

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
อาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ชลบุรี
INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN FOR STUDY BUSINESS BUILDING
KASETSART UNIVERSITY CAMPUS, CHONBURI



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2019
FACULTY OF ARCHITECTURE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
 อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต
 (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี)
 คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุมพร มูรพันธ์
 อาจารย์ฉัตรชัย อินทรโชติ
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุมพร มูรพันธ์
 อาจารย์ ดร.นุชนางค์ แก้วนิล
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาติ ภาสวร

ประธานกรรมการ
 รองประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการและเลขานุการ

.....
 (รองศาสตราจารย์ ประสิทธิ์ สู่ไลมาน)
 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
นักศึกษา	อาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ชลบุรี
รหัสประจำตัว	นางสาวเสาวนีย์ ดีด้วยชาติ
หลักสูตร	58020170
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
พ.ศ.	สถาปัตยกรรมภายใน
ที่อยู่	2562
โทรศัพท์	74/2 หมู่บ้านสามमुखธานี ถ.บางแสน-อ่างศิลา ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี
Email address	065-585-6662
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	preprem.sp@gmail.com
	รองศาสตราจารย์ประสิทธิ์ สุลิมาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ชลบุรี” นี้ มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญคือ เพื่อศึกษาถึงปัญหา และการให้ความสำคัญของการแก้ปัญหา และหาแนวทางในการออกแบบสร้างสรรค์ทางสถาปัตยกรรมภายใน เพื่อให้ มีลักษณะและบรรยากาศสอดคล้องเข้ากับรูปแบบสถาปัตยกรรม และสภาพแวดล้อมตามหลักวิชาการ และแนวคิดที่ตั้งไว้โดยดำเนินการศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ ออกแบบ โดยคำนึงถึงพฤติกรรม และ ความต้องการของผู้ใช้อาคารเพื่อให้งานศึกษาค้นคว้าอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริงและความเป็นไปได้ของโครงการ และ ศึกษาข้อมูลจากโครงการใกล้เคียงในเรื่องนโยบายเพื่อที่จะบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ได้วางเอาไว้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

วิทยานิพนธ์เรื่องโครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารธุรกิจศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อเสนอการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโครงการอาคารศึกษารกิจศึกษามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ชลบุรี เพื่อใช้พื้นที่สำหรับการฝึกปฏิบัติประกอบการเรียนการสอนในด้านต่างๆ เกี่ยวกับวิชาชีพธุรกิจโรงแรม และการพัฒนาสู่การเป็นศูนย์ฝึกอบรมด้านการบริการ ประกอบด้วยพื้นที่สำหรับการฝึกปฏิบัติงานด้านโรงแรมและการบริการ ห้องประชุม-สัมมนา อีกทั้งยังมีพื้นที่สามารถสร้างรายได้ ประกอบด้วย ห้องพัก ห้องประชุม-สัมมนา ห้องอาหาร และส่วนอำนวยความสะดวกต่างๆ

ผู้จัดทำ จึงมาความสนใจอย่างยิ่งที่จะทำโครงการนี้ขึ้นมา และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผู้อ่านจะได้ประโยชน์ไม่มากนักน้อยจากโครงการวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ หากมี ข้อผิดพลาดประการใดก็ขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

เสาวนีย์ ดีด้วยชาติ
ผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือของ รองศาสตราจารย์ ประสิทธิ์ สุไลมาน อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และคณาจารย์ประจำภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็น ช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิทยานิพนธ์ ผู้ศึกษาจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรธิกา พังงา สำหรับคำแนะนำและความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านในการทำวิทยานิพนธ์นี้

ขอบพระคุณพี่ณัชชา รักษ์รัชตกุล, พี่ศรชัย บรรจงจงเจริญ, พี่ปิยาภรณ์ ศรีมะณี, พี่ชรินทร์ทิพย์ ศรีวิสัย สำหรับคำแนะนำและตอบปัญหาในทุกๆเรื่องตลอดการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้

ขอบพระคุณน้องปณิติกา เรืองกัลป์, น้องณัฐนรี บวรวัฒนวานิช, น้องสมิท ยศแผ่นดิน, น้องศุภิสรา ชาลี เทียนชัย ทองแท่งใหญ่ และ ณัฐดนัย ดอกสันเทียะ สำหรับกำลังใจและความช่วยเหลือในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบิดามารดา และครอบครัว ซึ่งเปิดโอกาสให้ได้รับการศึกษาเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา นอกจากนี้ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจผู้วิจัยเสมอมา

เสาวนีย์ ดีด้วยชาติ

สารบัญ

หน้า

เนื้อหา	
บทคัดย่อ.....	IV
กิตติกรรมประกาศ.....	VI
สารบัญ.....	VII
สารบัญตาราง.....	X
สารบัญภาพ.....	XI
สารบัญภาพ (ต่อ).....	XII
หน้า.....	XII
บทที่ 1.....	1
บทนำ.....	1
1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญโครงการ.....	1
1.1.1 ความเป็นมาโครงการ.....	1
1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ.....	2
1.2.1 องค์กรรองรับโครงการ.....	2
1.3 สภาพปัจจุบันของโครงการ.....	2
1.4 วัตถุประสงค์.....	7
1.4.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	7
1.4.2 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์.....	7
1.5 กลุ่มเป้าหมาย.....	7
1.6 ภาพลักษณ์โครงการ.....	8
1.7 สถานที่ตั้งโครงการ.....	9
1.7.1 ที่อยู่.....	9
1.7.2 การเข้าถึง.....	10
1.8 ลักษณะทางกายภาพของโครงการ.....	10
1.8.1 ผังบริเวณ.....	10
1.8.2 ผังอาคาร.....	11
1.8.3 รูปด้าน.....	14
1.8.4 รูปตัด.....	16
1.9 สภาพแวดล้อมโครงการ.....	17
1.9.1 สภาพภายในโครงการ.....	17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 1 (ต่อ)

1.9.2 สภาพโดยรอบโครงการ.....	17
1.10 การวิเคราะห์อาคาร.....	18
1.11 การวิเคราะห์ที่ตั้ง.....	19

บทที่ 2

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ.....	21
2.1.1 ความหมายและลักษณะของโรงแรม.....	21
2.1.2 ลักษณะเฉพาะตัวของโครงการ.....	22
2.1.3 ประเภทของโครงการ.....	22
2.1.4 ข้อกำหนดของโครงการ.....	22
2.1.5 องค์ประกอบพื้นฐาน.....	24
2.1.6 สายการบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน.....	31
2.2 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ.....	34
2.2.1 ประวัติโครงการ.....	34
2.2.2 เอกลักษณะโครงการ.....	35
2.2.3 องค์ประกอบของโครงการ.....	36
2.2.4 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ.....	36
2.2.5 สายการบริหารและอัตรากำลัง.....	39
2.2.6 รายละเอียดข้อกำหนด.....	40
2.2.7 รายละเอียดประกอบโครงการ.....	43

บทที่ 3 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

3.1 Program.....	46
3.1.1 โรงแรมสวนดุสิต เพลส (THE SUAN DUSIT PLACE).....	46
3.1.2 มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.....	53
3.1.3 เคยู โทม เกษตรศาสตร์.....	55
3.3 สิ่งที่น่าสนใจประยุกต์ใช้.....	59

บทที่ 4 ข้อมูลพื้นฐาน

4.1 พฤติกรรม.....	60
4.1.1 พฤติกรรมผู้ให้บริการ.....	60
4.1.2 พฤติกรรมผู้รับบริการ.....	60
4.1.3 การบริหารจัดการทรัพยากร.....	64

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 (ต่อ)	
4.1.4 พื้นที่ที่ต้องการ	65
4.2 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ	70
4.2.1 สภาพแวดล้อมภายใน	70
4.2.2 สภาพแวดล้อมภายใน	70
บทที่ 5	71
5.1 การวิเคราะห์	71
5.1.1 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์พื้นที่ (Relation Matrix)	71
5.1.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์พื้นที่ (Bubble Diagram)	71
5.1.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ (Pie Chart)	72
5.1.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของขนาดพื้นที่ (Function Diagram)	72
5.1.5 การแบ่งเขตพื้นที่ (Zoning)	73
5.2 แนวคิดการออกแบบ	77
5.2.1 ที่มาของการออกแบบ	77
5.2.2 แนวคิดการออกแบบ	77
บทที่ 6	78
6.1 ผังบริเวณของโครงการ	78
6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ (Furniture Layout)	79
6.3 ผังไฟฟ้าของอาคารโครงการ	84
6.4 รูปด้านของอาคาร (Elevation)	86
6.5 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ	88
บรรณานุกรม	98
ภาคผนวก	99

สารบัญตาราง

	หน้า
บทที่ 1	
ตารางที่ 1.1 แสดงกลุ่มเป้าหมายและลักษณะความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	8
บทที่ 2	
ตารางที่ 2.1 แสดงองค์ประกอบของโครงการ	36
ตารางที่ 2.2 แสดงขอบเขตของวิทยานิพนธ์	37
ตารางที่ 2.3 ตารางสอนวิชา Spa Management.....	42
ตารางที่ 2.4 ตารางสอนวิชา Food and Beverage.....	42
ตารางที่ 2.5 ตารางสอนวิชา Housekeeping Management.....	43
บทที่ 3	
ตารางที่ 3.1 มหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนการโรงแรม	59
บทที่ 4	
ตารางที่ 4.1 แสดงเวลาเปิด-ปิด ทั้งหมดของโครงการ	64
ตารางที่ 4.2 Area requirement Lobby.....	65
ตารางที่ 4.3 Area requirement All-day dining	65
ตารางที่ 4.4 Area requirement all-day dining	66
ตารางที่ 4.5 Area requirement rooftop	66
ตารางที่ 4.6 Area requirement spa.....	67
ตารางที่ 4.7 Area requirement Guest Room (Double bed)	67
ตารางที่ 4.8 Area requirement Guest Room (Twin Bed)	68
ตารางที่ 4.9 Area requirement Guest Room (Room for Rent)	68
ตารางที่ 4.10 Area requirement Function Area	69
ตารางที่ 4.11 Area requirement Swimming Pool	69

สารบัญภาพ

หน้า

บทที่ 1

ภาพที่ 1.1	ภาพบริเวณโถงชั้น1.....	3
ภาพที่ 1.2	บริเวณห้องอเนกประสงค์ 1 ชั้น 1	4
ภาพที่ 1.3	บริเวณห้องอเนกประสงค์ 2 ชั้น 1	5
ภาพที่ 1.4	บริเวณห้องอเนกประสงค์ 3 ชั้น 2	5
ภาพที่ 1.5	บริเวณโถงหน้าห้องพัก	6
ภาพที่ 1.6	บริเวณโถงหน้าห้องพัก	6
ภาพที่ 1.7	ภาพถ่ายทางอากาศจังหวัดชลบุรี และจังหวัดใกล้เคียง	9
ภาพที่ 1.8	แสดงที่ตั้งอาคารธุรกิจศึกษาภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา	10
ภาพที่ 1.9	ภาพผังแสดงตำแหน่งที่ตั้งอาคารธุรกิจศึกษา.....	10
ภาพที่ 1.10	ผังบริเวณโดยรอบอาคาร	11
ภาพที่ 1.11	แปลนพื้นที่ชั้น 1	11
ภาพที่ 1.12	แปลนพื้นที่ชั้น 2	12
ภาพที่ 1.13	แปลนพื้นที่ชั้น 3	12
ภาพที่ 1.14	แปลนพื้นที่ชั้น 4	13
ภาพที่ 1.15	แปลนพื้นที่ชั้น 5 - 7	13
ภาพที่ 1.16	แปลนพื้นที่ชั้นดาดฟ้า	14
ภาพที่ 1.17	รูปด้าน 1	14
ภาพที่ 1.18	รูปด้าน 2	15
ภาพที่ 1.19	รูปด้าน 3	15
ภาพที่ 1.20	รูปด้าน 4	15
ภาพที่ 1.21	รูปตัด 1	16
ภาพที่ 1.22	รูปตัด 2	16
ภาพที่ 1.23	รูปตัด 3	16
ภาพที่ 1.24	รูปตัด 4	16
ภาพที่ 1.25	แสดงสภาพแวดล้อมภายในโครงการ	17
ภาพที่ 1.26	ภาพถ่ายทางอากาศของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา	17
ภาพที่ 1.27	แสดงสภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ	18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 1	
ภาพที่ 1.28 แสดงตำแหน่งบันไดหนีไฟ	19
ภาพที่ 1.29 ภาพแสดงทางสัญจร	19
ภาพที่ 1.30 ภาพการเดินทางมาอาคารธุรกิจศึกษา	20
ภาพที่ 1.31 พื้นที่ ห้างสรรพสินค้า และแหล่งอุตสาหกรรมบริเวณใกล้เคียง	20
บทที่ 2	
ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างผังลำดับองค์กร.....	34
ภาพที่ 2.2 ตราประจำมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	35
ภาพที่ 2.3 ตราประจำคณะวิทยาการจัดการ เป็นรูปฟังก์า	36
ภาพที่ 2.4 ผังองค์กรโครงการ	39
ภาพที่ 2.5 แบบเตียงที่ใช้ในการเรียนการสอน	44
ภาพที่ 2.6 แสดงแบบมาตรฐานบาร์	45
ภาพที่ 2.7 แสดงแบบมาตรฐานห้องบริหารสภา	45
บทที่ 3	
ภาพที่ 3.1 ด้านหน้าโรงแรมดุสิต เฟลส	46
ภาพที่ 3.2 ผังห้องห้อง โรงแรมดุสิตเฟลส	48
ภาพที่ 3.3 บริเวณพักคอย หน้าห้องพักโรงแรมดุสิต เฟลส	48
ภาพที่ 3.4 ห้องพักเตียงเดี่ยวโรงแรมดุสิต เฟลส	48
ภาพที่ 3.5 ห้องพักเตียงคู่ โรงแรมดุสิต เฟลส	49
ภาพที่ 3.6 ห้องพักรับรอง โรงแรมดุสิตเฟลส	49
ภาพที่ 3.7 ห้องน้ำภายในห้องพักโรงแรมดุสิต เฟลส	49
ภาพที่ 3.8 บริเวณพักคอยและห้องประชุมโรงแรมดุสิต เฟลส	50
ภาพที่ 3.9 ส่วนรองรับการทานอาหารเช้า โรงแรมดุสิต เฟลส	50
ภาพที่ 3.10 ส่วนบริการสปาโรงแรมดุสิตเฟลส	51
ภาพที่ 3.11 ห้องเรียนทฤษฎีการปูเตียง	53
ภาพที่ 3.12 ห้องจำลองโรงแรมมหาวิทยาลัยกรุงเทพ	53
ภาพที่ 3.13 ห้องเรียนปฏิบัติการปูเตียง	54
ภาพที่ 3.14 ห้องเรียนการทำเครื่องดื่มน้ำ	54
ภาพที่ 3.15 ห้องพักมาตรฐาน เคยู โฮม เกษตรศาสตร์	55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3	
ภาพที่ 3.16 ห้องพักดีลักซ์ เคยู โชม เกษตรศาสตร์.....	56
ภาพที่ 3.17 ห้องพักสวีท เคยู โชม เกษตรศาสตร์.....	56
ภาพที่ 3.18 ห้องพักครอบครัว เคยู โชม เกษตรศาสตร์.....	57
ภาพที่ 3.19 การจัดโต๊ะประชุม.....	57
ภาพที่ 3.20 ห้องพักรับรองพิเศษ.....	59
ภาพที่ 3.21 ห้องฟุทซาด.....	58
ภาพที่ 3.22 ห้องสัลาวดี.....	58
บทที่ 4	
ภาพที่ 4.1 พฤติกรรมผู้งาน : ผังโดยรวม.....	61
ภาพที่ 4.2 พฤติกรรมผู้งาน : ผัง All day dining.....	61
ภาพที่ 4.3 พฤติกรรมผู้งาน : ร้านอาหารและกาแฟ.....	62
ภาพที่ 4.4 พฤติกรรมผู้งาน : ร้านอาหารบนดาดฟ้า.....	62
ภาพที่ 4.6 พฤติกรรมผู้งาน : สปา.....	63
ภาพที่ 4.7 สภาพแวดล้อมภายในโครงการ.....	70
ภาพที่ 4.8 วัสดุภายในโครงการ.....	70
ภาพที่ 4.2 พฤติกรรมผู้งาน : สปา.....	63
บทที่ 5	
ภาพที่ 5.1 Zoning 1 st floor.....	73
ภาพที่ 5.2 Zoning 2 nd floor.....	73
ภาพที่ 5.3 Zoning 3 rd floor.....	74
ภาพที่ 5.4 Zoning 4 th floor.....	74
ภาพที่ 5.5 Zoning 5 th floor.....	75
ภาพที่ 5.6 Zoning 6 th floor.....	75
ภาพที่ 5.7 Zoning 7 th floor.....	76
ภาพที่ 5.8 Zoning Looftop.....	76
ภาพที่ 5.9 ภาพที่มาของการออกแบบ.....	77
ภาพที่ 5.10 ภาพแนวคิดการออกแบบ.....	77

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 6 (ต่อ)	
ภาพที่ 6.1 ผังบริเวณโดยรอบของโครงการ.....	78
ภาพที่ 6.2 ผังอาคารชั้นที่ 1.....	79
ภาพที่ 6.3 ผังอาคารชั้นที่ 2	79
ภาพที่ 6.4 ผังอาคารชั้นที่ 3-7	80
ภาพที่ 6.5 ผังอาคารชั้นดาดฟ้า.....	80
ภาพที่ 6.6 แปลนห้องพัก Deluxe Plan A.....	81
ภาพที่ 6.7 แปลนห้องพัก Deluxe Plan B	81
ภาพที่ 6.8 แปลนห้องพัก Deluxe Plan C.....	82
ภาพที่ 6.9 แปลนห้องพัก Junior Suite Plan.....	82
ภาพที่ 6.10 แปลนห้องพัก Grand Suite Plan	83
ภาพที่ 6.11 ผังไฟฟ้าและฝ้าอาคารชั้นที่ 1	84
ภาพที่ 6.12 ผังไฟฟ้าและฝ้าอาคารชั้นที่ 2.....	84
ภาพที่ 6.13 ผังไฟฟ้าและฝ้าอาคารชั้นที่ 3.....	85
ภาพที่ 6.14 ผังไฟฟ้าและฝ้าอาคารชั้นที่ ดาดฟ้า	85
ภาพที่ 6.15 Elevation A	86
ภาพที่ 6.16 ElevationB	86
ภาพที่ 6.17 Section 1.....	87
ภาพที่ 6.18 Section 2.....	87
ภาพที่ 6.19 Section 3	87
ภาพที่ 6.20 ทศนียภาพภายในบริเวณโถงต้อนรับ	88
ภาพที่ 6.21 ทศนียภาพภายในบริเวณ Lobby Lounge.....	88
ภาพที่ 6.22 ทศนียภาพภายในบริเวณ all-day Dining.....	89
ภาพที่ 6.23 ทศนียภาพภายในบริเวณ Lobby Spa	89
ภาพที่ 6.24 ทศนียภาพภายในบริเวณห้อง Spa	90
ภาพที่ 6.25 ทศนียภาพภายในบริเวณห้อง Café.....	90
ภาพที่ 6.26 ทศนียภาพภายในบริเวณ Reception Restaurant & Café	91
ภาพที่ 6.27 ทศนียภาพภายในบริเวณ Restaurant.....	91
ภาพที่ 6.28 ทศนียภาพภายในบริเวณ Restaurant	92
ภาพที่ 6.29 ทศนียภาพภายในบริเวณ Pre-Function Area	92
ภาพที่ 6.30 ทศนียภาพภายในบริเวณ Pre-Function Area.....	93

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 6 (ต่อ)

ภาพที่ 6.31	ทัศนียภาพภายในบริเวณ Meeting Room.....	93
ภาพที่ 6.32	ทัศนียภาพภายในบริเวณห้องพัก	94
ภาพที่ 6.33	ทัศนียภาพภายในบริเวณห้องนั่งเล่นภายในห้องพัก.....	94
ภาพที่ 6.34	ทัศนียภาพภายในบริเวณสระว่ายน้ำ.....	95
ภาพที่ 6.35	ทัศนียภาพภายในบริเวณ Student Lounge.....	95
ภาพที่ 6.36	ทัศนียภาพภายในบริเวณ Student Lounge.....	96
ภาพที่ 6.37	ทัศนียภาพบริเวณร้านอาหารบนดาดฟ้า.....	96
ภาพที่ 6.38	ทัศนียภาพภายในร้านอาหารบนดาดฟ้า	97
ภาพที่ 6.39	ทัศนียภาพบริเวณร้านบาร์บนดาดฟ้า.....	97



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญโครงการ

1.1.1 ความเป็นมาโครงการ

นับตั้งแต่ปี 2555 เป็นต้นมา เศรษฐกิจไทยไม่เคยขยายตัวได้ถึงร้อยละ 4 สาเหตุสำคัญมาจากเครื่องยนต์ขับเคลื่อนหลักของไทย นั่นคือ การส่งออกสินค้าที่เผชิญปัญหาเชิงโครงสร้างทั้งจากปัจจัยภายในและภายนอกประเทศ แม้ว่าในระยะหลังเศรษฐกิจไทยเริ่มกลับมาขยายตัวดีขึ้นเป็นลำดับ และคาดว่าปี 2561 จะขยายตัวได้สูงกว่าร้อยละ 4 แต่ผลกระทบของสงครามทางการค้า (Trade War) ระหว่างสหรัฐอเมริกาและจีน ซึ่งคาดว่าจะเริ่มเห็นผลชัดเจนขึ้นในปี 2562 ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่กดดันภาคการส่งออกของไทย อย่างไรก็ตาม การใช้ภายในประเทศที่ยังขยายตัวได้ดี ทั้งการบริโภคและการลงทุนภาคเอกชน คาดว่า จะมีส่วนสำคัญที่ทำให้เศรษฐกิจไทยในปี 2562 ขยายตัวได้ถึงร้อยละ 4 ซึ่งแม้จะเป็นอัตราที่ชะลอลงจากปีก่อน แต่ถือว่ายังอยู่ในเกณฑ์ที่เติบโตดี และใกล้เคียงกับระดับศักยภาพของเศรษฐกิจไทย ในปี 2562 นักวิเคราะห์ต่างคาดการณ์ว่าสงครามการค้าระหว่างสหรัฐฯ และจีนจะยืดเยื้อและส่งผลกระทบต่อการขยายตัวของเศรษฐกิจและปริมาณการค้าโลกชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งปัจจัยดังกล่าวจะส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของทั้งภาคธุรกิจและภาคเอกชน โดยเฉพาะนักลงทุนที่อาจตัดสินใจเลื่อนการลงทุนออกไป อย่างไรก็ตาม ในด้านการส่งออกสินค้า ประเทศไทยอาจได้รับผลดีบ้างจากการย้ายฐานการผลิตหรือการโยกคำสั่งซื้อในบางประเภทสินค้าจากจีนมาไทย แต่ยังไม่เพียงพอที่จะชดเชยการชะลอตัวของปริมาณการค้าโลกโดยรวม ดังนั้น ด้วยโครงสร้างเศรษฐกิจไทยที่ยังคงพึ่งพาภาคต่างประเทศสูง จึงหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่เศรษฐกิจไทยในปี 2562 นี้จะมีแนวโน้มขยายตัวชะลอลงตามไปด้วย (ธนาคารแห่งประเทศไทย, 2562)

ในปี 2562 รัฐบาลยังคงมีความไว้วางใจให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจให้ถึงท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง โดยให้น้ำหนักไปยังเรื่องการลดความเหลื่อมล้ำอย่างจริงจัง พร้อมกับกำหนดเป้าหมายชัดเจนให้ผลักดันการกระจายรายได้สู่จังหวัดท่องเที่ยวรอง และความมุ่งมั่นของ ททท. ที่ต้องการมีส่วนร่วมอย่างจริงจังภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติที่มุ่งให้ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ควบคู่กับการพัฒนาประเทศ ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ในส่วนของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เป้าหมายที่กำหนดไว้ คือ การเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวระดับโลก หรือเป็นแม่เหล็กของการท่องเที่ยวระดับโลก ททท. ในฐานะหน่วยงานหลักทางการตลาด จึงเผชิญกับโจทย์ที่ยากและท้าทาย เพราะต้องแสวงหาโอกาสทางการตลาด ไปพร้อมๆ กับการแสวงหาความร่วมมืออย่างเป็นรูปธรรมจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นว่า การขยายและกระจายตัวของนักท่องเที่ยวจะส่งผลดี มากกว่าผลเสียต่อประเทศ โดยเฉพาะต่อชุมชนที่มีความเปราะบาง (กรุงเทพธุรกิจ, 2562)

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ในฐานะองค์การแห่งความเป็นเลิศทางด้านวิชาการบริหารจัดการ ตระหนักถึงบทบาทการเป็นศูนย์กลางแห่งการเรียนรู้ที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจเชิงสังคมของพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออกซึ่งเป็นภูมิเศรษฐกิจสำคัญของประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานการณ์ดังกล่าวได้ผลักดันให้คณะมีการพัฒนาหลักสูตรทั้งในระดับปริญญาตรีและปริญญาโทที่หลากหลาย ได้แก่ การจัดการโลจิสติกส์ การโรงแรมและท่องเที่ยว ธุรกิจระหว่างประเทศ และหลักสูตรทางด้านบริหารธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ด้วยมุ่งหวังผลิตทรัพยากรทุนมนุษย์ให้สอดคล้องกับพัฒนาการทางเศรษฐกิจที่เป็นพลวัตเพื่อความจำเป็นของประเทศได้อย่างยั่งยืนสืบไป คณะวิทยาการจัดการได้บูรณาการความร่วมมือกับองค์กรภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยดำเนินการจัดตั้งศูนย์บรรษัทภิบาลแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และ ศูนย์สารสนเทศทางธุรกิจ เพื่อร่วมกันรังสรรค์ผลงานทางวิชาการที่สามารถนำไปใช้ได้เป็นอย่างดีเป็นรูปธรรมและทันต่อเหตุการณ์ โดยในปัจจุบันคณะฯ มีจำนวนนิสิตสูงสุดเป็นอันดับสองของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งแสดงถึงความไว้วางใจที่สังคมมีต่อคณะวิทยาการจัดการ ตลอดช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา

ปัจจุบันคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ได้เปิดสอนในปริญญาตรี จำนวน 7 หลักสูตร คือ 1) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว 2) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการบัญชีบริหาร 3) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจระหว่างประเทศ 4) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์ 5) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ 6) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการเงิน 7) หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด ซึ่งทางคณะได้ให้ความสำคัญกับการจัดการเรียนการสอนซึ่งนิสิตจะได้ฝึกประสบการณ์ตรงจากการทำงาน ทางคณะฯ จึงได้จัดสร้างอาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เพื่อให้นิสิตได้ฝึกฝนและเรียนรู้จากประสบการณ์การทำงานที่แท้จริง โดยปัจจุบันอยู่ในระหว่างการวางแผนเพื่อทำการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา, 2562)

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นจึงมีความสอดคล้องกับการจัดทำโครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะอาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารธุรกิจการศึกษาต่อไป

1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

เนื่องด้วยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ต้องการพื้นที่สำหรับการฝึกปฏิบัติประกอบการเรียนการสอนในด้านต่างๆเกี่ยวกับวิชาชีพธุรกิจโรงแรม และการพัฒนาสู่การเป็นศูนย์ฝึกอบรมด้านการบริการประกอบด้วยพื้นที่สำหรับการฝึกปฏิบัติงานด้านโรงแรมและการบริการ ห้องประชุม-สัมมนา อีกทั้งยังมีพื้นที่ที่สามารถสร้างรายได้ ประกอบด้วย ห้องพัก ห้องประชุม-สัมมนา ห้องอาหาร และส่วนอำนวยความสะดวกต่างๆ

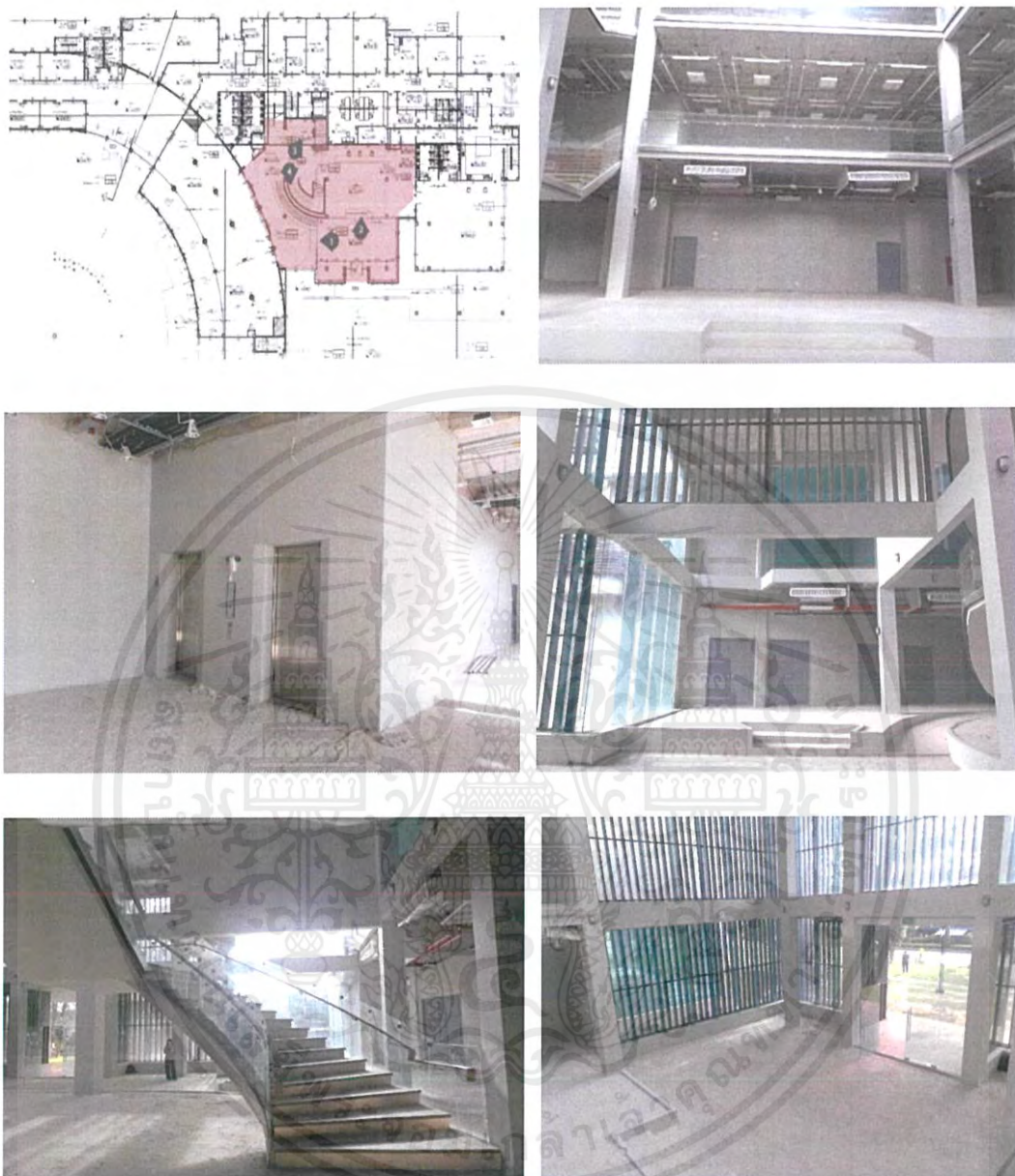
1.2.1 องค์กรรองรับโครงการ

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

1.3 สภาพปัจจุบันของโครงการ

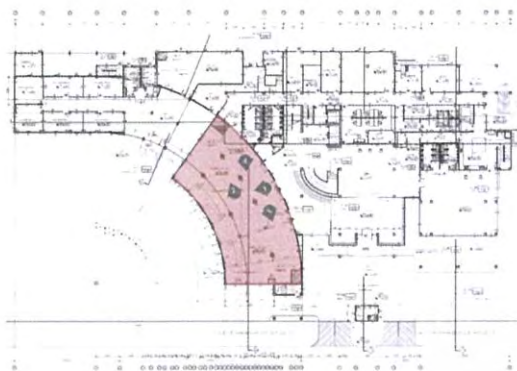
อาคารธุรกิจศึกษาเริ่มก่อสร้างเมื่อปี พ.ศ.2556 ปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนการดำเนินการออกแบบตกแต่งสถาปัตยกรรมภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



