

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน  
คำเมือง รีสอร์ทและโรงเรียนสอนทำอาหารไทย จังหวัดเชียงราย  
INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN PROPOSAL PROJECT FOR  
KHAM MUANG RESORT AND THAI COOKING SCHOOL CHIANG RAI



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต  
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในคำเมืองรีสอร์ตและโรงเรียนสอนทำอาหารไทย
นักศึกษา	นางสาวจงกชกร บุญดี
รหัสประจำตัว	58020113
หลักสูตร	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
พ.ศ.	2562
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชาติ ภาสวร

### บทคัดย่อ

กระแสความนิยมอาหารไทยในกลุ่มผู้คนนั้นมีมากมายในปัจจุบัน เนื่องมาจากมีนโยบายและการเผยแพร่วัฒนธรรมทางด้านอาหารไปสู่สากล โดยผ่านการ ททท.(การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย) ทำให้ชาวต่างชาติมีโอกาสได้ลิ้มลองอาหาร จนเป็นที่นิยมในหมู่มา

นอกจากนี้ชาวต่างชาติผู้ที่อาชีพเกี่ยวข้องกับในวงการอุตสาหกรรมอาหาร (Food industry) ต่อส่วนหนึ่งอันมีผลมาจากการได้มีโอกาสเข้าร่วม นิทรรศการอาหาร ตามวาระต่างๆ ที่จัดขึ้นในประเทศต่างๆ เหล่านี้ สะท้อนให้เห็นถึงกระแสความสนใจอาหารไทยเป็นอย่างมาก ดังนั้นการจัดให้มีการอบรมส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทย จะช่วยถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตการกินอยู่ของคนไทยโดยเฉพาะ การเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง การเลือกเครื่องเทศ เครื่องเคียง เทคนิคการปรุงอาหารไทยต่างๆ การแต่งสำหรับอาหารด้วยความพิถีพิถัน ถูกปาก และเข้ากับรสนิยมของคนไทย จะนำมาซึ่งการต่อยอดสร้างสรรค์ เมนูต่างๆ ผ่านขั้นตอนกระบวนการอบรม เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทย แก่ผู้สนใจ รวมถึงชาวต่างชาติที่มาเรียนรู้และทำกิจกรรมในระหว่างการทำท่องเที่ยว

โครงการเสนอแนะคำเมืองรีสอร์ตและโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ซึ่งเป็นการเสนอแนะแนวคิดในการอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมของความเป็นไทยด้านอาหาร โดยการผนวกกับการให้บริการสถานที่พักค้างแรมเข้าด้วยกัน เพื่อที่ผู้มาพักอาศัยจะได้พักค้างแรม ควบคู่กับการสอนทำอาหารได้ในเวลาเดียวกัน นอกจากนี้ยังเพิ่มโอกาสในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในอาณาบริเวณใกล้เคียงของโครงการได้อีกด้วย

**คำสำคัญ:** โรงเรียนสอนทำอาหารไทย รีสอร์ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

COPYRIGHT 2019

FACULTY OF ARCHITECTURE

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต  
(สถาปัตยกรรมภายใน)

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

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบบัณฑิตวิทยาลัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี

ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุมพร มุรพันธ์

รองประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชาติ ภาสวร

กรรมการ

รองศาสตราจารย์ น้ำอ้อย สายหู

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาติ ภาสวร

กรรมการและเลขานุการ

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชาติ ภาสวร)

อาจารย์ที่ปรึกษาบัณฑิตวิทยาลัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชาติ ภาสวร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และคณาจารย์ประจำภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิทยานิพนธ์ ผู้ศึกษาจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และขอขอบคุณผู้ให้ข้อมูลทุกคนสำหรับคำแนะนำและความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านในการทำวิทยานิพนธ์นี้ ขอขอบคุณน้ำเต้ที่คอยให้คำปรึกษาตั้งแต่เริ่มแรก สอบถามและหาอาคารให้ ขอขอบคุณน้ำป๋อง นายสมเกียรติ ตระกูลบุญ วสท.578 สำหรับการสนับสนุนให้นำอาคารมาใช้ในวิทยานิพนธ์ของดิฉัน ขอขอบคุณพี่น้องรหัส 07 พี่หมูแดง พี่จีที่คอยสอบถาม ขอขอบคุณข้อมูลจากพี่แบมบี้, พี่ตาต้า สายโค, พี่มาย พี่กราฟ ที่ให้ข้อมูลวิทยานิพนธ์มาศึกษา ขอขอบคุณ คุณบีม และอัฟฟาฟที่ตอบข้อความอยู่เสมอ รวมทั้งกลุ่มเพื่อน มณและแพรว ขอขอบคุณครอบครัวสำหรับการให้กำลังใจตลอดเวลาที่ผ่านมาและพี่ชาย บิดา และ มารดาที่นั่งอยู่เป็นเพื่อนทุกกลางคืน คอยพาไปผ่อนคลายและทานอาหาร

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบิดามารดา และครอบครัว ซึ่งเปิดโอกาสให้ได้รับการศึกษาเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา นอกจากนี้ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจผู้วิจัยเสมอมา

จงกชกร บุญดี

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	I
กิตติกรรมประกาศ.....	II
สารบัญ.....	III
สารบัญตาราง.....	V
สารบัญภาพ.....	VI
บทที่ 1.....	12
1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญโครงการ.....	12
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	14
1.3 กลุ่มเป้าหมาย.....	14
1.4 ภาพลักษณ์โครงการ.....	14
1.5 สถานที่ตั้งของโครงการ.....	14
1.6 ลักษณะอาคารภายในโครงการ.....	20
1.7 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ.....	36
บทที่ 2.....	39
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ.....	39
2.2 ข้อมูลพื้นฐานของอาหารไทย.....	47
2.3 รายละเอียดและข้อกำหนดต่างๆ.....	51
2.4 สายการบริหาร อัตรากำลัง และหน้าที่บุคลากร.....	54
บทที่ 3.....	57
3.1 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ.....	57
บทที่ 4.....	88
4.1 ประเภทของผู้เข้าใช้โครงการ.....	88

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 กิจกรรมและพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ .....	88
4.3 พื้นที่ที่ต้องการ .....	95
บทที่ 5.....	98
5.1 สภาพแวดล้อมภายในโครงการ.....	98
5.2 การวิเคราะห์ .....	104
บทที่ 6.....	108
6.1 ผังโครงการ .....	109
6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ.....	110
6.3 ผังฝ้าเพดานและอุปกรณ์ไฟฟ้า .....	115
6.4 รูปตัดอาคารของโครงการ .....	119
6.5 รูปทัศนียภาพโครงการ.....	123
6.6 ภาพไอโซเมตริก(Isometric).....	135
6.7 ภาพวัสดุตัวอย่าง .....	136
บรรณานุกรม .....	137
ภาคผนวก.....	138

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตาราง 1.1 ตารางแสดงการเปรียบเทียบข้อพิจารณาและสรุปผลที่ตั้งโครงการที่เหมาะสมที่สุด .....	17
ตาราง 1.2 ตารางแสดงการเปรียบเทียบข้อพิจารณาและสรุปผลอาคารที่เหมาะสมที่สุด .....	27
ตาราง 1.3 แสดงวัตถุประสงค์ กิจกรรม และองค์ประกอบของโครงการ .....	36
ตาราง 1.4 แสดงขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ .....	36
ตาราง 2.1 แสดงการแบ่งส่วนงานดังนี้ .....	55
ตาราง 3.1 แสดงข้อสรุปของกรณีเปรียบเทียบทั้ง 2 ที่กล่าวมาดังนี้ .....	72
ตาราง 3.2 แสดงหัวข้อที่เรียนในคลาสสอนทำอาหารไทย .....	74
ตาราง 3.3 แสดงตารางเวลาของหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหารแซ่บอีหลีดังนี้ .....	79
ตาราง 3.4 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สพื้นฐาน 1 วัน โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชายดีดังนี้ .....	81
ตาราง 3.5 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สพื้นฐาน 2 ชั่วโมง โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชายดีดังนี้ .....	81
ตาราง 3.6 9 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สพื้นฐาน 3 วัน โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชายดีดังนี้ .....	82
ตาราง 3.7 แสดงตารางการเรียนของโรงเรียนบลูอีเลฟเฟ่น .....	85
ตาราง 3.8 แสดงหลักสูตรของกรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหารวันดี .....	85
ตาราง 3.9 แสดงเกณฑ์การได้ใบประกาศนียบัตรของโรงเรียน .....	86
ตาราง 3.10 แสดงข้อสรุปของกรณีเปรียบเทียบทั้ง 4 ที่กล่าวมาดังนี้ .....	86
ตาราง 3.11 แสดงกิจกรรมคอร์สสอนทำอาหาร 1 วัน .....	87
ตาราง 3.12 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สสอนทำอาหาร 8 วัน .....	87

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
รูป 1.1 แสดงตำแหน่งและขอบเขตพื้นที่ A.....	16
รูป 1.2 แสดงตำแหน่งและขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ B.....	16
รูป 1.3 แสดงตำแหน่งและขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ C.....	16
รูป 1.4 ทิศเหนือติดกับบ้านพักสวัสดิการ ลักษณะวรรณกรูป.....	18
รูป 1.5 ทิศใต้ติดกับแม่น้ำกก.....	18
รูป 1.6 ทิศตะวันออกติดกับพื้นที่เปล่า.....	18
รูป 1.7 ทิศตะวันตกติดกับบ้านชาวบ้าน.....	19
รูป 1.8 แสดงเส้นทางเข้าถึงโครงการ.....	19
รูป 1.9 แสดงทัศนียภาพบริเวณสระน้ำ และอาคาร A.....	20
รูป 1.10 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร C.....	21
รูป 1.11 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร B.....	21
รูป 1.12 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร D.....	21
รูป 1.13 แสดงทัศนียภาพภายใน ห้องอาคาร A.....	22
รูป 1.14 แสดงทัศนียภาพภายใน ห้องอาคาร C.....	22
รูป 1.15 แสดงทัศนียภาพภายใน ห้องอาคาร B.....	22
รูป 1.16 แสดงทัศนียภาพภายนอก B.....	23
รูป 1.17 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคารใหญ่ B.....	23
รูป 1.18 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคารวิลล่า B.....	24
รูป 1.19 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร B.....	24
รูป 1.20 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนรีเซปชัน B.....	24
รูป 1.21 แสดงทัศนียภาพภายในห้องอาหาร B.....	25
รูป 1.22 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร C.....	25
รูป 1.23 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร C.....	26
รูป 1.24 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร C.....	26
รูป 1.25 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร C.....	26
รูป 1.26 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร C.....	27
รูป 1.27 แสดงผังบริเวณของประเสนัน.....	28

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูป 1.28 แสดงแปลนอาคาร A.....	28
รูป 1.29 แสดงแปลนอาคาร B.....	29
รูป 1.30 แสดงแปลนอาคาร C.....	29
รูป 1.31 แสดงแปลนอาคาร D.....	30
รูป 1.32 แสดงแปลนอาคาร E.....	30
รูป 1.33 แสดงแปลนอาคาร F.....	31
รูป 1.34 แสดงรูปด้านอาคาร A.....	31
รูป 1.35 แสดงรูปด้านอาคาร B.....	32
รูป 1.36 แสดงรูปด้านอาคาร C.....	32
รูป 1.37 แสดงรูปด้านอาคาร D.....	32
รูป 1.38 แสดงรูปด้านอาคาร E.....	33
รูป 1.39 แสดงรูปด้านอาคาร F.....	33
รูป 1.40 แสดงรูปตัดอาคาร A.....	34
รูป 1.41 แสดงรูปตัดอาคาร B.....	34
รูป 1.42 แสดงรูปตัดอาคาร C.....	34
รูป 1.43 แสดงรูปตัดอาคาร E.....	35
รูป 1.44 แสดงรูปตัดอาคาร F.....	35
รูป 2.1 การจัดองค์กรโรงแรมตามหน้าที่ปฏิบัติงาน.....	54
รูป 2.2 แสดงสายการบริหารและอัตรากำลังของโครงการ.....	56
รูป 3.1 แสดง Masterplan raya heritage hotel.....	58
รูป 3.2 แสดง plan 1 floor & zoning.....	58
รูป 3.3 แสดง plan 2 floor & zoning.....	59
รูป 3.4 แสดง plan 3 floor & zoning.....	59
รูป 3.5 แสดงโถงทางเข้าโถงต้อนรับและคอร์ทกลาง.....	59
รูป 3.6 แสดงรีเซปชันและโถงทางเดินทอดยาวไปถึงริมน้ำปิง.....	60
รูป 3.7 แสดงทัศนียภาพภายใน บ้านท่า (Bar).....	60
รูป 3.8 แสดงทัศนียภาพภายใน ร้านอาหารคู่ข้าว.....	60
รูป 3.9 แสดงทัศนียภาพภายนอก และสระน้ำกลางแจ้ง.....	61
รูป 3.10 แสดงทัศนียภาพห้อง Kraam pool suites.....	62
รูป 3.11 แสดงทัศนียภาพห้อง Rin terrace suites.....	62

