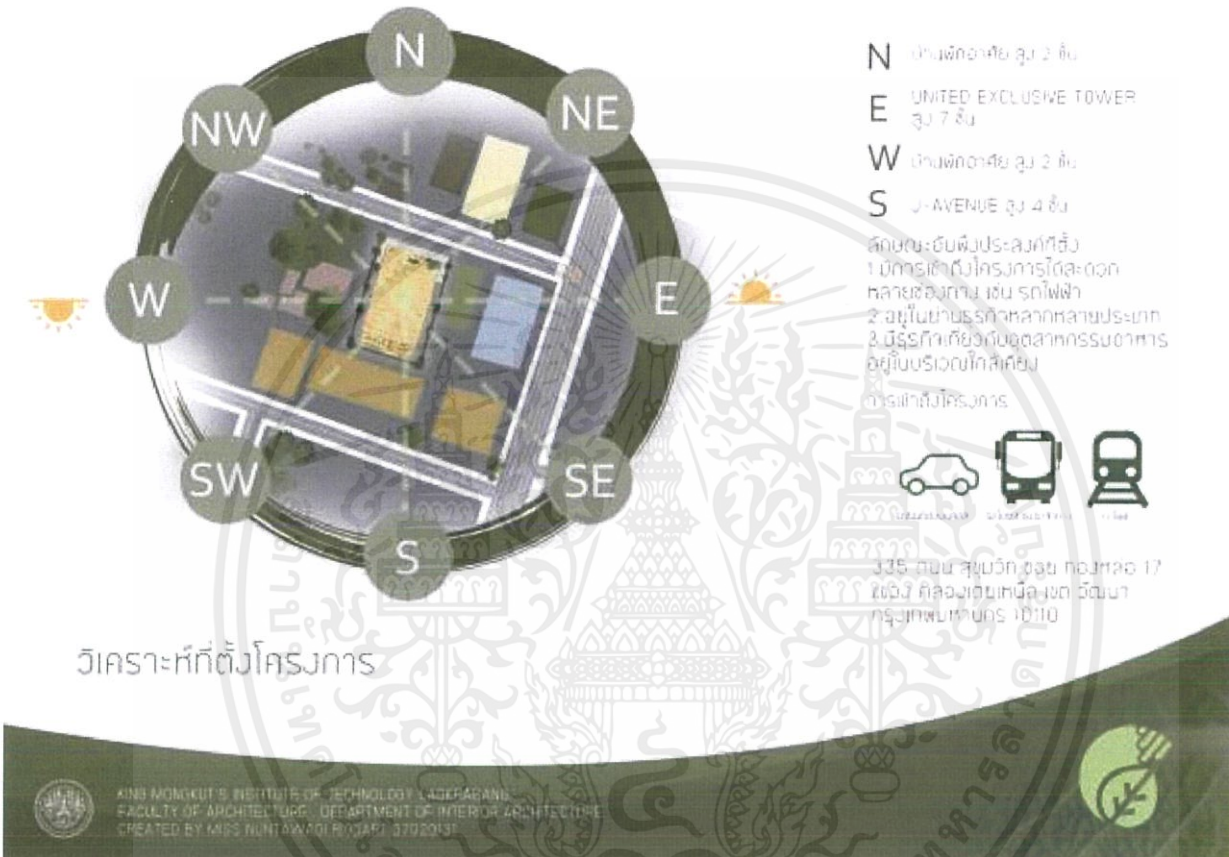
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ทางเชิงพาณิชย์การลอกเลียนแบบ หรือผู้รู้เห็นแล้วเปิดเผยโดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

#### 4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้ง



การวิเคราะห์ที่ตั้ง และประเด็นที่ส่งผลต่อการออกแบบ ดังนี้

1. การเข้าถึงโครงการได้หลายช่องทาง และสะดวก เพราะมีถนนตัดผ่านด้านหน้าโครงการ
2. มีอาคารที่สูงอยู่บริเวณใกล้เคียงกับโครงการจำนวนหนึ่งอาคาร
3. บริเวณรอบโครงการ ส่วนใหญ่เป็นบ้านพักอาศัย สูง 2 ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



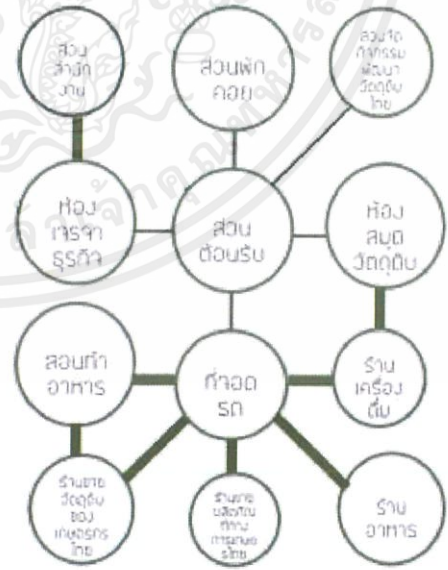
## การวิเคราะห์อาคาร

1. อาคารมีการออกแบบโครงสร้าง และพื้นที่ ที่มีความสมัยใหม่
2. มีการเจาะช่องระหว่างชั้นอาคาร เพื่อเชื่อมต่อพื้นที่กัน
3. อาคารสูงทั้งหมด 4 ชั้น มีที่จอดรถชั้นใต้ดิน