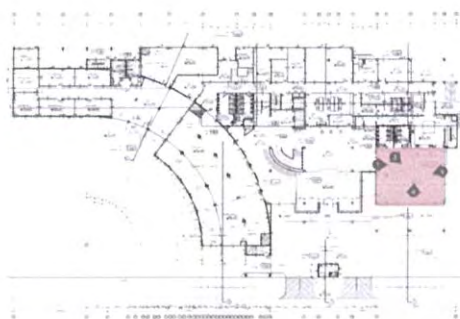
ภาพที่ 1.1 ภาพบริเวณโถงชั้น1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

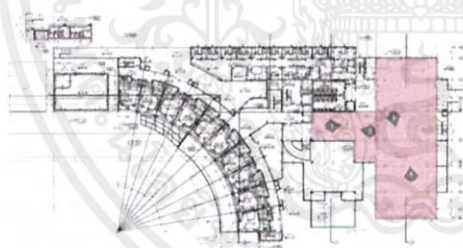


ภาพที่ 1.2 บริเวณห้องอเนกประสงค์ 1 ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

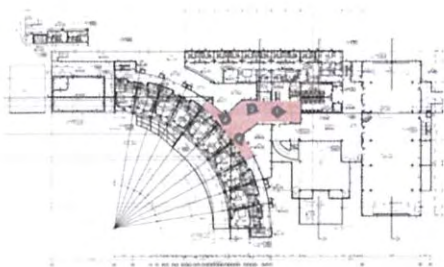


ภาพที่ 1.3 บริเวณห้องอเนกประสงค์ 2 ชั้น 1

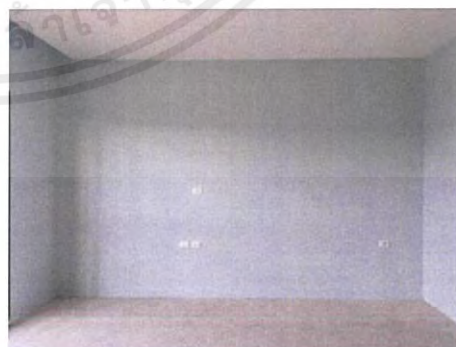
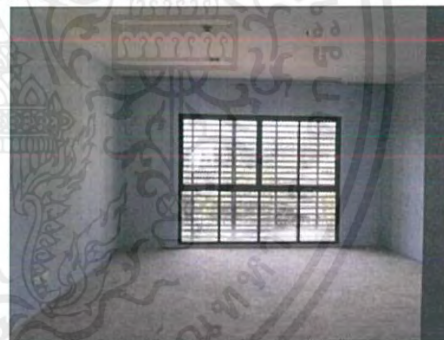
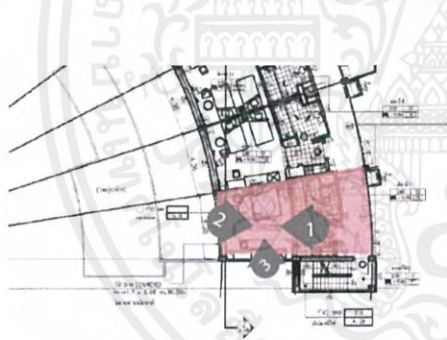


ภาพที่ 1.4 บริเวณห้องอเนกประสงค์ 3 ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.5 บริเวณโถงหน้าห้องพัก



ภาพที่ 1.6 บริเวณโถงหน้าห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 วัตถุประสงค์โครงการ

1.4.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อใช้เป็นสถานที่สำหรับฝึกปฏิบัติจริงสำหรับนิสิตคณะวิทยาการจัดการภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ และคณะอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจโรงแรม
- 2) เพื่อจัดเป็นพื้นที่เพื่อการสร้างรายได้ ประกอบด้วย ห้องพัก ห้องประชุม ห้องอาหาร สปา และร้านกาแฟ
- 3) เพื่อการรองรับการประชุม-สัมมนาและการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
- 4) เป็นศูนย์กลางแหล่งเรียนรู้และรองรับการจัดการประชุมสัมมนาอย่างเป็นทางการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา และ เป็นศูนย์กลางการประชุมและสัมมนาของพื้นที่บริเวณใกล้เคียง
- 5) เพื่อออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรม โดยตอบสนองประโยชน์ใช้สอยทั้งด้านความงามและความสะดวกสบาย
- 6) เพื่อเป็นพื้นที่พักผ่อนอำนวยความสะดวกสบายของบุคลากร นักศึกษา นักกีฬา

1.4.2 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

- 1) เพื่อศึกษาและเรียนรู้พฤติกรรมของผู้ใช้โรงแรม และนำไปประกอบในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
- 2) เรียนรู้ในการใช้ความรู้ทางการออกแบบพัฒนาและสร้างมูลค่าให้กับพื้นที่ ซึ่งเป็นโครงการที่เกิดขึ้นจริง
- 3) เพื่อศึกษาและทราบปัญหาภายในโครงการและสามารถหาทางแก้ไขและออกแบบได้ตรงตามวัตถุประสงค์ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- 4) เพื่อเรียนรู้การเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมตรงความต้องการกับโครงการที่จะเกิดขึ้น

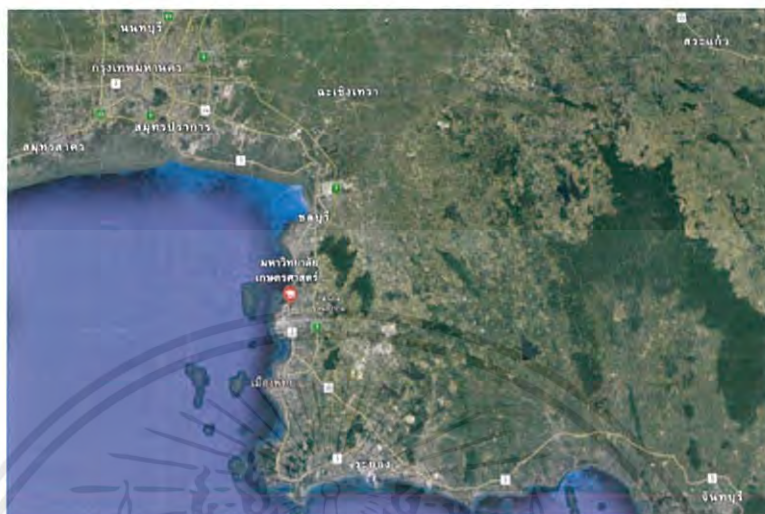
1.5 กลุ่มเป้าหมาย

ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายหลัก 2 กลุ่ม คือ

- 1) ผู้พักระยะยาว กลุ่มนักธุรกิจและผู้เข้าพักอาศัยระยะยาว เพื่อการคงอัตราการเข้าพักขั้นต่ำของโรงแรมและก่อให้เกิดรายได้และพักอย่างต่อเนื่องนักธุรกิจญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก (ประมาณ 8,000-10,000 คน) ศรีราชาเป็นพื้นที่ที่มีนิคมอุตสาหกรรมมากที่สุดแห่งหนึ่งของไทย
- 2) ผู้พักระยะสั้น ผู้ที่ติดต่อของมหาวิทยาลัย รวมไปถึงกลุ่มผู้ใช้บริการภายในโรงแรม เช่น การประชุมสัมมนาและนักท่องเที่ยวทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 สถานที่ตั้งโครงการ



ภาพที่ 1.7 ภาพถ่ายทางอากาศจังหวัดชลบุรี และจังหวัดโกสุมพิสัย

จังหวัดชลบุรีเป็นจังหวัดที่ติดกับอ่าวไทยจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกของประเทศไทยมีสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงหลายแห่งตั้งอยู่ นอกจากนี้ด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแล้วยังเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจสำคัญของภาคตะวันออกอย่างมาก นอกจากนี้ยังเป็นทั้งในด้านพาณิชย์กรรมและอุตสาหกรรมต่างๆ ของประเทศในอดีตจังหวัดชลบุรีนั้นเคยเป็นแหล่งที่ตั้งของเมืองท่าที่มีความสำคัญมาก แม้แต่ในปัจจุบันนี้ก็ยังคงเป็นที่ตั้งของท่าเรือที่มีความสำคัญของประเทศองจากท่าเรือกรุงเทพนั้นก็คือท่าเรือแหลมฉบัง เนื่องจากมีทำเลที่ตั้งเหมาะสม จังหวัดชลบุรีนั้นมีอาณาเขตติดกับจังหวัดฉะเชิงเทรา จังหวัดระยอง และจังหวัดจันทบุรี ซึ่งเป็นศูนย์กลางในการท่องเที่ยวหลายๆ แห่ง (จังหวัดชลบุรี, 2562)

อำเภอศรีราชาตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลตะวันออกของอ่าวไทย พื้นที่ส่วนใหญ่มีภูเขาล้อมรอบและเป็นทีลาดเชิงเขา ที่ว่าการอำเภอศรีราชาตั้งอยู่ริมถนนสุขุมวิท ตำบลศรีราชา ห่างจากตัวจังหวัดชลบุรี 24 กิโลเมตร และห่างจากกรุงเทพมหานคร 105 กิโลเมตร พื้นที่ในการปกครองของอำเภอมีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอข้างเคียงดังต่อไปนี้

- ทิศเหนือ :** ติดต่อกับอำเภอเมืองชลบุรี และ อำเภอบ้านบึง
ทิศตะวันออก : ติดต่อกับอำเภอหนองใหญ่ และ อำเภอปลวกแดง (จังหวัดระยอง)
ทิศใต้ : ติดต่อกับอำเภอบางละมุง
ทิศตะวันตก : จรดอ่าวไทย และ เขตอำเภอเกาะสีชัง

1.7.1 ที่อยู่

99 หมู่ 6 ตำบลทุ่งสุขลา อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20230 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

ตารางที่ 1.1 แสดงกลุ่มเป้าหมายและลักษณะความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	ลักษณะและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
1.กลุ่มข้าราชการ	1.เดินทางเข้ามาเข้าร่วมประชุม-สัมมนา และติดต่อธุรกิจในพื้นที่อำเภอศรีราชาและพื้นที่ใกล้เคียง
2.นักธุรกิจ	1.ต้องการพื้นที่สำหรับการพักผ่อน 2.ประชุม-สัมมนาทางธุรกิจ
3.กลุ่มบริษัทที่ต้องการจัดประชุม-สัมมนาและจัดงาน	1.ประชุม-สัมมนาทางธุรกิจ 2.ประชุม-สัมมนาทางวิชาการและการท่องเที่ยว
4.กลุ่มบุคคลภายในพื้นที่ ที่ต้องการสิ่งอำนวยความสะดวก	1.ต้องการพื้นที่สำหรับการพักผ่อน 2.ต้องการสถานที่บริการดูแลบำรุงรักษาร่างกาย
5.กลุ่มของนักท่องเที่ยวที่เป็นหมู่คณะ	1..ต้องการสัมมนาประชุม 2.ต้องการพักผ่อนในสถานที่ที่สงบ และสะดวกสบาย

1.6 ภาพลักษณ์โครงการ

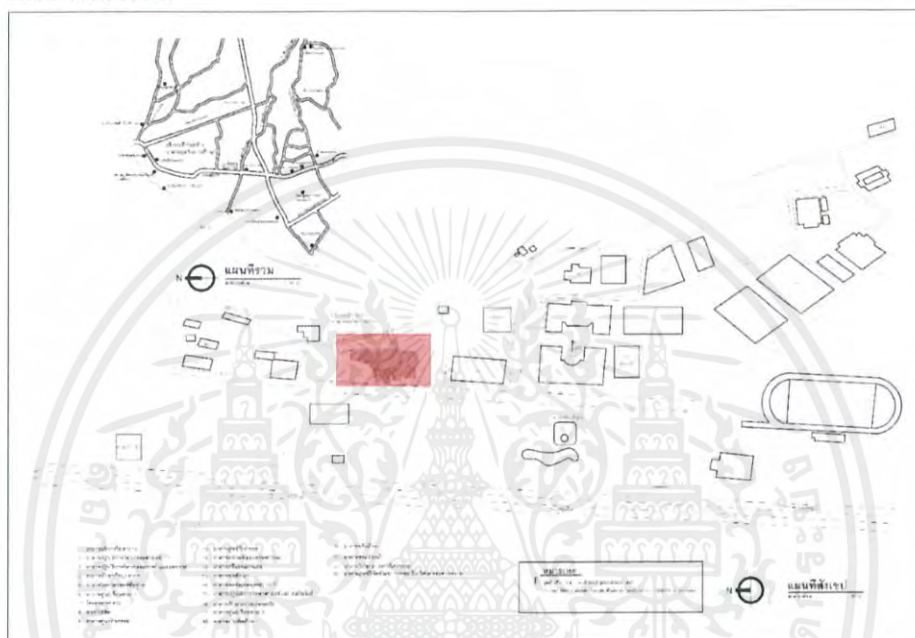
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เป็นชุมทรัพย์ทางปัญญาด้านบริหารจัดการเพื่อพัฒนาภูมิภาคตะวันออกอีกทั้งคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา มุ่งเน้นการสร้างบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญทางวิชาการ ใช้สติปัญญาที่ประกอบด้วยคุณธรรม ทำกิจกรรมส่วนรวมอย่างไม่เห็นแก่ตัวด้วยความบริสุทธิ์ใจ และมีความรับผิดชอบต่อนานาชาติ พร้อมทั้งเคารพซึ่งกันและกัน ก่อให้เกิดความร่วมมือร่วมใจในการพัฒนาองค์ความรู้ที่พร้อมจะแบ่งปันสู่สังคม

1.7.2 การเข้าถึง

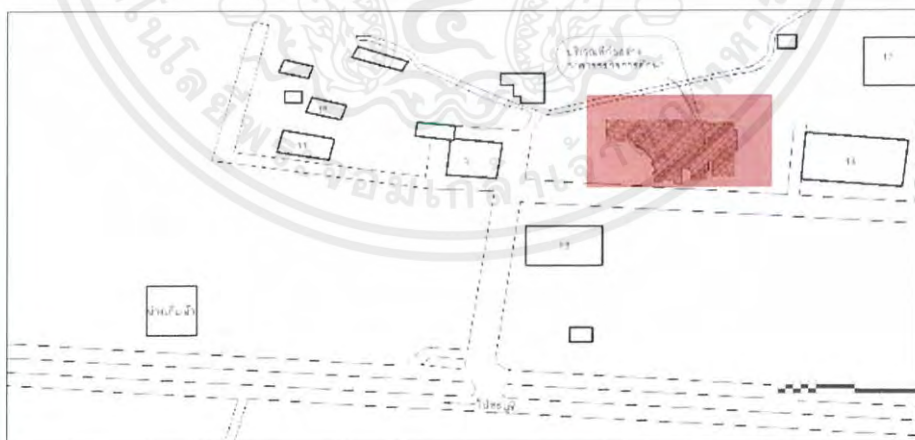
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท ทางหลวงหมายเลข 3 เดินทางได้โดยรถยนต์ส่วนบุคคล – รถยนต์รับจ้าง – รถโดยสารประจำทาง

1.8 ลักษณะทางกายภาพของโครงการ

1.8.1 ผังบริเวณ



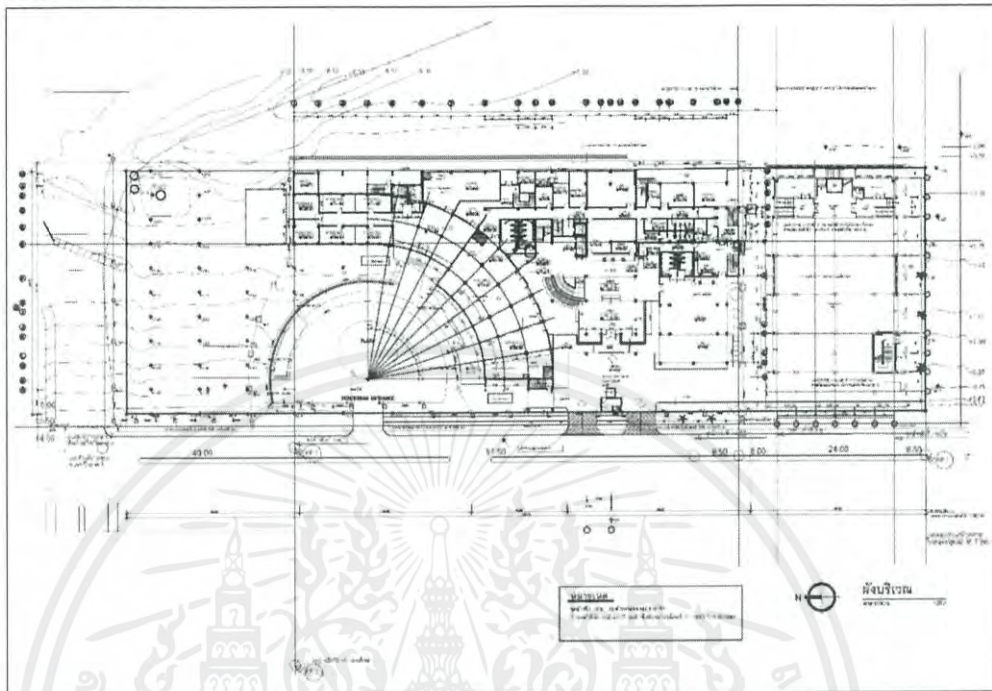
ภาพที่ 1.8 แสดงที่ตั้งอาคารธุรกิจศึกษาภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา



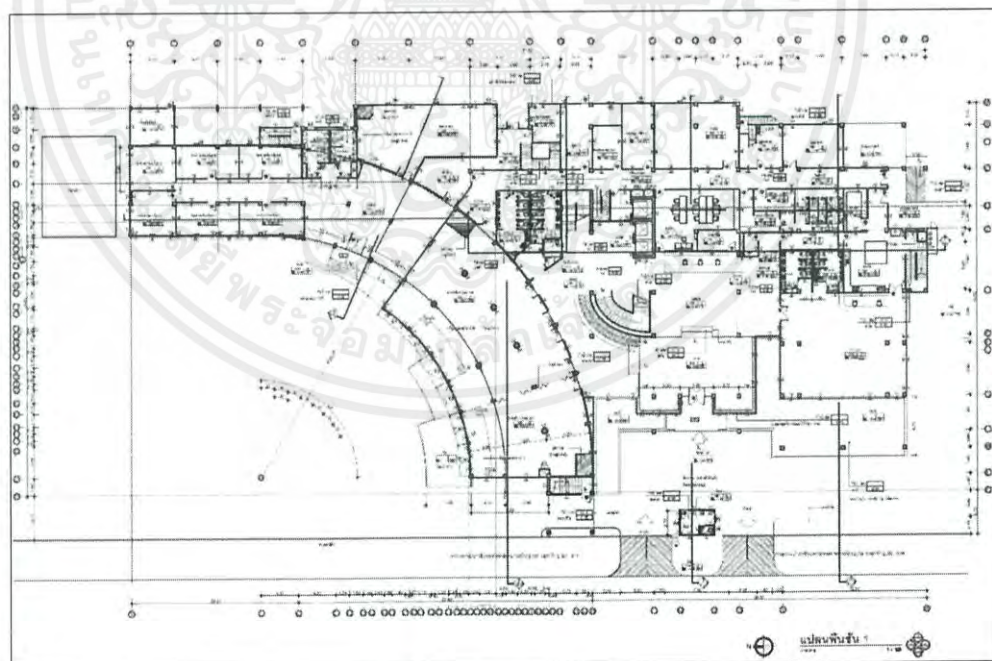
ภาพที่ 1.9 ภาพผังแสดงตำแหน่งที่ตั้งอาคารธุรกิจศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8.1 ฟังอาคาร

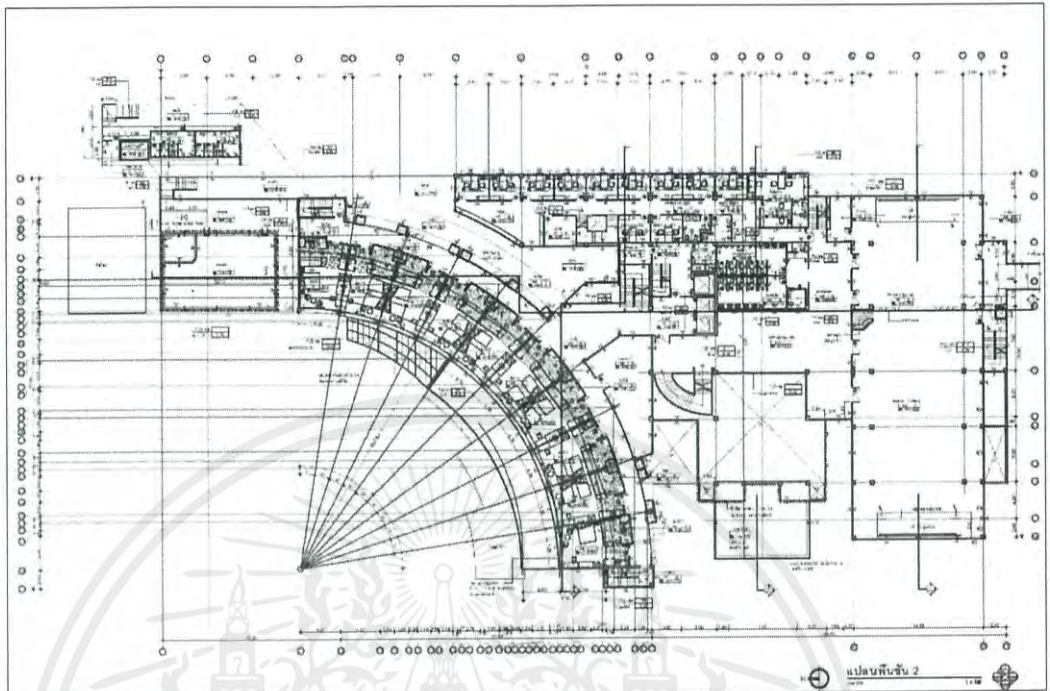


ภาพที่ 1.10 ฟังบริเวณโดยรอบอาคาร

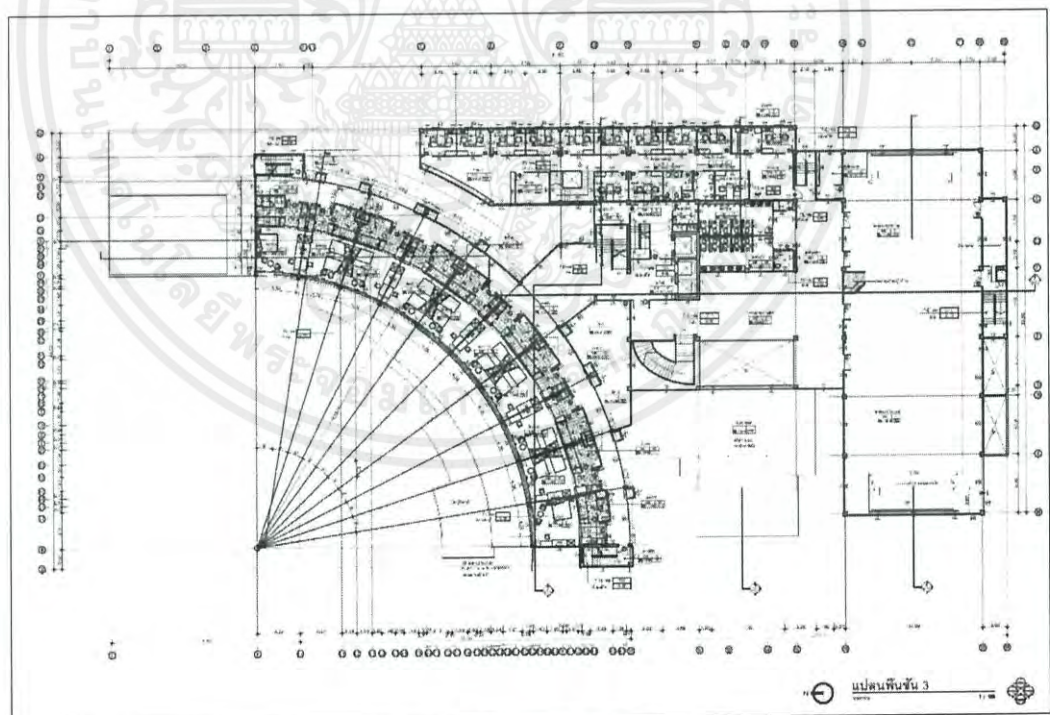


ภาพที่ 1.11 แปลนพื้นชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

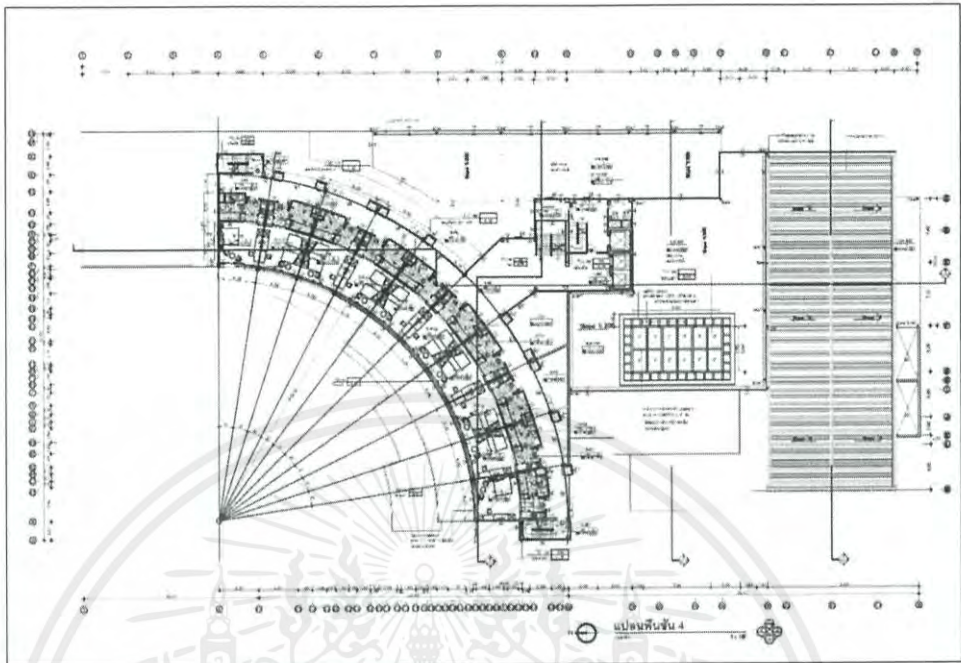


ภาพที่ 1.12 แปลนพื้นชั้น 2

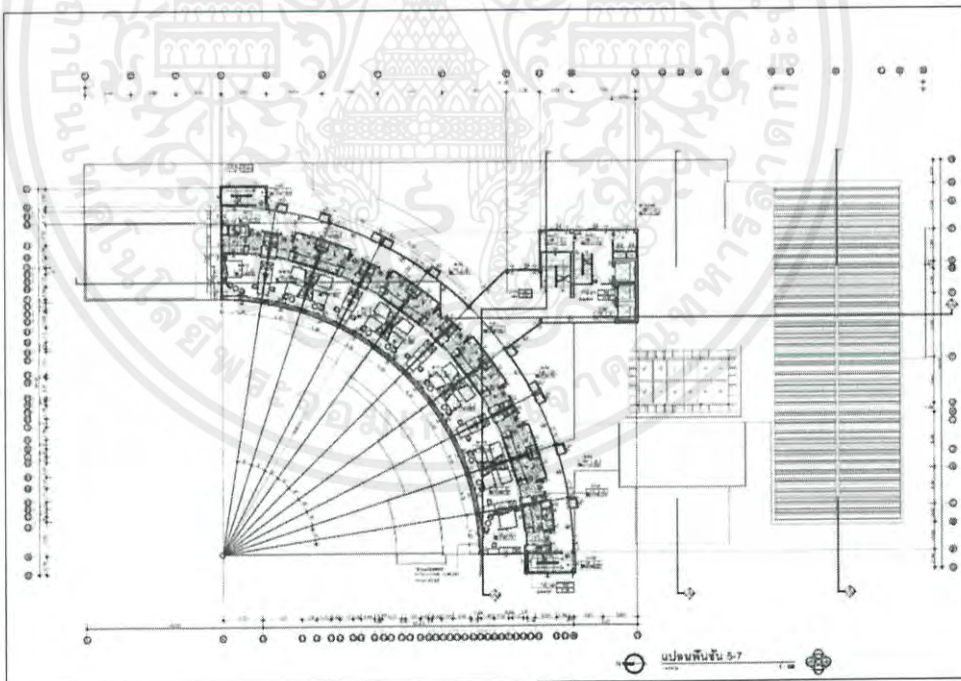


ภาพที่ 1.13 แปลนพื้นชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

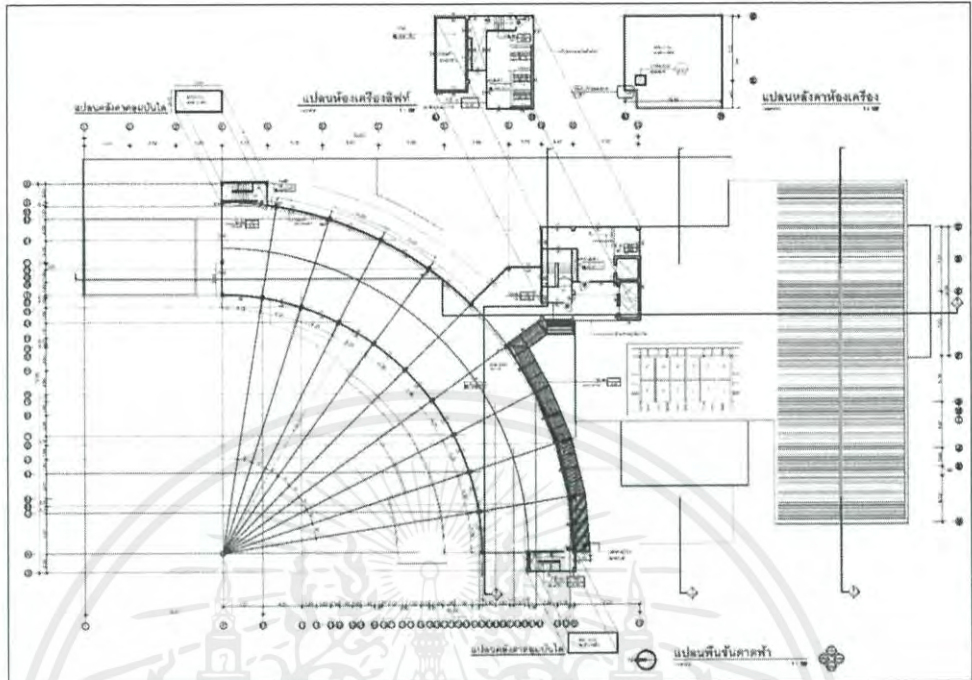


ภาพที่ 1.14 แปลนพื้นชั้น 4



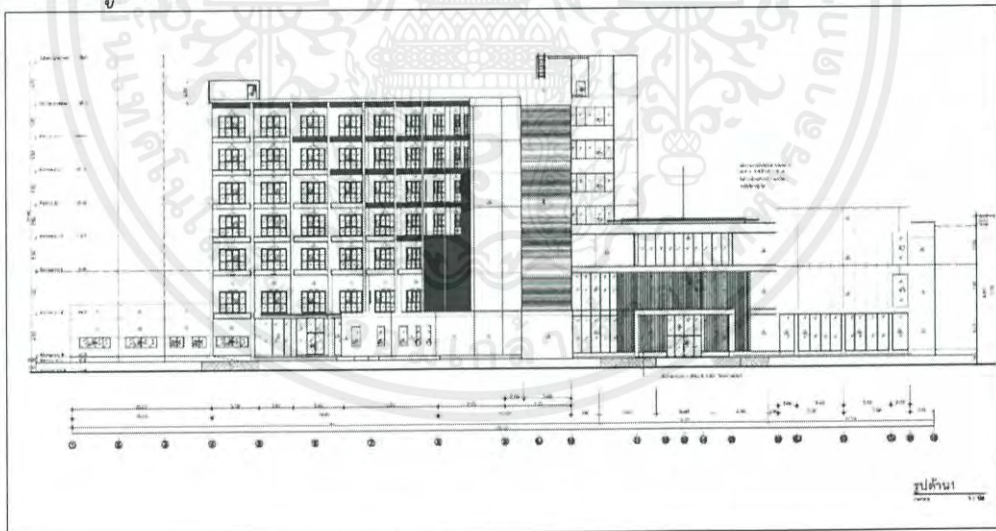
ภาพที่ 1.15 แปลนพื้นชั้น 5 - 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