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูป 3.12 แสดงทัศนียภาพห้อง Huen Bon Suites .....	63
รูป 3.13 แสดงทัศนียภาพ ลานชา.....	64
รูป 3.14 แสดงทัศนียภาพ ไหว่่าน สปา.....	64
รูป 3.15 แสดงผังแนวคิดของ veranda resort.....	66
รูป 3.16 แสดงทัศนียภาพจากทางเข้า.....	66
รูป 3.17 แสดง Site analysis veranda resort .....	66
รูป 3.18 Master plan veranda resort .....	67
รูป 3.19 Zoning veranda resort.....	67
รูป 3.20 แสดงภาพด้านหน้าและภายนอก courtyard.....	68
รูป 3.21 แสดงทัศนียภาพภายใน ล็อบบี้ และ ศาลาพักผ่อนกลางแจ้ง.....	68
รูป 3.22 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร guest room และภายในห้อง .....	68
รูป 3.23 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร villa .....	69
รูป 3.24 แสดงทัศนียภาพภายในห้อง และด้านหน้าอาคาร villa .....	69
รูป 3.25 แสดงทัศนียภาพ outdoor veranda spa.....	70
รูป 3.26 แสดงทัศนียภาพภายนอก สระกลางแจ้ง และ ร้านอาหาร The high room .....	70
รูป 3.27 แสดงทัศนียภาพภายนอก ร้านอาหารระเบียงชา.....	71
รูป 3.28 bubble diagram ของ veranda resort.....	71
รูป 3.29 แสดง zoning ของอาคาร 12 ชั้น 6 และ องค์ประกอบเชิงพื้นที่ .....	75
รูป 3.30 แสดงผังองค์กรและอัตรากำลัง มหาลัยสวนดุสิต.....	78
รูป 3.31 แสดงพื้นที่ zoninging ของโรงเรียนสอนทำอาหาร zaab e ree .....	80
รูป 3.32 แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนสอนทำอาหารแซ่บอิหลี.....	81
รูป 3.33 แสดงทัศนียภาพห้องเรียนเล็ก โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชายดี .....	83
รูป 3.34 แสดง Zoning ของห้องเรียนเล็ก โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชายดี .....	84
รูป 4.1 แสดงตารางเวลาคอร์สสอนทำอาหาร .....	88
รูป 4.2 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ .....	89
รูป 4.3 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Lobby.....	89
รูป 4.4 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการภายในโรงแรม.....	90
รูป 4.5 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ Functional Room .....	90
รูป 4.6 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Allday Dinning.....	91
รูป 4.7 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Coffee shop.....	91

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูป 4.8 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Restaurant.....	92
รูป 4.9 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Bar.....	92
รูป 4.10 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Fitness .....	93
รูป 4.11 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Spa .....	93
รูป 4.12 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Thai Cooking School .....	94
รูป 4.13 แสดงช่วงเวลาการเข้าใช้งานของพื้นที่ต่างๆ .....	94
รูป 5.1 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งอาคาร .....	104
รูป 5.2 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่(Relation Matrix และBubble Diagram) .....	104
รูป 5.3 แสดงการวิเคราะห์ขนาดพื้นที่(Pie Chart).....	105
รูป 5.4 แสดงการวิเคราะห์ความสำคัญและขนาดของพื้นที่(Functional Diagram).....	106
รูป 5.5 แสดงการแบ่งเขตพื้นที่ (Zonning).....	106
รูป 5.6 แสดงแนวคิดในการออกแบบ.....	106
รูป 6.1 แสดงผังของโครงการ .....	109
รูป 6.2 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของ Lobby .....	110
รูป 6.3 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของ Functiona Room.....	110
รูป 6.4 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของ Allday Dinning .....	111
รูป 6.5 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1 ของ บาร์แอนด์ เรสเตอ์รอง.....	111
รูป 6.6 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 2 ของ บาร์แอนด์ เรสเตอ์รอง.....	112
รูป 6.7 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1 ของ โรงเรียนสอนทำอาหารไทย .....	112
รูป 6.8 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของสปา .....	113
รูป 6.9 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของห้องพัก สแตนดาร์ดท .....	113
รูป 6.10 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของห้องพัก ดีลักซ์.....	114
รูป 6.11 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของห้องพักวิลล่า .....	114
รูป 6.12 แสดงผังฝ้าเพดานของ Lobby.....	115
รูป 6.13 แสดงผังฝ้าเพดานของ Function Room.....	115
รูป 6.14 แสดงผังฝ้าเพดานของ Allday Dinning.....	116
รูป 6.15 แสดงผังฝ้าเพดานของ Bar and Restaurant 1 <sup>st</sup> Floor .....	116
รูป 6.16 แสดงผังฝ้าเพดานของ Bar and Restaurant 2 <sup>nd</sup> Floor .....	116
รูป 6.17 แสดงผังฝ้าเพดานของ โรงเรียนสอนทำอาหารไทย .....	117
รูป 6.18 แสดงผังฝ้าเพดานของ Spa.....	117

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูป 6.19 แสดงผนังฝ้าเพดานของ ห้องพักสแตนดาร์ด ชั้น 1.....	117
รูป 6.20 แสดงผนังฝ้าเพดานของห้องพักสแตนดาร์ด ชั้น 2.....	118
รูป 6.21 แสดงผนังฝ้าเพดานของห้องพักดีลักซ์.....	118
รูป 6.22 แสดงผนังฝ้าเพดานของห้องพักวิลล่า.....	118
รูป 6.23 แสดงรูปตัดอาคาร Lobby .....	119
รูป 6.24 แสดงรูปตัดอาคาร Function Room.....	119
รูป 6.25 แสดงรูปตัดอาคาร Allday Dinning.....	120
รูป 6.26 แสดงรูปตัดอาคาร Bar and Restaurant .....	120
รูป 6.27 แสดงรูปตัดอาคาร Thai cooking School.....	121
รูป 6.28 แสดงรูปตัดอาคาร Spa .....	121
รูป 6.29 แสดงรูปตัดอาคาร ห้องพัก Standard Type.....	122
รูป 6.30 แสดงรูปตัดอาคาร ห้องพัก Delux Type.....	122
รูป 6.31 แสดงรูปตัดอาคารห้องพัก Villa Type.....	123
รูป 6.32 แสดง ผนังโครงการ และ Zonning .....	124
รูป 6.33 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Reception .....	125
รูป 6.34 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Waiting Area .....	125
รูป 6.35 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Allday Dinning .....	126
รูป 6.36 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Allday Dinning 2.....	126
รูป 6.37 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Function Room .....	127
รูป 6.38 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Reception Thai Cooking School.....	128
รูป 6.39 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Cooking Class Room .....	128
รูป 6.40 แสดงทัศนียภาพภายใน ส่วน Bar And Restaurant ชั้น 1 .....	129
รูป 6.41 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Bar And Restaurant ชั้น 1 .....	129
รูป 6.42 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Bar And Restaurant ชั้น 2 .....	130
รูป 6.43 แสดงทัศนียภาพภายใน ส่วน Reception Spa.....	130
รูป 6.44 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน ห้อง Massage Room.....	131
รูป 6.45 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องพัก Standard Type.....	132
รูป 6.46 แสดงทัศนียภาพภายใน ส่วนห้องน้ำ Standard Type.....	132
รูป 6.47 แสดงทัศนียภาพภายใน Delux Type Twin Bed .....	133
รูป 6.48 แสดงทัศนียภาพภายใน Delux Type one Bed.....	133

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูป 6.49 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องน้ำ Delux Type .....	134
รูป 6.50 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพัก Villa Type .....	134
รูป 6.51 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องน้ำ Villa Type.....	135
รูป 6.52 Isometric Layout Plan .....	135
รูป 6.53 Material Sample .....	136



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 1

### บทนำ

ประเทศไทยนั้น ถือเป็นแหล่งที่มีอาหารหลากหลายชนิด นับเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงในด้านอาหารและเป็นแหล่งรวมอาหารหลากหลายเชื้อชาติ อาหารไทยถือเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงทั้งความสวยงามของรูปและรส ประกอบกับเป็นประเทศที่มีแหล่งทรัพยากรอาหารที่อุดมสมบูรณ์ การหาวัตถุดิบจึงไม่ยากนัก ทำให้อาหารไทยนั้นดึงดูดความสนใจอย่างมากต่อบุคคลทั่วไป การมีสถานศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทยจึงน่าจะเป็นคำตอบสำหรับผู้สนใจอาหารไทยให้ลึกซึ้งขึ้น

#### 1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญโครงการ

##### 1.1.1 ความเป็นมาโครงการ

กระแสความนิยมอาหารไทยในกลุ่มผู้คนนั้นมีมากมายในปัจจุบัน เนื่องมาจากมีนโยบายและการเผยแพร่วัฒนธรรมทางด้านการไปสู่อุตสาหกรรม โดยผ่านการ ททท.(การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย) ทำให้ชาวต่างชาติมีโอกาสได้ลิ้มลองอาหาร จนเป็นที่นิยมในหมู่มาก

นอกจากนี้ชาวต่างชาติผู้ที่อาชีพเกี่ยวข้องกับในวงการอุตสาหกรรมอาหาร (Food industry) ต่อส่วนหนึ่งอันมีผลมาจากการได้มีโอกาสเข้าร่วม นิทรรศการอาหาร ตามวาระต่างๆ ที่จัดขึ้นในประเทศต่างๆเหล่านี้ สะท้อนให้เห็นถึงกระแสความสนใจอาหารไทยเป็นอย่างมาก ดังนั้นการจัดให้มีการอบรมส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทย จะช่วยถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตการกินอยู่ของคนไทยโดยเฉพาะ การเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุง การเลือกเครื่องเทศ เครื่องเคียง เทคนิคการปรุงอาหารไทยต่างๆ การแต่งสำหรับอาหารด้วยความพิถีพิถัน ถูกปาก และเข้ากับรสนิยมของคนไทย จะนำมาซึ่งการต่อยอดสร้างสรรค์ เมนูต่างๆ ผ่านขั้นตอนกระบวนการอบรม เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทย แก่ผู้สนใจ รวมถึงชาวต่างชาติที่มาเรียนรู้และทำกิจกรรมในระหว่างการทำท่องเที่ยว

โครงการเสนอแนะคำเมืองรีสอร์ทและโรงเรียนสอนทำอาหารไทย ซึ่งเป็นการเสนอแนะแนวคิดในการอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมของความเป็นไทยด้านอาหาร โดยการผนวกกับการให้บริการสถานที่พักผ่อน แรมเข้าด้วยกัน เพื่อที่ผู้มาพักอาศัยจะได้พักผ่อน ควบคู่กับการสอนทำอาหารได้ในเวลาเดียวกัน นอกจากนี้ยังเพิ่มโอกาสในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในอาณาบริเวณใกล้เคียงของโครงการได้อีกด้วย

##### 1.1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

- 1) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว สถานที่บริเวณใกล้เคียง
- 2) เพื่อที่สามารถนำไปต่อยอดสร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และนำรายได้มาสู่ท้องถิ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) เพื่อเป็นการสนับสนุนกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่สนใจในการประกอบอาหารตนเอง และการสร้างสายสัมพันธ์ในครอบครัวให้ดียิ่งขึ้น
- 4) การยกระดับอาหารและสินค้า สร้างภาพลักษณ์ที่น่าจดจำแก่นักท่องเที่ยว

#### 1.1.2.1 กระแสความสนใจต่อการบริโภคอาหาร

ประกอบกับงาน “Trend Watch Expo 2019” จัดโดย ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ ซึ่งถือเป็นงานใหญ่ประจำปีของค่ายยักษ์ใหญ่ด้านอาหาร ได้นำเอา 5 เทรนด์อาหารหลักของโลก ที่ได้จากการศึกษาและเจาะลึกพฤติกรรมลูกค้า โดยพบว่า กระแสของเทรนด์อาหารโลกมีแนวทางสอดคล้องกับรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้คนทั่วโลก โดยเฉพาะกระแสการดูแลสุขภาพ การเอาใจใส่ร่างกาย ทำให้สรุปเหตุผลของเทรนด์ได้ 4 หมวดหลักๆ คือ

- 1) โภชนาการและสุขภาพดี นอกเหนือจากการคุมอาหาร แล้วยังแสวงหาวิถีกินเพื่อให้ร่างกายแข็งแรงจากธรรมชาติ
- 2) การผสมผสานวัตถุดิบให้เกิดรสชาติใหม่ การจับคู่วัตถุดิบเช่น การนำไข่แดงเค็มใส่ในเมนูต่างๆ หรือผสมชาให้มีความหลากหลาย
- 3) ความยั่งยืนจากศูนย์กลาง จากสภาวะโลกร้อนทำให้ลดการใช้พลาสติกแล้วใช้วัสดุธรรมชาติทดแทน
- 4) อาหารปรับรูปแบบสังคม เพราะเสียงของผู้บริโภคส่งผลต่อธุรกิจ อีกทั้งสะท้อนถึงวัฒนธรรมอีกด้วย จากการศึกษาพบว่าผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าจากท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน และลดบริโภคที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

โดยเทรนด์ของอาหาร มีดังนี้

- 1) เสน่ห์ในชาม(Food bowl) การเลือกภาชนะให้เหมาะกับอาหารและพื้นที่
- 2) เรื่องเล่าท้องถิ่นบนโต๊ะอาหาร(Local table) การนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาประกอบอาหาร สามารถเพิ่มมูลค่าด้วยการใส่เรื่องราวหรือเอกลักษณ์ในวัตถุดิบ สะท้อนวิถีชุมชนและวัฒนธรรมไทย แบ่งได้ 4 รูปแบบ คือ
  - ก. Local grow produced อาหารเลี้ยงปลูกในพื้นที่
  - ข. Hyper – local foods ผักสวนครัว รั้วกินได้ แนวคิดวัตถุดิบหาได้รอบตัว เช่นปลูกบนดาดฟ้า ปลูกในฟาร์มร้าน
  - ค. Artisan foods อาหารทำด้วยสองมือ ผลิตจำนวนจำกัด ใช้วัตถุดิบเครื่องปรุง
  - ง. Hommade Dessert เป็นการเลือกวัตถุดิบจากท้องถิ่น แต่ข้อจำกัดด้านวัตถุดิบสามารถเลือกจากผู้ผลิตในท้องถิ่นได้เช่นกัน
- 3) สัมผัสความอร่อยหลากหลายมิติ (Multisensory) การประยุกต์พลิกแพลงอาหารในรูปแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 4) วัตถุดิบที่ดีต่อจิตใจ กาย และงบประมาณ(Plant-Based protein) การนำโปรตีนจากพืชมาเป็นตัวชูโรงในเมนูอาหาร เหมาะกับคนรักสุขภาพ
- 5) จิบชาเล่าเรื่อง(The tea party) การดื่มชาแบบดั้งเดิม การดื่มชาที่มีการพัฒนาไม่หยุด และสะท้อนสังคมและวัฒนธรรมของยุคสมัยได้เป็นอย่างดี