## 4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่

1. S G	ที่จอดรถ
2. S G	ส่วนต้อนรับ
3. S G	ส่วนพักผ่อน
4. S G	พื้นที่จัดกิจกรรมพัฒนาชีวิตคนไทย
5. S G	ร้านอาหาร
6. S G	ร้านเครื่องดื่ม
7. S G	ร้านขายเครื่องดื่มของเกษตรกรไทย
8. S G	ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย
9. S G	โซนทำอาหาร
10. S G	ที่จอดรถใต้ดิน
11. S G	โซนทำธุรกิจ
12. S	สำนักงาน

- เกก            S    STAFF
- ว่างกลาง    G    GUEST

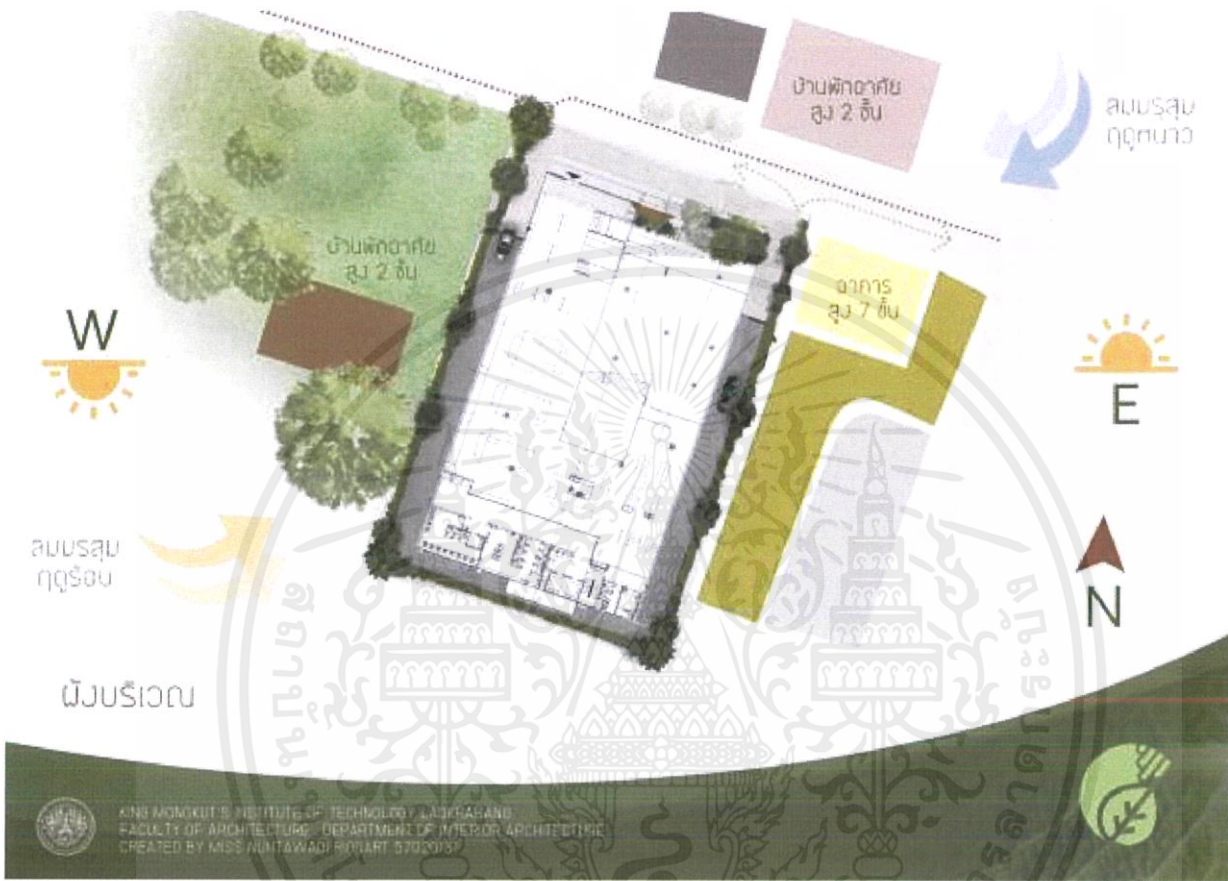


## ผังแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ภายในโครงการ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ และทางสัญจร