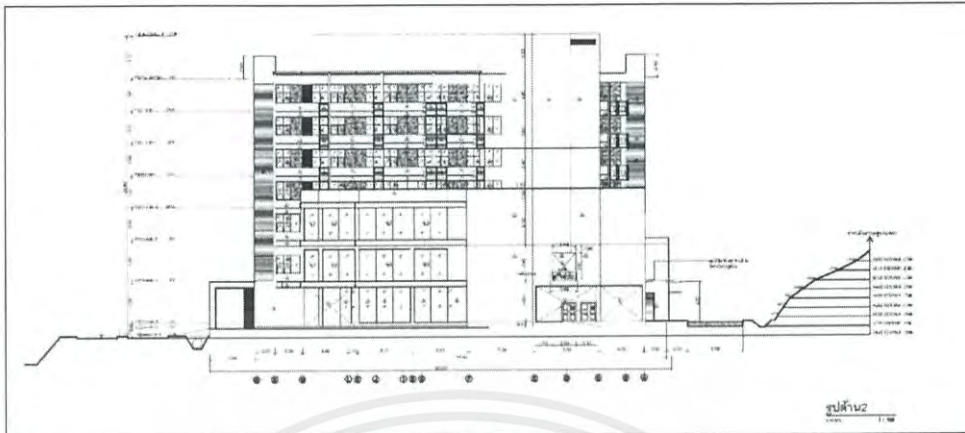
ภาพที่ 1.16 แปลนพื้นชั้นดาดฟ้า

1.8.3 รูปด้าน



ภาพที่ 1.17 รูปด้าน 1

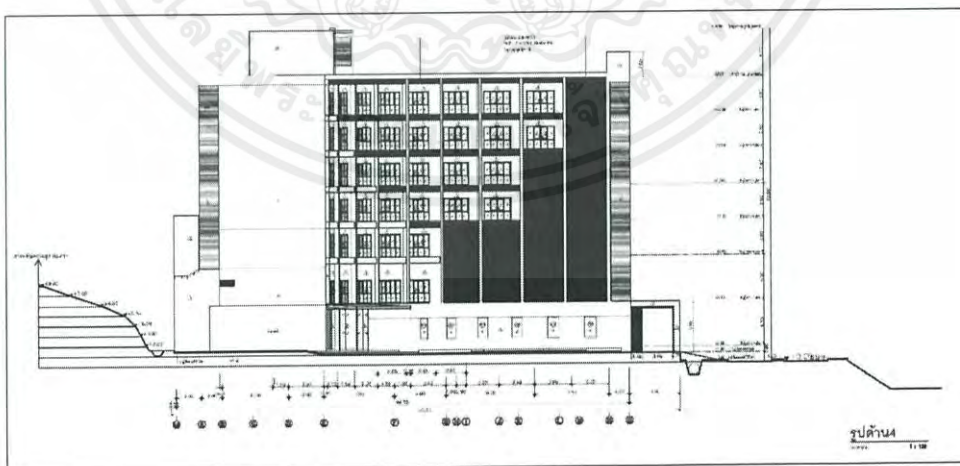
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.18 รูปด้าน 2



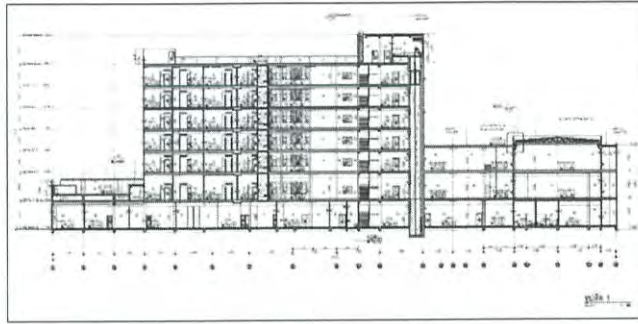
ภาพที่ 1.19 รูปด้าน 3



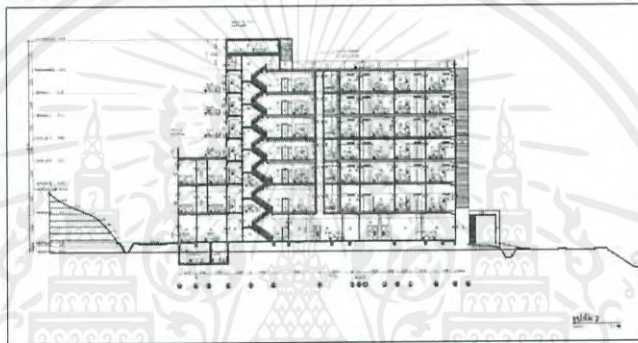
ภาพที่ 1.20 รูปด้าน 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

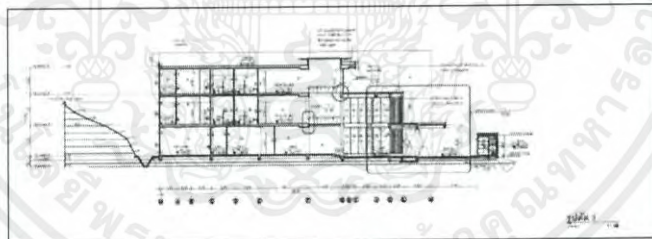
1.8.4 รูปตัด



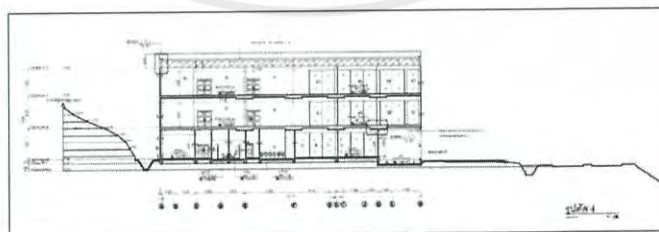
ภาพที่ 1.21 รูปตัด 1



ภาพที่ 1.22 รูปตัด 2



ภาพที่ 1.23 รูปตัด 3

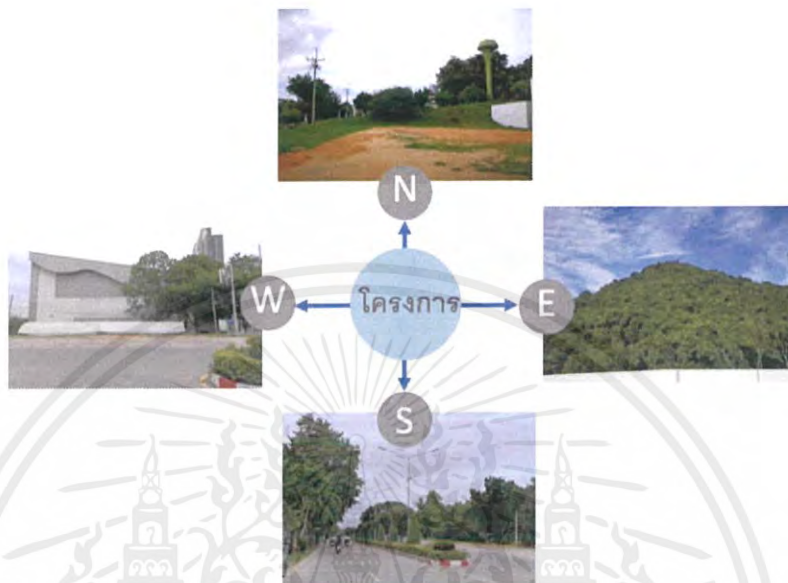


ภาพที่ 1.24 รูปตัด 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

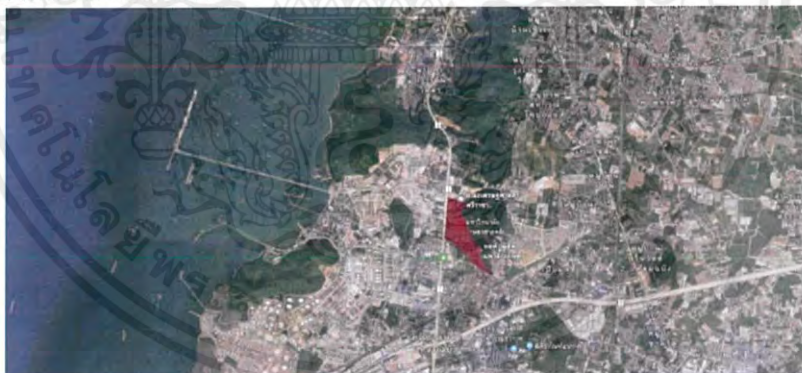
1.9 สภาพแวดล้อมโครงการ

1.9.1 สภาพภายในโครงการ



ภาพที่ 1.25 แสดงสภาพแวดล้อมภายในโครงการ

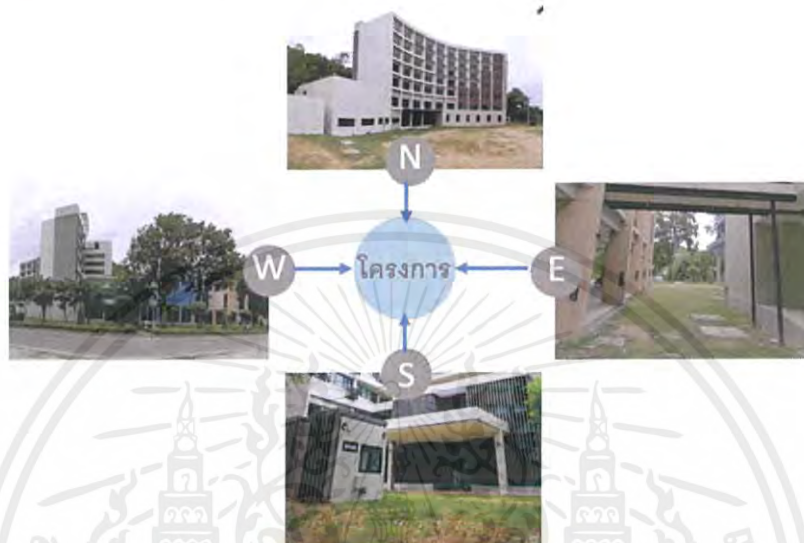
1.9.2 สภาพโดยรอบโครงการ



ภาพที่ 1.26 ภาพถ่ายทางอากาศของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา จังหวัดชลบุรีและพื้นที่ใกล้เคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตพื้นที่ตั้ง : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา
 ลักษณะที่ตั้งโครงการ : พื้นที่โดยรอบตั้งอยู่บนภูเขา
 ขนาดพื้นที่ : 199 ไร่



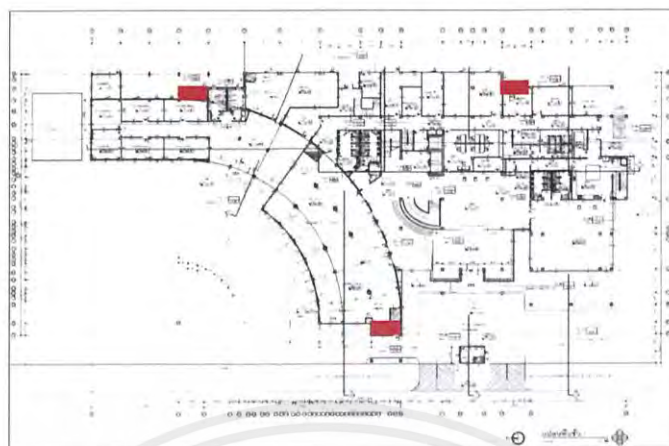
ภาพที่ 1.27 แสดงสภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ

1.10 การวิเคราะห์อาคาร

อาคารธุรกิจศึกษามีโครงสร้างแบบ Postention แบบ Bonded System เป็นระบบที่มีการยึดเหนี่ยวระหว่าง PC Strand กับพื้นคอนกรีตโดยจะ หอหุ้มด้วยท่อเหล็กที่ขึ้นเป็นลอน เพื่อช่วยในเร่องของแรงยึดเหนี่ยว ภายหลังเมื่อทำการอัด แรงจะต้องมีการอัดมั่วปูน เพื่อให้จับยึดระหว่าง PC Strand กับท่อเหล็ก โดยตัวอาคารจะแบ่งได้เป็น 2 ส่วน คือส่วนอาคารห้องพัก และอาคารอเนกประสงค์

- อาคารห้องพักมีลักษณะโค้งมีทั้งหมด 7 ชั้น โดยชั้นบนสุดของอาคารเป็นดาดฟ้า ส่วนของห้องพักจะอยู่ชั้น 2-7 มีสระว่ายน้ำอยู่บริเวณชั้น 2 ของอาคาร;
- อาคารอเนกประสงค์มีทั้งหมด 3 ชั้น โถงกลาง ระหว่างชั้น 1-2 มีการ Double Space อาคารมีบันไดหนีไฟทั้งหมด 2 ตำแหน่ง คือส่วนอาคารห้องพัก และ อาคารอเนกประสงค์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.28 แสดงตำแหน่งบันไดหนีไฟ



ภาพที่ 1.29 ภาพแสดงทางสัญจร

1.11 การวิเคราะห์ที่ตั้ง

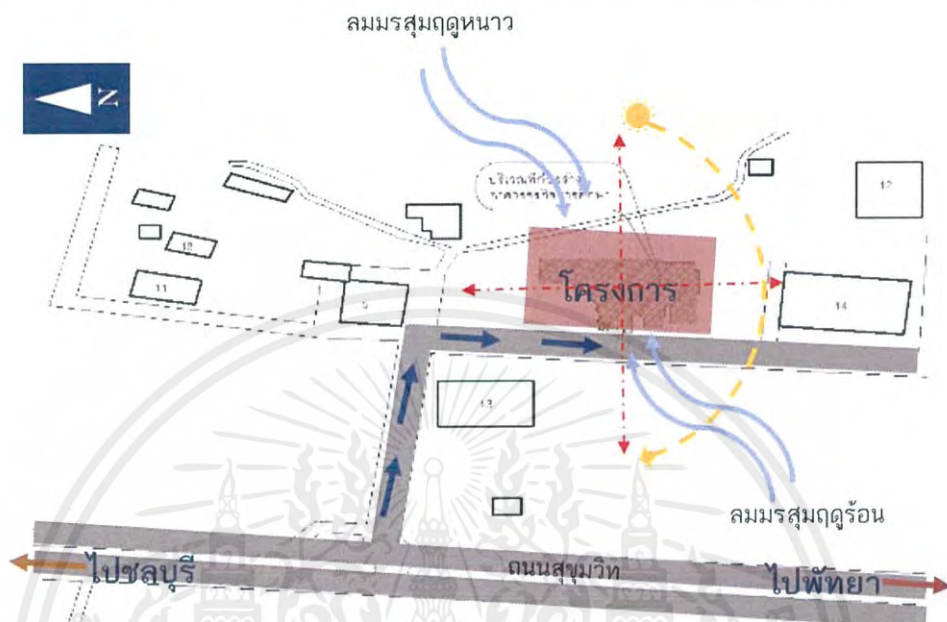
เมืองศรีราชาแต่เดิมเป็นหมู่บ้านชาวประมงเล็ก ๆ อยู่ทางทิศใต้ของจังหวัดชลบุรี ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการประมง ในปี พ.ศ.2443 จอมพลและมหาอำมาตย์เอกเจ้าพระยาสุรศักดิ์มนตรี เสนาบดีกระทรวงเกษตราธิการ (กระทรวงเกษตรราธิการ) ในขณะนั้นได้ลาออกจากราชการมาประกอบอาชีพทำป่าไม้ตำบลศรีราชา ซึ่งได้พัฒนาและสร้างความเจริญให้กับศรีราชา ทำให้เป็นชุมชนการค้าและสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของภาคตะวันออก

ต่อมาในปี พ.ศ.2446 ได้มีการย้ายที่ว่าการอำเภอบางพระมาตั้งที่ศรีราชา แต่ยังคงใช้ชื่ออำเภอบางพระตามเดิม และในปี พ.ศ.2460 ได้เปลี่ยนชื่ออำเภอบางพระมาเป็นอำเภอศรีราชาตามที่ตั้งที่ว่าการอำเภอ

เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน พ.ศ.2488 ตำบลศรีราชาได้รับการยกฐานะให้จัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลศรีราชา ตามพระราชกฤษฎีกาการจัดตั้งเทศบาลตำบลศรีราชา จังหวัดชลบุรี โดยใช้บ้านพักของจอมพลและมหาอำมาตย์เอกเจ้าพระยาสุรศักดิ์มนตรีเป็นสำนักงาน และใช้บ้านพักนี้มาจนถึงปี พ.ศ.2513

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จึงได้ย้ายมาสร้างอาคารถาวรเป็นสำนักงานในสถานที่ปัจจุบัน และต่อมาเมื่อวันที่ 24 กันยายน พ.ศ. 2538 จึงได้รับการเปลี่ยนแปลงฐานะจากเทศบาลตำบลศรีราชาเป็นเทศบาลเมืองศรีราชา



ภาพที่ 1.30 ภาพการเดินทางมาอาคารธุรกิจศึกษา



ภาพที่ 1.31 พื้นที่ ห้างสรรพสินค้า และแหล่งอุตสาหกรรมบริเวณใกล้เคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐาน

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

2.1.1 ความหมายและลักษณะของโรงแรม

โรงแรม หมายถึง สถานที่ประกอบการเชิงการค้าที่นักธุรกิจตั้งขึ้น เพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องของที่พักอาศัย อาหาร และบริการอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัยและเดินทางหรืออาคารที่มีห้องนอน หลายห้องติดต่อกันเรียงรายกันในอาคารหนึ่งหลังหรือหลายหลัง ซึ่งมีบริการต่าง ๆ เพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก ซึ่งเรียกว่า "แขก" (guest) คำว่า hotel หรือ โรงแรมมีที่มาจากภาษาฝรั่งเศสซึ่งแปลว่า คฤหาสน์ โรงแรมแห่งแรกในยุโรปคือ Hotel de Hanri IV (โฮเทล เดอ อองรี กัต) เมื่อปี ค.ศ. 1788 โดยในสมัยก่อนใช้คำว่า hôtel และภายหลังได้เปลี่ยนตัวโอมาเป็นโอปกติในภาษาอังกฤษเป็น hotel เหมือนปัจจุบัน

วิวัฒนาการของโรงแรมเกิดขึ้นจากสมัยโบราณประมาณช่วงยุคของอาณาจักร กรีกที่คนเราเริ่มเดินทางระหว่างเมืองไปมาหาสู่แต่เดิมผู้เดินทางจะนอนตามถนนหรือนอนตามบ้านเรือนของประชาชนทั่วไป หรือ ตามโบสถ์ โดยแต่เดิมเป็นการให้ที่พักพิง มีอาหารให้ตามอัตภาพ ไม่มีค่าบริการ จนกระทั่งมี คนหัวใสได้เปลี่ยนแนวคิดนี้ให้กลายเป็นธุรกิจขึ้นมาโดยเริ่มต้นจาก เมืองฟลอเรนซ์ ประเทศอิตาลี จนกระทั่งปี ค.ศ.1282 เมื่อสมาคมโรงแรมในสมัยนั้นถือกำเนิดขึ้น และได้เปลี่ยนแนวคิดจาก ไมตรีจิต มาเป็น ธุรกิจ และเริ่มมีการขายไวน์ อาหารง่ายๆ มีการใช้ระบบ ลงทะเบียนผู้เข้าพักขึ้น จนธุรกิจนี้ แพร่หลายและทำกำไร จากนั้นไม่นานธุรกิจนี้จึงถือกำเนิดขึ้นและเริ่มแพร่หลายไปยัง ประเทศเยอรมนี ฝรั่งเศส จนถึง สหราชอาณาจักร

การโรงแรม มีพัฒนาการตลอดเวลา จากแต่เดิมที่มีห้องพักเพียงอย่างเดียว สำหรับนักเดินทางก็พัฒนา ให้มีความหรูหรา สะดวกสบาย มีการบริการที่ดี โดยเฉพาะในสหราชอาณาจักรโรงแรมเป็นที่ของผู้ดี และขุนนาง นักการเมืองเท่านั้น โดยโรงแรมที่มีชื่อเสียงเรื่องความหรูหรามากของสหราชอาณาจักร คือโรงแรมซาวอย (Savoy Hotel) ปี ค.ศ.1880 ซึ่งเป็นโรงแรมเดียวที่มี เครื่องกำเนิดไฟฟ้า โบสถ์ โรงละคร อยู่ในนั้น โรงแรมไม่มีการพัฒนาไปไกลกว่า จนกระทั่ง นายเซซาร์ ริทซ์ (Ce'Sar Ritz) เป็นชาว สวิสเซอร์แลนด์ ผู้ ซึ่งเป็นบิดาของการโรงแรมได้นำวิทยาการใหม่ๆมาใช้นั่นเอง

2.1.2 ลักษณะเฉพาะตัวของโครงการ

ลักษณะสำคัญของโรงแรม

- 1) เป็นสถานที่ หรือ สิ่งก่อสร้างที่เคลื่อนไหวไม่ได้ (อสังหาริมทรัพย์)
- 2) โรงแรมเป็นสถานที่ขายบริการ ซึ่งจะต้องขาย ณ สถานที่ทำการผลิตที่ผู้ใช้บริการอยู่
- 3) เป็นสถานที่ที่กักเปิดบริการต่างๆ แก่สาธารณชน ทุกคนสามารถเข้าพักได้ (ยกเว้นเด็กที่ไม่มีผู้ปกครองมาด้วย)
- 4) โรงแรมควรจัดให้มีบริการทั้งเฉพาะคน ครอบครัว หรือ กลุ่มบุคคล
- 5) ควรมีบริการต่าง ๆ ครบถ้วน เพื่อสนองความต้องการของผู้มาใช้บริการโดยมีห้องพักราคา ต่างๆกัน ห้องครัว บริการอาหาร และ เครื่องดื่ม มีบริการซักรีด ขายของที่ระลึก ไปรษณีย์ ห้องประชุม ห้องโถง ห้องจัดเลี้ยง บริเวณจัดสวน บริการด้านสนทนาการต่าง ๆ เป็นต้น
- 6) โรงแรมเป็นเครื่องมือการผลิตที่มุ่งขายบริการให้ได้กำไรพอสมควรคุ้มกับการบริหารงานและทุนที่ลงไป

2.1.3 ประเภทของโครงการ

ลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทย แบ่งตามการดำเนินงานได้ 3 ลักษณะ คือ

- 1) เครือข่ายโรงแรม (Hotel Chains) เชื่อมโยงเครือข่ายงานกับโรงแรมที่อยู่ต่าง ประเทศ โดยมากจะอยู่ในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว จะต้องแบ่งรายได้จากการขายทั้งสิ้น ประมาณร้อยละ 6-8 ให้สำนักงานใหญ่ในต่างประเทศ
- 2) โรงแรมดำเนินงานโดยคนไทย โดยจ้างชาวต่างชาติ (Hotel management companies) ที่มีความชำนาญให้เป็นผู้บริหาร ส่วนใหญ่อยู่ในกรุงเทพฯ และในจังหวัดที่เป็นศูนย์กลาง การท่องเที่ยว
- 3) โรงแรมที่ยังไม่ได้มาตรฐานที่จะรับนักท่องเที่ยวต่างชาติโดยมากจะอยู่ตามจังหวัด ต่างๆ เป็น ธุรกิจขนาด เล็ก มีจำนวนห้องพักประมาณ 20 ห้อง และธุรกิจขนาด กลางประมาณ 100 ห้อง

2.1.4 ข้อกำหนดของโครงการ

ลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทย

การแบ่งชนิดของโรงแรมเป็นที่ขายบริการประเภทหนึ่งซึ่งส่วนใหญ่จะเน้นหนักไปในด้านพักผ่อนและการรับประทานอาหาร ดังนั้นจึงมีบุคคลหลายประเภทที่จะต้องเกี่ยวข้องกับ ธุรกิจโรงแรม ไม่ว่าจะเป็นในด้านของการท่องเที่ยว ธุรกิจ การค้า ฯลฯ จึงมีการแบ่งประเภทของ โรงแรมออกเป็นหลายชนิดด้วยกัน การแบ่งประเภทของโรงแรมสามารถจำแนกได้จากลักษณะต่าง ๆ ได้หลายวิธี คือ

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง

- 1) โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL) คือ โรงแรมตามเมืองใหญ่ๆที่มีความสำคัญทาง ด้านธุรกิจ การค้า การทูต หรือ การท่องเที่ยวที่มีส่วนที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ ของเมืองโบราณสถาน โบราณวัตถุ ฯลฯ
- 2) โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALL CITY HOTEL) คือ โรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกล ชุมชนของเมืองใหญ่ๆ หรืออยู่ในชนบทตามเมืองเล็กๆ ที่มีแหล่งท่องเที่ยวเป็นสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) โรงแรมตากอากาศ (RESORT HOTEL) คือ โรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวใน ลักษณะ เป็นธรรมชาติ เช่น ชายหาด ริมหาด ภูเขา เป็นต้น

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามมาตรฐานของโรงแรม แบ่งออกได้เป็น 4 ชนิด คือ

- 1) โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL) คือ โรงแรมที่มีส่วนให้บริการ และการ บริการพิเศษ
- 2) โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL) คือ โรงแรมที่มีส่วนให้บริการ ครบ สะดวกสบาย และให้บริการ ครบถ้วน การจัดการบริการที่ดี

3) โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL) คือ โรงแรมที่มีลักษณะการบริการ และ ส่วนประกอบต่างๆ ต่ำกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

4) โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL) คือ โรงแรมราคาถูก มีการบริการเพียงที่ พักค้าง คืนหรือห้องนอนเท่านั้น

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามการดำเนินงาน

1) ลักษณะแบบ AMERICAN PLAN HOTEL คือ การคิดอัตราค่าห้องพัก รวมกับค่า อาหารด้วย ซึ่งอาจเป็น 2- 3 มื้อ โดยไม่ยกเว้นกรณีที่พักไม่รับบริการอาหาร

2) ลักษณะแบบ EUROPEAN PLAN HOTEL คือ ตั้งอัตราค่าห้องพักเท่านั้น ส่วนถ้าแขกที่มา พักต้องการจะ รับบริการก็ต้องเสียเงินเพิ่ม

3) ลักษณะแบบ DUAL PLAN HOTEL คือ มีการให้บริการทั้งสองแบบข้างต้น โดยจะให้แขก ที่มาพักเป็นผู้รับประทานเอง

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามขนาด

1) TRANSITION HOTEL คือ โรงแรมที่มีระยะเวลาในการพักผ่อนเพียงวันเดียว หรือ น้อยกว่า นั้น ไม่มีการ จองห้องพักล่วงหน้า

2) RESIDENT HOTEL คือ โรงแรมที่มีระยะเวลาในการพักยาวเป็นสัปดาห์เป็นเดือนหรือเป็นปี

3) RESORT HOTEL คือ โรงแรมที่แขกมาพักเพื่อการพักผ่อน หรือผู้ป่วยมาพักฟื้น

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามระยะเวลาเข้าพัก

1) โรงแรมขนาดใหญ่ (LARGE HOTEL) มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป

2) โรงแรมขนาดกลาง (AVERAGE HOTEL) มีจำนวนห้องพัก ตั้งแต่ 25-299 ห้อง

3) โรงแรมขนาดเล็ก (SMALL HOTEL) มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 25 ห้อง

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามคนพัก

1) โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (BUSINESS HOTEL) คือ โรงแรมที่เน้นบริการด้านที่พัก อาหารและ ธุรกิจที่เข้า มาประกอบธุรกิจในเมือง นอกจากนี้ยังมีบริการเกี่ยวกับธุรกิจต่างๆ เช่น มีห้อง ประชุม (BUSINESS CENTERS) อุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ มีการบริการเลขานุการ และพนักงาน พิมพ์ติด หากต้องการมีการสื่อสาร ก็จะมี บริการ เช่น ไปรษณีย์ โทรเลข

2) โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (TOURIST HOTEL) คือ โรงแรมที่เน้นการบริการ ทางด้านที่พัก อาหาร และอำนวยความสะดวกเรื่องท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศซึ่งมักจะ มาพักเป็นหมู่ คณะ โดยปกติ โรงแรมประเภทนี้จะพร้อมที่จะบริการรับธุรกิจด้วย

3) โรงแรมระหว่างทาง (MOTOP HOTEL) คือ โรงแรมที่เน้นการบริการทางด้านที่พักและอาหารแก่ผู้ที่เดินทางผ่านไปมาโดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อโรงแรมประเภทนี้มักตั้งอยู่ระหว่างทางจากเมืองหนึ่งไปยังอีกเมือง หนึ่งการบริการที่จอดรถของแขกผู้มาพักอย่างสะดวกสบาย

การแบ่งตามมาตรฐานของโรงแรม

1) โรงแรมระดับ 5 ดาว (Luxury Hotel) คือ โรงแรมที่มีมาตรฐานในการบริการต่อแขกดีเยี่ยม มีความหรูหราเป็นพิเศษ ซึ่งมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ อย่างเป็นพิเศษ ไม่ว่าจะเป็น ด้านการบริการ อาหาร หรือความหรูหราของห้องพัก