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

### 1.2.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อเป็นสถานที่เผยแพร่และให้ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมอาหารไทยแก่คนทั่วไปผ่านหลักสูตรการประกอบอาหารไทย
- 2) เพื่อเป็นสถานที่พักสำหรับผู้เข้ามาใช้บริการพักค้างแรมในสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติ
- 3) เพื่อเป็นสถานที่จัดเลี้ยงและให้บริการอาหารไทย

## 1.3 กลุ่มเป้าหมาย

- 1) กลุ่มบุคคลทั่วไป นักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติที่มีความสนใจในอาหารไทย 70 % จากกระแสและเทรนด์ของอาหาร
- 2) กลุ่มครอบครัว 30 % ที่ต้องการทำกิจกรรมร่วมกัน

## 1.4 ภาพลักษณ์โครงการ

เป็นโครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในรีสอร์ทและสอนทำอาหาร เป็นโครงการที่จัดทำเพื่อให้ลูกค้านั้นสามารถพักค้างแรมได้โดยจะรวมกับส่วนโรงเรียนสอนทำอาหาร เพื่อให้ง่ายต่อการเข้าถึงและส่งเสริม วัฒนธรรมอาหารไทยต่อกลุ่มคนที่สนใจในกระบวนการประกอบอาหารไทย โดยภายในโครงการจะมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนรู้ได้รับประโยชน์สูงสุด และเป็นเหมือนสื่อกลางช่วงส่งเสริมและเสริมสร้างมูลค่าแก่อาหารไทย ให้เกิดความน่าจดจำต่อการท่องเที่ยวและอาหารไทยอีกด้วย

## 1.5 สถานที่ตั้งของโครงการ

### 1.5.1 เกณฑ์การพิจารณาในการเลือกทำเลที่ตั้งของโครงการ

- 1) ขอบเขตพื้นที่(Zoning) อยู่ใกล้แหล่งชุมชนโดยเฉพาะอยู่ใกล้ตลาดสด
- 2) การเข้าถึงโครงการ(Accessibility) มีถนนสายหลักตัดผ่านเข้าถึงโครงการได้ง่าย
- 3) ลักษณะกายภาพของที่ตั้ง(Geography) เป็นพื้นที่ราบลุ่ม
- 4) ระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ(Infrastructure) มีระบบประปา ระบบไฟฟ้า และถนนหนทางพร้อมเพียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 1.5.1.1 กรณีเปรียบเทียบทำเลที่ตั้ง A

ตั้งอยู่ที่ ถนน แม่กก ซอย 21 ตำบลริมกก อำเภอเมืองเชียงราย เชียงราย 57100 มีพื้นที่โดยประมาณ 12000 ตร.ม. ลักษณะภูมิประเทศของทำเลที่ตั้งเป็นที่ราบลุ่ม อยู่ในบริเวณความหนาแน่นปานกลางของตำบลริมกก ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยว คือ วัดร่องเสือเต้น และยังใกล้กับตลาดบ้านใหม่ ทำเลที่ตั้งสามารถเข้าถึงได้โดยรถโดยสารหรือรถส่วนตัวจากถนนกลางเวียงที่ตัดผ่านหน้าทำเลที่ตั้ง และมีระบบสาธารณูปโภคเข้าถึง จุดตัดของทำเลที่ตั้งคือ อยู่ห่างแม่น้ำกกประมาณ 70 ม.ทำให้อาจได้รับผลกระทบจากปัญหาน้ำท่วมตามฤดูกาล

#### 1.5.1.1 กรณีเปรียบเทียบทำเลที่ตั้ง B

ตั้งอยู่ที่ ถนนฮองลี ตำบลรอบเวียง อำเภอเมืองเชียงราย เชียงราย 57000 มีพื้นที่ประมาณ 5000 ตร.ม. ลักษณะภูมิประเทศของทำเลที่ตั้งเป็นพื้นที่ราบลุ่ม อยู่ในบริเวณความหนาแน่นสูงของตำบลรอบเวียง มีถนนฮองลีซึ่งเป็นถนนขนาด 2 เลนตัดผ่านหน้าทำเลที่ตั้ง ทำเลนี้ยังใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวเช่น พิพิธภัณฑ์อุบคำ หอศิลป์ไถยวน เป็นต้น นอกจากนี้ยังอยู่ใกล้ตลาดเด่นห้า

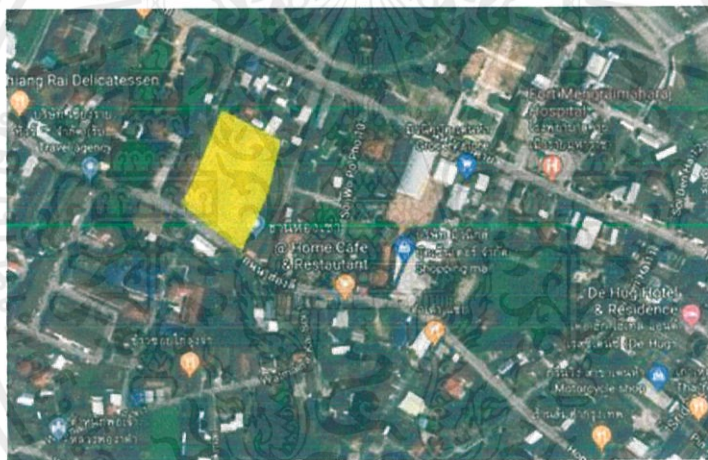
#### 1.5.1.2 กรณีเปรียบเทียบทำเลที่ตั้ง C

ตั้งอยู่ที่ ถนนบ้านใหม่ซอย 10 ตำบลริมกก อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัด เชียงราย 57100 มีพื้นที่ประมาณ 30000 ตร.ม. ลักษณะภูมิประเทศของทำเลที่ตั้งเป็นพื้นที่ราบลุ่ม อยู่ติดแม่น้ำกก เป็นพื้นที่ที่มีความหนาแน่นปานกลางของตำบลริมกก มีถนนบ้านใหม่ซึ่งเป็นถนนขนาด 2 เลน ตัดผ่านหน้าทำเลที่ตั้ง ทำเลนี้ยังใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวเช่น อนุสาวรีย์พ่อขุนเม็งรายมหาราช วัดพระธาตุจอมสัก วัดกลางเวียง เป็นต้น นอกจากนี้ยังอยู่ใกล้ตลาดบ้านใหม่ ทำเลที่ตั้งสามารถเข้าถึงได้โดยรถโดยสารหรือรถส่วนตัวจากถนนบ้านใหม่ที่ตัดผ่านหน้าทำเลที่ตั้ง และมีระบบสาธารณูปโภคเข้าถึง เนื่องจากอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับทำเลที่ตั้ง A จึงอาจได้รับผลกระทบจากปัญหาน้ำท่วมตามฤดูกาล เช่นเดียวกัน



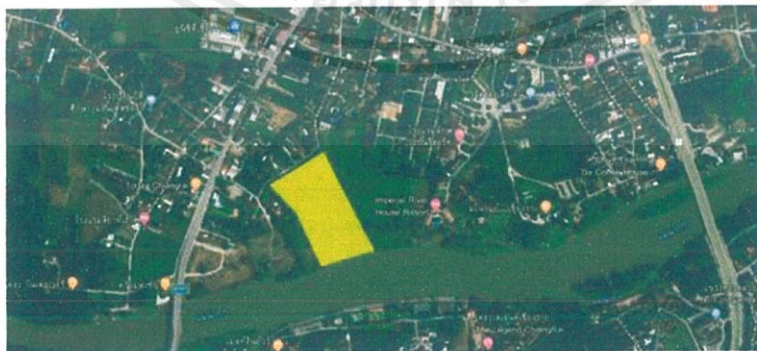
รูป 1.1 แสดงตำแหน่งและขอบเขตพื้นที่ A

ที่มา : [www.google.com/maps/place/ถนน+แม่กก+ซอย+21+ตำบล+ริมกก](http://www.google.com/maps/place/ถนน+แม่กก+ซอย+21+ตำบล+ริมกก)



รูป 1.2 แสดงตำแหน่งและขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ B

ที่มา: [www.google.com/maps/@19.9034171,99.8104467,3a,60y,22.65h,90t](http://www.google.com/maps/@19.9034171,99.8104467,3a,60y,22.65h,90t)



รูป 1.3 แสดงตำแหน่งและขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ C

ที่มา : [www.google.com/maps/place/19°55'18.3%22N+99°50'09.2%22E](http://www.google.com/maps/place/19°55'18.3%22N+99°50'09.2%22E)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.5.2 การพิจารณาคัดเลือกที่ตั้งโครงการ

ตาราง 1.1 ตารางแสดงการเปรียบเทียบข้อพิจารณาและสรุปผลที่ตั้งโครงการที่เหมาะสมที่สุด จากทำเลที่ตั้งทั้งหมด ได้วิเคราะห์ให้คะแนนที่ตั้งตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังนี้..

ข้อพิจารณาสถานที่	ที่ตั้ง A	ที่ตั้ง B	ที่ตั้ง C
1. ขอบเขตพื้นที่(Zoning)	3	4	3
2. การเข้าถึงโครงการ(Accessibility)	4	4	4
3. ลักษณะกายภาพของที่ตั้ง(Geography)	3	2	4
4. ระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ (Infrastructure)	4	4	4
สรุปผล	14	14	15

เกณฑ์การให้คะแนน 4 = เหมาะสมที่สุด

3 = เหมาะสมมาก

2 = เหมาะสมปานกลาง

1 = เหมาะสมน้อยที่สุด

จากการวิเคราะห์จากตารางวิเคราะห์จะพบว่าที่ตั้ง C ได้รับคะแนนมากที่สุดดังนั้นที่ตั้ง C จึงมีความเหมาะสมสำหรับโครงการนี้มาก จึงเลือกทำเลที่ตั้ง C บนถนน บ้านใหม่ ซอย 10 , ตำบล ริมกก อำเภอเมืองเชียงราย เชียงราย 57100 เป็นที่ตั้งโครงการ

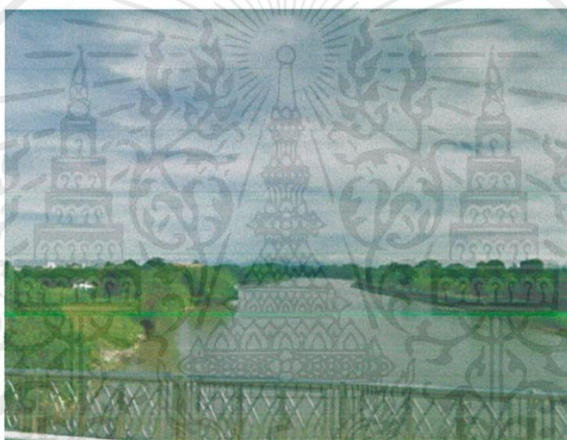
### 1.5.3 สภาพแวดล้อมโดยล้อมของที่ตั้งโครงการ

ที่ตั้งโครงการที่ ถนนบ้านใหม่ ซอย 10 , ตำบลริมกก อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัด เชียงราย ติดกับริมแม่น้ำกก มีทัศนียภาพที่ติดแม่น้ำ บริเวณใกล้เคียงกับถนนใหญ่เข้าถึงได้ง่าย เข้ามาในซอยทำให้มีความเป็นส่วนตัวและเงียบสงบ ใกล้กับตลาดสามารถส่งเสริมหลักสูตรของโครงการ

มีอาณาเขตทิศเหนือติดกับ บ้านพักสวัสดิการ ลักขวรรณกรู๊ป อาณาเขตทิศใต้อยู่ติดกับ แม่น้ำกก อาณาเขตทิศตะวันออกอยู่ติดกับ พื้นที่เปล่า อาณาเขตทิศตะวันตกอยู่ติดกับ บ้านชาวบ้าน



รูป 1.4 ทิศเหนือติดกับบ้านพักสวัสดิการ ลักษณะวรรณกรูป  
ที่มา: [www.painaidii.com/business/142999/album/lang/en/](http://www.painaidii.com/business/142999/album/lang/en/)



รูป 1.5 ทิศใต้ติดกับแม่น้ำกก  
ที่มา: [www.google.com/maps/@19.9186458,99.8329234,3a,75y,81.53h,94.19t](http://www.google.com/maps/@19.9186458,99.8329234,3a,75y,81.53h,94.19t)



รูป 1.6 ทิศตะวันออกติดกับพื้นที่เปล่า  
ที่มา: <http://e.otcdn.com/imglib/hotelfotos/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.7 ทิศตะวันตกติดกับบ้านชาวบ้าน

ที่มา: [www.google.com/maps/@19.9211238,99.8349783,3a,83.7y,92.42h,90.65t](http://www.google.com/maps/@19.9211238,99.8349783,3a,83.7y,92.42h,90.65t)