การวางด้านหน้าอาคาร หรือทางเข้าหลักของโครงการ เข้าหาถนนที่ตัดผ่านโครงการ ทำให้การสัญจรเป็นไปอย่างสะดวก โดยถนนมีทั้งหมด 2 เลนส์ สวนกัน หากใช้รถส่วนบุคคล ที่จอดรถจะอยู่ชั้นใต้ดิน พื้นที่ 1135.56 ตร.ม.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.4 แนวทางในการออกแบบ

### 4.4.1 แนวคิดในการออกแบบ



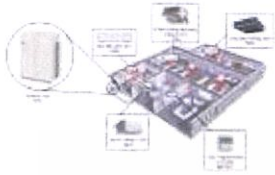
แนวความคิด คือ การนำเอาภาคการเกษตรของประเทศไทย ที่มีทั้งหมดหลักๆด้วยกัน ก็คือ การกลีกรวม การประมง การปศุสัตว์ และการป่าไม้ โดยการมองเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาชาวบ้าน และต้องการที่จะยกระดับให้กับภูมิปัญญานั้น ด้วยการนำเอา ลวดลาย รูปร่าง รูปทรง สี สัน เข้ามาปรับเปลี่ยนวัสดุ และรูปแบบให้มีคุณค่า และมีราคาขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.4.2 รูปแบบวัสดุ เฟอร์นิเจอร์ และบรรยากาศของโครงการ

### 1.) รูปแบบของวัสดุ

#### ระบบแอร์ VRV CONDITIONING ประเภทฟลูอิด



#### ระบบฉนวนกันความร้อน

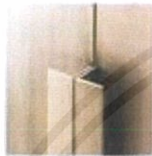
- การป้องกันฉนวนกันความร้อน
- วัสดุกันความร้อน
- อุปกรณ์ฉนวนกันความร้อน
- การป้องกันฉนวนกันความร้อน
- วัสดุกันความร้อน
- อุปกรณ์ฉนวนกันความร้อน
- ระบบฉนวนกันความร้อน
- วัสดุกันความร้อน

#### ระบบแสงสว่าง

- แสงสว่างแบบเฉพาะจุด
- แสงสว่างแบบส่องโดยช่อง
- แสงจากธรรมชาติ
- ไฟฉุกเฉิน



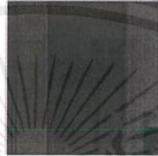
ปูนเปลือยขัดมัน



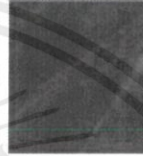
อลูมิเนียม



ไม้จริง และไม้สังเคราะห์



กระจก



หิน

#### วัสดุตกแต่ง

#### สภาพแวดล้อมภายใน และอุปกรณ์พิเศษ



### 2.) เฟอร์นิเจอร์ และบรรยากาศภายในโครงการ

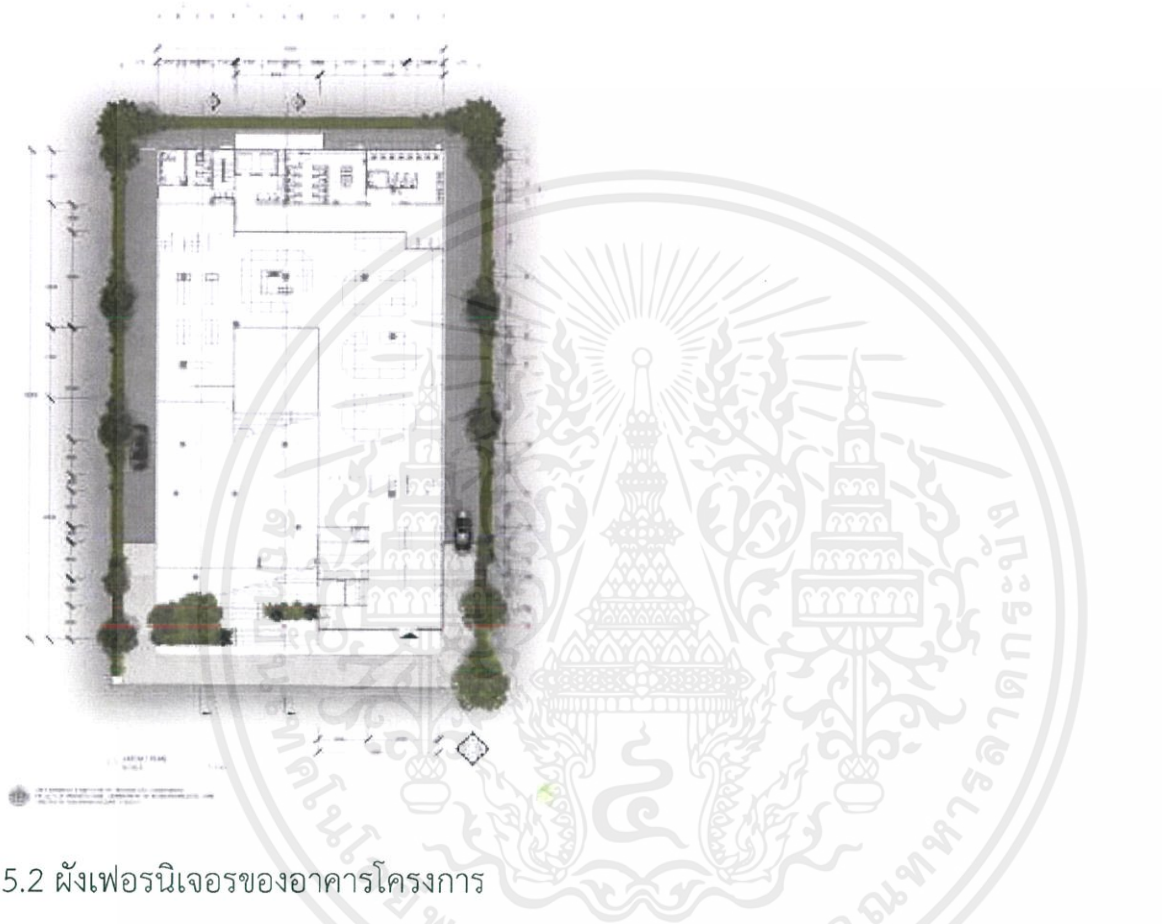
การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ ที่มีรูปแบบอิสระ เพื่อให้บรรยากาศภายในโครงการที่ไม่ดูแข็ง และเรียบจนเกินไป โดยคำนึงถึงความเหมาะสมของการใช้งานในแต่ละพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