2) โรงแรมระดับ 4 ดาว (First Class Hotel) คือ โรงแรมที่มีส่วนให้ความสะดวกสบาย และการบริการครบถ้วน มีการจัดบริการที่ดี การจัดบริเวณรอบๆ โรงแรม ถ้าเป็นโรงแรม ชั้นหนึ่งสำหรับนักท่องเที่ยวต้องจัดบรรยากาศทั้งในและนอกให้เป็นส่วนหนึ่งของที่ตั้งโรงแรม เครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่ขาดไม่ได้ คือ สระว่ายน้ำ ห้องอาหาร ห้องเลี้ยงรับรองและ ห้องประชุม และมีการจัดบริการด้านนำเที่ยวชมบริเวณโดยรอบ

3) โรงแรมระดับ 3 ดาว (Second Class Hotel) คือ โรงแรมที่มีการบริการและ ส่วนประกอบในการบริการด้อยกว่าโรงแรมระดับ 4 ดาว

4) โรงแรมระดับ 2 ดาว (Third Class Hotel) คือ โรงแรมที่มีการบริการและส่วนบริการ และส่วนประกอบในความสะดวกสบายน้อย มีห้องหรือไม่มีเลยก็ได้

5) โรงแรมระดับ 1 ดาว (Cheap Hotel) หรือโรงแรมราคาถูก คือ โรงแรมที่ให้บริการ เฉพาะห้องพักค้างคืนเท่านั้น ไม่มีส่วนบริการความสะดวกสบายหรือมีน้อยมาก

2.1.5 องค์ประกอบพื้นฐาน

องค์ประกอบภายในส่วนของโรงแรม

ส่วนประกอบของโรงแรมสามารถแบ่งแยกออกเป็นส่วนใหญ่ๆ ได้หลายวิธี เช่น การแบ่งตามลักษณะการใช้สอย การแบ่งตามลักษณะรายได้ของส่วนนั้นๆ ฯลฯ แต่วิธีที่สะดวกแก่การดำเนินงานคือการแบ่งตามลักษณะของกิจกรรม ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ดังนี้

- FRONT OF THE HOUSE (ส่วนนี้สำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม)
- BACK OF THE HOUSE (ส่วนนี้สำหรับให้บริการของโรงแรม)
- FRONT OF THE HOUSE (ส่วนนี้สำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม)

คือ ส่วนที่ผู้มาใช้บริการได้เข้ามาใช้บริการของโรงแรม ส่วนนี้จะตัดขาดจากส่วน BACK OF THE HOUSE ในด้านการหมุนเวียนของคนและสิ่งของ แต่ทั้งนี้ต้องจัดให้การบริการจาก BACK OF THE HOUSE เข้าถึงได้อย่างใกล้ชิด ส่วนของ FRONT OF THE HOUSE จะมีการออกแบบตกแต่งสถานที่ประดับประดาอย่าง สวยงาม เพื่อสร้างความประทับใจและเป็นการชักจูงแขกผู้มาใช้บริการได้กลับมาใช้บริการอีกอัน หมายถึงรายได้และผลกำไรของโรงแรม FRONT OF THE HOUSE ประกอบด้วย

ทางเข้า ENTRANCE ทางเข้าโรงแรม อาจแยกได้หลายลักษณะดังนี้

- ทางเข้าใหญ่ เป็นทางเข้าสู่โรงแรมโดยตรง ผู้มาใช้บริการ ของโรงแรมจะ สัมผัสกับจุดนี้จุดแรกเมื่อเข้าสู่โรงแรมควรเป็นจุดเด่นที่สามารถมองเห็น ส่วนภายใน

โรงแรม ซึ่งควรจะเป็นที่ที่ตรงไปยังแผนกต้อนรับ ได้โดยตรงการติดต่อระหว่าง ส่วนทางเข้าใหญ่กับส่วนทางเข้าใหญ่กับส่วนสัญจรภายนอกควรสะดวกสบายนวดเร็วที่สุด

- **ทางเข้าย่อย** เป็นทางเข้าสำหรับคนภายนอกที่ไม่ได้มาพักที่โรงแรม แต่มาใช้ บริการด้านอื่นๆ ของโรงแรม
- **ทางเข้าของสัมภาระ** ควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการ ขนย้าย กระเป๋าจากพาหนะไปยังห้องพัก
- **ทางเข้าส่วนบริการ** ทางเข้านี้จะต้องแยกออกจากทางสัญจรของแขกโดย เด็ดขาด แต่ต้องอยู่ในการขนส่งของ และมีที่เพียงพอสำหรับขนย้ายของโดยไม่รบกวนส่วน อื่นๆภายในโรงแรม

สำนักงานส่วนหน้า FRONT OFFICE ส่วนนี้เป็นส่วนกลางของกิจการต่างๆ ในโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพัก หรือผู้ที่ต้องการจะ ติดต่อธุรกิจบางอย่างกับโรงแรม จะต้องมาส่วนนี้ก่อนนอกจากนี้ยังเป็นส่วนควบคุมการเข้าออกของ แขกด้วย สำนักงานส่วนหน้า ประกอบด้วย

- **เคาน์เตอร์** เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของสำนักงานส่วนหน้าซึ่งแขกของโรงแรม สามารถติดต่อ ในส่วนนี้ได้โดยตรง และมีหน่วยงานย่อยๆ ได้แก่ ส่วนต้อนรับ ส่วนลงทะเบียน ส่วนจดหมาย ข่าวสาร กุญแจ ส่วนการเงิน ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา นอกจากนี้แล้วยังมีส่วนบริการร่วมอีก คือ เคาน์เตอร์ บริการเกี่ยวกับสัมภาระ ซึ่งแยกต่างหาก จากเคาน์เตอร์หน้า แต่อาจอยู่ใกล้ เคาน์เตอร์ส่วนหน้าได้ มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู และจัดการเรื่องกระเป๋า และสัมภาระ ต่างๆ และ BAGGAGE HANDLING เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขก
- สำนักงานสนับสนุนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า (OFFICE) มีส่วนประกอบย่อยดังนี้คือ
 - TELEPHONE OPERATOR ควบคุมโทรศัพท์ จะทำหน้าที่บริการต่อโทรศัพท์ ระหว่างบุคคลภายนอกกับภายในทั่วทั้งโรงแรม เช่น ห้องพัก ส่วนบริการอื่นของโรงแรม ฯลฯ บริการ ต่อโทรศัพท์ข้ามประเทศ และบริการโน้ต หากโทรศัพท์แล้วไม่พบแขก หรือแขกไม่อยู่ห้องพัก ส่วนนี้จะมีห้องกันเป็นสัดส่วน และป้องกันเสียงรบกวน อันเกิดจากเสียงโทรศัพท์ ส่วนนี้อาจมี บริการประกาศทางเครื่องขยายเสียงด้วย
 - METERS & RECORDS มาตรการวัดและบันทึก ทำหน้าที่จดบันทึกการใช้โทรศัพท์ของแขก
 ในระหว่างการเข้าพัก เพื่อจะนำมาคิดค่าใช้จ่าย ส่วนนี้จะอยู่ใกล้กับ TELEPHONE OPERATOR
 - ACCOUNTANT พนักงานบัญชี ทำหน้าที่เกี่ยวกับบัญชีค่าใช้จ่ายของแขกในระหว่างการเข้าพัก ซึ่งจะใช้ในลักษณะของคอมพิวเตอร์ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วขึ้น ซึ่งในส่วนนี้จะ มีตู้เซฟเล็กๆ สำหรับเก็บรายได้ของแขกที่มา Check Out ในแต่ละวัน
 - CREDIT MANAGER ผู้จัดการฝ่ายการเงินที่หน้าที่เก็บของมีค่าที่แขกนำมาฝากไว้ในระหว่างการเข้าพัก โดยไม่คิดค่าบริการ
 - SORTING OFFICE แผนกสารบรรณ มีหน้าที่รับเอกสารหนังสือต่างๆและแยกแยะเอกสาร ส่งไปตามหน่วยงานต่างๆ (เป็นคนประสานงานด้านธุรการ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- PAGING AND COMMUNICATION การประกาศเรียกแขก และให้ข่าวสารทำหน้าที่เกี่ยวกับ การบริการด้านเครื่องขยายเสียง เพื่อเรียกที่ผู้ที่ต้องการพบหรือบริการให้ข่าวสาร หรืออาจเป็นรูปของเอกสารต่างๆ
- FRONT OFFICE MANAGER ผู้จัดการส่วนหน้า ทาหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินงานของส่วนหน้าทั้งหมด ควบคุมการดูแลหน้าที่ของพนักงานให้มีประสิทธิภาพดีเยี่ยมรวมทั้ง การฝึกงาน และออกคำสั่งพนักงาน ทุกคนในส่วนนี้
- COMPUTER OPERATIONS ส่วนควบคุมคอมพิวเตอร์ มีหน้าที่เป็นตัวแทนของเอกสาร ต่างๆ ในส่วนนี้เป็นเพียงเนื้อที่ห้องสำหรับตั้งคอมพิวเตอร์ ไม่มีพนักงานควบคุม และจะต่อ TERMINAL ไปจุดต่างๆในส่วนนี้ จะอยู่ในส่วนหลัง ไม่ยุ่งกับส่วนหน้าและส่วนต่างๆของโรงแรม ทั้งหมด
- ADVANCE RESERVATIONS ส่วนจองห้องพักส่วนหน้า มีหน้าที่บริการจองห้องพักล่วงหน้าไว้นานๆ จัดทำบัญชีการจองห้องพักล่วงหน้า และเช็คชื่อการจองห้องพักเมื่อแขก ที่มาจองห้องพักมาจองตามกำหนด ส่วนนี้ทำงานต่อเนื่องกับส่วนลงทะเบียน ของเคาน์เตอร์ ส่วนหน้า และทำหน้าที่ติดต่อกับบริษัททัวร์ต่างๆ ที่มาใช้บริการจองห้องพักของโรงแรม
- REGISTRATION OFFICE ทำการลงทะเบียน มีหน้าที่รับผิดชอบในเรื่องของแขกที่ลงทะเบียนแล้ว และเตรียมห้อง (SLIP) ที่จองไว้ใน การจองลงทะเบียน
- ROOMSTATUS INDICATORS แผนกแสดงสถานภาพของห้องพักทั้งหมดของโรงแรม มีหน้าที่บอกสถานะที่ของห้องพักนั้นว่าเป็นอย่างไร โคนจะมีแผงบอกตำแหน่งของห้องพักที่ ทันสมัยจะใช้ฆุ่มไฟขึ้นที่ห้องทุกๆห้อง เช่น ฆุ่มแสงสีแดง แสดงว่ามีแขกอยู่ ฆุ่มแสงสีเหลืองแสดงว่าพนักงานกำลังทำความสะอาด ฆุ่มแสงสีเขียวแสดงว่า ห้องว่าง ในส่วนนี้จะทำงานร่วมกับ ADVANCE RESERVATIONS มากกว่า REGISTRATION OFFICE ซึ่งจะไม่ยุ่งกับส่วนหน้า
- STATIONARY STORE ส่วนนี้เก็บอุปกรณ์การเขียน มีหน้าที่ เป็นส่วนเก็บของพวกเอกสารสิ่งพิมพ์และอุปกรณ์สำนักงานต่างๆ
- TYPING AND COERICAL OFFICES ที่ทำงานพิมพ์ดีด และเสมียน มีหน้าที่พิมพ์เอกสาร และจัดการเกี่ยวกับเรื่องเอกสารต่างๆ
- MARKETING SALES OFFICE ส่วนการขาย การตลาด มีหน้าที่ขายห้องพักตามบริษัทต่างๆ เพื่อให้กลุ่มบริษัททัวร์เข้ามาใช้บริการ

ส่วนโถงและส่วนพักผ่อน LOBBY AND LOUNGE เป็นศูนย์กลางของการหมุนเวียนของแขก ลักษณะห้องโถงขอโรงแรมนั้น ส่วนใหญ่เป็นโถงพัก รอขนาดใหญ่ มีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ ส่วนนั่งพักผ่อน เคาน์เตอร์ส่วนหน้า และ โทรศัพท์สาธารณะ

- ห้องน้ำสำหรับแขก TOILETS FOR GUEST ห้องน้ำจัดไว้สำหรับแขกผู้ที่ใช้บริการของโรงแรม ซึ่งมีการจัดแยกเป็น 3 ส่วน ดังนี้ ห้องน้ำสาธารณะ ห้องน้ำในห้องพักแขก และ ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณบริการแขกในโรงแรม CONCESSION SPACE ส่วนบริการแขกที่มาพักเป็นส่วนใหญ่ กิจกรรมอาจดำเนินการโดยทางโรงแรมเอง หรือบุคคล ภายนอกสัมปทานไปดำเนินการเองก็ได้

- ร้านตัดผม จัดไว้สนองความต้องการของแขกในเรื่องการตัดผม โกนหนวด ฯลฯ มักจะมีแห่งเดียว ในโรงแรม มีประมาณ 4 ที่นั่ง เป็นอย่างน้อย
- ร้านเสริมสวย จัดไว้สนองความต้องการของแขกผู้หญิงไว้แต่งผม แต่งเล็บ ฯลฯ จำนวนที่นั่ง มักจะเป็นจำนวนครึ่งหนึ่งของที่นั่งใน
- ร้านขายของ โรงแรมเล็กๆมักจะดำเนินการใน FRONT OFFICE ถ้าเป็นโรงแรมขนาดกลาง อาจอยู่ใกล้ FRONT OFFICE และถ้าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่จะมีการเปิดร้านขายของเฉพาะ มีของที่ระลึกด้วย
- VALET SHOP เป็นส่วนรับส่งเสื้อผ้าของแขกส่งเสื้อผ้าที่ต้องการซักรีดไปยัง LAUNDRY
- TELEGRAPH OFFICE ส่วนบริหารพิเศษเพื่อแบ่งเบาภาระของ FRONT OFFICE

บริเวณร้านค้าและเช่าซื้อของโรงแรม RENTAL SPACE เป็นบริเวณที่นอกเหนือการบริการของโรงแรม โรงแรมจะให้เช่าเป็นรายเดือน ร้านเหล่านี้ จะมีของจำหน่ายทุกประเภท

ส่วนให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE ส่วนบริการด้านอาหาร เครื่องดื่มแก่แขกที่มาพัก และผู้ที่มาใช้บริการเป็นครั้งคราวเป็นส่วนหนึ่งที่ใช้ดึงดูดความสนใจของผู้ที่มาใช้บริการทั่วไป ซึ่งสามารถทำรายได้เท่ากับห้องพัก แบ่งออกเป็น

- ภัตตาคาร ห้องรับประทานอาหาร (RESTAURANT, DINING ROOM) บริการแก่แขกที่พักในโรงแรม และผู้ที่มาใช้บริการครั้งคราว จะบริการทั้ง 3 เวลา หรืออาจเปิด เฉพาะเวลาเที่ยงคืน หรือเย็นเท่านั้น แบ่งได้ดังนี้ - ภัตตาคารไทย - ภัตตาคารจีน - ภัตตาคารญี่ปุ่น - ภัตตาคารฝรั่งเศส - ภัตตาคารอิตาเลียน - ห้อง GRILL ROOM (บริการอาหารประเภท ปิ้งย่าง)
- ห้องรับประทานอาหารเฉพาะ (PRIVATE DINING ROOM) เป็น ห้องอาหารที่แยกออกจากของอาหารใหญ่ สำหรับแขกที่ต้องการความเป็นส่วนตัว มีความจุ ประมาณ 8 - 10 คน
- คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP) เป็นส่วนบริเวณอาหารและเครื่องดื่มตลอด 24 ชั่วโมง เป็นส่วนบริการสำรองจากภัตตาคาร มีบริเวณส่วนปรุงอาหารแยกเฉพาะส่วน โดยไม่ต้องพึ่งครัวใหญ่ เพราะบริการแต่อาหารที่ทาง่ายๆ และรวดเร็วในราคาปานกลาง บางครั้ง อาจจะทำเป็นห้อง หรือบริเวณกึ่งกลางแจ้งริมสระว่ายน้ำก็ได้
- คอกเทลเลาจน์ (COCKTAIL LOUNGE) ส่วนนี้เป็นส่วนบริการเครื่องดื่ม อาจเป็นส่วนพักคอย ก่อนรับประทานอาหารในภัตตาคาร และยังจัดมีห้องเฉพาะด้วย
- บาร์ (BARS) เป็นส่วนบริการทุกประเภท เปิดช่วง 11.00 น.- 02.00 น.บรรยากาศภายในจะสบายๆ ไม่ดังมาก อาจมีเพียงดนตรีเพียงชิ้นเดียว อาจเป็นเปียโน หรือ กีตาร์ ชับกล่อม จุดประสงค์ใหญ่ของผู้ที่มาใช้บริการ จะเป็นการพักผ่อนหรือคุยกันมากกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ไนท์คลับ (NIGHT CLUB) เป็นสถานที่ให้ความสนุกสนานกับแขกด้านการ เต้นรำ ฟังเพลง สนทนา พบปะสังสรรค์ บริการเครื่องดื่มต่างๆ โดยเปิด ระหว่าง 20.30 น.- 01.00 น.ในวันเสาร์อาทิตย์ ประกอบด้วยโต๊ะขนาดเล็กสำหรับวางเครื่องดื่ม มีส่วนตั้งวง ดนตรี และ ฟลอร์เต้นรำ บรรยากาศค่อนข้างมืดสลัว

ส่วนบริการด้านสถานที่ BANQUETING FACILITIES เป็นสถานที่เปิดให้บุคคลเช่าเพื่อประกอบกิจการต่างๆ เช่น จัดเลี้ยง สัมมนา หรือจัด นิทรรศการชั่วคราว ควรมีทางเข้าแยกต่างหาก จากทางเข้าของโรงแรม โดยจัดเข้าในโถงห้องพักคอย ของส่วนบริการด้านสถานที่ก่อน เพราะมีจำนวนคนใช้เป็นกลุ่มใหญ่ไปในทางเดียวกันต้องการจะ อำนวยประโยชน์ให้สามารถจัดเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยต่างๆเพื่อให้เหมาะสมกับงาน เพราะงานจะมี ตอนกลางคืนอัตราห้องไม่ตายตัว ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม และมีหลายห้องได้ ส่วนประกอบอาจ แบ่งได้ตามนี้

- โถงทางเข้า เป็นส่วนพักก่อนเข้าสู่งาน มีห้องน้ำ ในส่วนนี้ เป็นโถงติดต่อกับ ส่วนสาธารณะ ส่วนอื่น ไปยังส่วนอเนกประสงค์
- ส่วนอเนกประสงค์ เป็นส่วนที่ใช้ในการจัดงานประชุม งานเลี้ยง ฯลฯ สามารถปรับขนาดของห้องได้โดยใช้ประตูเลื่อนได้กั้นแบ่งห้องย่อยเป็นส่วนสำคัญของโรงแรม เนื่องจากห้องนี้สามารถเปลี่ยนแปลงใช้ประโยชน์ ได้หลายอย่าง
- ส่วนบริการ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ
 - ส่วนเตรียม เป็นที่จัดเตรียมอาหารรับอาหารจากครัวใหญ่ ในกรณีที่ครัวใหญ่อยู่ไกล
 - ควรมี ทางเดินติดต่อกับครัวใหญ่ต่างหากโดยไม่ปนกับส่วนของสาธารณะ ถ้าครัวอยู่ใกล้กับที่อเนกประสงค์แล้วจัดที่เตรียมอาหารอยู่ในครัวใหญ่ได้เลย ภายในส่วนเตรียมอาจมีอุปกรณ์ทำ ครัวอยู่ครบครัน
 - ส่วนเก็บ ส่วนนี้จะอยู่ใกล้กับห้องอเนกประสงค์เป็นที่สำหรับเก็บอุปกรณ์เครื่องเรือน และ อุปกรณ์อื่นที่ใช้ ในการประกอบการจัดงานในด้านสถานที่

ส่วนบริการหรือส่วนประกอบพิเศษ SPECIAL ACCOMMODATION คือบริเวณส่วนประกอบพิเศษสำหรับให้ความสะดวกสบายแก่แขกผู้ที่มาพัก และบุคคลทั่วไป รวมทั้ง พนักงาน

- ส่วนปฐมพยาบาล (FIRST AID) ส่วนใหญ่จะบริการสำหรับพนักงานของ โรงแรม มีส่วนรักษา ชั้นปฐมพยาบาลพร้อมห้องตรวจโรค ควรมีทางเข้าออก 2 ทาง เพื่อให้ สับสน และออกด้านหลังได้ในกรณีฉุกเฉิน ควรติดกับที่จอดรถ
- สระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) ควรเป็นส่วนตัวไม่ควรถูกรบกวนจาก บุคคลภายนอก บริเวณ รอบสระควรมีบริการด้านอาหารเพื่อให้บริการแขก และมีแสงสว่าง เพียงพอสำหรับการจัดงานตอนกลางคืน ส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย และการทำความสะอาด ร่างกายก่อนและหลังว่ายน้ำ ควรอยู่ในที่มิดชิดพอสมควร ใ้ไปใช้ได้สะดวก แต่ไม่ควรอยู่บริเวณ เดียวกันจนทำให้เสียบรรยากาศ ส่วนนี้จะแยกออกเป็นสวนชายหญิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ทางเดินสัญจร (CORRIDOR) ที่เชื่อมระหว่างอีกส่วนหนึ่งไปยังอีกส่วนหนึ่ง
- TERRACE & GARDEN บริเวณพักผ่อนที่อยู่นอกตัวอาคาร เพื่อเป็นการ เปลี่ยนอิริยาบถ TERRACE อาจมีหลายส่วนให้บริการอาหารเครื่องดื่ม เช่น RESTAURENT ส่วน GARDEN อาจเป็นส่วนหย่อมจัดด้วยพรรณไม้ต่างๆ เพื่อพักผ่อนหย่อนใจ

ส่วนห้องพักแขก GUEST ROOM SPACE เป็นส่วนที่สำคัญ เป็นจุดประสงค์ในการลงทุนการให้เข้าห้องพัก ดังนั้นจึงควรทำส่วนนี้ให้ดี ที่สุด เพื่อผลกำไรของโรงแรม ส่วนนี้ประกอบด้วยส่วนใหญ่ 2 ส่วน คือ

- ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ซึ่งประกอบด้วยส่วนนอน ห้องน้ำส่วนเก็บ เสื้อผ้าและสัมภาระต่างๆ ถ้าเป็นห้องชุดจะมีเนื้อที่นั่งเล่นเพิ่มขึ้นอีกส่วนหนึ่งประเภทของห้องรับแขก แบ่งออกเป็น
 - ห้องทั่วไป ประกอบด้วย 1.ห้องนอนเตียงเดี่ยว 2.ห้องนอนคู่ 3.ห้องนอนเตียงคู่
 - ห้องชุด มีประตูที่ผนังห้องทั้ง 2 เปิดต่อเนื่องกันโดยไม่ต้องเปิดประตูหน้าห้องออกไป เพื่อเข้า อีกห้องหนึ่ง ห้องแบบนี้จัดเหมือน TWIN BEDROOM 2 ห้อง หรือส่วนหนึ่งเป็น ห้องนอน และอีกส่วนหนึ่งเป็นห้องนั่งเล่น
 - ห้องนอนพิเศษ ห้องนอนแบบนี้ประกอบด้วยห้องนอนเตียงคู่ ส่วนนั่งเล่นหรือรับแขก ส่วนเตรียม อาหาร ส่วนประชุม หรือห้องนอนอีกชุดหนึ่ง
- ส่วนบริการห้องพัก (GUEST FLOOR SERVICE) เป็นส่วนบริการของโรงแรม ที่ให้แขกที่มาพักโดยเฉพาะ
 - ส่วนบริการอาหาร เป็นส่วนบริการอาหารไปยังห้องพักส่วนนี้ประกอบด้วย ส่วนล้างมือ อ่างล้างจาน ที่ เก็บถ้วยชาม เตาอุ่น อาหารจากครัวใหญ่ที่ส่งมาให้ห้องพัก จะต้องผ่านส่วนนี้ เพื่อทำการอุ่นอาหารด่วน บางโรงแรมไม่มีส่วนบริการนี้
 - VALET ROOM ทำหน้าที่เกี่ยวกับการรับส่ง เสื้อผ้าที่แขกส่งไปซักรีดและจัดคืน
 - ห้องพนักงานรับใช้ เป็นห้องพนักงานทำความสะอาด

BACK OF THE HOUSE (ส่วนนี้สำหรับให้บริการของโรงแรม) เป็นส่วนบริการของโรงแรมโดยตรง แต่เป็นส่วนบริหารดำเนินงาน และให้บริการส่วนต่างๆ เพื่อสนับสนุนส่วนผู้มาใช้บริการของโรงแรม สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ

- ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER) ถือเป็นหัวใจ และมันสมองในการดำเนินกิจการของโรงแรม ประกอบด้วย
 - ส่วนผู้จัดการ (MANAGER'S OFFICE) เป็นส่วนงานของผู้จัดการและ เจ้าหน้าที่บริหาร เช่น ผู้จัดการทั่วไป ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดการฝ่ายดูแลสถานที่ ผู้จัดการฝ่ายบุคคล
 - ส่วนบัญชี (ACCOUNTING OFFICE)
 - ส่วนทั่วไป (GENERAL OFFICE) เป็นที่ทำงานของส่วนต้อนรับและฝ่าย ต่างๆ
- ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER) ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เนื้อที่บริการ เป็นส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึง และติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย ทางเข้าส่วนบริการ(ต้องไม่ประปนกับส่วนของผู้ที่มาใช้บริการ) ที่จอดรถของ ที่จอดรถบรรทุกพัสตุ ขานขาลาเป็นส่วนขนถ่ายพัสตุ ส่วนรับของเป็นที่สำหรับเช็คพัสตุเข้า-ออก (บริเวณนี้มีเคาร์เตอร์ของพนักงานสำหรับ ตรวจสอบพัสตุ) และ ห้องเก็บของ
- เนื้อที่เก็บของ แบ่งออกได้ดังนี้ ห้องเก็บของทั่วไป อยู่ใกล้ทางเข้าส่วนบริการและส่วนรับของ และ ส่วนเก็บเครื่องเรือน
- เนื้อที่พนักงาน แบ่งออกได้ดังนี้ ทางเข้าออกของพนักงาน, ห้องเก็บของและเปลี่ยนเครื่องแบบของพนักงาน แยกเป็นส่วนชาย-หญิง และ ห้องรับประทานอาหารของพนักงานควรจัดอยู่ในส่วนที่พนักงานใช้ได้สะดวกและไม่ปะปน กับส่วนที่แขกผู้มาใช้บริการ
- ส่วนซักกรีด แบ่งได้ดังนี้ ส่วนห้องซักกรีด (บางโรงแรมส่วนนี้ไม่ได้ดำเนินการเอง) และ ห้องผ้า
- คริว เป็นที่สำหรับปรุงอาหารเพื่อส่งไปยังส่วนต่างๆของโรงแรม คริวใหญ่ของโรงแรม
- ส่วนทานขนมปัง ส่วนเตรียม ส่วนปรุงอาหาร ห้องบริการอาหาร ส่วนทำงานพ่อครัว และ ห้องเก็บอาหารและเครื่องต้ม อยู่ใกล้ครัวแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ
 - STEWARD'S STORE ROOM ที่เก็บอาหารแห้ง
 - BEVERAGE STORE ROOM ห้องเก็บเครื่องต้ม
 - DISH WASHING AREA ส่วนล้างภาชนะ
- ส่วนซ่อมบำรุงและห้องเครื่อง แบ่งเป็นส่วนต่างๆ คือ ห้องซ่อมเครื่อง แบ่งย่อยได้คือ
 - PLUMBING & ELECTRIC SHOP ส่วนซ่อมท่อน้ำและอุปกรณ์ไฟฟ้า
 - CARPENTRY & UPHOLSTERING SHOP ซ่อมแซมเครื่องเรือน
 - PAINTING & VANISH ROOM ทาสีและขัดมันทั้งเครื่องมือเครื่องใช้และสถานที่
- สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆภายในส่วนโรงแรม ดังนี้ สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพัก
 - 100% cotton oversized bath towels - Down pillows
 - Duvets available - Hair dryer
 - Make-up/shaving mirror - Refrigerated private bar
 - Terry cloth slippers - Thick terry bathrobes
 - DVD player available - Wi-Fi internet
 - Room includes continental breakfast
- สิ่งอำนวยความสะดวกของโรงแรม
 - จุดบริการข้อมูลท่องเที่ยว
 - Wi-Fi internet
 - ที่จอดรถ
 - บริการซักกรีด/ซักแห้ง
 - ร้านอาหาร, บาร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ตู้ลิฟท์
- ห้องออกกำลังกาย
- ห้อง Gallery
- บริการนวดแผนโบราณ และ สปา
- ร้ายขายของ
- สระว่ายน้ำ

2.1.6 สายการบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน

การจัดองค์กรของโรงแรมจะมีจุดมุ่งหมายไปยังการสร้างความปลอดภัยให้แก่แขกและ สร้างกำไรที่เหมาะสมกับการลงทุนให้แก่โรงแรม เนื่องจากโรงแรมแต่ละโรงแรมจะต้องมีกิจกรรมหลายประเภทที่จะบริการแขก เช่น กิจกรรมในการสำรองห้องพัก การต้อนรับ และการยกสัมภาระให้แขก หรือกิจกรรมในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในค็อกฟีช็อป หรือกิจกรรมในการบริการในสถานบันเทิง เช่น ไนต์คลับ ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้จะต้องแยกและแบ่งขอบเขตให้ชัดเจนไม่ปะปนกัน และให้เกิดความชัดเจนในการทำงานของพนักงาน ไม่สร้างความขัดแย้งในการทำงาน โรงแรมจึงจำเป็นต้องรวบรวม กิจกรรมที่คล้ายกันให้อยู่ในขอบเขตเดียวกัน ขอบเขตที่รวมกิจกรรมนี้อาจเรียกว่า แผนกหรือฝ่ายก็ได้ (Division or Department)

โรงแรมทุกโรงแรมจะต้องมีกิจกรรมที่สำคัญที่สุดอยู่หนึ่งกิจกรรม คือ การบริหารจัดการห้องพักให้แขก ดังนั้น โรงแรมทุกโรงแรมจะต้องมีแผนก หรือบริการส่วนหน้า (Front Office Division or Front Office Department) ถ้าโรงแรมนั้นมีห้องอาหาร (Restaurant) หรือเลาจน์ (Lounge) ไว้บริการแขกด้วย โรงแรมก็จะต้องจัดให้มีแผนกหรือฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Division or Food and Beverage Department) สำหรับโรงแรมบางแห่งที่มีกิจกรรม ทางด้านบันเทิงไว้บริการแขก อาจจะแยกกิจกรรมการบันเทิงออกจากแผนกอาหารและเครื่องดื่มก็ได้ เรียกว่า แผนกหรือฝ่ายจัดการบันเทิง (Entertainment Management Division)