#### 1.5.4 การเข้าถึงโครงการ

สามารถโดยรถส่วนตัว จากสนามบินแม่ฟ้าหลวง 14 นาทีโดยประมาณ จากถนนกลางเวียง เข้าสู่ถนนแม่กก เลี้ยวขวาเข้าสู่ถนนบ้านใหม่ ซอย 10 หรืออาจโดยสารรถประจำทางมาลงที่หน้าปากซอยและเดินเข้าสู่โครงการ นอกจากนี้ทางโครงการมีนโยบายรถรับส่งแขกผู้มาพัก



รูป 1.8 แสดงเส้นทางเข้าถึงโครงการ

ที่มา: [www.google.com/maps/ถนน+แม่กก+หมู่4+บ้านใหม่+ซอย10](http://www.google.com/maps/ถนน+แม่กก+หมู่4+บ้านใหม่+ซอย10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

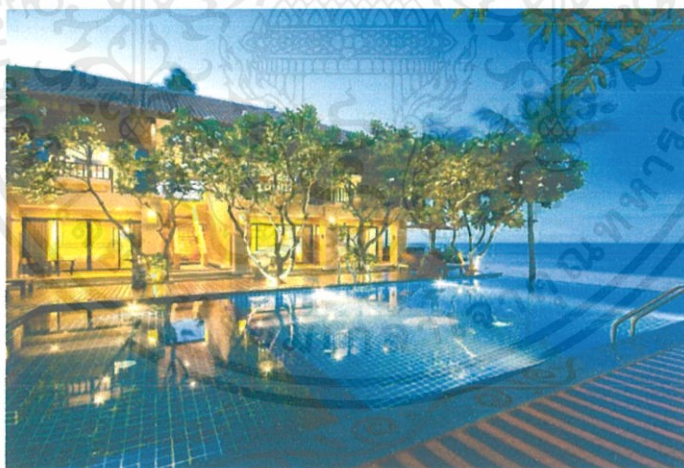
## 1.6 ลักษณะอาคารภายในโครงการ

### 1.6.1 เกณฑ์การพิจารณาในการเลือกทำเลที่ตั้งของโครงการ

- 1) ลักษณะกายภาพ(Physical) อาคารควรมีลักษณะเป็นอาคารเดี่ยว
- 2) ความสูง(Height) อาคารควรมีลักษณะความสูง 1-2 ชั้น
- 3) รูปทรงอาคาร(Form) อาคารควรมีลักษณะเป็นกลุ่มอาคาร
- 4) การระบายอากาศ(Orientation) อาคารควรมีการออกแบบให้ วางตำแหน่งในทิศทางลมผ่าน และระบายอากาศได้ดี

#### 1.6.1.1 กรณีเปรียบเทียบอาคาร A

อาคารโรงแรมประเสนัน รีสอร์ท(Praseban resort) จ.ปราณบุรี ออกแบบโดยนายสมเกียรติ ตระกูลบุญ เป็นอาคารโรงแรมประเภท Small luxury resort ประกอบด้วยหมู่อาคารรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าจำนวน 6 หลัง แต่ละหลังมีลักษณะแตกต่างกันไป จัดวางผังเป็น 2 ฟาก ฟากละ 3 หลัง คั่นด้วยสระว่ายน้ำตรงกลาง มีห้องพักจำนวน 14 ห้อง มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ห้องอาหาร บาร์,เลานจ์ สระว่ายน้ำกลางแจ้ง ที่พักหลายรูปแบบ อาคารสถาปัตยกรรมร่วมสมัย ไทย-บาฮาลี มีระเบียงใหญ่สำหรับนั่งพักผ่อน มีห้องอาหาร มีทั้งบริการอาหารไทยและต่างประเทศ ในบรรยากาศโปร่งสบาย และบริการ ทานอาหารริมทะเล

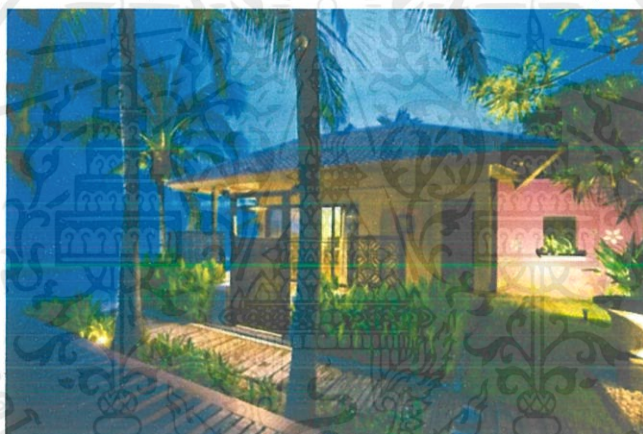


รูป 1.9 แสดงทัศนียภาพบริเวณสระน้ำ และอาคารA  
ที่มา: [www.prasebanresort.com/photo-gallery](http://www.prasebanresort.com/photo-gallery)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.10 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร C  
ที่มา: <http://prasebanresort.com/photo-gallery>



รูป 1.11 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร B  
ที่มา: [www.prasebanresort.com/rooms/praseban-ocean#mb=](http://www.prasebanresort.com/rooms/praseban-ocean#mb=)

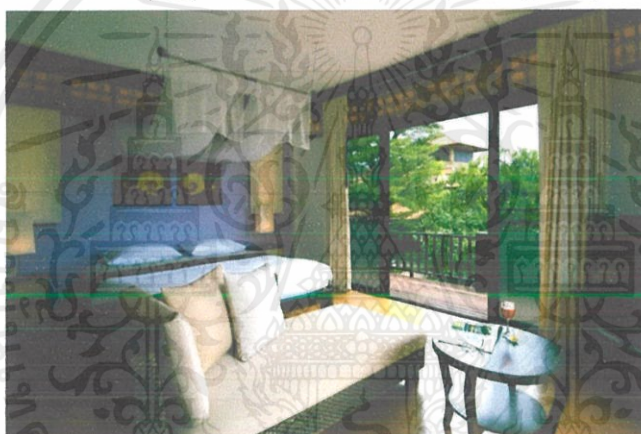


รูป 1.12 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร D  
ที่มา: <http://prasebanresort.com/photo-gallery>

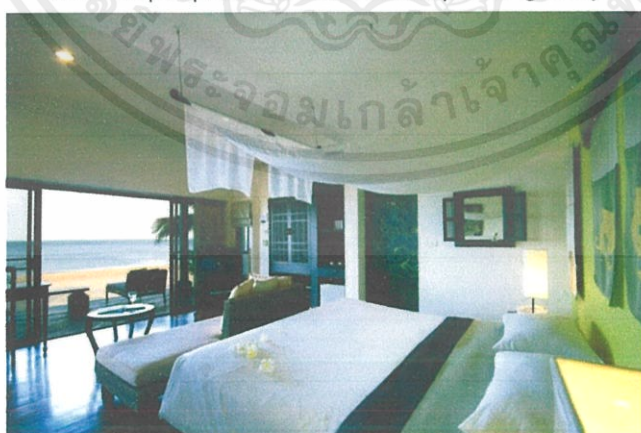
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.13 แสดงทัศนียภาพภายใน ห้องอาคาร A  
ที่มา: <http://prasebanresort.com/photo-gallery>



รูป 1.14 แสดงทัศนียภาพภายใน ห้องอาคาร C  
ที่มา: <http://prasebanresort.com/photo-gallery>



รูป 1.15 แสดงทัศนียภาพภายใน ห้องอาคาร B  
ที่มา: <http://prasebanresort.com/photo-gallery>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.6.1.2 กรณีเปรียบเทียบอาคาร B

อาคารของ เพิร์ล ลากูน่า รีสอร์ท (Pearl Laguna Resort) ประเทศพม่า เป็นหมู่อาคารเมืองร้อนขนาดใหญ่ จัดวางผังแบบเน้นแกนกลางมีพื้นที่ส่วนรีเซปชั่น(Reception)อยู่ตรงกลางด้านหน้า

ฝั่งซ้ายเป็นอาคารกิจกรรมและร้านอาหาร 2 ห้องเป็น คือ อาคารริมน้ำ และอาคารรวม ศูนย์ออกกำลังกาย อาคารสำหรับห้องจัดประชุมขนาดใหญ่ และเล็ก อาคารสำหรับพนักงาน(B.O.H) ฯลฯ

ฝั่งขวาเป็นส่วนพักอาศัยประกอบด้วยอาคารทั้งหมด 7 หลัง แบ่งเป็นที่พักอาศัย 2 ประเภทคือ กลุ่มประเภทอาคารใหญ่ 4 หลัง มีทั้งหมด 64 ห้องและกลุ่มอาคารประเภทวิลล่ามีจำนวน 15 หลัง มีห้องพักทั้งหมด 79 ห้อง อยู่บริเวณโดยรอบลากูนที่สร้างขึ้นระหว่างที่พักสองส่วนมีสระว่ายน้ำกลางแจ้ง



รูป 1.16 แสดงทัศนียภาพภายนอก B



รูป 1.17 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคารใหญ่ B

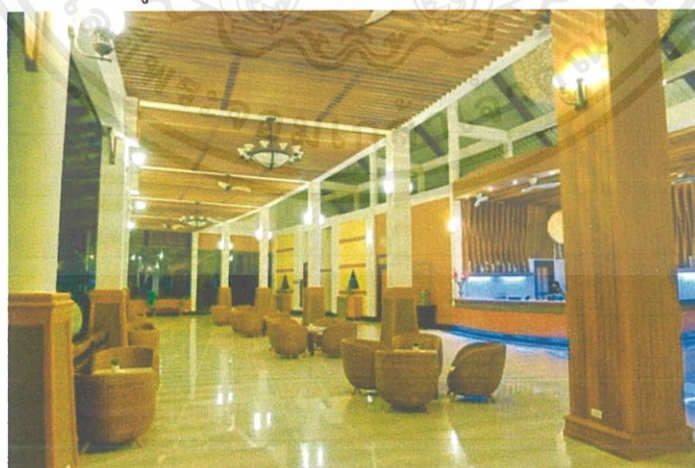
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.18 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคารวิลล่า B



รูป 1.19 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร B



รูป 1.20 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนรีเซปชัน B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.21 แสดงทัศนียภาพภายในห้องอาหาร B

### 1.6.1.3 กรณีเปรียบเทียบอาคาร C

อาคารของ ภูวารี รีสอร์ท จ.ภูเก็ต โรงแรมนี้มีห้องพักพร้อมระเบียงทั้งหมด 80 ห้อง ประกอบด้วยหมู่อาคารจำนวน 6 หลัง วางล้อมสระกลางแจ้งตรงกลาง ด้านหน้าโครงการเป็นอาคารรีเซปชั่น (Reception) ถัดมาเป็นอาคารที่พักสูง 4 ชั้น ซึ่งเชื่อมต่อกับอาคารที่พักอาศัย 3 ชั้นอีกหลังด้านท้ายโครงการ อาคารรีเซปชั่นเชื่อมต่อกับอาคารที่พักอาศัย 3 ชั้นด้วยบันไดทิศใต้ ถัดจากอาคาร 3 ชั้นอาคารส่วนรับประทานอาหารและลานจ้ ห้างเกมส์ บริการดูแลเด็ก และห้องออกกำลังกายเชื่อมต่อกับสระว่ายน้ำกลางแจ้งด้วยระเบียงด้านนอกไม่มีหลังคาคลุม



รูป 1.22 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.23 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร C

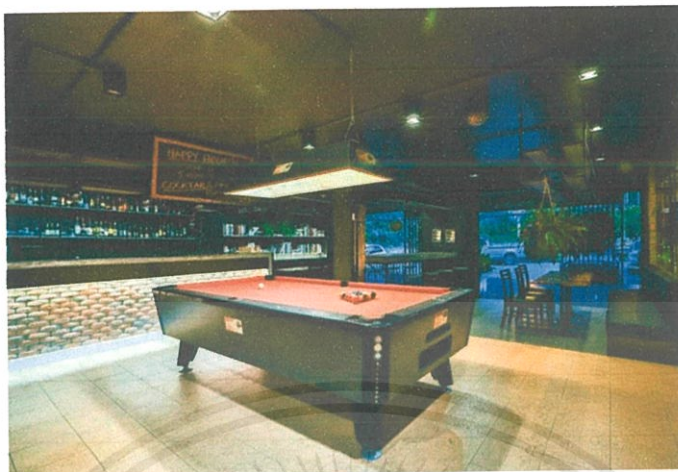


รูป 1.24 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร C



รูป 1.25 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.26 แสดงทัศนียภาพภายในอาคาร C

### 1.6.2 การพิจารณาอาคารของโครงการ

ตาราง 1.2 ตารางแสดงการเปรียบเทียบข้อพิจารณาและสรุปผลอาคารที่เหมาะสมที่สุดจากอาคารทั้งหมด ได้วิเคราะห์ให้คะแนนที่ตั้งตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังนี้..