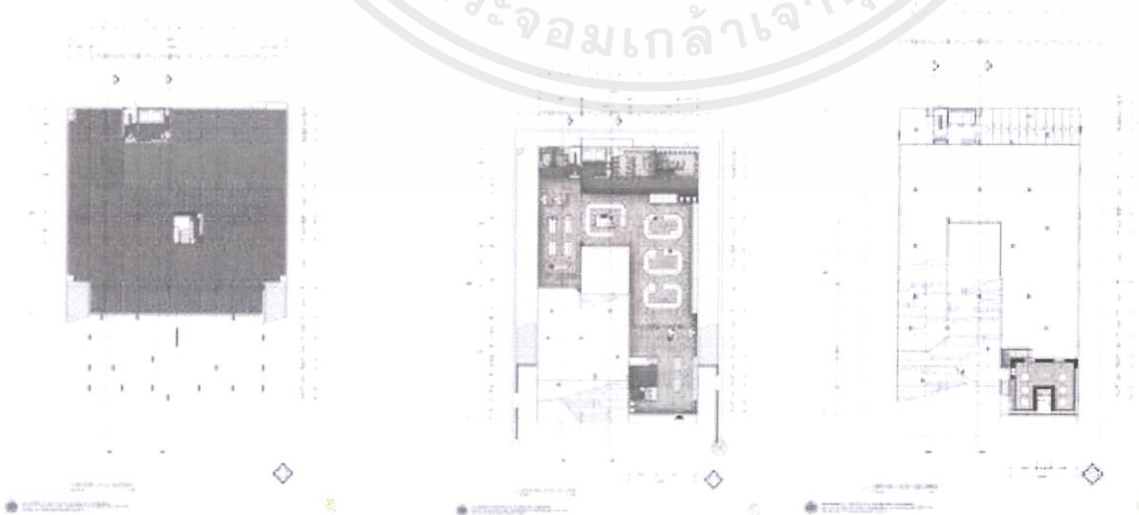
## บทที่ 5

### ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

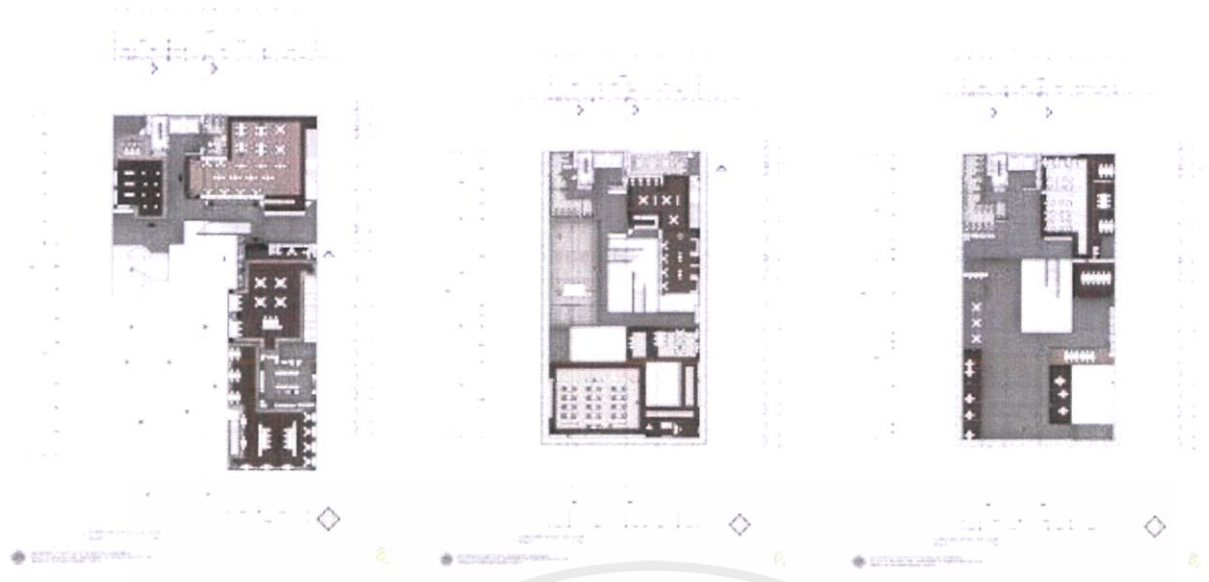