โรงแรมบางแห่งที่มีแขกทัวร์จำนวนมากโรงแรมจึงจำเป็นต้องบริการแขกทัวร์และ ติดต่อประสานงานกับบริษัททัวร์โดยจัดตั้งตำแหน่งผู้ประสานงานทัวร์ (Tour Coordinator) ให้ทำงาน กับแผนกบริการส่วนหน้าก็ได้ ซึ่งผู้ประสานงานทัวร์นี้จะไม่มีโรงแรมที่มีแขกชาจร (Walkins) มาก เพราะไม่จำเป็น แต่โรงแรมที่มีแขกชาจรดังกล่าวก็อาจจะกำหนดให้มีพนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ (Guest Relation) คอยให้บริการด้านข้อมูลข่าวสารและช่วยเหลือแขก ตลอดจนรับข้อร้องเรียนจาก แขกในแต่ละแผนกหรือฝ่ายจะมีงานเฉพาะกิจ(Specialized functions) เพื่อแยกงานในกิจกรรมหลัก นั้นเป็นกิจกรรมย่อย เช่น แผนกบริการส่วนหน้าซึ่งเป็นกิจกรรมหลักก็จะแยกเป็นกิจกรรมย่อยให้พนักงานสามารถปฏิบัติหน้าที่ได้โดยชัดเจน ทำให้งานไม่ปะปนกัน ทั้งนี้โดยการแยกเป็นกิจกรรมย่อย เช่น งานสำรองห้องพัก และงานต้อนรับ เป็นต้น กิจกรรมหลักแม่บ้าน ก็อาจจะแยกเป็นกิจกรรมย่อยได้ 2 งาน คืองานดูแลความสะอาดพื้นที่สาธารณะ (Public Area) และงานดูแลความสะอาดห้องพักตามชั้น ต่างๆ ของโรงแรม (Floor Area)

โรงแรมขนาดใหญ่บางโรงแรมอาจจะขยายกิจกรรมหลักบางกิจกรรมให้มีขอบเขตกว้าง มากขึ้นเพื่อรวบรวมกิจกรรมเหล่านั้นไว้ด้วยกันก่อให้เกิดเอกภาพในการบริหาร เช่น กิจกรรมเกี่ยวกับ

ห้องพักอาจจะรวมกิจกรรมหลัก บริการส่วนหน้า แม่บ้าน และช่างเข้าด้วยกัน แล้วตั้งเป็นแผนกหรือฝ่าย ที่รับผิดชอบมากขึ้น คือ แผนกหรือฝ่ายห้องพัก (Room Division) ซึ่งแผนกหรือฝ่าย ห้องพักนี้จะกำกับ ดูแลทำงานของแผนกบริการส่วนหน้า แม่บ้าน และช่าง ซึ่งทำงานเกี่ยวกับห้องพักทั้ง 3 กิจกรรม แล้ว มอบหมายให้ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (Room Division Manager) เป็นผู้ควบคุม ดูแล หรืออาจจะ มอบหมายให้ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป (Executive Assistant Manager) หรือผู้จัดการภายใน (Resident Manager) เป็นผู้ดูแลก็ได้ ทั้งนี้จะเห็นได้ว่า โรงแรมขนาดเล็กหรือขนาดกลาง (มีห้องน้อยกว่า 200 ห้อง) จะไม่มีตำแหน่งผู้จัดการฝ่ายห้องพัก(Rooms Division Manager)

ในด้านการมอบหมายหน้าที่ให้พนักงานโรงแรมปฏิบัติสำหรับโรงแรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ก็มีความแตกต่างกัน ตัวอย่างเช่น พนักงานในส่วนงานต้อนรับของโรงแรมขนาดเล็กจะได้รับมอบหมายให้ทำหลายหน้าที่ เช่น ทำหน้าที่ในการสำรองห้องพัก ต้อนรับแขก รับเงิน และรับโทรศัพท์ พร้อมกันแต่สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่งานทั้ง 3 ประการดังกล่าวแยกให้พนักงานแต่ละคนทำหน้าที่เพราะมีแขกติดต่อมากพนักงานเพียงคนเดียวทำหน้าที่3ประการไม่ได้ อนึ่งคำว่า “ฝ่าย” หรือ “แผนก” ในโรงแรมมักจะใช้ได้ทั้ง 2 คำ บางโรงแรมจะใช้เรียกชื่อกิจกรรมหลัก ด้วยคำว่าฝ่าย เช่น ฝ่ายบริการส่วนหน้า ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม บางโรงแรมใช้คำว่าแผนกแทน คำว่าฝ่าย คำสองคำนี้ตรงกับภาษาอังกฤษว่า Division หรือ Department ซึ่งใช้แทนกันได้เช่นเดียวกัน แต่สำหรับประเทศไทย คำว่าฝ่ายมักมีความหมายใหญ่กว่าแผนก เช่น แผนกบริการส่วนหน้าและฝ่ายห้องพัก

1. คณะกรรมการบริหารโรงแรม Board of Director คณะกรรมการบริหารนี้มีหน้าที่ในการกำหนดนโยบายการบริหารงานของโรงแรมเพื่อให้การดำเนินงานภายในโรงแรมเป็นไปอย่างคล่องตัวมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งสามารถตรวจสอบผลการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นของแต่ละฝ่ายได้อย่างรวดเร็วทันเวลา ตลอดจนประเมินผลงานของฝ่ายต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ผู้จัดการทั่วไป General Manager ผู้จัดการทั่วไปมีหน้าที่และความรับผิดชอบในการบริหาร และควบคุมการปฏิบัติงานของทุกฝ่ายภายในโรงแรมให้ดำเนินไปตามเป้าหมายและนโยบายที่คณะกรรมการบริหารของโรงแรมกำหนดไว้ รวมทั้งเป็นผู้ประสานงานระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรมให้สามารถดำเนินงานไปอย่างราบรื่น และสอดคล้องกันEXECUTIVE ASISTANT MANAGER ผู้ช่วยผู้บริหารจัดการ มีหน้าที่

3. รองผู้จัดการทั่วไป Resident Manager เป็นตำแหน่งที่รองจากตำแหน่ง General Manager

บางคนก็เรียกเป็นตำแหน่งรองผู้จัดการทั่วไป (Assistant GM) นั่นเอง เรียกย่อๆ ว่า RM เป็นตำแหน่งที่รับนโยบายโดยตรงจาก GM มาบริหารจัดการและประสานงานกับแผนกต่างๆ ส่วนใหญ่ RM จะดูแลในส่วนของห้องพัก หรือ Rooms นั่นเอง คล้ายๆ กับตำแหน่ง Room Division Manager

4. ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป Executive Assistant Manager หน้าที่ของผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป มีดังนี้ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการทั่วไป ตรวจสอบผลการปฏิบัติของฝ่ายต่าง ๆ ตลอดจนให้คำปรึกษาแนะนำวิธีการปฏิบัติใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการทำงาน สร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม ให้คำปรึกษาและคำแนะนำเพื่อปรับปรุงงานแก่ผู้จัดการทั่วไป

5. ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม Food & Beverage Manager มีหน้าที่สรรหา คัดเลือก และฝึกอบรมพนักงาน วางแผนและควบคุมการจัดซื้อ ของ ดูแลให้การจัดเตรียมอาหารเป็นไปอย่างราบรื่นโดยมีมาตรฐานสูง ตลอดจนกำหนดและควบคุมงบประมาณ ที่เกี่ยวข้อง

6. ผู้จัดการประจำ ฝ่ายต่าง ๆ (Resident Manager) หมายถึง บุคคล ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในฝ่ายนั้น ๆ โดยเฉพาะ จึงได้รับมอบหมายงานของฝ่ายต่าง ๆ

7. หัวหน้าพ่อครัว Executive Chef เป็นตำแหน่งเบอร์หนึ่งที่อยู่ทางด้านอาหารโดยเฉพาะ ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารสำหรับลูกค้า และร้านอาหารสำหรับพนักงาน เป็นบุคคลสำคัญบุคคลหนึ่งที่จะต้องควบคุมดูแลคุณภาพอาหารที่ออกมาให้ได้คุณภาพและมีรสชาติที่อร่อย นำรับประทาน บางโรงแรมอาจมีครัวเบอเกอร์ ทาง Executive Chef ก็ต้องดูแลด้วยเช่นกัน นอกจากนี้งานสำคัญอีกอย่างหนึ่งของ Executive Chef นั่นก็คือ การควบคุมต้นทุนของอาหารที่ออกไปให้ได้ตามที่กำหนด หรือที่ภาษาโรงแรมมักใช้คำว่า ควบคุม Cost นั่นเอง

8. ผู้จัดการแผนกต้อนรับส่วนหน้า Front Office Manager มีหน้าที่ดูแลควบคุมให้การดำเนินงานของแผนกต้อนรับเป็นไปโดยราบรื่น และมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ในฐานะที่เป็นหัวหน้าแผนก ต้องเกี่ยวข้องกับการคัดเลือกคนเข้าทำงานและให้การฝึกอบรม วางงบประมาณของแผนก และควบคุมค่าใช้จ่ายให้เป็นไปตามนั้น และคาดคะเนระดับอัตราการเข้าพักในอนาคต

9. หัวหน้าแผนกแม่บ้าน Executive Housekeeper ในบางโรงแรมแผนกแม่บ้านทั้งหมดจะขึ้นตรงกับผู้จัดการใหญ่ (General Manager) แต่บางโรงแรมหัวหน้าแม่บ้านก็ขึ้นตรงกับผู้จัดการส่วนหน้า (Front of House Manager) โดยงานหลักๆ ของหัวหน้าแผนกแม่บ้าน ได้แก่ การตรวจสอบงานส่วนต่างๆ ของแผนกว่าได้มาตรฐานที่วางไว้หรือไม่ ควบคุมงบประมาณค่าใช้จ่าย จัดตารางเวลาการทำงาน of พนักงาน และการฝึกอบรม อีกทั้งต้องรับผิดชอบเรื่องกฎแฉต่างๆ ที่จะแจกจ่ายให้พนักงานในโรงแรม และดูแลควบคุมห้องเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดเอง แต่บางโรงแรมก็จะมอบหมายให้หัวหน้าแม่บ้านอาวุโสคนใดคนหนึ่ง ในการทำงานเป็นหัวหน้าแผนกแม่บ้านต้องทำงานประสานอย่างใกล้ชิดกับแผนกต้อนรับส่วนหน้าที่เกี่ยวกับห้องพักที่พร้อมจะขาย(ให้เช่า) ได้ อีกทั้งต้องประสานงานกับแผนกซ่อมบำรุงเพื่อช่วยซ่อมอุปกรณ์ต่างๆ ที่อาจจะชำรุดเสียหายทั้งภายในห้องพักและบริเวณอื่นในโรงแรม และบริเวณอื่นในโรงแรม หัวหน้าแผนกแม่บ้านต้องทำงานประสานอย่างใกล้ชิดกับแผนกต้อนรับส่วนหน้าที่เกี่ยวกับห้องพักที่พร้อมจะขาย(ให้เช่า) ได้ อีกทั้งต้องประสานงานกับแผนกซ่อมบำรุงเพื่อช่วยซ่อมอุปกรณ์ต่างๆ ที่อาจจะชำรุดเสียหายทั้งภายในห้องพักและบริเวณอื่นในโรงแรม

10. ผู้จัดการขายและการตลาด (Marketing/Sales) มีหน้าที่ในโรงแรมที่เป็นบทบาทในการขายทั้งสิ้น แต่บางคนก็มีหน้าที่ขายโดยตรง เช่น ในกรณีของพนักงาน ด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม แต่บางกลุ่มก็ขายโดยทางอ้อม เช่น แผนกช่วยทำความสะอาด ซึ่งจะช่วยให้โรงแรมขายได้โดยการทำงาน ที่มีคุณภาพโดยรวมพนักงานภายในโครงการมีทั้งหมด 96 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างผังลำดับองค์กร

2.2 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.2.1 ประวัติโครงการ

เมื่อรัฐบาลได้กำหนดนโยบาย กระจายความเจริญออกสู่ภูมิภาคต่างๆ ของประเทศ โดยให้แต่ละภูมิภาค มีการพัฒนาศูนย์กลางความเจริญขึ้น ในพื้นที่ของตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์หลัก ในการมุ่งเน้นให้เกิดเป็นเขตเศรษฐกิจแห่งใหม่ เนื่องจากศักยภาพความพร้อมของภูมิภาคชายฝั่งทะเล ตะวันออกที่มีอยู่เดิมค่อนข้างสูง ดังนั้นนโยบายดังกล่าวจึงทำให้สามารถกระตุ้น การขยายฐานการผลิต ในภาคอุตสาหกรรม และการจ้างงานพร้อมกับส่งเสริมธุรกิจ การค้า การท่องเที่ยวและการบริการเพื่อให้ภูมิภาคนี้ สามารถพึ่งตนเองได้ ตลอดจนเป็นฐานการดำเนินธุรกิจระหว่างประเทศให้กับประเทศไทย

ด้วยเหตุนี้รัฐบาลจำต้องเร่งดำเนินการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน และการบริการอื่นๆ พร้อมกับเร่งรัดการผลิต และพัฒนาบุคลากรให้เพียงพอต่อความต้องการของท้องถิ่น และภูมิภาคเพื่อรองรับความเจริญก้าวหน้าตลอดจนเพิ่มขีดความสามารถของกำลังแรงงานให้มีประสิทธิภาพในกาปฏิบัติงาน ในระดับที่สูงขึ้น ทั้งนี้เป็นการสนับสนุนให้โครงการพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออกสามารถดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง และเกิดประสิทธิผลสูงสุด รวมทั้งบรรลุตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่วางไว้ในการพัฒนาในระดับภูมิภาคและประเทศตามลำดับ

จากศักยภาพและความพร้อมที่มีอยู่ในปัจจุบัน ประกอบกับพื้นฐานการจัดการศึกษาเดิม ผนวกเข้ากับควมรับผิดชอบต่อระบบการศึกษาและการพัฒนาประเทศว่าสามารถเข้ามามีส่วนร่วมสร้างสรรค์ พัฒนาพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกภายใต้ขอบเขตภาระหน้าที่ที่มีอยู่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงจัดทำแผนจัดตั้งคณะวิทยาการจัดการขึ้น ณ วิทยาเขตศรีราชา และจัดให้อยู่ในประเภทสถานศึกษา ระดับอุดมศึกษาที่สามารถขยายโอกาสทางการศึกษา เพื่อตอบสนองการพัฒนาเขตเศรษฐกิจ บริเวณพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก และการพัฒนาประเทศตามลำดับ โดยมุ่งผลิตและพัฒนากำลังคนระดับสูง เสริมสร้างงานวิจัยและพัฒนาทางวิชาการ การจัดการธุรกิจอุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ธุรกิจบริการสาขาต่างๆ การบริหารสาธารณะและการจัดการการขนส่ง โดยเฉพาะสาขาวิชาที่มีความต้องการ จากฐานการผลิต และระบบเศรษฐกิจหลัก ทั้งระดับภูมิภาคและระดับประเทศ

หลังจากดำเนินการตามแผน คณะวิทยาการจัดการได้รับความเห็นชอบ ในหลักการให้บรรจุไว้ในแผนพัฒนา การศึกษาระดับอุดมศึกษา ระยะที่ 7 ในฐานะ “วิทยาลัยชุมชน” ในปี พ.ศ.2539 คณะอนุกรรมการพิจารณา จัดตั้งหน่วยงานราชการใหม่ ในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐ มีมติเห็นชอบให้ขยายจากวิทยาลัยชุมชนเป็นวิทยาเขตศรีราชา และสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติให้เป็นวิทยาเขตศรีราชาอย่างสมบูรณ์ ในการประชุมครั้งที่ 3/2542 เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2542 โดยมีคณะวิทยาการจัดการเป็นหน่วยงานภายในระดับคณะวิชา มีวัตถุประสงค์เพื่อรองรับผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจากทั่วประเทศ และกระจายโอกาสทางการศึกษา สู่ภูมิภาคพื้นที่ภาค (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา, 2562)

2.2.2 เอกลักษณ์โครงการ

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เป็นชุมทรัพย์ทางปัญญาด้านบริหารจัดการเพื่อพัฒนาภูมิภาคตะวันออกอีกทั้งคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา มุ่งเน้นการสร้างบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญทางวิชาการ ใช้สติปัญญาที่ประกอบด้วยคุณธรรม ทำกิจกรรมส่วนรวมอย่างไม่เห็นแก่ตัวด้วยความบริสุทธิ์ใจ และมีความรับผิดชอบต่อนานาชาติ พร้อมทั้งเคารพซึ่งกันและกัน ก่อให้เกิดความร่วมมือร่วมใจในการพัฒนาองค์ความรู้ที่พร้อมจะแบ่งปันสู่สังคม จัดสร้างอาคารศึกษารัฐกิจเพื่อเป็นศูนย์กลางที่ครบวงจรทางด้านศึกษาธุรกิจโรงแรมของภาคตะวันออก

กลุ่มเป้าหมายของอาคารศึกษารัฐกิจมุ่งเน้นทางด้านนักวิชาการข้าราชการและนักธุรกิจ ภายในภูมิภาคตะวันออกเพื่อเป็นศูนย์กลางความรู้และการบริการของภูมิภาคตะวันออก

ตราประจำมหาวิทยาลัยเป็นรูปวงกลม มีรูปพระพิรุณทรงนาคอยู่กึ่งกลาง ล้อมรอบด้วยกลีบบัวคว่ำและกลีบบัวหงายและมีข้อความว่า "มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ.๒๔๘๖" ล้อมรอบเป็นชั้นนอกสุด



ภาพที่ 2.2 ตราประจำมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา : <https://www.ms.src.ku.ac.th/newms/004history/logo.html> วันที่ 8 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.3 ตราประจำคณะวิทยาการจัดการ เป็นรูปพวงมา

ที่มา : <https://www.ms.src.ku.ac.th/newms/004history/logo.html> วันที่ 8 กันยายน 2562
 สีประจำคณะวิทยาการจัดการ : สีฟ้าใส

2.2.3 องค์ประกอบของโครงการ

ตารางที่ 2.1 แสดงองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรม	องค์ประกอบ
1. เพื่อใช้เป็นสถานที่สำหรับฝึกปฏิบัติจริงสำหรับนิสิตคณะวิทยาการจัดการ	- เรียนภาคปฏิบัติการบริการ	- Information
		- ครั้ว
		- ห้องพัก
		- Counter Tour
2. เพื่อการรองรับการประชุมสัมมนา	- การประชุมพบปะพูดคุยเป็นกลุ่ม	- ส่วนเตรียมเครื่องดื่ม
		- ห้องประชุม
		- พื้นที่พักผ่อน
		- ห้องพักรับประทานอาหาร
3. เพื่อเป็นพื้นที่พักผ่อนอำนวยความสะดวกสบาย	- พักผ่อน	- ห้องพักรับประทานอาหาร
		- ร้านอาหาร
		- ร้านกาแฟ
		- สปา

2.2.4 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

2.2.4.1 ขอบข่ายของโครงการ

ส่วนประกอบของโครงการประกอบด้วยส่วนหลักคือ

- 1) ส่วนต้อนรับและรับรองลูกค้า
- 2) ส่วนบริการแนะนำการท่องเที่ยว
- 3) ห้องประชุมและสัมมนา
- 4) ห้องพักรับประทานอาหารสำหรับการเรียนการสอนจัดการเกี่ยวกับแม่บ้านโดยวิธีสาธิตการปูเตียง
- 5) ห้องครั้วสำหรับการเรียนการสอนโดยวิธีสาธิตการทำอาหาร
- 6) ห้องสปาสำหรับการเรียนการสอนจัดการเกี่ยวกับวิธีการสาธิตการบริการสปา
- 7) ห้องพักรับประทานอาหารสำหรับผู้ใช้บริการระยะสั้น – ระยะยาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8) สปาสำหรับผู้ใช้บริการ

9) ร้านอาหาร

ส่วนบริหารจัดการ

2.2.4.2 ขอบเขตการทำวิทยานิพนธ์

1) พื้นที่ส่วนกลางของโรงแรม

- Front of the house

- Back of the house

ส่วนห้องพัก

พื้นที่สำหรับการเรียนการสอน

พื้นที่สำหรับประชุมและสัมมนา

ตารางที่ 2.2 แสดงขอบเขตของวิทยานิพนธ์

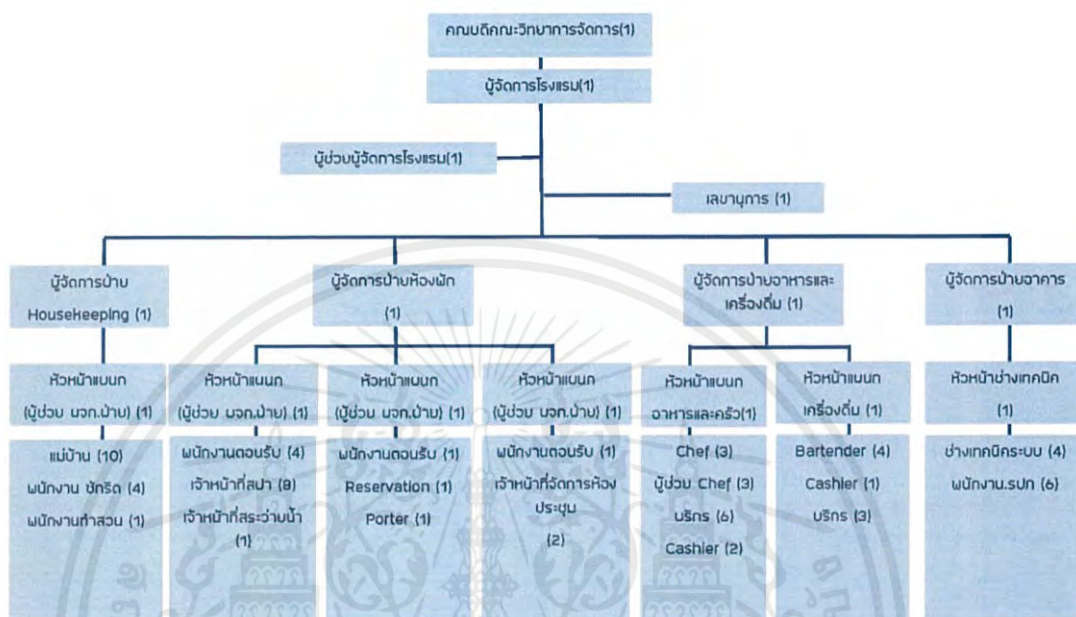
ขอบข่ายของโครงการ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่ (ตร.ม.)
พื้นที่ส่วนกลางของโรงแรม (Front of the house)			
- โถงต้อนรับ	●	●	
- ส่วนประชาสัมพันธ์	●	●	
- พื้นที่พักผ่อน	●	●	
- ร้านกาแฟ	●	●	
- ร้านอาหาร	●	●	
- สปา	●	●	
- ห้องน้ำ	●		
- จุดบริการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว	●	●	
ส่วนบริการ Back of the house			
- Staff Facility	●		
- Room Service	●		
- Housekeeping	●		
- Laundry	●		
- Maintenance	●		
- Engineering Department	●		
- Weather Center	●		
- Boathouse	●		
- Main Kitchen	●		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบข่ายของโครงการ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่ (ตร.ม.)
ส่วนบริหาร ADMINISTRATION			
- ADMINISTRATION DEPARTMENT	●		
พื้นที่ส่วนห้องพัก			
- STANDARD	●	●	
- SUPERIOR	●	●	
- DELUXE	●	●	
พื้นที่สำหรับการเรียนการสอน			
- ห้องเรียนแม่บ้าน	●	●	
- ห้องสาธิตการบริการสปา	●	●	
- ส่วนจัดเตรียมเครื่องดื่ม	●	●	
พื้นที่สำหรับประชุมสัมมนา			
- ห้องประชุมและสัมมนา	●	●	
- พื้นที่พักผ่อน	●	●	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.5 สายการบริหารและอัตรากำลัง



ภาพที่ 2.4 ผังองค์กรโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.6 รายละเอียดข้อกำหนด

อาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง มีลักษณะการให้บริการคล้ายกับธุรกิจโรงแรมทั่วไป แต่ไม่มีบริการจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ บุหรี่ หรือสิ่งมีเมาต่างๆ เพื่อสนองรับตามนโยบายของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์อย่างเคร่งครัด

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้มีนโยบายให้อาคารธุรกิจศึกษาเป็นสถานที่สร้างเสริมประสบการณ์ความรู้และวิชาชีพ โดยใช้เป็นสถานที่ให้นักศึกษาของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับการฝึกงานวิชาด้านการโรงแรม ตามฝ่ายและแผนกต่างๆ เช่น ฝ่ายบริการห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายบัญชีและการเงิน ฝ่ายขายและการตลาด ฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฯลฯ และเพื่อให้ นักเรียนนักศึกษาได้มีความรู้จากประสบการณ์จากการทำงานจริง เพื่อได้เตรียมพร้อมสำหรับการก้าวออกไปสู่โลกของการทำงานจริงได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยจะมีผู้เชี่ยวชาญด้านการโรงแรมเข้ามาดูแลและบริหารจัดการ เพื่อให้ความรู้ที่ถูกต้องจากการเรียนรู้และประสบการณ์ทำงานที่เป็นภาคปฏิบัติจริงที่ต้องใช้ความรู้ความสามารถ ความอดทน และการใช้ปฏิภาณไหวพริบการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นตรงหน้าอย่างรวดเร็ว

ในส่วนของการบริการ อาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เปิดให้ทั้งหน่วยงานราชการของภาครัฐ และภาคเอกชนทั่วประเทศ เข้ามาใช้บริการห้องประชุมสัมมนา พร้อมด้วยอาหารและเครื่องดื่ม และยังมีห้องพักบริการสำหรับผู้ที่เดินทางไกลมาเพื่อเข้าร่วมอบรมประชุมสัมมนาที่โรงแรม ตลอดจนผู้ที่เข้ามาติดต่อกิจกรรม หรือผู้ที่เดินทางเข้ามาร่วมอบรมเกี่ยวกับวิชาการ ที่หน่วยงานหรือคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ทั้งนี้ยังมีคณาจารย์ นักศึกษา คณะอาจารย์ชาวต่างประเทศ ที่เข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานหรือคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยใช้บริการด้านห้องพัก อาหารและเครื่องดื่ม และห้องประชุมสัมมนาของ อาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Business Administration Program in Hotel and Tourism Management

ชื่อปริญญา

ภาษาไทย (ชื่อเต็ม) : บริหารธุรกิจบัณฑิต (การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว)

ภาษาอังกฤษ (ชื่อเต็ม) : Bachelor of Business Administration (Hotel and Tourism Management)

รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตร

รายวิชาเฉพาะที่เกี่ยวข้อง

- Housekeeping Management การจัดการส่วนงานแม่บ้าน
คำอธิบายรายวิชา : ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการงานแม่บ้านโรงแรม โครงสร้างงานแม่บ้านโรงแรม การกำหนดตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบของพนักงานในแผนก การวางแผน การจัดหาบุคลากร การจัดเก็บข้อมูล การจัดทำห้องพักตามมาตรฐาน การทำความสะอาดบริเวณสาธารณะ งานห้องผ้า ห้องดอกไม้ การควบคุมการเบิกจ่ายของใช้ประจำวัน การตรวจสอบความเรียบร้อยของห้องพัก การจัดเอกสารเกี่ยวกับงานแม่บ้าน สุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และฝึกปฏิบัติงานแม่บ้านโรงแรม
- Food and Beverage Management การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม
คำอธิบายรายวิชา : ศึกษาการจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ความคาดหวังของลูกค้า การดำเนินงานและควบคุมคุณภาพ การตลาด การเงิน การจัดการด้านอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจและองค์กรต่าง ๆ กรณีศึกษา
- Spa Management การจัดการสปา
คำอธิบายรายวิชา : ศึกษาวิวัฒนาการของสปา ประเภทของธุรกิจสปา องค์ประกอบของธุรกิจสปา การจัดการและการดำเนินงาน การตลาดและการส่งเสริมการตลาด ผลิตภัณฑ์และการจัดอาหารในสปา จริยธรรมที่เกี่ยวข้อง แนวโน้มของธุรกิจสปา การศึกษานอกสถานที่ มีการเรียนการสอนดังนี้
 - 1) ความรู้เกี่ยวกับสปาเพื่อสุขภาพ สุขภาพองค์รวม (Holistic Health)
 - 2) เอกลักษณะสปาไทย – ขั้นตอนการให้บริการนวดไทยนวดลูกประคบ
 - 3) องค์ประกอบการใช้พื้นที่ในสปา
 - 4) อุปกรณ์ วัสดุ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในสปารวมถึงน้ำมันอโรมา หรือน้ำมันที่นิยมใช้
 - 5) การให้บริการสปารูปแบบต่างๆ (สปาเมนู)
 - 6) การบริหารค่าตอบแทนพนักงานนวด
 - 7) การบริหารจัดการสปา
 - 8) การตลาดสำหรับธุรกิจสปา
 - 9) การวางแผนธุรกิจ
 - 10) การจัดการสปา
 - 11) การให้บริการในสปา
 - 12) กฎหมายเกี่ยวกับการเปิดสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 ตารางสอนวิชา Spa Management

	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	
วัน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	09.00	10.00	11.30	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	
จันทร์		03763475 Spa Management การจัดการสปา (หมู่ที่ 1)				พัก กลาง วัน	03763475 Spa Management การจัดการสปา (หมู่ที่ 2)			
อังคาร										
พุธ		03763475 Spa Management การจัดการสปา (หมู่ที่ 3)					03763475 Spa Management การจัดการสปา (หมู่ที่ 4)			
พฤหัสบดี										
ศุกร์										

ตารางที่ 2.4 ตารางสอนวิชา Food and Beverage

เวลา	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	
วัน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	09.00	10.00	11.30	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	
จันทร์					พัก กลาง วัน					
อังคาร		03763464 Food and Beverage (หมู่ที่ 1)				03763464 Food and Beverage (หมู่ที่ 2)				
พุธ										
พฤหัสบดี		03763464 Food and Beverage (หมู่ที่ 3)				03763464 Food and Beverage (หมู่ที่ 4)				
ศุกร์										

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.5 ตารางสอนวิชา Housekeeping Management

เวลา วันที่	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	09.00	10.00	11.30	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	
จันทร์	03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 1) ทฤษฎี				03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 1) ปฏิบัติ					
อังคาร	03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 2) ทฤษฎี				03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 2) ปฏิบัติ					
พุธ	03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 3) ทฤษฎี				03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 3) ปฏิบัติ					
พฤหัสบดี	03763464 Food and Beverage (หมู่ที่ 4) ทฤษฎี				03763253 Housekeeping (หมู่ที่ 4) ปฏิบัติ					
ศุกร์										

2.2.7 รายละเอียดประกอบโครงการ

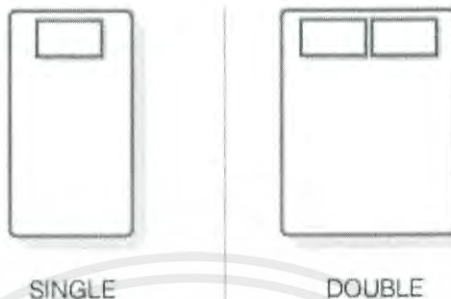
รายวิชา Housekeeping Management การจัดการส่วนงานแม่บ้าน มีการเรียนการสอนดังนี้