ข้อพิจารณาสถานที่	อาคาร A	อาคาร B	อาคาร C
1. ลักษณะกายภาพ(Physical)	4	4	4
2. ความสูง(Height)	4	2	3
3. รูปทรงอาคาร(Form)	4	2	2
4. การระบายอากาศ(Orientation)	3	4	3
สรุปผล	15	12	12

เกณฑ์การให้คะแนน 4 = เหมาะสมที่สุด

3 = เหมาะสมมาก

2 = เหมาะสมปานกลาง

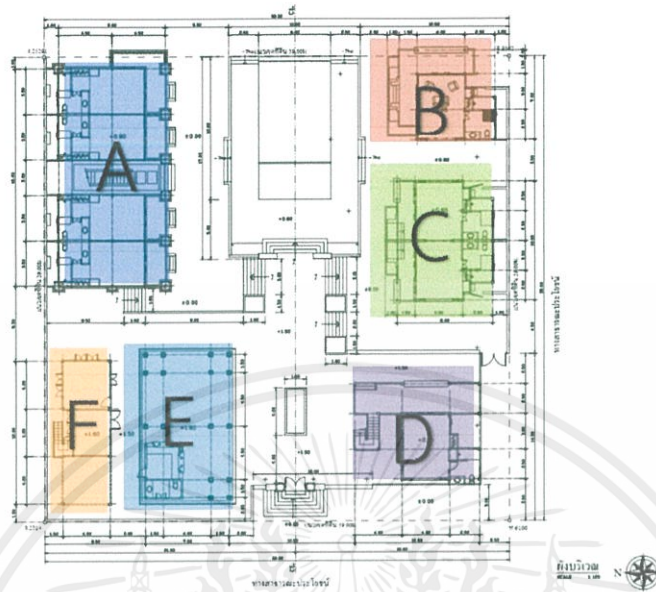
1 = เหมาะสมน้อยที่สุด

จากการวิเคราะห์จากตารางวิเคราะห์จะพบว่าอาคาร A ได้รับคะแนนมากที่สุดดังนั้นที่ตั้ง A จึงมีความเหมาะสมสำหรับโครงการนี้มาก จึงเลือกอาคาร A บนถนน บ้านใหม่ ซอย 10 , ตำบล ริมกก อำเภอเมืองเชียงราย เชียงราย 57100 เป็นที่ตั้งโครงการ

### 1.6.3 รายละเอียดของอาคาร

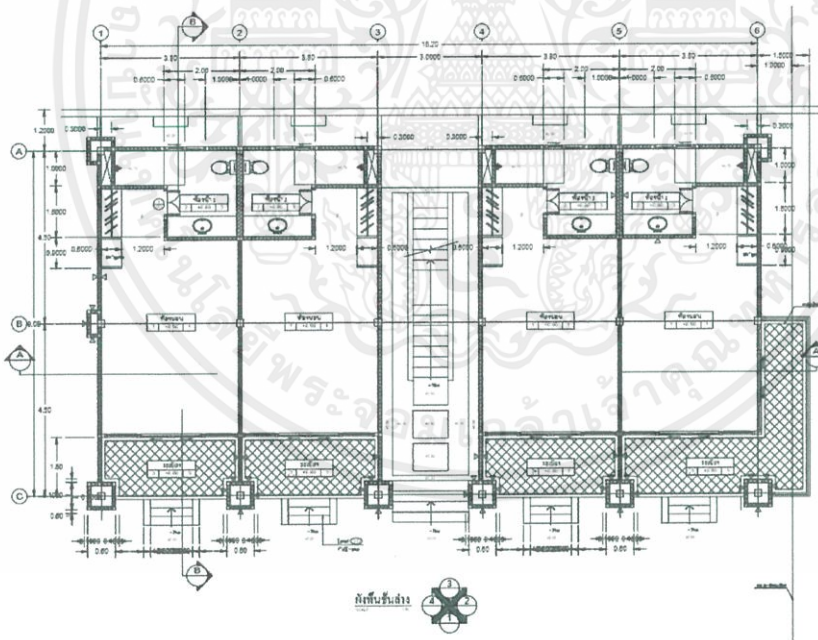
#### 1) ผังบริเวณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.27 แสดงผังบริเวณของประเศบัน

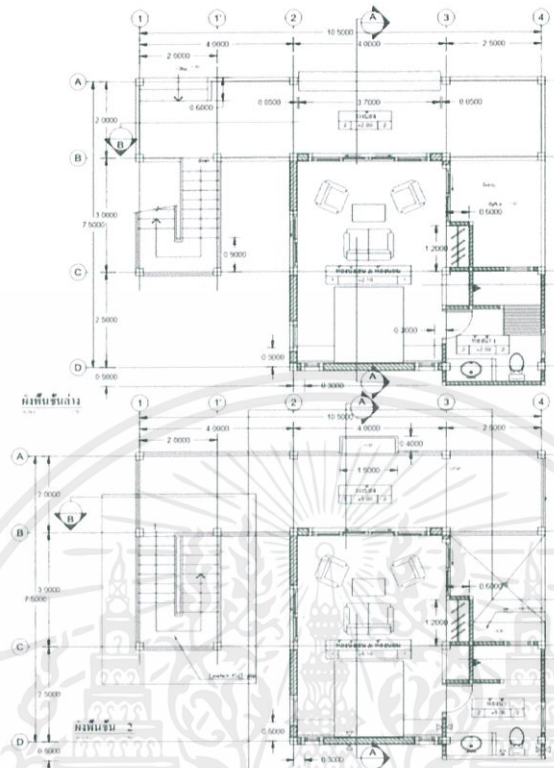
2) แปลนอาคาร



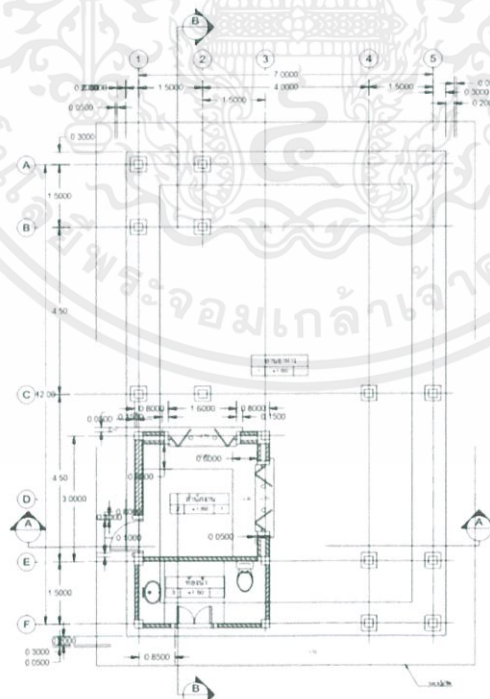
รูป 1.28 แสดงแปลนอาคาร A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