#### 5.1 ผังบริเวณของโครงการ



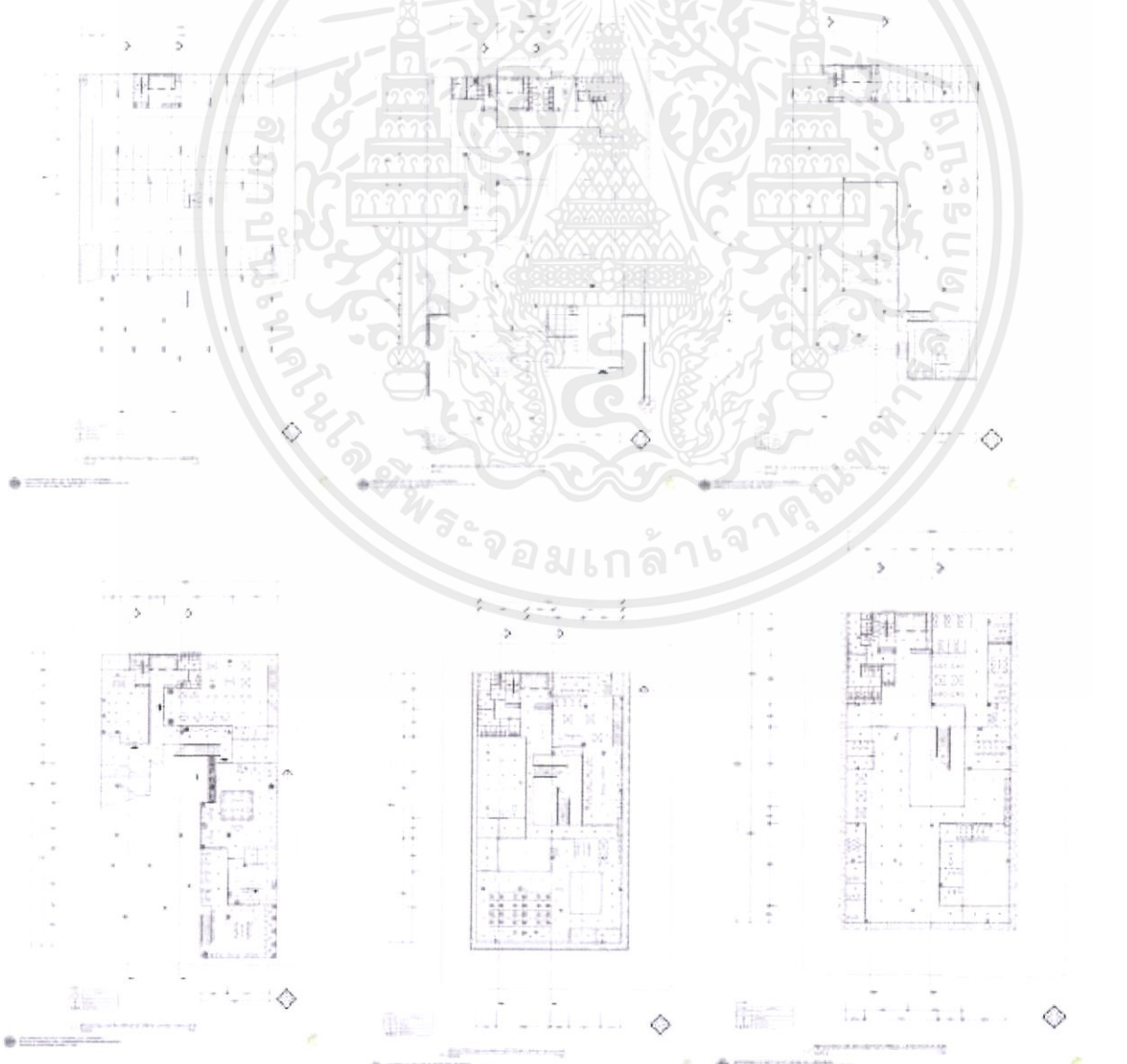
#### 5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