- ชนิดของห้องพัก
- หลักการทำความสะอาดห้องพักแขกและห้องน้ำ
- การเตรียมรถเข็นของพนักงานทำความสะอาดห้องพัก
- การเข้าห้องพักแขก
- การทำความสะอาดห้องพักแขก
- ขั้นตอนการทำความสะอาดห้องน้ำ
- ขั้นตอนการทำเตียงและการเปิดเตียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการประกอบการเรียนการสอน

- พื้นที่สำหรับฝึกปฏิบัติ โดยมื ที่เตียง 2 ขนาด คือ Single Bed และ Double Bed



ภาพที่ 2.5 แบบเตียงที่ใช้ในการเรียนการสอน

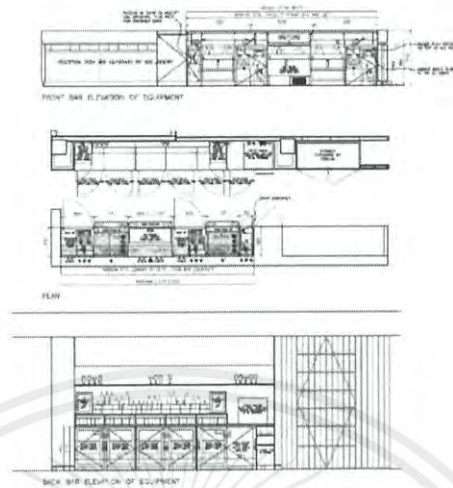
Single Bed : ขนาดประมาณ 105x200 เซนติเมตร

Double Bed : ขนาดประมาณ 150x200 เซนติเมตร

รายวิชา Food and Beverage Management การจัดการอาหารและเครื่องดื่ม รายละเอียดประกอบการสอน Mock up เคาท์เตอร์บาร์ค็อกเทล คือพื้นที่จำลองบาร์เสมือนจริงสำหรับผู้สอน มีองค์ประกอบดังนี้

- เคาเตอร์บาร์ (Counter Bar) เป็นพื้นที่การให้บริการลูกค้า สำหรับวางเครื่องดื่ม และอาหาร หน้าบาร์จะมี (Stool Bar)
- พื้นที่ที่ใช้ผสมเครื่องดื่ม (Station Rail) เป็นพื้นที่สำหรับการผสมเครื่องดื่มสามารถให้ลูกค้ามองเห็นเราได้ในขณะที่กำลังผสมเครื่องดื่มอยู่ เพราะลูกค้าบางท่านเขาทราบสูตรเหล้าก็จะพยายามดูว่าเราใช้ตัว เหล้า และวิธีการผสมถูกต้องหรือไม่
- พื้นที่สำหรับโซว์เหล้าหลัก (Speed Rack) จะเป็นช่องว่าง หรือชั้นวางของก็ได้ ส่วนใหญ่คือพื้นที่ด้านหลังบาร์ มีไว้สำหรับวางเหล้าหลักที่ใช้งานเป็นประจำ (House Brandes) เพื่อสะดวกในการหยิบใช้ และเพื่อโซว์ให้ลูกค้าเห็น
- ทางระบายน้ำ (Drain Board) จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเตรียมไว้สำหรับการวางภาชนะต่างๆ มิฉะนั้นอาจจะ มีน้ำไหลตลอดเวลา และที่รองไว้สำหรับการคว่ำแก้ว หรือภาชนะอื่นๆ หลังจากที่ล้างเสร็จ
- อ่างล้างมือและอุปกรณ์ต่าง (Wash Sink) อ่างล้างสำหรับล้างอุปกรณ์ น้ำจะมีน้ำอุ่นด้วย เพื่ออนามัย และความสะอาด อาจแบ่งเป็น 2 ช่องยิ่งดี ไว้สำหรับล้างน้ำแรกและน้ำสุดท้าย และควรวางไว้ด้านซ้าย ของผู้ผสมจะดีกว่า
- ที่วางแก้ว (Glass Place) มีไว้สำหรับวางแก้วที่แห้งสนิท และพร้อมจะใช้งานได้ทุกเมื่อ ควรจะมีทั้งแบบ วางไว้ในถาดคว่ำที่วางด้านล่าง และแบบที่เป็นรางสำหรับห้อยแขวน
- ที่วางขวดน้ำเชื่อมและอุปกรณ์ต่างๆ (Cocktail Unit) ไว้สำหรับวางอุปกรณ์ต่างๆ ที่จำเป็นในการผสม เครื่องดื่ม
- ตู้แช่เย็น หรือถังน้ำแข็ง มีไว้สำหรับแช่ของต่างๆ หรือใส่น้ำแข็งเพื่อใช้งาน ควรวางไว้ด้านขวาของผู้ผสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



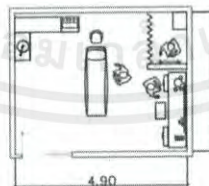
ภาพที่ 2.6 แสดงแบบมาตรฐานบาร์

- พื้นที่สำหรับผู้เรียน ประกอบด้วย
- โต๊ะยืนสำหรับวางค็อกเทลเพื่อฝึกชง
- เก้าอี้สำหรับนั่งชมการสาธิต

รายวิชา Spa Management การจัดการสปา พื้นที่ใช้สาธิตการสอนคือแบบจำลองห้องบริการสปา



Massage bed 1.60 sq.m. Service station 0.96 sq.m.



Facial treatment 19.60 sq.m.

ภาพที่ 2.7 แสดงแบบมาตรฐานห้องบริหารสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

3.1 Program

3.1.1 โรงแรมสวนดุสิต เฟลส (THE SUAN DUSIT PLACE)

ที่ตั้ง : ซอยราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ภาพที่ 3.1 ด้านหน้าโรงแรมสวนดุสิต เฟลส

ที่มา : พรศักดิ์ วงศ์ศิริ (2561)

จัดเป็นธุรกิจบริการที่ต้องมีการบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นระบบ การขยายตัวของธุรกิจโรงแรมเป็นไปอย่างต่อเนื่อง ตลอดระยะเวลา 12 ปี ที่ผ่านมา อันเป็นผลมาจากการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้ตระหนักถึงความสำคัญในการผลิตนักศึกษาโปรแกรมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโปรแกรมวิชาอื่นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรมและท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ ออกสู่ตลาดแรงงานได้เป็นอย่างดีสอดคล้องกับความต้องการ อันพึงประสงค์ของธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การสนับสนุนจากการฝึกหัดครูกระทรวงศึกษาธิการและสำนักงานงบประมาณ รวมทั้งมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตดำเนินการก่อสร้างอาคารอเนกประสงค์ปฏิบัติการวิชาชีพธุรกิจโรงแรมสวนดุสิตเฟลส เฟส 1 ขึ้น

ในปัจจุบันธุรกิจโรงแรม เป็นธุรกิจบริการที่สร้างรายได้แก่ประเทศมาก สถาบันได้ตระหนักถึงความสำคัญในการดำเนินงาน นำความรู้ความเชี่ยวชาญมาบริหารจัดการจัดการเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ตลอดจนความเจริญทางเทคโนโลยีและการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อม รวมถึงผลกระทบต่อภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน ทำให้ธุรกิจโรงแรมสวนดุสิต เฟลส ได้ขยายโรงแรมสวนดุสิต เฟลส เฟส2 เพื่อรองรับความต้องการของตลาดผู้บริโภค โดยบริหารดำเนินงานจากผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กลุ่มลูกค้าของโรงแรมสวนดุสิตเพลส: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต มี 3 กลุ่ม คือ
- 1.หน่วยงานองค์กรภาครัฐ มีจำนวนร้อยละ 35% ของลูกค้าทั้งหมด
 - 2.หน่วยงานองค์กรภาคเอกชน มีจำนวนร้อยละ 60% ของลูกค้าทั้งหมด
 - 3.บุคคลทั่วไป มีจำนวนร้อยละ 5% ของลูกค้าทั้งหมด

สาขาวิชาการโรงแรม บัณฑิตในสาขาวิชานี้สามารถประกอบอาชีพในการให้บริการ การปฏิบัติงานและ การบริหารในหน่วยงานทั้งภาครัฐ, และภาคเอกชนของธุรกิจโรงแรม ธุรกิจที่พัก และธุรกิจบริการ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยสามารถปฏิบัติงานในธุรกิจต่างๆ ได้ ดังต่อไปนี้ ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจที่พัก เช่น

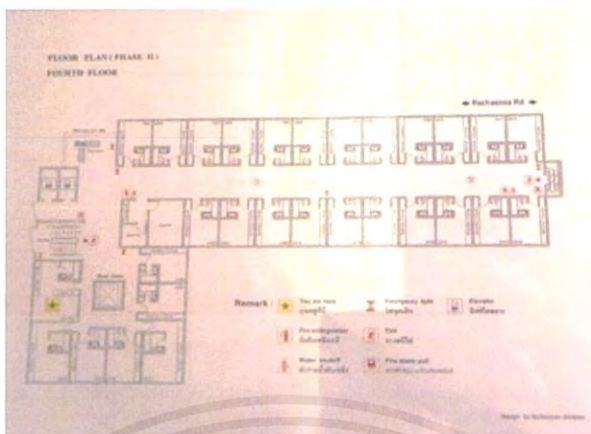
- แผนกการบริการส่วนหน้า
- แผนกการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- แผนกการบริการงานแม่บ้าน
- แผนกการตลาดและการขาย
- แผนกทรัพยากรบุคคลและฝึกอบรม
- แผนกบัญชีและการเงิน

โครงการอาคารอเนกประสงค์ปฏิบัติการวิชาชีพธุรกิจ (โรงแรมสวนดุสิต เพลส) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีระบบการจัดการและการให้บริการมาตรฐาน ISO 9001 : 2015 และยังได้รับรางวัลต่างๆ มากมาย ทั้งจากในประเทศและต่างประเทศเป็นเครื่องหมายการันตี ถึงคุณภาพการให้บริการที่ดีของโรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงแรมสวนดุสิต เพลส มีห้องพักทั้งหมด 120 ห้อง เป็นห้องเตียงคู่จำนวน 100 ห้องและห้องเตียงเดี่ยวจำนวน 20 ห้อง โดยมี 2 ราคา ดังนี้

- ห้องพักเตียงเดี่ยว 1 ท่าน ราคาห้องละ 1,000 บาทต่อคืน (รวมอาหารเช้า)
- ห้องพักเตียงคู่ 2 ท่าน ราคาห้องละ 1,200 บาทต่อคืน (รวมอาหารเช้า)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.2 ผังห้องห้อง โรงแรมดุสิตเพลส



ภาพที่ 3.3 บริเวณพักคอย หน้าห้องพักโรงแรมดุสิตเพลส



ภาพที่ 3.4 ห้องพักเตียงเดี่ยวโรงแรมดุสิตเพลส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.5 ห้องพักเตียงคู่ โรงแรมดุสิต เฟลส



ภาพที่ 3.6 ห้องพักรับรอง โรงแรมดุสิตเฟลส



ภาพที่ 3.7 ห้องน้ำภายในห้องพักโรงแรมดุสิต เฟลส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมสวนดุสิตเพลส มีห้องที่ไว้จัดบริการเพื่อการประชุม สัมมนาและงานจัดเลี้ยงที่สามารถรองรับจำนวนลูกค้าได้ตั้งแต่ 20 – 1,000 คน ทุกห้องมีอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ที่ครบครันและมีบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มบริการอาหารกลางวัน บริการอาหารเย็น บริการอาหารกล่องบริการงานมงคลสมรส เป็นต้น



ภาพที่ 3.8 บริเวณพักผ่อนและห้องประชุมโรงแรมดุสิต เพลส

ห้องอาหารดุสิตา แบ่งเป็น 2 ส่วน

- ส่วนรองรับการทานอาหารเช้า จำนวน 80 ที่นั่ง
- ส่วนรองรับลูกค้าภายนอก จำนวน 60 ที่นั่ง



ภาพที่ 3.9 ส่วนรองรับการทานอาหารเช้า โรงแรมดุสิต เพลส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คูสิตนวดแผนไทยแบ่งห้องบริการเป็น 3 ห้อง

- ห้องบริการนวดฝ่าเท้า
- ห้องบริการนวดน้ำมัน
- ห้องบริการนวดไทย



ภาพที่ 3.10 ส่วนบริการสปาโรงแรมดุสิตเพลส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงสร้างส่วนต่างๆของโรงแรมดุสิต เฟลส แบ่งเป็น

- แผนกต้อนรับส่วนหน้า
- แผนกอาหารและเครื่องดื่ม
- แผนกแม่บ้าน
- แผนกเทคนิคระบบ
- แผนกบัญชี
- แผนกกีฬาและสันทนาการ
- แผนกทรัพยากร มนุษย์และบุคคล
- แผนกรักษาความปลอดภัย
- แผนกขายและการตลาด

รูปแบบการบริการของโรงแรมดุสิตเฟลส

- บริการห้องพัก 120 ห้อง
- บริการห้องอาหาร
- บริการห้องประชุมและสัมมนา และจัดเลี้ยง
- บริการซักอบรีด
- บริการอินเทอร์เน็ต
- บริการจัดดอกไม้
- บริการฝึกอบรมงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้าน งานผลิตอาหาร และงานจัดดอกไม้และรวมถึงหลักสูตรพิเศษอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

ที่ตั้ง : 9/1 หมู่ที่ 5 ถนนพหลโยธิน อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

คณะมนุษยศาสตร์และการจัดการการท่องเที่ยว สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม ด้วยการเรียนการสอนที่เน้นความคิดสร้างสรรค์ไปใช้ในธุรกิจโรงแรม สร้างนวัตกรรมในการเรียนที่มุ่งเน้นการปฏิบัติงานจริง เทียบพร้อมด้วยเทคโนโลยีและวิทยาการอันทันสมัยในห้องปฏิบัติการต่างๆ เช่น เครื่องบินจำลอง ห้องปฏิบัติการส่วนหน้า ห้องพักมาตรฐานและห้องชุด ห้องฝึกปูเตียง ห้องจัดดอกไม้ ห้องครัว ภัตตาคาร คาเฟ่ บริษัททัวร์



ภาพที่ 3.11 ห้องเรียนทฤษฎีการปูเตียง



ภาพที่ 3.12 ห้องจำลองโรงแรมมหาวิทยาลัยกรุงเทพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.13 ห้องเรียนปฏิบัติการปูเตียง



ภาพที่ 3.14 ห้องเรียนการทำเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 เคยู โฮม เกษตรศาสตร์

ตั้ง:50 หมู่ 3 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถ.งามวงศ์วานแขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 ห้องพักได้ตกแต่งให้ดูร่วมสมัยให้ความรู้สึก สะอาด สะดวกและปลอดภัยกับผู้มาพักภายในห้องเพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันได้แก่ เครื่องปรับอากาศ, สัญญาณ Wi-Fi ในห้องพัก, โทรทัศน์, เคเบิลทีวี, ฝักบัว พร้อมเครื่องทำน้ำอุ่น, ชุดสบู และยาสระผม, โทรศัพท์, ผ้าขนหนู, ระเบียบวีวเมือง, ตู้เย็น, ไดรเปาผม, กาดัมน้ำ, พื้นที่นั่งเล่น, บริการโทรปลุกตอนเช้า, ตู้เสื้อผ้า โดยแบ่งห้องพักออกเป็น 4 รูปแบบ ได้แก่

ห้องมาตรฐาน (Standard Room)

ห้องพักขนาด 25 ตารางเมตร พร้อมระเบียบให้ท่านเห็นวิวของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้จากมุมสูง ภายในห้องพักบริการ 2 เตียงเดี่ยว สำหรับ 2 คน (รวมเด็กสูงสุด 1 คน)

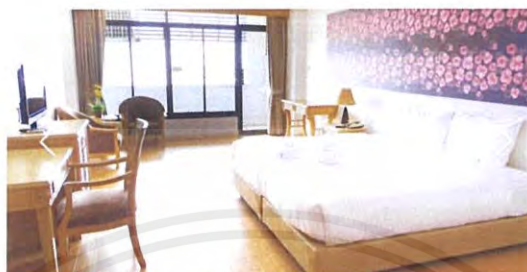


ภาพที่ 3.15 ห้องพักมาตรฐาน เคยู โฮม เกษตรศาสตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

ห้องพักขนาด 27 ตารางเมตร ซึ่งให้บริการเตียงเดี่ยว, เตียงคู่ และ 3 เตียงนอน พร้อมพื้นที่นั่งเล่น



ภาพที่ 3.16 ห้องพักดีลักซ์ เคยู โสม เกษตรศาสตร์

ห้องสวีท (Suite Room)

ห้องสวีทขนาด 52 ตารางเมตร จัดเตียงคิงไซส์ 1 เตียง สำหรับ 2 คน พร้อมโต๊ะทำงาน โซฟา



ภาพที่ 3.17 ห้องพักสวีท เคยู โสม เกษตรศาสตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องครอบครัว (Family Room)

ห้องพักแบบครอบครัวขนาด 52 ตารางเมตร จัดเตียงคิงไซส์ 1 เตียง และเตียงเดี่ยว 2 เตียง สำหรับ 4 คน พร้อมโต๊ะทำงาน โซฟา



ภาพที่ 3.18 ห้องพักครอบครัว เคยู โฮม เกษตรศาสตร์

ห้องอบรม สัมมนา

ห้องประชุมสัมมนาของเราพร้อมให้บริการลูกค้าที่ต้องการจัดงานอบรมสัมมนาตั้งแต่ 25 ถึง 300 ท่าน พร้อมบริการ Coffee Break, บุฟเฟ่ต์อาหารมื้อกลางวัน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน



ภาพที่ 3.19 การจัดโต๊ะประชุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.20 ห้องประชุมดิษยมณฑล



ภาพที่ 3. 21 ห้องพุทธชาด



ภาพที่ 3.22 ห้องลีลาวดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 สิ่งที่น่าสนใจ

ตารางที่ 3.1 มหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนการโรงแรม

กรณีศึกษา	วิเคราะห์ลักษณะผู้ใช้งาน	วิเคราะห์ลักษณะอาคาร	วิเคราะห์ลักษณะภายในอาคาร	สิ่งที่นำมาใช้ในโครงการ
1. โรงแรมดุสิต เฟส 	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานเสมือนพนักงานของโรงแรม (รับนักศึกษาฝึกได้วันละ10คน) นอกประเทศ 	<ul style="list-style-type: none"> - อาคารแบ่งเป็น 2 อาคารคือ อาคารห้องพัก และอาคาร อเนกประสงค์ 	<ul style="list-style-type: none"> - โรงแรมมีทั้งหมด 120 ห้อง - ห้องพัก 2 แบบเตียงเดี่ยว/คู่ - ห้องอาหารเช้ารองรับได้ทั้งหมด 80 ที่นั่ง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเภทห้องพัก
2. โรงแรม KU HOME 	<ul style="list-style-type: none"> - รับนักศึกษาฝึกงานจากวิทยาเขตต่างๆ/บริหารโทรมี - ประชุม-สัมมนาทางวิชาการและธุรกิจ 	<ul style="list-style-type: none"> - อาคารตึกสูงมีทั้งหมด 9 ชั้น 	<ul style="list-style-type: none"> - ห้องพักมีทั้งหมด 100 ห้อง - Standard 40 ห้อง - Deluxe 50 ห้อง - Suite 8 ห้อง - Family 2 ห้อง - ห้องประชุม 6 ห้อง 	<ul style="list-style-type: none"> - ห้องพักสำหรับผู้กระยะยาว
3. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ 	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ 	<ul style="list-style-type: none"> - อาคารสำหรับการเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> - อาคารแบ่งเป็นห้องเรียนต่างๆตามรายวิชาการเรียนการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ห้องการเรียนการสอนและห้องฝึกปฏิบัติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ข้อมูลพื้นฐาน

4.1 พฤติกรรม

4.1.1 พฤติกรรมผู้ให้บริการ

สามารถแยกได้เป็น 3 ประเภทดังนี้

4.1.1.1 ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับสมองของรีสอร์ท
เช่น ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่างๆ

4.1.1.2 เจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ทำงานภายในรีสอร์ท แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำของรีสอร์ท เช่นเจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขกเป็นต้น เจ้าหน้าที่เหล่านี้มักจะทำงานอยู่ใน Front Of The House ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ

4.1.1.3.พนักงานทั่วไป คือ พนักงานครัว พนักงานช่าง, พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานส่วนนี้จะทำงานอยู่ในส่วนของ Back Of The House

4.1.2 พฤติกรรมผู้รับบริการ

สามารถแยกได้ 2 ประเภทคือ

4.1.2.1 ผู้มาพักในรีสอร์ท หมายถึง ผู้มาใช้บริการห้องพักของรีสอร์ทอาจเป็นนักท่องเที่ยว นักธุรกิจ หรือผู้มาพักผ่อนเป็นครอบครัว โดยทั่วไปแบ่งสามารถแบ่งประเภทได้ดังนี้

1) F.I.T. (FREE LANCE INDIVIDUAL TRAVELLER) โดยมากจะมาเป็นส่วนตัว โดยทำการ RESERVATION ผ่านทาง TOUR AGENCY หรือมาพักเอง โดยตัวเองเป็นผู้เลือกมาพักรีสอร์ทนี้เอง

2) GROUP TOUR เป็นประเภทที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 15-30 คนโดยผ่าน TOUR AGENCY

3) G.I.T (GROUP INDIVIDUAL TRAVELLER) หมายถึงพวกที่จัดเป็นกลุ่มเอง ประมาณ 7-15 คนโดยมากแล้วจะเป็นนักท่องเที่ยว

4) COMMERCIAL เป็นแขกประเภทที่มาทำธุรกิจ หรือมาประชุม สัมมนาต่างๆ

4.1.2.2 ผู้มาใช้บริการร่วม

1) ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนาต่างๆ วางหมายกำหนดเป็นทางการ

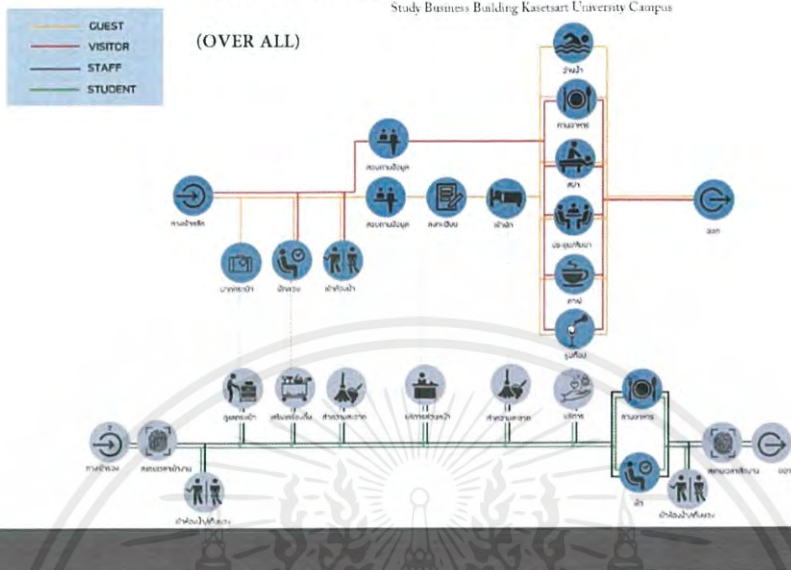
2) ผู้มาใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ เช่น งานประชาสัมพันธ์งานเลี้ยงแต่งงาน

เป็นต้น

3) บุคคลทั่วไประดับต่างๆ ซึ่งสามารถเข้ามาจับจ่าย รับประทานอาหารในรีสอร์ทได้ หรือผู้ใช้ สถานที่รีสอร์ทเป็นที่นัดพบติดต่อ

USER BEHAVIOR

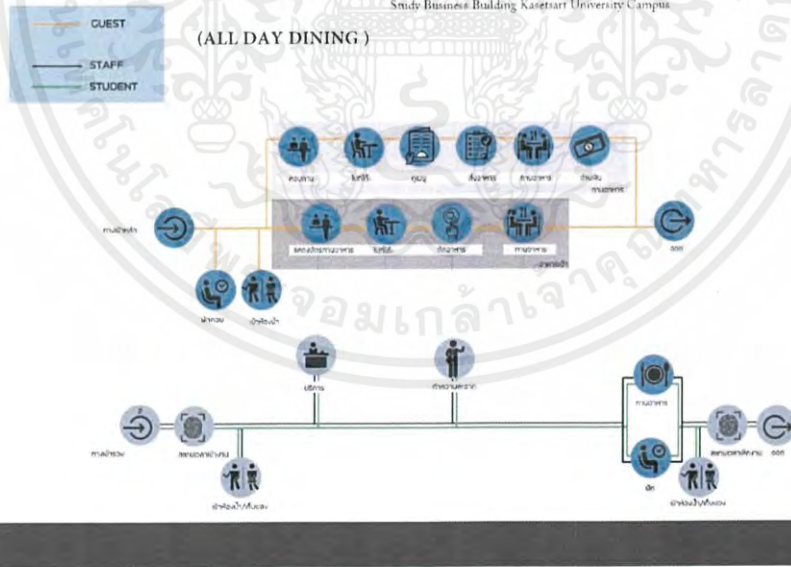
Study Business Building Kasetsart University Campus



ภาพที่ 4.1 พฤติกรรมผู้งาน : ผังโดยรวม

USER BEHAVIOR

Study Business Building Kasetsart University Campus



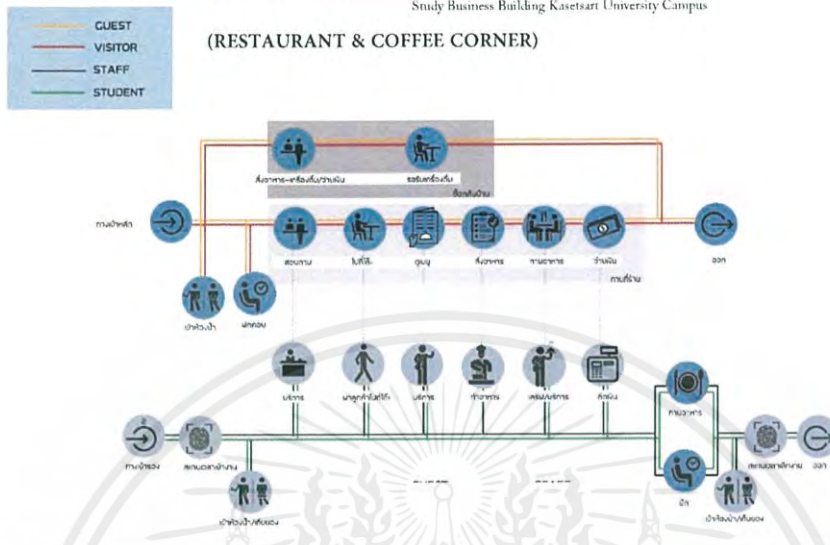
ภาพที่ 4.2 พฤติกรรมผู้งาน : ผัง All day dining

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

USER BEHAVIOR

Study Business Building Kasetsart University Campus

(RESTAURANT & COFFEE CORNER)

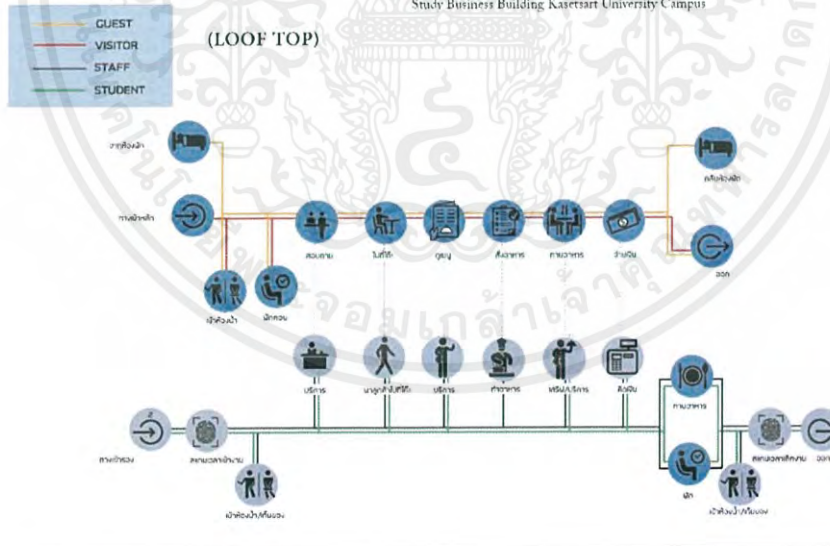


ภาพที่ 4.3 พฤติกรรมผู้ใช้งาน : ร้านอาหารและกาแฟ

USER BEHAVIOR

Study Business Building Kasetsart University Campus

(LOOF TOP)

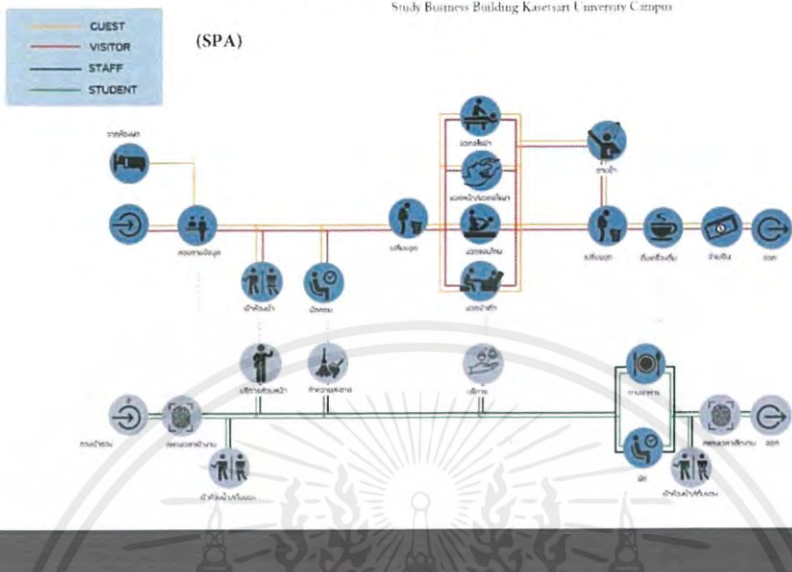


ภาพที่ 4.4 พฤติกรรมผู้ใช้งาน : ร้านอาหารบนดาดฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

USER BEHAVIOR

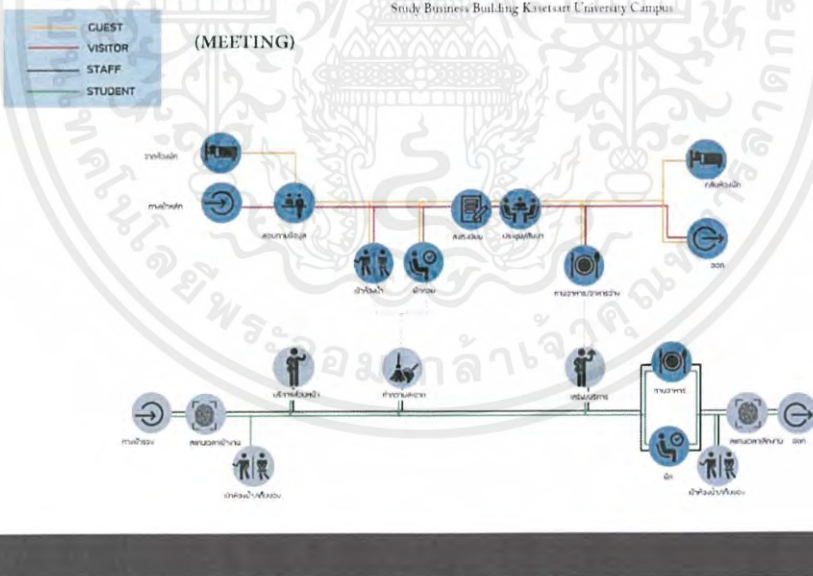
Study Business Building Kasetsart University Campus