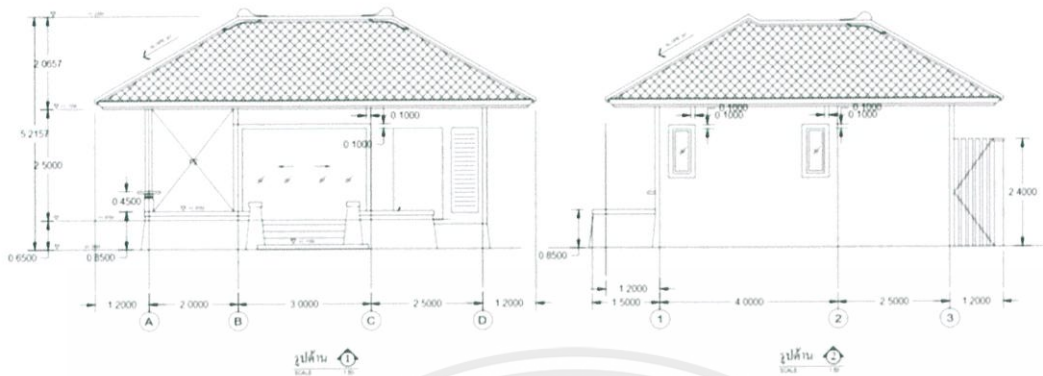
รูป 1.31 แสดงแปลนอาคาร D



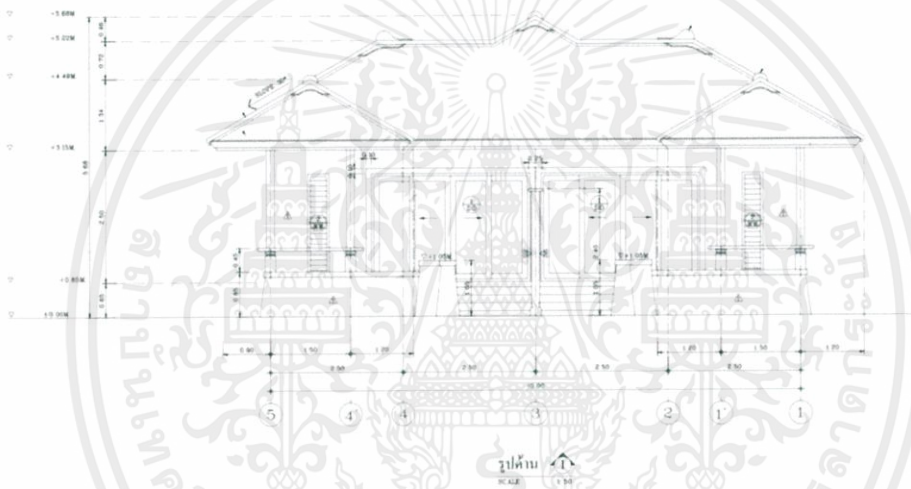
รูป 1.32 แสดงแปลนอาคาร E

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

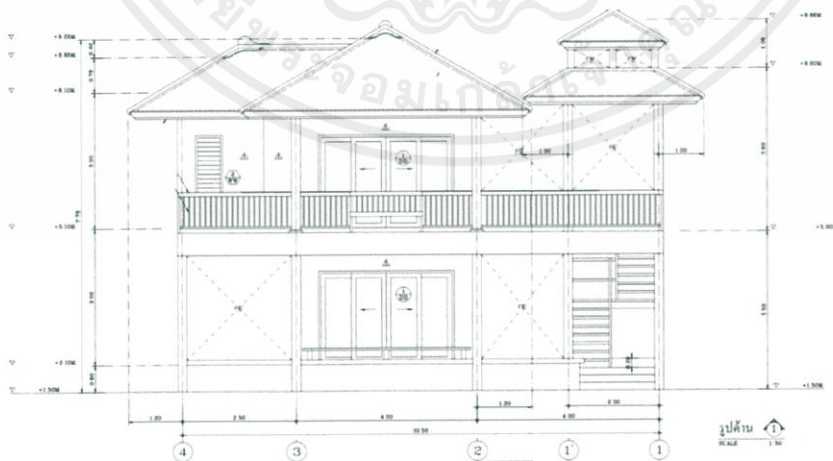




รูป 1.35 แสดงรูปด้านอาคาร B

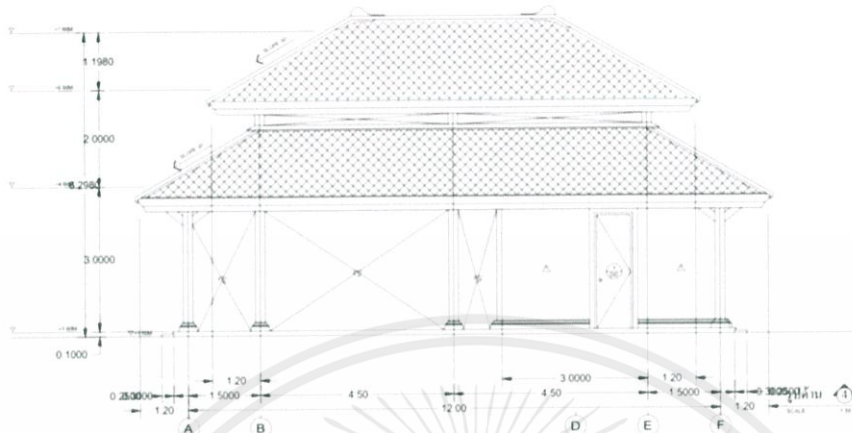


รูป 1.36 แสดงรูปด้านอาคาร C

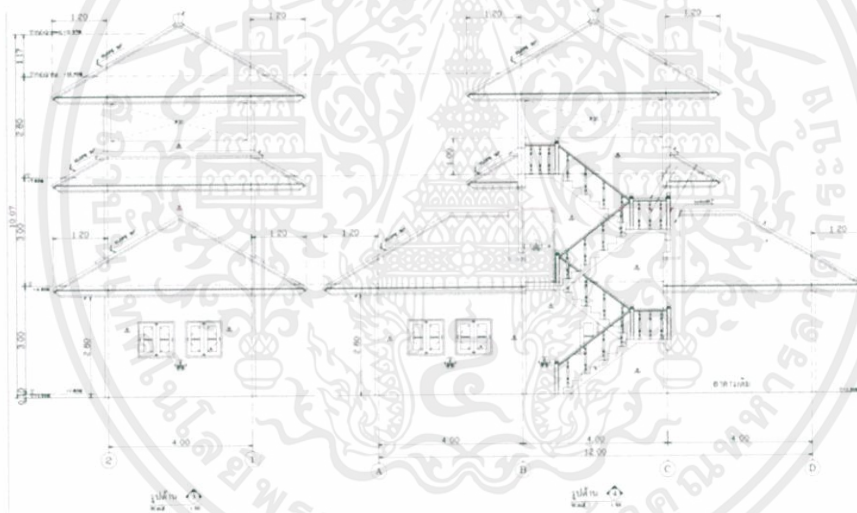


รูป 1.37 แสดงรูปด้านอาคาร D

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



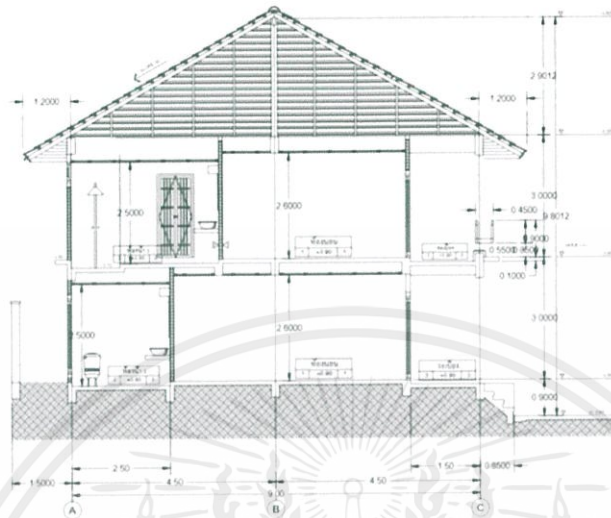
รูป 1.38 แสดงรูปด้านอาคาร E



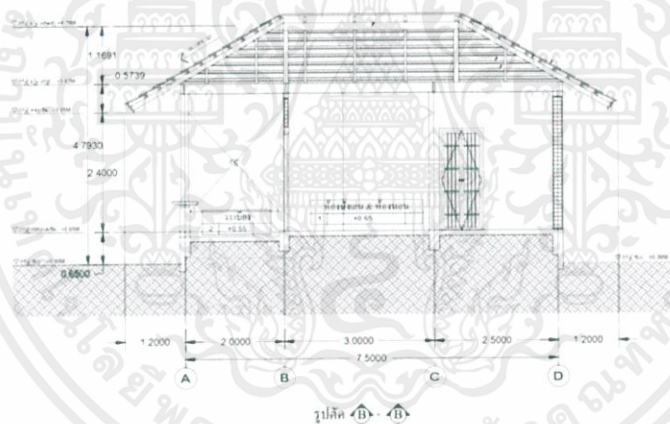
รูป 1.39 แสดงรูปด้านอาคาร F

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

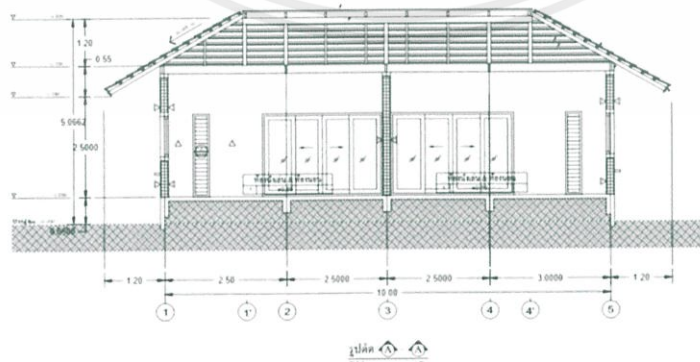
## 4) รูปตัด



รูป 1.40 แสดงรูปตัดอาคาร A

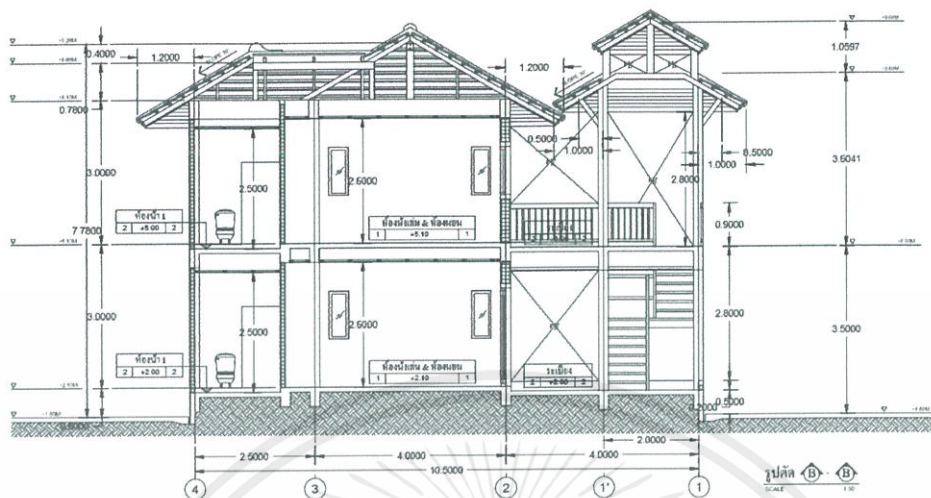


รูป 1.41 แสดงรูปตัดอาคาร B

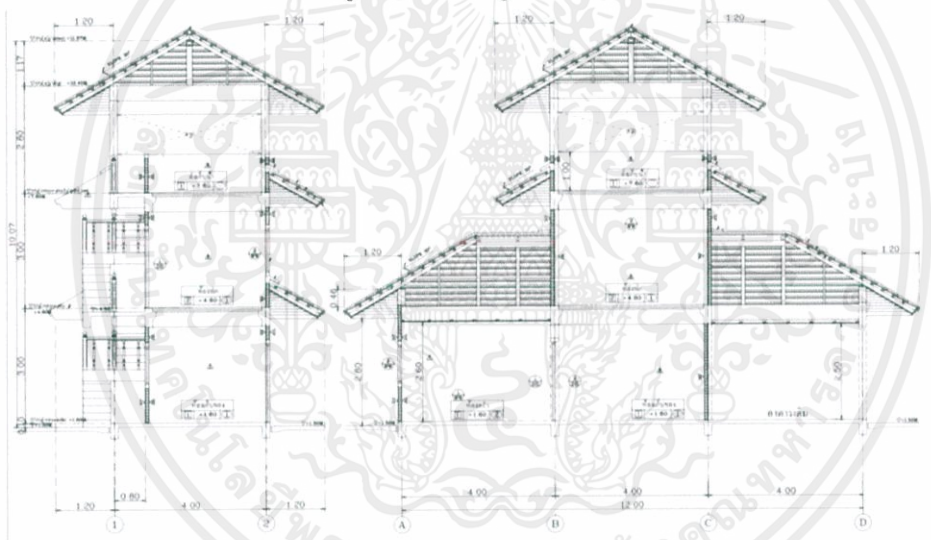


รูป 1.42 แสดงรูปตัดอาคาร C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 1.43 แสดงรูปตัดอาคาร E



รูป 1.44 แสดงรูปตัดอาคาร F

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.7 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

### 1.7.1 องค์ประกอบของโครงการ

ตาราง 1.3 แสดงวัตถุประสงค์ กิจกรรม และองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรม	องค์ประกอบของโครงการ
1. เพื่อเป็นสถานที่เผยแพร่และให้ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมอาหารไทย	1) แสดงและเผยแพร่ข้อมูลและให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย 2) การสอนคัดเลือกวัตถุดิบ 3) จัดจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารไทย	4) ห้องเรียนอบรมการประกอบอาหารเบื้องต้น 5) ส่วนพื้นที่เพาะปลูกวัตถุดิบ 6) Souvenir Shop
2. เพื่อเป็นสถานที่พักสำหรับผู้เข้ามาใช้บริการพักค้างแรม	7) ให้บริการห้องพักแก่แขกผู้มาใช้บริการ 8) สร้างความประทับใจในบรรยากาศผ่อนคลาย	9) ห้องพักประเภท delux 10) ห้องพักประเภท suite 11) ห้องพักประเภท family 12) Reception 13) Waiting area
3. เพื่อเป็นสถานที่จัดเลี้ยงและให้บริการอาหารไทย	14) รับประทานอาหาร 15) พบปะสังสรรค์	16) ส่วนจัดเลี้ยง 17) Restaurant 18) DINNING

### 1.7.2 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

ตาราง 1.4 แสดงขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

ขอบข่ายวิทยานิพนธ์		ขอบเขตวิทยานิพนธ์	
องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่	พื้นที่	อ้างอิง
<b>ส่วนพักอาศัย</b>			
ห้องพักประเภท delux	39	/	39x1=39 sq.m.
ห้องพักประเภท suite	60	/	60x1=60 sq.m.
ห้องพักประเภท family	88	/	88x1=88 sq.m.
<b>ส่วนต้อนรับ</b>			
ส่วน LOBBY	200	/	แปลนอาคารมีความเหมาะสม
ส่วน RECAPTION	14.7	/	
ส่วน WAITING AREA	100	/	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วน WOMEN/MEN WC	15	/	Case study
ส่วนห้องน้ำพิเศษ	6	/	
ส่วน STAFF	22.5	/	
ส่วน PARKING	500	/	
<b>ส่วนรับประทานอาหาร</b>			
RESTURANT	375	/	แปลนอาคารมีความเหมาะสม
ส่วน DINNING	200	/	
Thai desert cafe	60	/	
<b>ส่วนอำนวยความสะดวกต่างๆ</b>			
สระว่ายน้ำกลางแจ้ง	500	/	Case study
พื้นที่สวนสปา	180	/	
พื้นที่ส่วนออกกำลังกาย	150	/	
<b>ส่วนโรงเรียนสอนทำอาหาร</b>			
ห้องเรียนภาคปฏิบัติ	80	/	Case study
ห้องพักผู้สอน	8	/	
ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการเรียนการสอน	15	/	
ห้องเก็บวัตถุดิบอาหารสด/อาหารแห้ง/เครื่องเทศ	45	/	
<b>ส่วนเกี่ยวกับห้องสมุด</b>			
ห้องสมุด	50	/	
<b>ส่วนห้องสัมมนาและจัดเลี้ยง</b>			
ส่วนรับรองวิทยากร	8	/	Case study
ส่วนห้องประชุม	200	/	
ลานกิจกรรม	450	/	
<b>ส่วนบริการสาธารณะ</b>			
ลิฟต์เกอร์และห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า	8	/	Case study
ส่วนพักผ่อนและส่วนหย่อม	124	/	
ส่วนขายวัตถุดิบพวกของแห้งและของสด	10	/	
ส่วนขายอุปกรณ์เครื่องมือในการประกอบอาหาร	10	/	
<b>Back of house</b>			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Kitchen	355		Case study
House keeper room	85		
System room	18		
ห้องซักล้าง/เก็บผ้า	54		
ห้องขยะ	70		
<b>Office</b>			Case study
ห้องพักพนักงาน	50		
Office	50		
ห้องmanager	11		
ห้อง locker room men/women	15		
ห้องทานอาหารพนักงาน	131		
Store room	5		
Uniform change	28		
คิดเป็นทางสัญจรทั้งหมด 30 % จากทั้งหมด		2727.2	818.16 sq.m.
สรุปผลรวมพื้นที่ทั้งหมด			3,545 sq.m.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสนับสนุนโครงการ

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

##### 2.1.1 ข้อมูลลักษณะของโครงการ

###### 2.1.1.1 ความหมายของรีสอร์ท(Resort)

สมาคมโรงแรมไทยได้ให้ความหมายของโรงแรมประเภทรีสอร์ท (Resort standard) ว่า”หมายถึง สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในทางธุรกิจเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทาง หรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน ทั้งนี้ สถานที่พักตากอากาศ...นี้ไม่รวมถึงห้องประชุมสัมมนา” โดยทั่วไปรีสอร์ทเป็นสถานที่ที่เข้าพักผ่อนหรือนันทนาการ ผู้พักในวันหยุดหรือวันพักผ่อน รีสอร์ทเป็นสถานที่หรืออาจเป็นเมืองหรือในบางครั้งอาจเป็น สิ่งก่อสร้างการค้าที่บริหารโดยบริษัทเดี่ยวลักษณะทั่วไปของโรงแรมตากอากาศ มักจะอยู่ในบริเวณที่มีภูมิประเทศที่สวยงาม อากาศดี เป็นสถานที่ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันสำหรับผู้มา พัก ทั้งอาหาร ที่พัก กีฬา สิ่งบันเทิงและศูนย์การค้าแก่ผู้มาพักอันได้แก่นักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อนจริงๆ เป็นสำคัญดังนั้นโรงแรมตากอากาศจะต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากโรงแรมประเภทอื่น รีสอร์ทเป็นการแบ่งโรงแรมตามเป้าหมายของการตลาด(จิตตินันท์ นันทไพบุลย์ 2555: 26-28)

##### 2.1.2 เกร็ดลักษณะของโรงแรมตากอากาศ

โรงแรมตากอากาศมักแตกต่างจากโรงแรมประเภทอื่น ในหัวข้อหนึ่งหัวข้อใดดังต่อไปนี้

- 1) ลักษณะทำเลที่ตั้ง ควรจะอยู่ในทำเลที่มีภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อการพักผ่อนด้วยสภาพแวดล้อมที่สวยงาม เช่น ภูเขา ทะเล แม่น้ำ ป่าไม้ เป็นต้น อาจมีบรรยากาศบริสุทธิ์ ต้องไม่มีสิ่งรบกวนเช่นการจราจร ความแออัดของตึกรามบ้านช่อง อาคาร อันก่อให้เกิดการรบกวนประสาทสัมผัสทางด้านการมองเห็นและเสียง
- 2) สภาพแวดล้อม ผู้ที่มาพักจะต้องได้สัมผัสธรรมชาติมากที่สุด มีลักษณะตัวอาคารเข้ากับสภาพแวดล้อมไม่เป็นตัวทำลายธรรมชาติ และเน้นด้านมุมมองของผู้มาพัก โรงแรมตากอากาศจะต้องเน้นถึงข้อนี้เป็นพิเศษเช่น จัดให้มีระเบียงของห้องพักแขกเพื่อพักผ่อนและมีมุมมองทิวทัศน์ที่ดี รวมทั้งส่วนอื่นๆของโรงแรม เช่น ภัตตาคาร สระว่ายน้ำ น้ำ เป็นต้น
- 3) สิ่งอำนวยความสะดวกและกิจกรรมพิเศษ เช่น สระว่ายน้ำ การเล่นเรือใบ ดำน้ำ ตกปลา หรือจัดให้มีสนามกีฬาประเภทต่างๆ