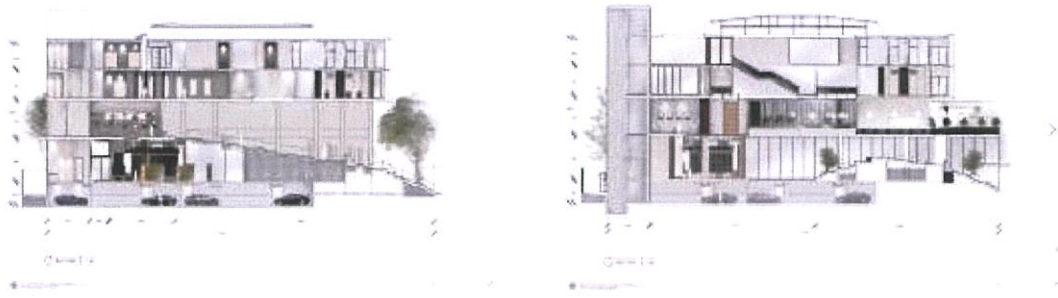


### 5.3 ผังเพดานและผังไฟฟ้าของอาคารโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

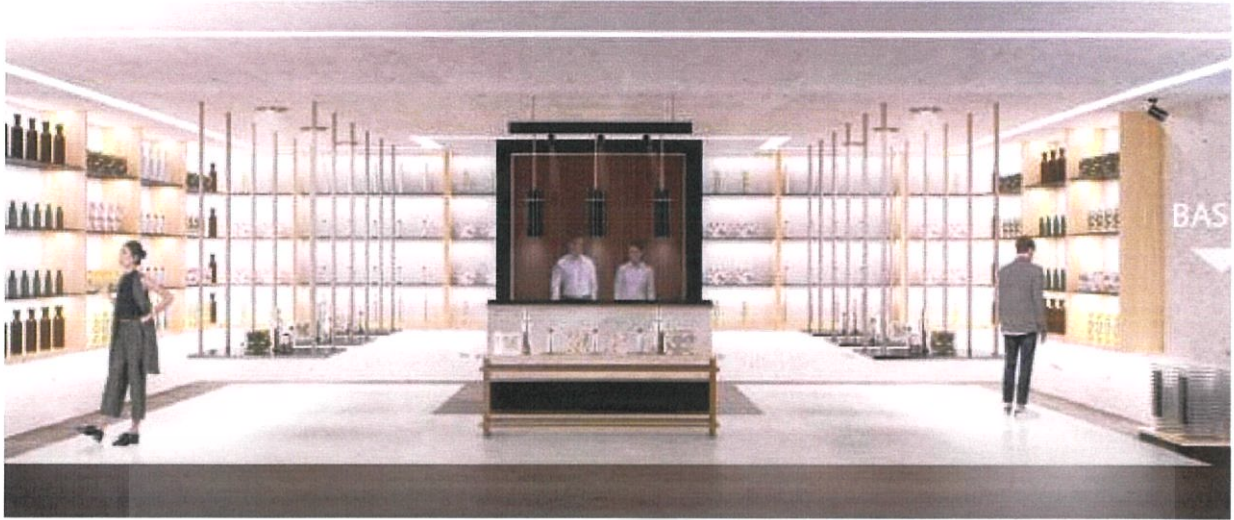
## 5.4 รูปตัดของอาคารโครงการ



## 5.5 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ร้านขายผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรไทย



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 57020131



## ส่วนต้อนรับ และส่วนพักผ่อน



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 57020131



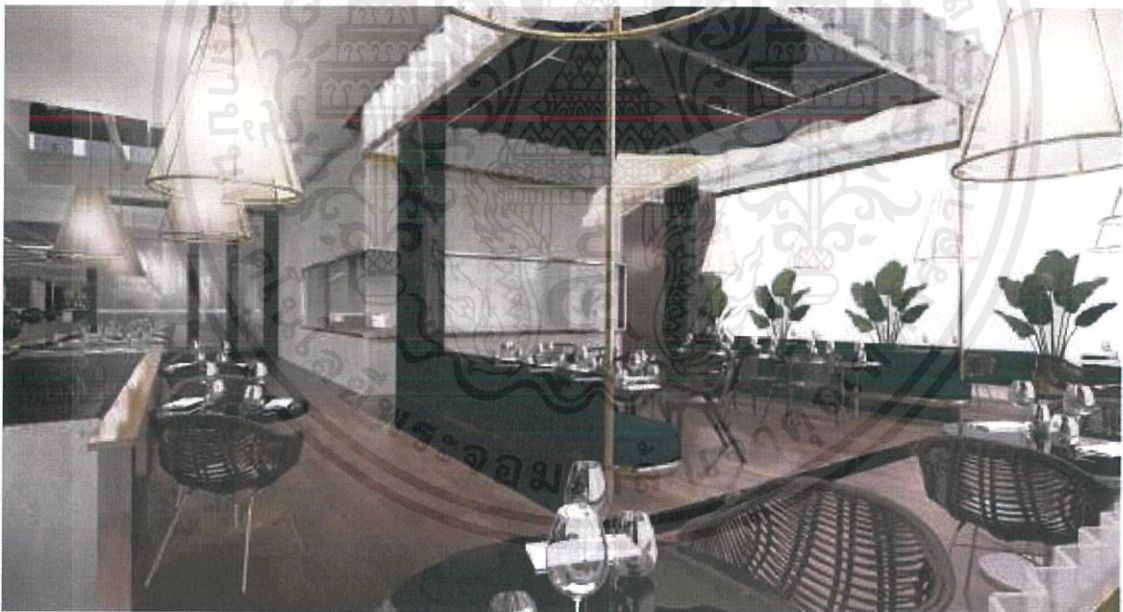
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ร้านอาหาร



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI PUDART 57020131



## ร้านอาหาร



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI PUDART 57020131



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ร้านเครื่องดื่ม



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 57920131



ห้องสมุดวิศดุดับไทย



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 57920131



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วนทำอาหาร



ส่วนจัดกิจกรรมพัฒนาวัตุดิบไทย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ส่วนจัดกิจกรรมพัฒนาวัตถุดิบไทย



KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 5/12/2013



## ส่วนนาราธรรศึกษา

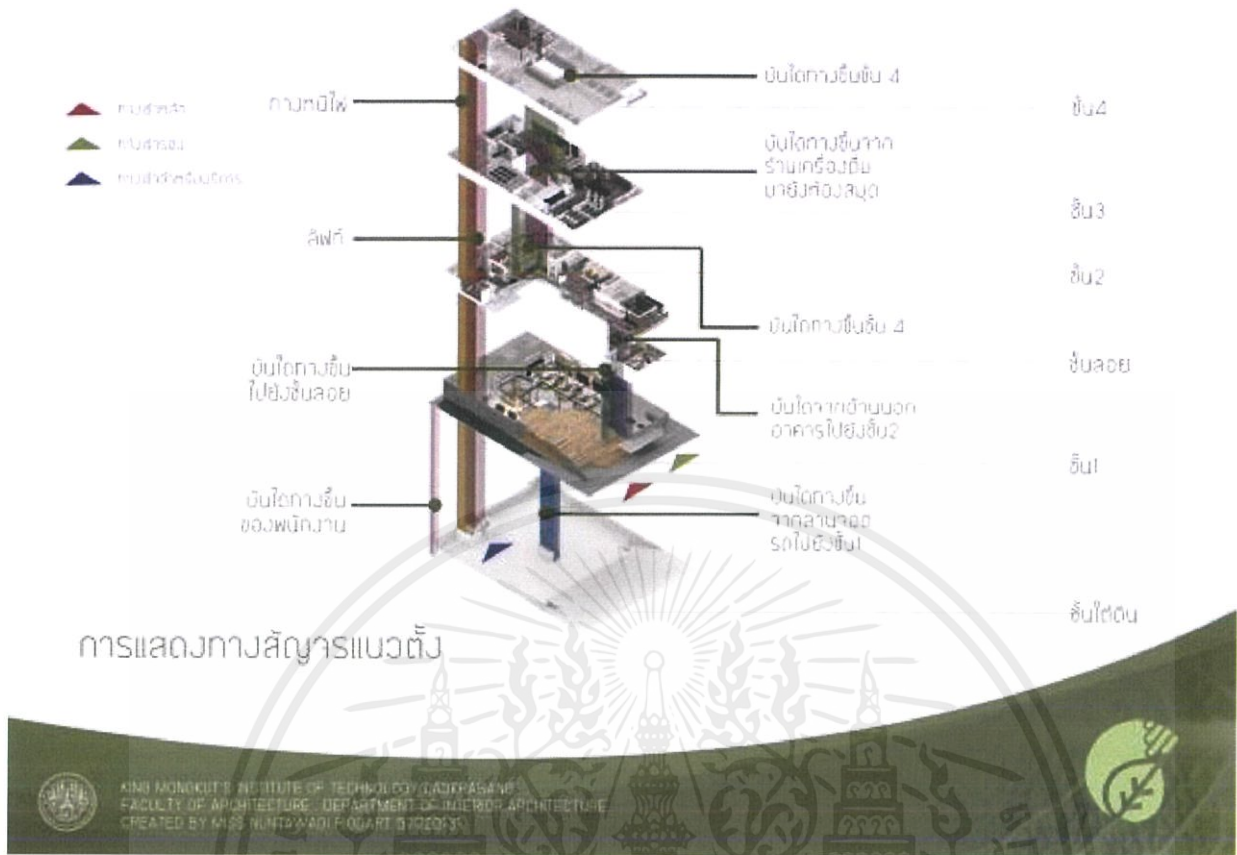


KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG  
FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE  
CREATED BY MISS NUNTAWADI RUDART 5/12/2013