ภาพที่ 4.5 พฤติกรรมผู้ใช้งาน : สปา

USER BEHAVIOR

Study Business Building Kasetsart University Campus

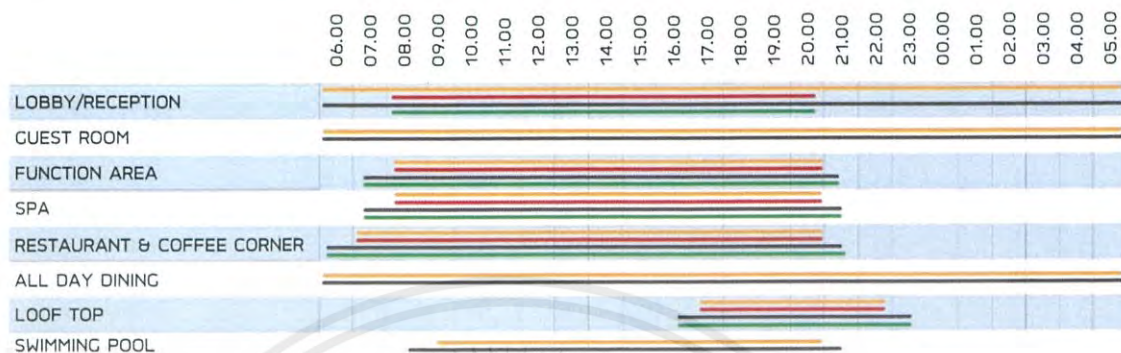


ภาพที่ 4.6 พฤติกรรมผู้ใช้งาน : ห้องประชุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.3 การบริหารจัดการทรัพยากร

ตาราง 4.1 แสดงเวลาเปิด-ปิด ทั้งหมดของโครงการ



— GUEST — STAFF
— VISITOR — STUDENT

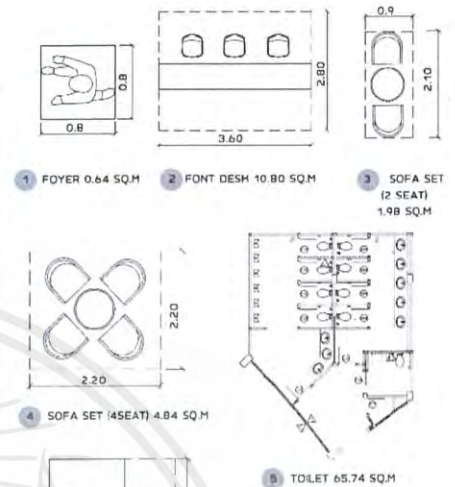
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.4 พื้นที่ที่ต้องการ

ตาราง 4.2 Area requirement Lobby

(LOBBY)

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
FOYER (50%GUEST)	0.64	100	64.0	Human dimension 1
FRONT DESH	10.80	1	10.80	Human dimension 2
SOFA SET (2 SEAT)	1.98	2	3.96	Case Study 3
SOFA SET (4 SEAT)	4.84	2	9.68	Case Study 4
TOILET	65.74	1	65.74	Case Study 5
BELL BOY STATION	2.80	1	2.80	Human dimension 6
TOTAL			157.16	
CIRCULATION 30%			47.15	
AREA REQUIREMENT TOTAL			204.31	

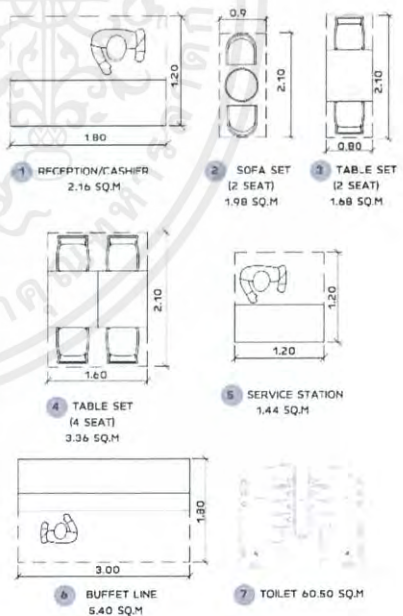


1 FOYER 0.64 SQ.M
2 FRONT DESH 10.80 SQ.M
3 SOFA SET (2 SEAT) 1.98 SQ.M
4 SOFA SET (4SEAT) 4.84 SQ.M
5 TOILET 65.74 SQ.M
6 BELL BOY STATION 2.80 SQ.M

ตาราง 4.3 Area requirement All-day dining

(ALL DAY DINING)

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
RECEPTION/CASHIER	2.16	1	2.16	Neufert Arch. data 1
WAITING AREA	1.98	2	3.96	Neufert Arch. data 2
TABLE SET (2SEAT)	1.68	5	8.40	Case Study 3
TABLE SET (4SEAT)	3.36	10	33.6	Case Study 4
SERVICE STATION	1.44	2	2.88	Neufert Arch. data 5
BUFFET LINE	5.40	3	16.2	Human dimension 6
HITCHEN			21.96	30% OF AREA
STORAGE			4.39	20% OF HITCHEN
TOTAL			93.55	
CIRCULATION 30%			28.07	
AREA REQUIREMENT TOTAL			121.62	



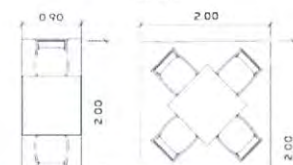
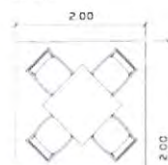
1 RECEPTION/CASHIER 2.16 SQ.M
2 SOFA SET (2 SEAT) 1.98 SQ.M
3 TABLE SET (2 SEAT) 1.68 SQ.M
4 TABLE SET (4 SEAT) 3.36 SQ.M
5 SERVICE STATION 1.44 SQ.M
6 BUFFET LINE 5.40 SQ.M
7 TOILET 60.60 SQ.M

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 4.4 Area requirement all-day dining

(RESTAURANT & COFFEE CORNER)

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
COUNTER BAR/ CASHIER/ STORAGE	30.00	1	30.00	Human dimension ①
TABLE SET (2SEAT)	1.68	12	20.16	Case Study ②
TABLE SET (4SEAT)	3.36	14	47.04	Case Study ③
BAHERY SHOW CASE	1.80	1	1.80	Case Study ④
MAIN KITCHEN		1	29.7	30% OF DINING
STORAGE			5.94	20% OF HITCHEN
TOILET	60.50	1	60.50	⑤
TOTAL			195.14	
CIRCULATION 30%			58.54	
AREA REQUIREMENT TOTAL			253.68	

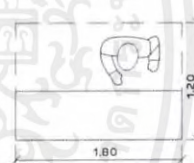
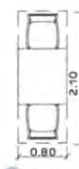
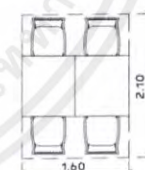
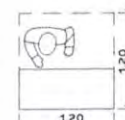
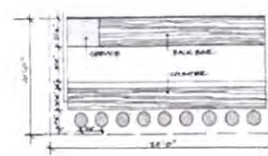
① COUNTER BAR/CASHIER
30 SQM② TABLE SET (2SEAT)
1.68 SQM③ TABLE SET (4SEAT)
4.00 SQM④ BAHERY SHOW CASE
1.80 SQM

⑤ TOILET 60.50 SQM

ตาราง 4.5 Area requirement rooftop

(LOOF TOP)

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
RECEPTION/CASHIER	2.16	1	2.16	Neufert Arch. data ①
TABLE SET (2SEAT)	1.68	12	20.16	Case Study ②
TABLE SET (4SEAT)	3.36	14	47.04	Case Study ③
SERVICE STATION	1.44	2	2.88	Neufert Arch. data ④
COUNTER BAR	12.90	1	12.90	Human dimension ⑤
TOILET	60.50	1	60.50	Case Study ⑥
HITCHEN			25.54	30% OF AREA
STORAGE			5.1	20% OF HITCHEN
TOTAL			176.28	
CIRCULATION 30%			52.88	
AREA REQUIREMENT TOTAL			229.16	

① RECEPTION/CASHIER
2.16 SQM② TABLE SET
(2 SEAT)
1.68 SQM③ TABLE SET
(4 SEAT)
3.36 SQM④ SERVICE STATION
1.44 SQM

⑥ TOILET 60.50 SQM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 4.6 Area requirement spa

(SPA)

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	16.20	1	16.20	Neufert Arch. data ①
SOFA SET	8.64	2	17.28	Human dimension ②
SERVICE STATION	0.96	16	1.44	Case study ③
THAI MASSAGE	6.15	8	49.2	Case study ④
OIL MASSAGE	6.15	8	49.2	Case study ⑤
SAUNAROOM	4.60	2	9.20	Case study ⑥
FACIAL TREATMENT	19.60	2	39.2	Case study ⑦
FOOT MASSAGE	2.5	6	15	Case study ⑧
TOILET/CHANGING	38.19	2	76.38	Case study ⑨
STAFF&STORAGE 30%			81.93	
CIRCULATION			106.5	
AREA REQUIREMENT TOTAL			461.53	

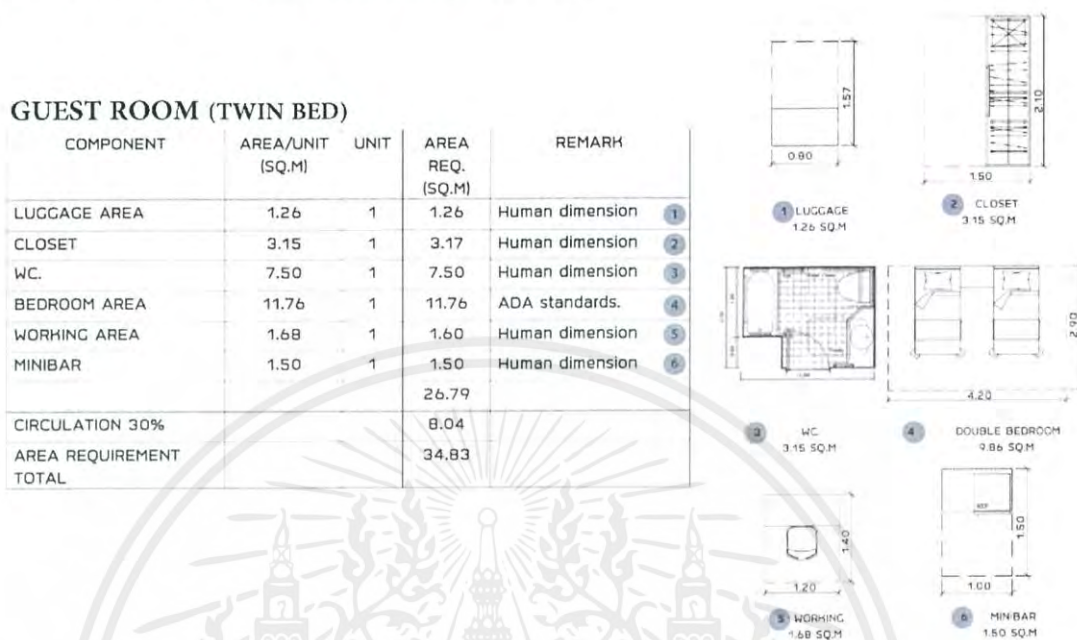
ตาราง 4.7 Area requirement Guest Room (Double bed)

GUEST ROOM (DOUBLE BED)

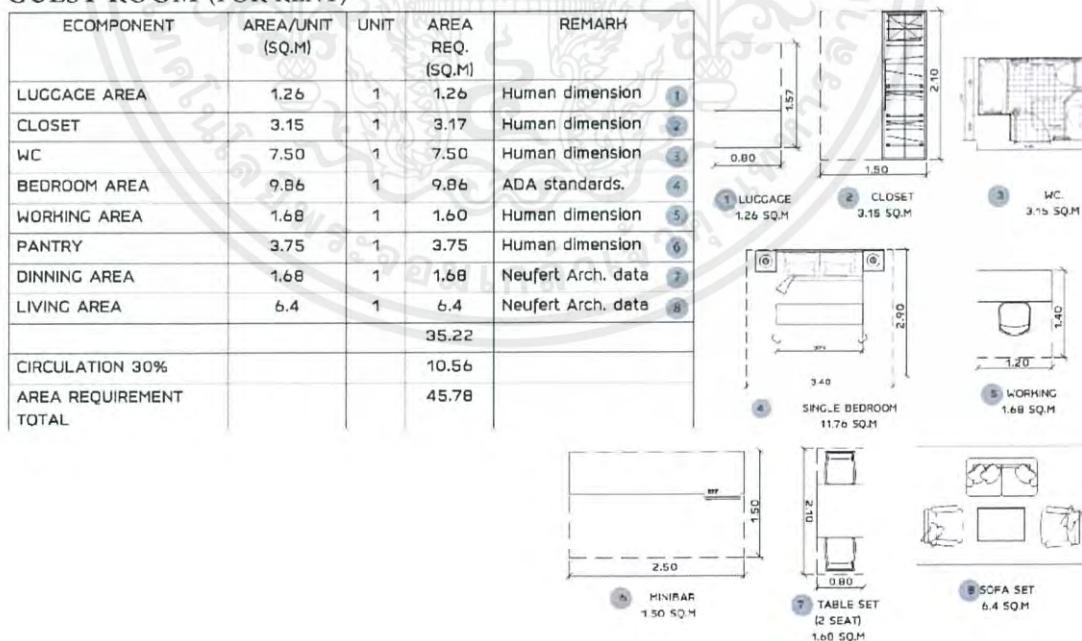
COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
LUGGAGE AREA	1.26	1	1.26	Human dimension ①
CLOSET	3.15	1	3.17	Human dimension ②
WC.	7.50	1	7.50	Human dimension ③
BEDROOM AREA	9.86	1	9.86	ADA standards. ④
WORKING AREA	1.68	1	1.60	Human dimension ⑤
MINIBAR	1.50	1	1.50	Human dimension ⑥
TOTAL			24.89	
CIRCULATION 30%			7.46	
AREA REQUIREMENT TOTAL			32.35	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 4.8 Area requirement Guest Room (Twin Bed)



ตาราง 4.9 Area requirement Guest Room (Room for Rent)

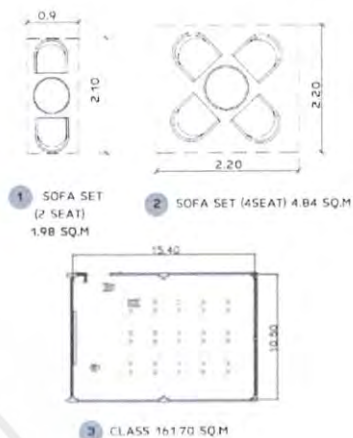
GUEST ROOM (FOR RENT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 4.10 Area requirement Function Area

FUNCTION AREA

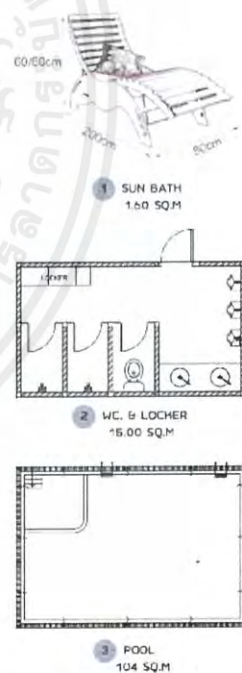
COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
SOFA SET (2 SEAT)	1.98	2	3.96	Case study ①
SOFA SET (4 SEAT)	4.84	2	9.68	Case study ②
STAGE	15.00	1	15.00	Case study
FUNCTION ROOM	425.3	1	425.3	Case study
FUNCTION ROOM(CLASS)	161.70	1	161.70	Case study ③
SERVICE STATION	1.44	2	2.88	Neufert Arch. data
			618.52	
CIRCULATION			185.56	
AREA REQUIREMENT TOTAL			804.08	



ตาราง 4.11 Area requirement Swimming Pool

SWIMMING POOL

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	UNIT	AREA REQ. (SQ.M)	REMARK
SUN BATH	1.60	6	12.8	Case study ①
WC.&LOCHER	15.00	2	30	②
POOL	104	1	104	③
			146.8	
CIRCULATION			44.04	
AREA REQUIREMENT TOTAL			190.84	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

4.2.1 สภาพแวดล้อมภายใน



ภาพที่ 4.7 สภาพแวดล้อมภายในโครงการ

4.2.2 วัสดุภายใน



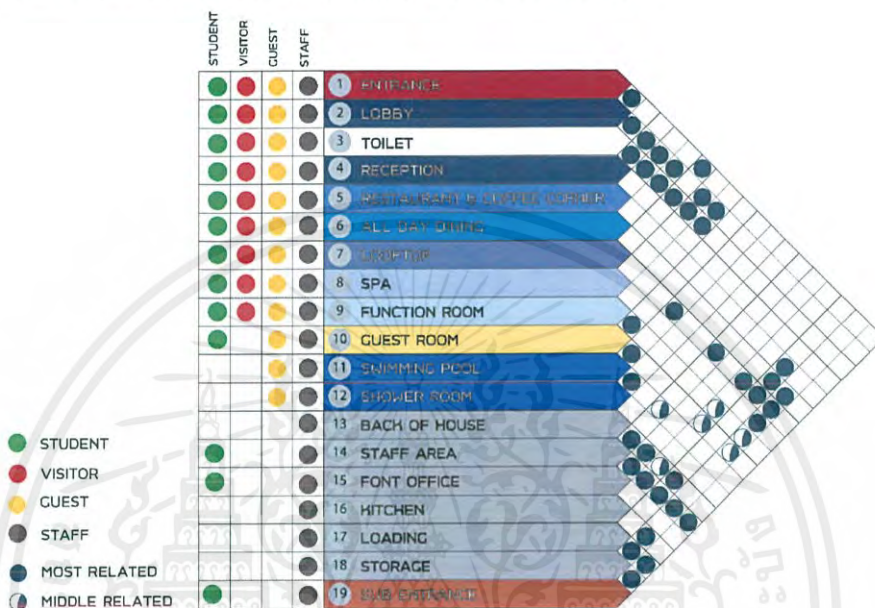
ภาพที่ 4.8 วัสดุภายในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

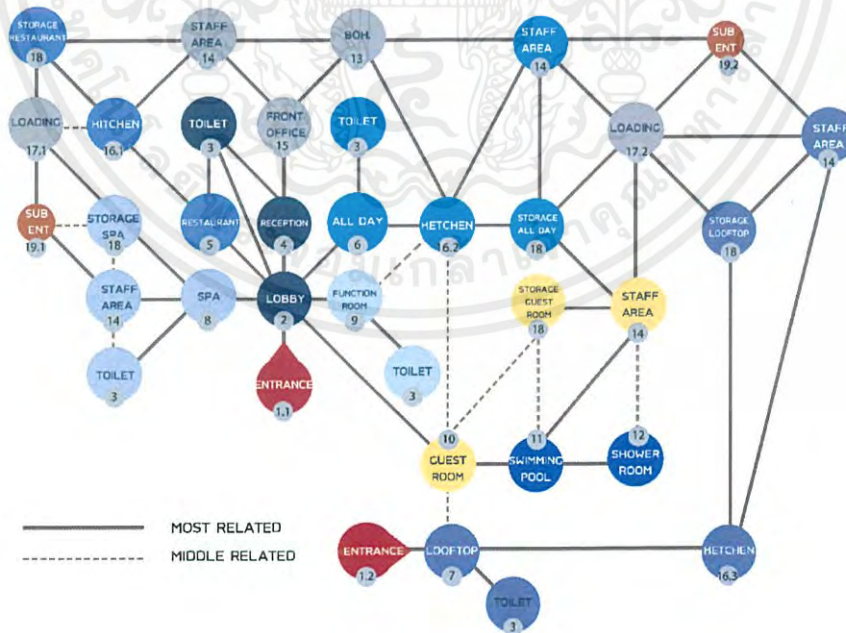
บทที่ 5

5.1 การวิเคราะห์

5.1.1 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์พื้นที่ (Relation Matrix)



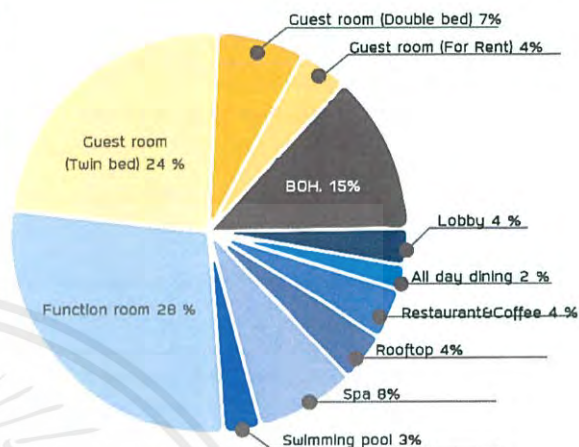
5.1.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์พื้นที่ (Bubble Diagram)



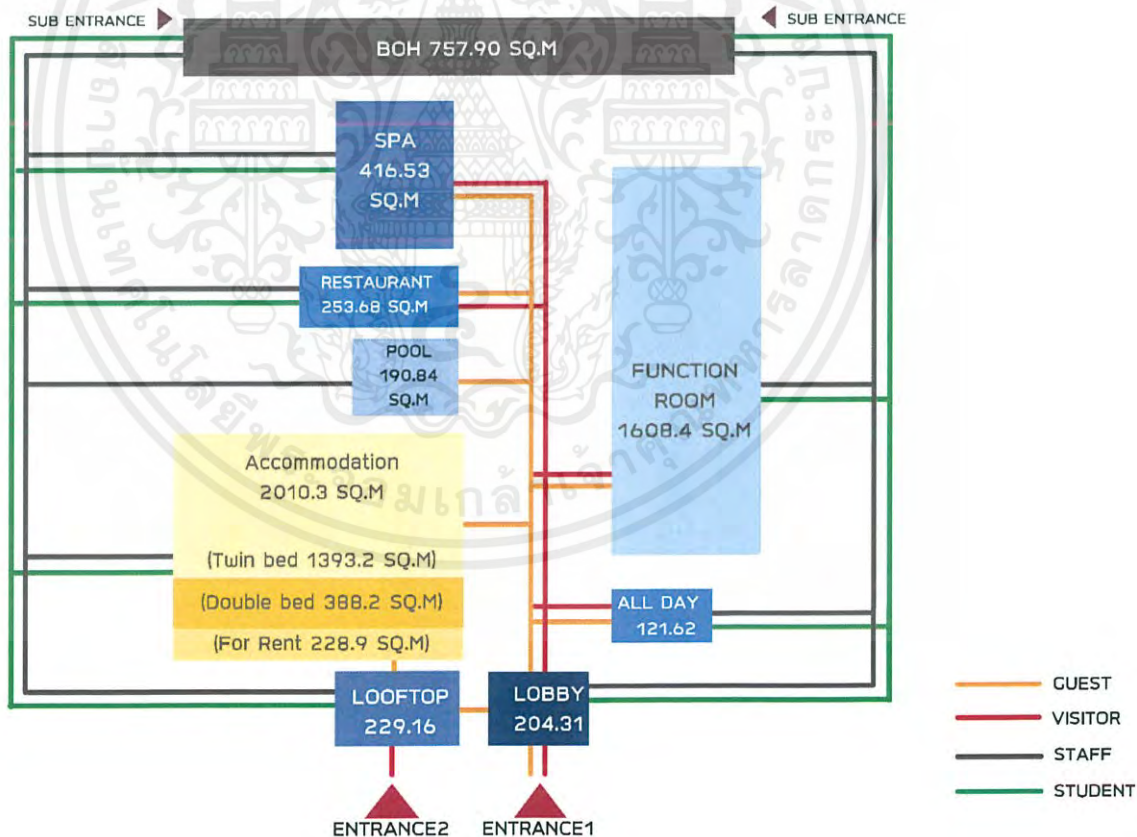
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ (Pie Chart)

ELEMENT	AREA (SQ.M)	PERCENTAGE
Lobby	204.31	4%
All day dining	121.62	2%
Restaurant & Coffee Corner	253.68	4%
Looftop	229.16	4%
Spa	461.53	8%
Swimming pool	190.84	3%
Function room 804.2x2	1608.4	28%
GUEST ROOM (Twin bed) 34.83 x 40 room	1393.2	24%
GUEST ROOM (Double bed) 32.35 x 12 room	388.2	7%
GUEST ROOM (For Rent) 45.78 x 8 room	228.9	4%
BOH. 15% of area	757.90	13%
Total	5810.61	100%

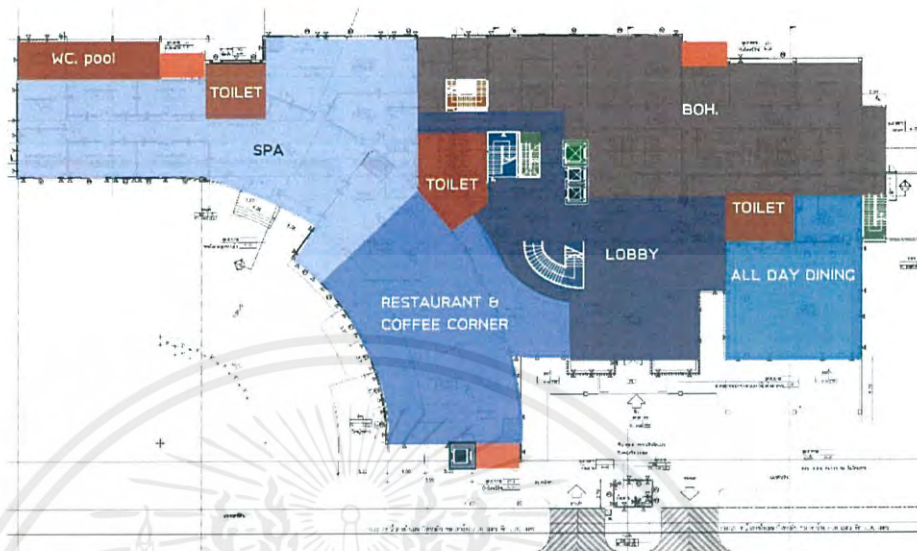


5.1.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของขนาดพื้นที่ (Function Diagram)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.5 การแบ่งเขตพื้นที่ (Zoning)

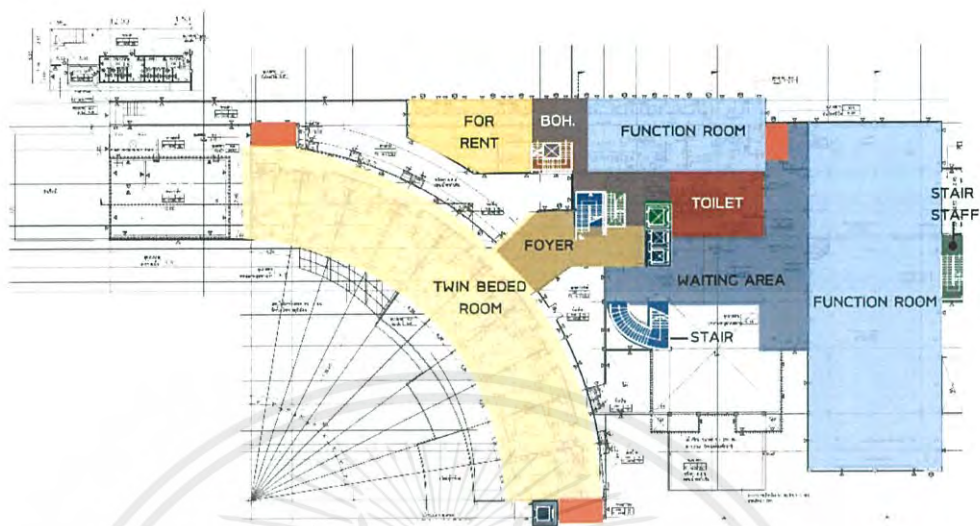


ภาพที่ 5.1 Zoning 1st floor



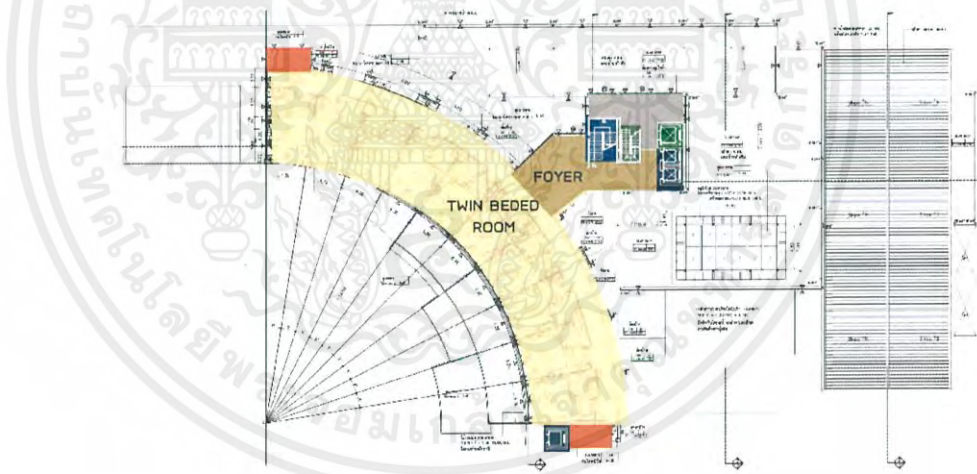
ภาพที่ 5.2 Zoning 2nd floor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FIRE ESCAPE

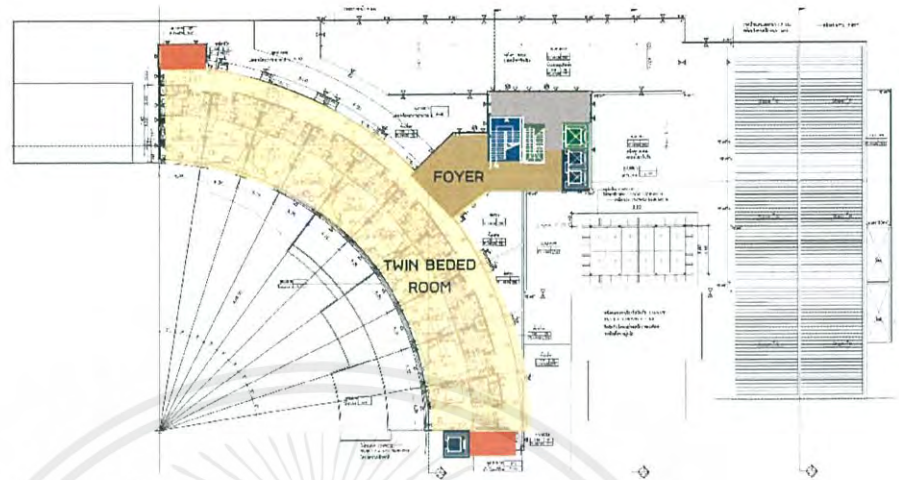
ภาพที่ 5.3 Zoning 3rd floor



FIRE ESCAPE

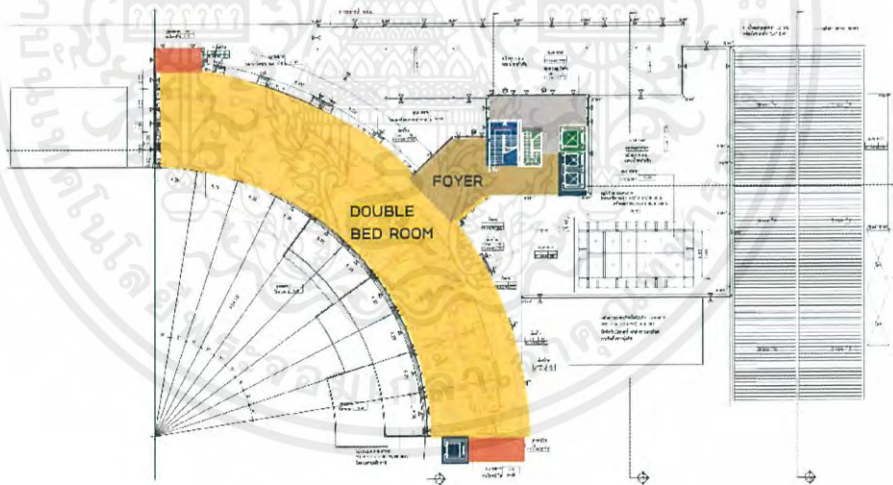
ภาพที่ 5.4 Zoning 4th floor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FIRE ESCAPE