##### 2.1.3 ความต้องการพื้นฐานในโรงแรมตากอากาศ

ผู้เช่ามีความต้องการด้านต่างๆแบ่งเป็นข้อๆดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1) ความสะดวกสบายเป็นอันดับแรกสำหรับผู้เข้าพักทุกคนต้องการ อันหมายถึงความสะดวกสบายทางด้านบริการทุกประเภท ความสะดวกทางด้านที่สถานที่พัก ตลอดจนความปลอดภัยไว้กังวล
- 2) ความต้องการที่นอนอ่อนนุ่มและสีสันทันสวยงามสดชื่น
- 3) มีที่พักร่มรื่นน่าพักผ่อนที่เป็นส่วนตัว คือ บริเวณห้องนอนซึ่งตัวเองสามารถทำสิ่งใดได้ตามสะดวกและไม่เป็นส่วนตัว คือ บริเวณภายนอกอันเป็นที่พบปะสังสรรค์
- 4) ต้องการห้องน้ำที่สะอาด อ่างน้ำได้สะดวกสบายและบรรยากาศในห้องน้ำสดชื่นเครื่องสุขภัณฑ์ที่อำนวยความสะดวกอย่างพร้อมมูล
- 5) การติดต่อประชาสัมพันธ์ที่สะดวกพร้อมทั้งบริการอย่างดีของทางโรงแรม
- 6) ต้องการพักในราคาที่สมควร
- 7) ต้องการความสะดวกในเรื่องอาหารการกินและเครื่องดื่ม และถ้าต้องการจะรับประทานอาหารในห้องพักก็สามารถเรียกบริการทางโทรศัพท์ได้ ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม ถ้าต้องการเปลี่ยนบรรยากาศนอกสถานที่พัก ทางโรงแรมก็ควรมีร้านอาหารไว้บริการพร้อมทั้งการอำนวยความสะดวกในห้องพัก และนอกสถานที่ด้วยรสชาติอาหารที่ถูกปากและถูกสุขอนามัยเป็นสิ่งสำคัญที่สุด
- 8) ที่เก็บเสื้อผ้าสิ่งที่ต้องการแขวนเพื่อไม่ให้ยับ และเสื้อผ้าที่ต้องการพับเก็บให้มิดชิดเช่นชุดชั้นใน
- 9) ใ้มีที่สำหรับเก็บรองเท้าและเครื่องกีฬา ตลอดจนเครื่องใช้ต่างๆเช่น หมวก กระเป๋า รองเท้า ฯลฯ
- 10) มีที่เก็บของมีค่า อาจจะเป็นโต๊ะหัวเตียง หรือเครื่องแต่งตัวที่มีกุญแจ
- 11) มีเครื่องเสียงและเครื่องบันเทิงต่างๆเช่นวิทยุและโทรทัศน์ตลอดจนหนังสือสำหรับอ่านเล่น
- 12) มีไฟฟ้าหรือแสงสว่างในที่ๆต้องการและไม่รบกวนเวลานอน

#### 2.1.4 มาตรฐานของโรงแรมในประเทศไทย

การจัดระดับโรงแรมในประเทศไทยใช้”มาตรฐานดาว”เป็นสัญลักษณ์ ในประเทศไทยมี เป็นหน่วยงานสมาคมโรงแรมไทยที่เข้าตรวจสอบและรับรองมาตรฐานดาวของโรงแรมในไทย โครงการนี้เป็นรีสอร์ทมีมาตรฐานเป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว หมายความว่า เป็นโรงแรมที่มีการตกแต่งที่สวยงามทั้งภายนอกและภายใน เพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการที่ประทับใจ อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ได้รับการดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี ห้องพักมาตรฐานกว้างกว่า 30 ตารางเมตร พร้อมเตียงสะอาดขนาดไม่น้อยกว่า 4 ฟุต โททัศน์ขนาด 20 นิ้วขึ้นไป ซึ่งมีรายการให้ชมมากกว่า 12 ช่องรายการ ตู้เย็น มินิบาร์ และอุปกรณ์การติดต่อสื่อสารที่ครบครัน ห้องน้ำขนาดใหญ่ สุขภัณฑ์สะอาด สวยงาม เครื่องใช้ครบถ้วน พร้อมเครื่องชั่งน้ำหนัก และโทรศัพท์ ฟังก์ชันภายใน นอกจากนั้นยังมีห้องชุดให้เลือกใช้บริการถึง 3 แบบ ห้องอาหารซึ่งให้บริการทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ ห้องออกกำลังกายที่มีอุปกรณ์มากกว่า 7 ชนิด ห้องอบไอน้ำ อ่างจากุซซี่ ห้องนวด สระว่ายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมใหญ่ที่มีอุปกรณ์ครบถ้วน พร้อมห้องประชุมย่อยอีกไม่น้อยกว่า 4 ห้อง มีระบบการตรวจเช็คความปลอดภัยและอุปกรณ์ที่ทันสมัย

### 2.1.5 องค์ประกอบพื้นฐานของโรงแรม

#### 2.1.5.1 องค์ประกอบส่วนหน้า ได้แก่

- 1) ล็อบบี้ (Lobby) ในสวนล็อบบี้ควรมีสวนบริการต่างๆ เช่น ไทโรคัพพสาธาณะ นาฬิกา โต๊ะแนะนำทั่วไปการท่องเที่ยว หรืออาจจะมี บริษัทนำเที่ยว สายการบิน บริษัทรถเช่า รานคาเล็กๆ เสาจน ที่นั่งพักรอ สวนบริการธุรกิจ และห้องน้ำ
- 2) ห้องฝากของ ในบางโรงแรมโดยเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะมีห้องรับฝากของหรือฝากเสื้อโค้ท สำหรับแขก ที่มา ไข้ บริการที่ล็อบบี้ ร้านอาหาร หรือห้องประชุมต่างๆ ซึ่ง เคาวเตอร์รับของนี้จะต้องมีความสะดวก ต่อการสงหรือคืนของ ซึ่งจะมีความยาวอย่างน้อย 1.2 ม. เคาวเตอร์สำหรับฝากของห้องจัดเลี้ยง สามารถคำนวณคร่าวๆ ได้จาก 1 เมตร ต่อแขก 100 คน
- 3) รีเซปชั่น หรือ (Reception) เป็นจุดเชื่อมระหว่างพนักงานของเรากับลูกค้าในการอำนวยความสะดวกระหว่างลูกค้าเข้าพัก โดยใช้เป็นจุดต้อนรับและเช็คอิน-เช็คเอาท์รวมถึงให้ ข้อมูลต่างๆกับลูกค้าบางแห่งรีเซปชั่นถูกออกแบบให้เป็นเคาน์เตอร์ แต่บางแห่งเป็นเพียง โต๊ะตั้งไว้ง่ายๆ เพื่อเกิดความรู้สึกเป็นกันเองต่อแขกผู้มาพักพื้นที่บริเวณนี้เปรียบเหมือน เป็นหัวใจของโรงแรม เพราะเป็นจุดที่สามารถสร้างประสบการณ์ที่ดีและไม่ดีให้กับ ลูกค้าสวนต้อนรับ สวนเคานเตอร์ต้อนรับจะต้องไกลและสามารถมองเห็นได้โดยง่าย จากสวนทางเข้า อาจจะเป็น สวนที่ รวมพนักงานต้อนรับ พนักงานการเงินและคน เฝ้าประตู สวนหลัง ของเคานเตอร์ต้อนรับนี้จะมีสวนติดต่อกับสวนสำนักงานหลักหรือ สำนักงานย่อย สวนแคชเชียร์ สำหรับ โรงแรมขนาด เล็กหรือขนาดกลางอาจจะรวมอยู่ กับเคาวเตอร์ต้อนรับ แต่ในโรงแรมขนาดใหญ่ อาจแยกสวนนี้ออกโดยอาจจะเป็นผนัง แยก(Partition) และอาจจะมีสำนักงานการเงินอยู่ติดกัน ปกติจำนวนห้องในโรงแรม ต่อ ความยาวของเคานเตอร์ (เมตร) มีกำหนดไว้ว่า จำนวนห้องในโรงแรม 50 ห้อง ความยาว ของเคานเตอร์ 3.0 เมตร
- 4) Kitchen area พื้นที่ส่วนครัว ห้องครัวควรจะทำแบบให้อยู่ในพื้นที่ชั้น 1 ห้องครัวก็ยังคง ควรเชื่อมติดกับห้องอาหาร หลัก โดยอาจจะ มีห้องเก็บอาหารหรือห้องเตรียมแยก ออกไป สวนห้องจัดเลี้ยงที่อยู่อีกชั้นกับครัว อาจจะทำเชื่อมกันโดยลิฟท์ หรือ บันไดหรือ ลิฟท์สองของซึ่ง แยกจากลิฟท์สำหรับแขกโดยเด็ดขาด โดยประมาณแล้วพื้นที่ของครัว สามารถคิดคร่าวๆ ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ก. คริวหลักสำหรับห้องอาหาร 1.4 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
- ข. คริวสำหรับสวนจัดเลี้ยง 0.2 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
- ค. คริวสำหรับคอฟฟะฮอบ 0.3 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
- ง. ห้องแชแข็ง (Cold Room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 องศาเซลเซียส ห้องเย็น (Chill Room) มี อุณหภูมิประมาณ 2-3 องศาเซลเซียส
- จ. ห้องเก็บของอื่นๆ เช่น ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์รวมอยู่ใกล้กับห้องซอมบ่ารุง โดยมีพื้นที่ ประมาณ 0.2-0.3 ตร.ม. ต่อห้องพัก
- ฉ. ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ประมาณ 0.2-0.4 ตร.ม. ต่อห้องพัก
- ช. ห้องเก็บเครื่องแก้ว เครื่องเงิน ภาชนะอื่นๆ ประมาณ 0.1 ตร.ม. ต่อห้องพัก
- ซ. ห้องเก็บเครื่องดื่ม 0.2 ตร.ม. ต่อห้องพัก โดยแยกออกเป็นสวนเก็บเบียร์ เหล้า และ ไวน์ ไวน์ แดงเก็บ ไวน์ที่อุณหภูมิ 14-16 องศาเซลเซียส ไวน์ขาวเก็บไวน์ที่อุณหภูมิ 10-12 องศาเซลเซียส สวนนี้ ควรอยู่ใกล้กับสวนส ง ของเพื่อ ความง่ายต่อการขน
- ณ. ห้องขยะ การออกแบบขึ้นอยู่กับระบบเก็บและกำจัดขยะ รถขนขยะจะต้องเข้าถึง โดยสะดวก ทำความ สะอาดได้ง่าย

- 5) ห้องอาหาร ในโรงแรมขนาดกลางไปถึงขนาดใหญ่จะมีห้องอาหารอย่างน้อย 1 แห่งไว้บริการลูกค้าเป็นร้านอาหารราคาถูกหรือขนาดเล็กจะเป็นรูปแบบของร้านกาแฟหรือ ศูนย์อาหารในโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะมีห้องอาหารมากกว่า 1 แห่งเพื่อเป็นทางเลือกให้ แก่ลูกค้าจำนวนที่หนึ่งอาจมีความแตกต่างกันออกไปสวนใหญ่จะอ้างอิงกับจำนวนผู้มา ใช้บริการหรือจำนวน ห้องพัก
- 6) บาร์ Cocktail Lounge ควรจะตั้งอยู่ในสวนที่ใช้สำหรับการนั่งรอ อาจจะมีอยู่ระ หวางลอบบี้ของโรงแรม และร้าน อาหาร การบริการอาจจะให้บริการ สวนใหญ่จะเป็ นลักษณะคานเตอร์บาร์ต่างๆ บาร์หลัก (Main Bar) จะมีบริการเครื่องดื่มพิเศษของแต่ละโรงแรม อาจจะเปิดสวน สาธารณะเพื่อ รับรอง ผู้ใช้บริการจากภายนอกโดยตรง ปกติจะมีคานเตอร์ยาวพร้อมที่นั่งสูง มีบริการมู้าแข็ง มู้าดื่มต่างๆ และอาจจะรวมไป ถึง อาหารเบาๆ บางชนิด บาร์อาจจะตั้งอยู่บนหลังคาข้างสระมู้า รีม หาดทราย หรือติดกับ สวนออกก าลังกาย หรือสโมสรต่างๆ แต่ บาร์ควรจะสามารเปิดปิดได้เมื่อไม่ เปิดบริการ อาจจะโดยการปด สวนคานเตอร์หรือปดห้องทั้งห้อง โดยผู้ให้บริการ อาจจะใช้สวนเลาจ น (Lounge) เมื่อสวนบาร์ปดบริการและ ในการบริการไม่ควรให้เกิดการตัดผานสวน สาธารณะอื่น ประการสำคัญที่สุด คือ บาร์จะต้องสอดคล้องกับ กฎหมายเองแต่ละที่ พื้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับบาร์รวมคานเตอร์ Cocktail Lounge ใช้พื้นที่ 1.8 – 2.0 ตร.ม. ตอคน บาร์ทั่วไป (อาจจะยืนและนั่ง Stools) ใช้พื้นที่ 1.3 – 1.7 ตร.ม. ตอคน

- 7) ห้องเอนกประสงค์สำหรับการประชุมสัมมนา Function Room เป็นห้องสำหรับการประชุมสัมมนา จัดเลี้ยง บอลรูม ปาร์ตี้ จัดนิทรรศการ งาน 23 แต่งงานหรือ อื่นๆ ที่มีจำนวนผู้ใช้งานจำนวนมาก การออกแบบสำหรับสวอนนี้มีข้อควรคำนึงหลาย ประการ เช่น การเข้าถึง ระบายผู้ใช้งานและบริการต้องแยกกัน ห้องที่มีขนาดใหญ่อาจจะสามารถแบ่งแยกย่อยได้โดยใช้ฉากขนาดใหญ่ และเก็บเสียงได้ดีที่เลื่อนเข้าออกได้โดยไม่เกาะกะสวนอุปกรณ์ โสตต่างๆ เช่น ระบบเสียง จอภาพ Projector จะต้องจัดเตรียมสำหรับการใช้งานและด้วยประโยชน์ใช้สอยที่ต้องเปิด โลงเพน พื้นที่กว้างๆ ทำให้สวอนนี้จะต้องไขชวง เสาที่กว้างมากจึงไม่นิยมออกแบบไวโตสวอนที่พับ ซึ่งมี ชวงเสาที่แคบกว่า ยกเว้นพื้นที่ในเมืองซึ่งมีราคาที่ดินแพงมาก มีพื้นที่ที่ต้องการสำหรับการจัดเลี้ยง 1.1-1.3 ตร.ม. ตอคน พื้นที่สำหรับสวอนประชุมสัมมนา 0.9-1.1 ตร.ม. ตอคน พื้นที่สำหรับการฉายภาพยนตร์ คอนเสิร์ต 0.5-0.6 ตร.ม. ตอคน