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.6 ภาพไอโซเมตริก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

<https://thestandard.co/preludebkk/>

<http://www.msccookingschool.com/th/gallery-intensive>

<http://archrsuthesis5103069.blogspot.com/p/4.html>

<https://www.greenpeace.org/archive-thailand/campaigns/eco-farming-for-our-food/Agro-Forestry/>

[http://kelly-](http://kelly-osbourne.org/)

[osbourne.org/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%A0%E0%B8%97%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A9%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%A1/](http://kelly-osbourne.org/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%A0%E0%B8%97%E0%B8%82%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A9%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%A1/)

<https://kr.abc-cooking.com/studio/>

<https://storylog.co/story/58056343f88c102204922bd5>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางสรุปการนำเสนอผลงานออกแบบขั้นสุดท้ายต่อคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์**

คำชี้แจง: ให้อาจารย์ที่ปรึกษาพิจารณาและสรุปผลงานการออกแบบของนักศึกษาที่จะต้องนำเสนอต่อคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาเซ็นชื่อกำกับเพื่อการนำเสนอในการตรวจวิทยานิพนธ์ และลงชื่อรับงานนักศึกษาในวันส่งวิทยานิพนธ์อย่างไรก็ตามงานที่ส่งต้องมีความสมบูรณ์เพียงพอที่จะทำให้สามารถเข้าใจผลงานการออกแบบได้ เช่น ลงสีครบถ้วน มี Dimension, Grid Line and Column Number, Specification, ชื่อพื้นที่ ระดับต่างๆ หากไม่สมบูรณ์อาจไม่ได้รับการอนุญาตให้นำเสนอผลงาน

**1. ข้อมูลการวิเคราะห์โปรแกรม และสรุปผลการออกแบบ**

รายการ	พิมพ์	File	หมายเหตุ
1. แผ่นข้อมูล (Chart) ขนาด A3		✓	
2. โปสเตอร์ ขนาด A1 จำนวน 2 แผ่น (ส่งวันที่ 26 เมษายน 2562) พร้อมเล่มวิทยานิพนธ์ ฉบับสมบูรณ์			ให้เขียนชื่อ-นามสกุล รหัสนักศึกษา ด้านหลังเท่านั้น

**2. การนำเสนอผลงานการออกแบบ**

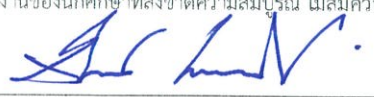
รายการ	พิมพ์	File	หมายเหตุ
<b>รายการที่ต้องมี</b>			
1. Design Concept/Theme/Mood Board	✓	✓	
2. ผังบริเวณ (Layout) ขนาดไม่น้อยกว่า 1:500	✓	✓	
3. ผังพื้น (Furniture Layout) มาตรฐานส่วน 1:50 หรือ ไม่น้อยกว่า 1:100	✓	✓	
4. ผังเพดาน (Reflected Ceiling Plan) พร้อม Key Plan	✓	✓	
5. รูปด้าน/รูปตัด (Section and Elevation) ที่เห็นรายละเอียดสถาปัตยกรรมภายใน 1:25	✓	✓	
6. รูปทัศนียภาพ (Perspective)	✓	✓	
<b>รายละเอียดวัสดุ (Material Chart)</b>			
<b>รายการที่สนับสนุนการนำเสนองานให้สมบูรณ์ ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา (Optional works)</b>			
7. หุ่นจำลอง (Model)			
8. ภาพเคลื่อนไหว (Walk-through animation)			
9. ภาพ Axonometric	✓	✓	
10. ระบบและอุปกรณ์ประกอบอาคาร		✓	

\* การเลือกพื้นที่เพื่อเขียนแบบก่อสร้างให้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษา

**3. ภาคนิพนธ์**

รายการ	พิมพ์	File	หมายเหตุ
1. ใบรับรองวิทยานิพนธ์	✓		
2. เนื้อหาล่มวิทยานิพนธ์ (เนื้อหาถึง Programming)		✓	

- ผลงานของนักศึกษาที่ส่งมีความสมบูรณ์ ครบถ้วน สมควรต่อการสอบวิทยานิพนธ์
- ผลงานของนักศึกษาที่ส่งขาดความสมบูรณ์ ไม่สมควรต่อการสอบวิทยานิพนธ์



อาจารย์ที่ปรึกษา