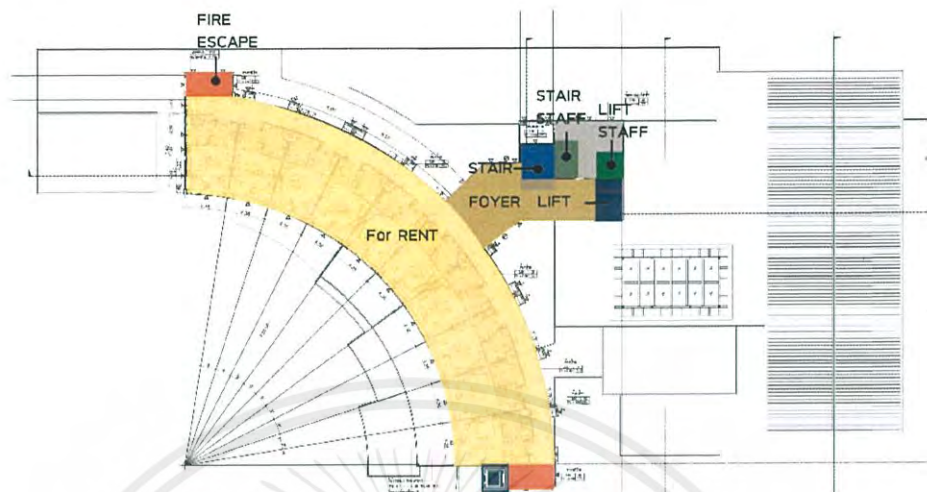
ภาพที่ 5.5 Zoning 5th floor



FIRE ESCAPE

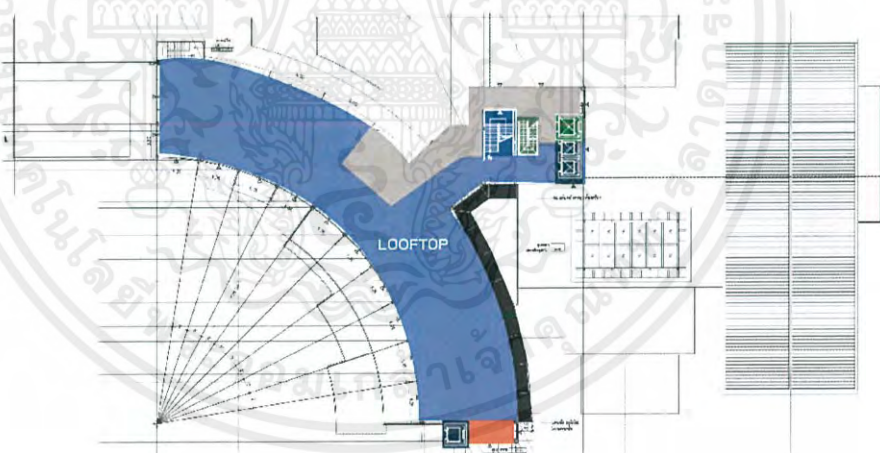
ภาพที่ 5.6 Zoning 6th floor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FIRE ESCAPE

ภาพที่ 5.7 Zoning 7th floor



FIRE ESCAPE

ภาพที่ 5.8 Zoning Looftop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

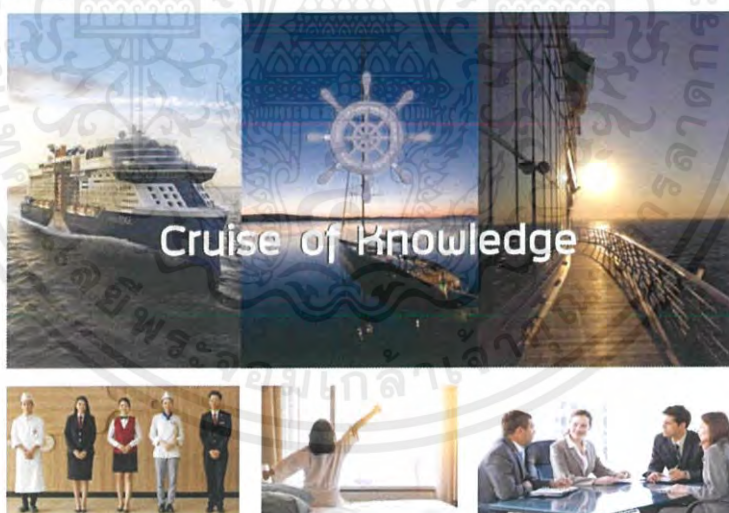
5.2 แนวคิดการออกแบบ

5.2.1 ที่มาของการออกแบบ



ภาพที่ 5.9 ภาพที่มาของการออกแบบ
ที่มาของการออกแบบมาจากตรา พังงา และสีฟ้า น้ำทะเล ซึ่งเป็นประจำองค์กรคือ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศรีราชา จึงเกิดเป็น แนวคิด เรือแห่งการเรียนรู้

5.2.2 แนวคิดการออกแบบ



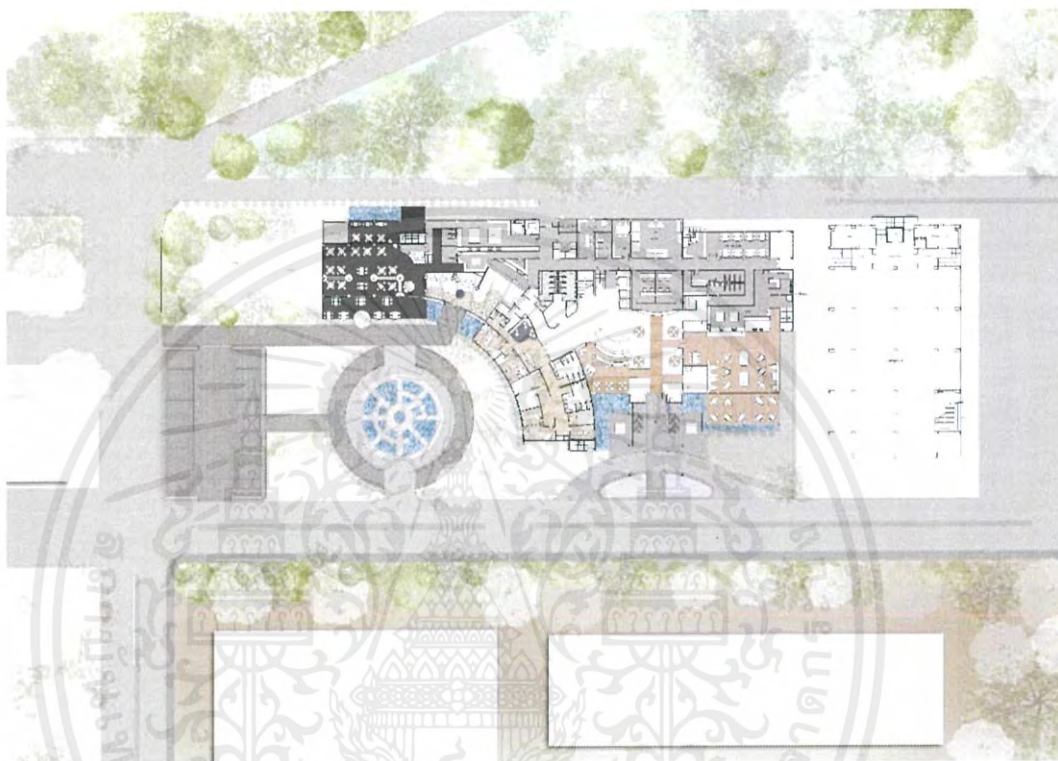
ภาพที่ 5.10 ภาพแนวคิดการออกแบบ

แนวคิดการออกแบบคือเรือแห่งการเรียนรู้เรือลำนี้จะเป็นทั้งเรือแห่งการเรียนรู้ เรือแห่งการพักผ่อน และเรือแห่งการพบปะสังสรรค์ นำไปสู่การออกแบบพื้นที่ในส่วนต่างๆของอาคารธุรกิจศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

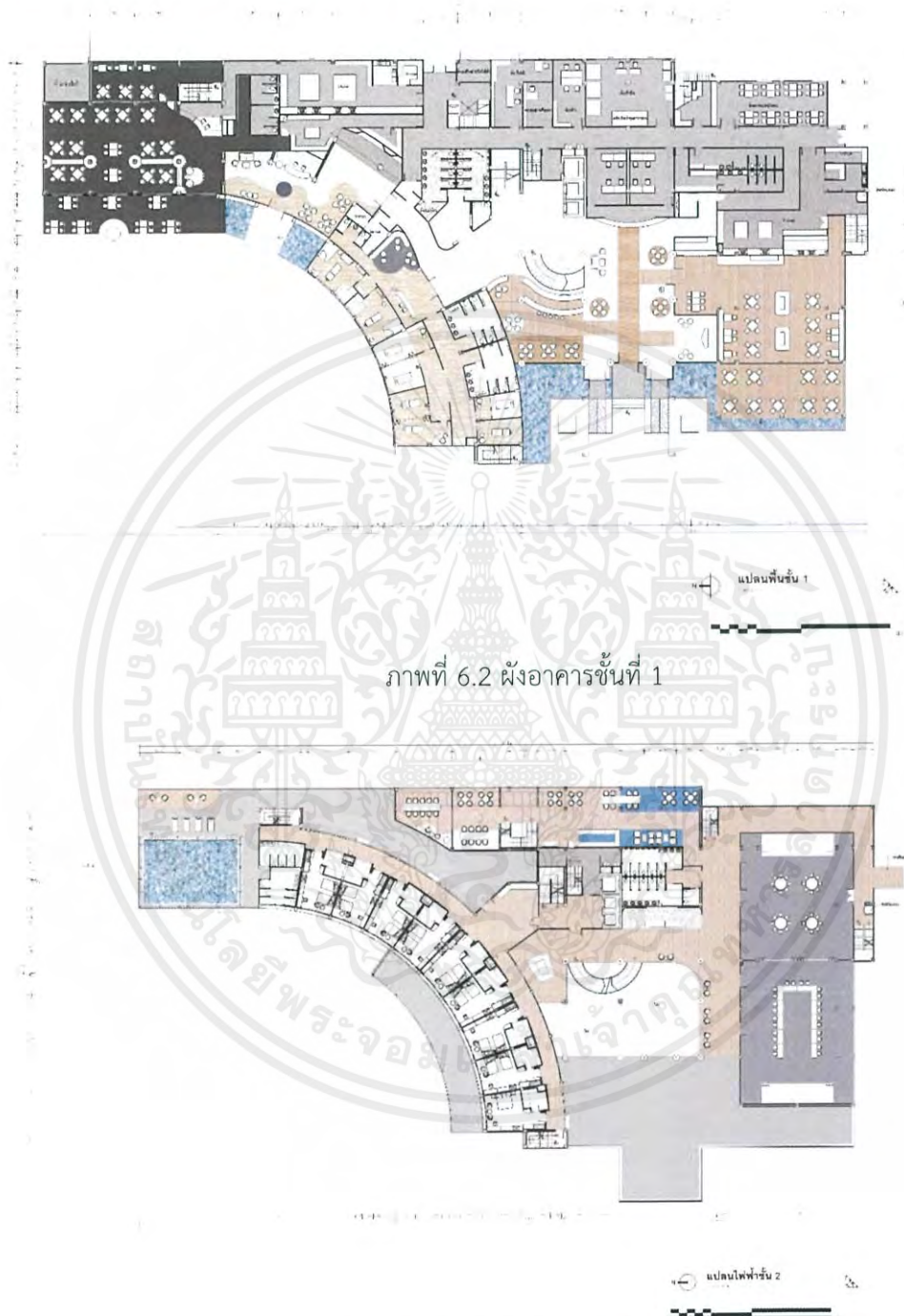
6.1 ผังบริเวณของโครงการ



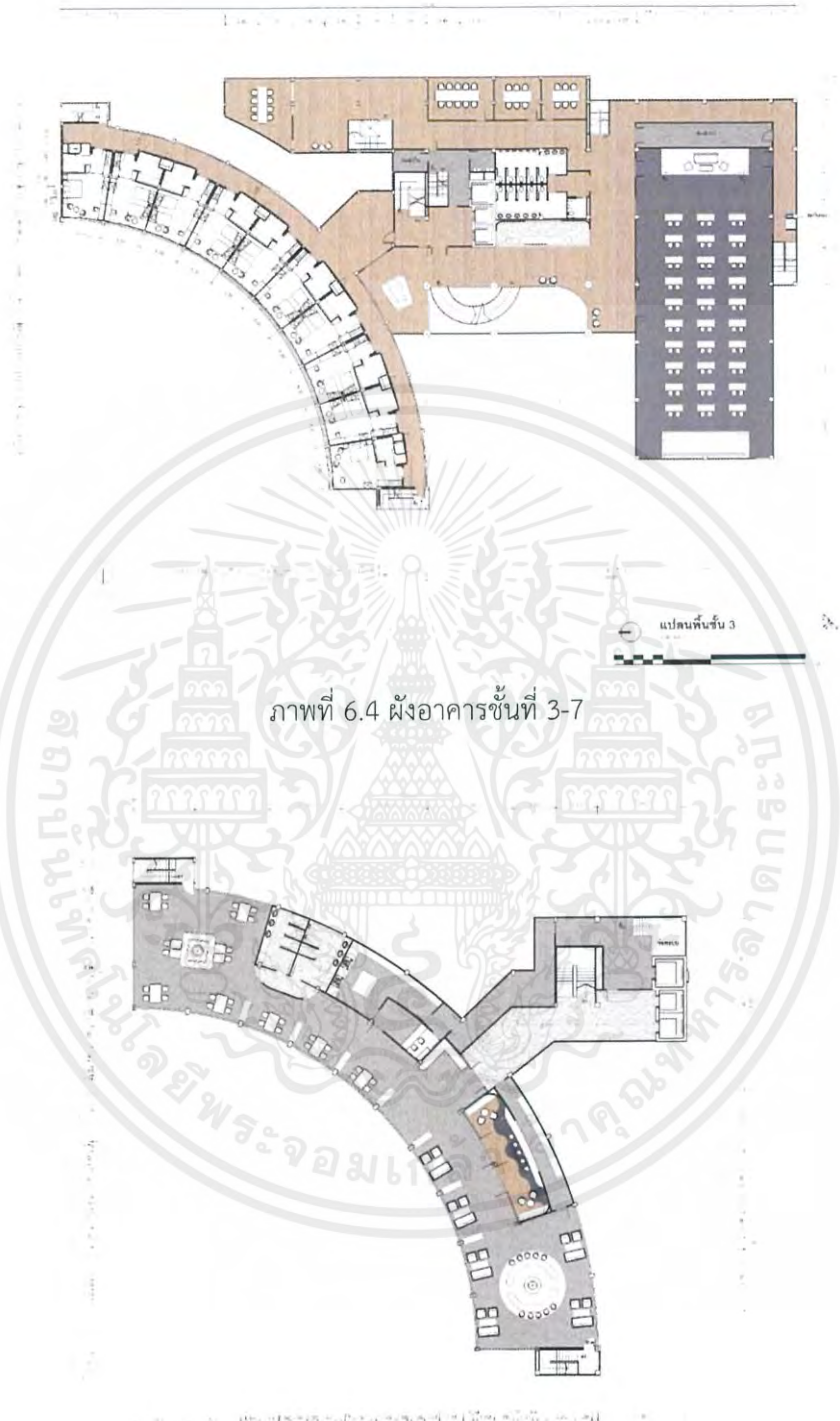
ภาพที่ 6.1 ผังบริเวณโดยรอบของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

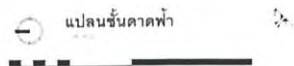
6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ (Furniture Layout)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.4 ผังอาคารชั้นที่ 3-7



ภาพที่ 6.5 ผังอาคารชั้นคาเฟ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.6 แพลนห้องพัก Deluxe Plan A



ภาพที่ 6.7 แพลนห้องพัก Deluxe Plan B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.8 แปลนห้องพัก Deluxe Plan C



ภาพที่ 6.9 แปลนห้องพัก Junior Suite Plan

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.10 แพลนห้องพัก Grand Suite Plan

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 ผังไฟฟ้าของอาคารโครงการ

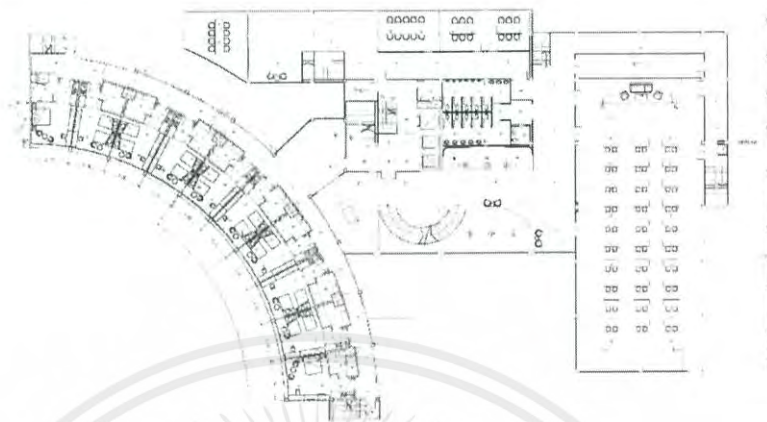


ภาพที่ 6.11 ผังไฟฟ้าและฝ้าอาคารชั้นที่ 1



ภาพที่ 6.12 ผังไฟฟ้าและฝ้าอาคารชั้นที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.13 ผังไฟฟ้าและผังอาคารชั้นที่ 3

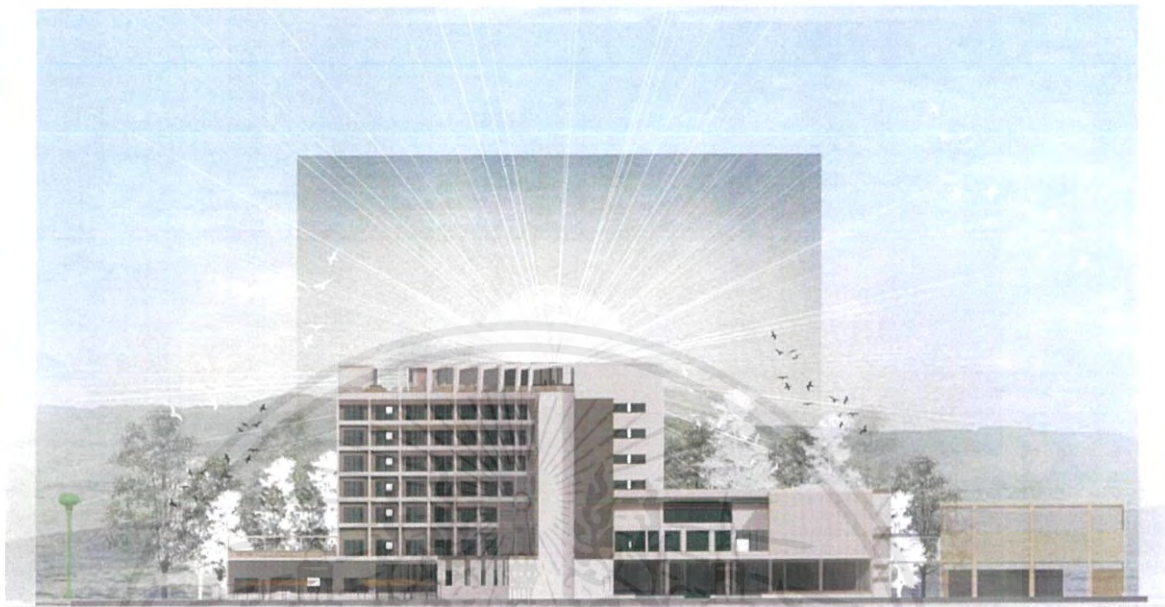


↻ แบนไฟฟ้าชั้นที่ ดาดฟ้า

ภาพที่ 6.14 ผังไฟฟ้าและผังอาคารชั้นที่ ดาดฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4 รูปด้านของอาคาร (Elevation)

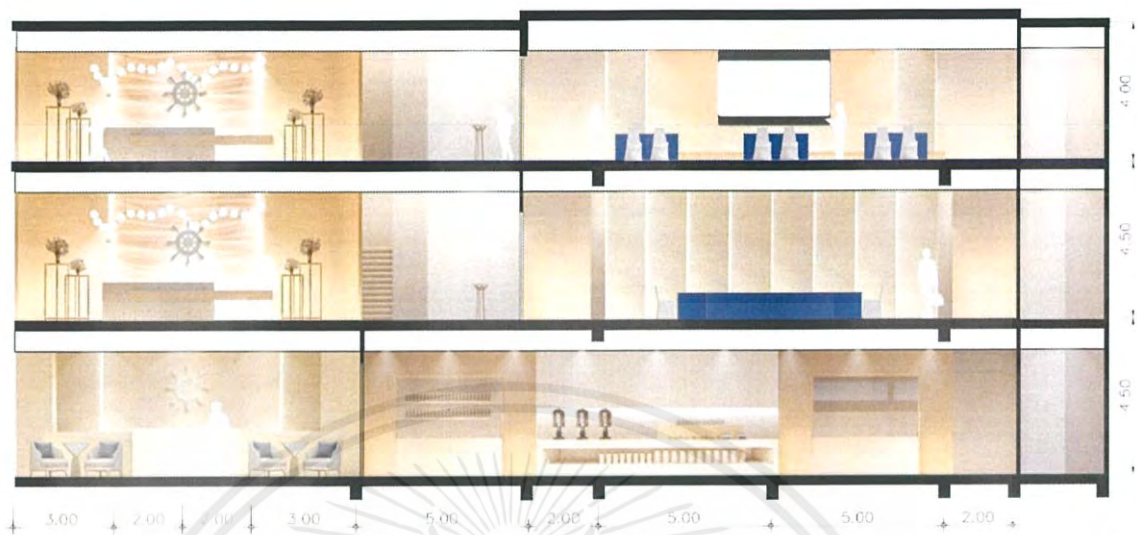


ภาพที่ 6.15 Elevation A

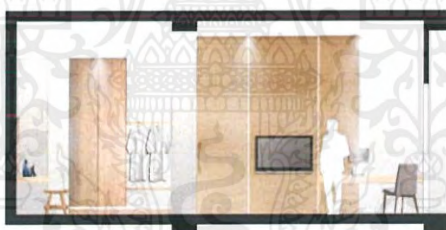


ภาพที่ 6.16 Elevation B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.17 Section 1



ภาพที่ 6.18 Section 2



ภาพที่ 6.19 Section 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ



ภาพที่ 6.20 ทัศนียภาพภายในบริเวณโถงต้อนรับ



ภาพที่ 6.21 ทัศนียภาพภายในบริเวณ Lobby Lounge

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.22 ทรรศนียภาพภายในบริเวณ all-day Dining



ภาพที่ 6.23 ทรรศนียภาพภายในบริเวณ Lobby Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.24 ทักษณียภาพภายในบริเวณห้อง Spa



ภาพที่ 6.25 ทักษณียภาพภายในบริเวณห้อง Café

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.26 ทักษะภาพภายในบริเวณ Reception Restaurant & Café



ภาพที่ 6.27 ทักษะภาพภายในบริเวณ Restaurant

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.28 ทศนียภาพภายในบริเวณ Restaurant



ภาพที่ 6.29 ทศนียภาพภายในบริเวณ Pre-Function Area

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.30 ทักษิณภาพภายในบริเวณ Pre-Function Area



ภาพที่ 6.31 ทักษิณภาพภายในบริเวณ Meeting Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.32 ทศนียภาพภายในบริเวณห้องพัก



ภาพที่ 6.33 ทศนียภาพภายในบริเวณห้องนั่งเล่นภายในห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.34 ทศนียภาพภายในบริเวณสระว่ายน้ำ

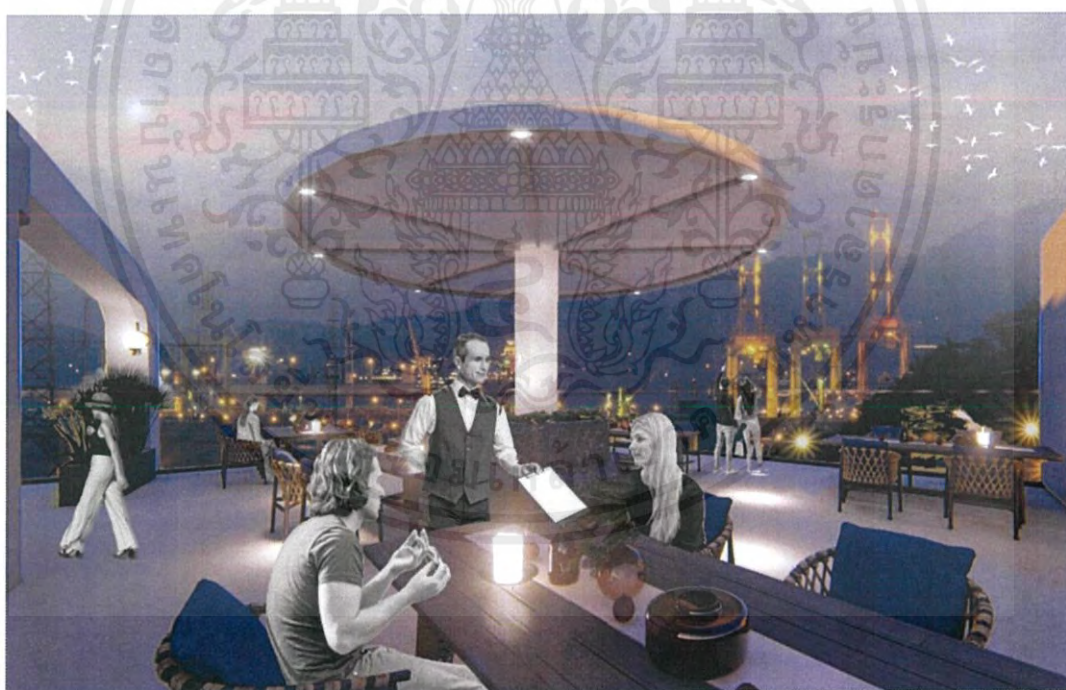


ภาพที่ 6.35 ทศนียภาพภายในบริเวณ Student Lounge

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.36 ทศนียภาพภายในบริเวณ Student Lounge



ภาพที่ 6.37 ทศนียภาพบริเวณร้านอาหารบนดาดฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.38 ทศนียภาพภายในร้านอาหารบนดาดฟ้า



ภาพที่ 6.39 ทศนียภาพบริเวณร้านบาร์บนดาดฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- กรุงเทพฯธุรกิจ.(2562).ดร.บุษย์ศักดิ์ สุภสร ผู้ว่าการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) แฉลงทิศทางการส่งเสริมการท่องเที่ยว ประจำปี 2562.สืบค้นจาก <https://www.bangkokbiznews.com/pr/detail/60853>
- คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา.(2562).ข้อมูลเกี่ยวกับคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา.สืบค้นจาก <http://www.src.ku.ac.th/index.php?iPage=info/dep/ms>
- จังหวัดชลบุรี.(2562).ข้อมูลจังหวัดชลบุรี.สืบค้นจาก http://www.chonburi.go.th/website/about_chonburi/about5
- ธนาคารแห่งประเทศไทย.(2562).ทิศทางเศรษฐกิจปี 2562.สืบค้นจาก https://www.bot.or.th/Thai/BOT_Magazine/Pages/CoverStory0162.aspx?fbclid=IwAR3rItAUbl8ISxQilnsNC7aSkoWLV1ZuzDlBzEg2ND_70ikRG6oVf2gGAKs.
- มาตรฐานที่พักประเภทโรงแรม.(2562).ข้อมูลโรงแรม.สืบค้นจาก <http://www.thaihotels.org>
- KU Home.(2562).ข้อมูลโรงแรมมหาวิทยาลัยเกษตร.สืบค้นจาก <https://www.kuhomekasetart.com/rooms>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

อาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา (SH ARCHITECT.CO.,LTD.)

ออกแบบโดยคำนึงถึงสภาวะแวดล้อมรอบๆ อาคารซึ่งประกอบไปด้วยภูมิประเทศซึ่งเป็นภูเขาและป่าไม้ ทางผู้ออกแบบจึงมีแนวความคิดที่จะนำลักษณะสำคัญของธรรมชาติมาใช้ในการออกแบบ เช่นการใช้วัสดุธรรมชาติเช่นหินอ่อนและไม้ธรรมชาติซึ่งอุปมาเหมือนกับภูเขาและป่าไม้โดยรอบ

นอกจากนี้ทางผู้ออกแบบยังคำนึงถึงตัวงานสถาปัตยกรรมเดิมของอาคาร เช่นการใช้แสงแสงธรรมชาติ และยังผสมผสานกับแสงสังเคราะห์ให้กลมกลืนไปด้วยกัน สไตล์ของการออกแบบเฟอร์นิเจอร์ลอยตัวและ Built In นั้นเป็นการผสมผสานระหว่างงานออกแบบสมัยใหม่กับแบบคลาสสิกซึ่งทำให้รูปแบบโดยรวมของโครงการออกมาไม่อ่อนหรือแข็งกระด้างจนเกินไปในขณะเดียวกันก็ยังคงความมีเสน่ห์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสดงหลักฐานการอนุญาตใช้อาคาร

วันที่ 13 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2562

เรื่อง อนุญาตให้ใช้แบบแปลนอาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

เรียน หัวหน้าภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ตามหนังสือ ที่ อว7003(3)/0159 ลงวันที่ 27 มีนาคม 2562 เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ให้กับนักศึกษา นำแบบแปลนไปใช้เพื่อประกอบการศึกษาค้นคว้าทำวิทยานิพนธ์นั้น บัดนี้ข้าพเจ้า ผศ.ดร.อรรธิกา พังงา ตำแหน่ง อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา อนุญาต ให้นางสาวเสาวนีย์ ตีตัญญูชาติ ใช้แบบแปลนอาคารธุรกิจศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา เพื่อประกอบการศึกษาค้นคว้าทำวิทยานิพนธ์ เท่านั้น

แสดงความนับถือ



(ผศ.ดร.อรรธิกา พังงา)

อาจารย์ประจำภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้