นอกจากนี้ยังมีสวอนประกอบย่อยอีกหลายอย่าง เช่น สวอนลอบบี้ ซึ่งมีพื้นที่ประมาณ 1/3 ของสวอนจัดเลี้ยง หรือ 30% ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ 0.5 ตร.ม. ตอที่นั่ง ซึ่งควรจะเข้าถึงได้โดยง่ายจากห้องจัดเลี้ยง ห้องน้ำ ขึ้นอยู่กับการคำนวณหาจำนวนตอคน แต่ถ้าใช่เพนห้องแสดงคอนเสิร์ต ฉายภาพยนตร์ อาจจะ ต้องมี จำนวนห้องผู้้าที่มากพอ ตามความต้องการของประโยชน์ ใช้สอยนั้นๆ ในกรณีที่มีการแบ่งห้องได้ ฉากกันห้องควรจะสูงเต็มความสูงของห้อง สามารถลดเสียงระหว่างห้องได้ประมาณ 45-50 dB สวอนนี้อาจจะถูกใช้สำหรับการแสดงงานซึ่งอาจจะมีผู้้าหนักมาก เช่นงานแสดงสินค้าบางประเภท จึง ควร ตอง คิดโครงสร้างเพื่อสำหรับผู้้าหนักบรรทุกเหล่านั้นเสมอ

- 5) ห้องประชุมย่อย เป็นอีกสวอนประกอบเพิ่มที่อาจจะจำเป็นในบางกรณีอาจจะมีหลากหลายขนาด หรือมี จำนวนหลายห้อง สำหรับการประชุมย่อยหรือการแบ่งกลุ่มสัมมนา แต่อย่างก็ตามควรจะต้องเชื่อม สัมพันธ์กับสวอน บริการจากครัวหรือสวอนเตรียมอาหาร
- 6) Landury area เครื่องซักผ้าถือเป็นอุปกรณ์หลักของโรงแรมเพราะนักท่องเที่ยวจำเป็นต้องซักเสื้อผ้า
- 7) Luggage store อีกหนึ่งฟังก์ชันของที่มีความสำคัญเป็นอย่างมาก เป็นพื้นที่เก็บของที่แขกสามารถฝากกระเป๋าไว้ได้เป็นระยะเวลาหลายๆ บางแห่งมีการเก็บค่าฝากเป็นรายวัน บางแห่งอาจฝากได้ฟรีขั้นต่ำ 3 วัน หรือ 5 วัน บางแห่งอาจฝากได้นานถึง 2 เดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนั้นบริเวณนี้ควรเป็นพื้นที่ๆมีความปลอดภัยพอสมควร ถ้าสามารถติดกล้องวงจรปิดได้จะยิ่งเพิ่มความมั่นใจในการรับฝากกระเป๋าให้กับลูกค้ามากยิ่งขึ้น

- 8) Public toilet & Shower ถือเป็นฟังก์ชันที่มีความจำเป็นมากอีกส่วนหนึ่งถึงแม้ว่าจะมีห้องน้ำและอาบน้ำสำหรับในโซนพื้นที่ห้องพักแล้วก็ตาม ห้องน้ำส่วนกลางก็ยังคงมีความจำเป็นในกรณีที่ลูกค้าได้ เช็กเอาท์ออกไปแล้ว แต่ฝากกระเป๋าไว้และต้องการกลับเข้ามาเพื่อที่จะรับกระเป๋าและอาบน้ำก่อนจะเดินทางในรอบดึก การใช้ห้องน้ำส่วนกลางนี้ควรเป็นบริการฟรีสำหรับแขกที่มาพัก ถึงแม้จะเช็กเอาท์ไปแล้วก็ตาม

นอกจากการใช้งานบริเวณส่วนกลางแล้ว บางแห่งยังเน้นกิจกรรมที่หลากหลาย จึงมีห้องทำกิจกรรมเฉพาะเช่น ห้องสอนทำสบู่ ห้องสอนเย็บปักถักร้อย ห้องสอนทำขนม โรงปลูกผักสวนครัว เพื่อให้แขกที่เข้าพักได้มีส่วนร่วม สำหรับพื้นที่จอดรถยังเป็นเรื่องจำเป็น เพื่อใช้รับส่งแขกหรือขนส่งข้าวของอุปกรณ์จำเป็นต่างๆ

#### 2.1.5.2 องค์ประกอบส่วนหลัง(Back of the house)

สำหรับโรงแรมขนาดเล็กสวนสำนักงานอาจจะมียังสวนที่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับโดยแยกห้องผู้จัดการและห้องหัวหน้าพอร์ควิวต่างหาก แต่สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่จะมีระบบสำนักงานที่ ซับซ้อนมากขึ้น ดังสามารถแยก ได้ดังนี้

- 1) สำนักงานสวนหน้า อยู่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับ ประกอบด้วยผู้จัดการต้อนรับ หัวหน้าฝ่าย แคชเชียร์ ผู้จัดการฝ่ายขายและ เลขานุการฝ่าย
- 2) สำนักงานธุรการทั่วไป อาจจะอยู่ใกล้กับสวนต้อนรับหรือแยกไว้ต่างหาก ประกอบด้วย ผู้จัดการ ทั่วไป ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายต่างๆ เลขานุการฝ่าย หัวหน้าฝ่ายบัญชี หัวหน้าฝ่ายข้อมูล
- 3) สำนักงานสวนหลัง (Back of house) เป็นสำนักงานสวนที่ให้บริการต่างๆ เช่น สำนักงานรับ ของ สำนักงานฝ่ายบุคคล สำนักงานสวนซ่อมบำรุง วิศวกรรม สำนักงานฝ่ายอาหารหรือหัวหน้าพอร์ควิว (อยู่ในสวน ครัว) สำนักงาน สวนทำความสะอาด และห้องฝากอบรม
- 4) ในโรงแรมขนาดใหญ่จะมีที่พักผ่อนหรือที่รับประทานอาหารสำหรับพนักงาน สำหรับพนักงาน ประมาณ 1 ใน 3 ของพนักงานทั้งหมด พร้อมกับครัวแยกเฉพาะสวนนี้ พนักงานควรจะเข้าถึง สวนนี้ได้โดยไม่ต้อง ผ่านครัว
- 5) Locker สำหรับพนักงานใช้พื้นที่ประมาณ 0.36 ตร.ม. ต่อคน ไม่รวมพื้นที่สำหรับมานั่งให้ ประมาณการว่า มี จำนวนชายและหญิงเท่ากัน ยกเว้นมีข้อแม่พิเศษในบางโรงแรม อาจจะต้อที่ พักผ่อนสำหรับพนักงานที่ เขาเวรหรือไม่ สามารถกลับได้ หรือที่พัก สำหรับผู้จัดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 6) สำหรับพื้นที่สำหรับงานระบบต่างๆ อาจจะเป็นลักษณะของสวนหอมบำรุง ห้องสำนักงานสำหรับ วิศวกรซึ่ง ควรจะอยู่ใกล้กับห้องเครื่องต่างๆ ทั้งนี้อาจจะรวมถึงแผนกช่างไม้ เฟอร์นิเจอร์ ช่างทาสี

#### 2.1.5.3 องค์ประกอบส่วนสนับสนุนอื่นๆ

- 1) พื้นที่ส่วนครัว(Kitchen area) ห้องครัวควรจะทำแบบให้อยู่ในพื้นที่ชั้น 1 ห้องครัวยังควรเชื่อมติดกับห้องอาหาร หลัก โดยอาจจะ มีห้องเก็บอาหารหรือห้องเตรียมแยกออกไป สวนห้องจัดเลี้ยงที่อยู่อีกชั้นกับครัว อาจจะเชื่อมกันโดยลิฟท์ หรือ บันไดหรือลิฟท์สองของซึ่ง แยกจากลิฟท์สำหรับแขกโดยเด็ดขาด โดยประมาณแล้วพื้นที่ของครัวสามารถคิดคร่าวๆ ได้ดังนี้

ครัวหลักสำหรับห้องอาหาร	1.4 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
ครัวสำหรับสวนจัดเลี้ยง	0.2 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
ครัวสำหรับคอฟฟะชอป	0.3 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ห้องแช่แข็ง (Cold room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 องศาเซลเซียส ห้องเย็น (Chill room) มี อุณหภูมิประมาณ 2-3 องศาเซลเซียส

ห้องเก็บของอื่นๆ เช่น ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ควรอยู่ใกล้กับห้องหอมบำรุง โดยมีพื้นที่ประมาณ 0.2-0.3 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ประมาณ 0.2-0.4 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องแก้ว เครื่องเงิน ภาชนะอื่นๆ ประมาณ 0.1 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องดื่ม 0.2 ตร.ม. ต่อห้องพัก โดยแยกออกเป็นสวนเก็บเบียร์ เหล้า และไวน์ ไวน์ แดงเก็บ ไวที่อุณหภูมิ 14-16 องศาเซลเซียส ไวน์ขาวเก็บไวที่อุณหภูมิ 10-12 องศาเซลเซียส สวนนี้ ควรอยู่ใกล้กับสวนสง ของเพื่อ ความงามต่อการขน

ห้องขยะ การออกแบบขึ้นอยู่กับระบบเก็บและกำจัดขยะ รถขนขยะจะต้องเข้าถึง โดยสะดวก ทำความ สะอาดได้ง่าย

- 2) ห้องเก็บผ้าปูเตียงและผ้าอื่น มีขนาดขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ปกติจะมี พื้นที่ประมาณ 0.4 ตร.ม.ต่อห้องพัก อาจจะมีขนาดเล็กลง หากมีระบบซักรีดภายในโรงแรม มี ชั้นเก็บ ความกว้าง 60 ซม. มีพื้นที่สำหรับพับผ้าและหอมแซม เย็บปก ไนโรงแรมขนาดมากกว่า 200 ห้อง ไม่ จำเป็นต้องมีห้องเก็บ ผ้าที่ใหญ่ขึ้น
- 3) ห้องซักรีด สำหรับโรงแรมขนาด 200 ห้อง ไซพื้นที่ประมาณ 140 ตร.ม. ทั้งนี้ไม่รวมสวนเก็บ ผา

- 4) หอง เครื่อง อบไอน้ำ (Stream boiler) และหองพนักงานหรือสำนักงาน สำหรับผ้าที่ไม่ต้องการ การรีด สามารถลด พื้นที่ลง 40-59 ตร.ม. ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี
- 5) หองรับสงของ ควรจะแยกกับสวนชยะ และสวนทางเข้าพนักงาน โดยมีการตรวจเช็คของ ที่ เข้าหรือ ออกอย่าง มีระบบบานหองตรวจรับ รถสงของสามารถเข้าถึงโดยสะดวกมีความสูงของฟุตบาทรับของที่เหมาะสม รถสงของ สามารถกลับรถได้ เหลี่ยม มุมของเสา หรือมุมผนังควรจะมีการ หุ้มเพื่อป้องกันการได้รับ ความเสียหายจากการกระแทกโดย รถยนต์หรือการชนของ

#### 2.1.6 องค์ประกอบของส่วนห้องพัก

ห้องพัก(Guest room) แบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนห้องพักกับส่วนบริการ ห้องพักแบ่งได้ 2 ประเภท คือ

- 1) ห้องมาตรฐาน(Standard room) คือ ห้องพักที่จัดไว้บริการแขกที่มาใช้บริการ 2 คน โดยมีเตียงเดี่ยวที่สามารถนอนได้ 2 คน(Double bed)หรือเป็นเตียงเดี่ยว 2 เตียง(Twin bed)แยกออกจากกันต่างหาก ปัจจุบันโรงแรมส่วนใหญ่นิยมจัดแบบ Twin bed room ซึ่งจัดเตียงเดี่ยวไว้ 2 เตียงสำหรับคนพัก 2 คน แต่ถ้าแขกมาพักคนเดียวก็คิดราคาเท่าห้องเตียงเดี่ยว
- 2) ห้องชุดมาตรฐาน(Standard suite)เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัวประกอบด้วยห้องนอน, บริเวณนั่งเล่น(Living area), บริเวณรับประทานอาหาร(Dining area), ส่วนเตรียมอาหาร(Pantry)และห้องน้ำ อาจออกแบบให้สามารถติดต่อกับห้องข้างเคียงได้เพื่อเพิ่มห้องนอนอีก

การกำหนดจำนวนห้องพักต่อ 1 ชั้น กำหนดโดยใช้ Maid module คือ 1 Maid module เท่ากับจำนวนห้องพัก 16-20 ห้องพักต่อพนักงานทำความสะอาด 1 คน โดยคิดว่าจำนวนห้องพักไม่ควรเกิน 1 maid module จาก Service core นอกจากนี้ตำแหน่งห้องพักแขกไม่ควรไกลกว่า 30 เมตร จาก Circulation core

#### 2.1.7 องค์ประกอบลักษณะพิเศษของโครงการ

เนื่องจากโครงการนี้เป็นโรงแรมที่มีแนวความคิดเรื่องการส่งเสริมและเผยแพร่อาหารไทยโดยจะ เผยแพรผ่านทางสถานที่พักของนักท่องเที่ยว ก็คือรีสอร์ทนั่นเอง ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่มีความสนใจ ระดับสูงกลุ่มหนึ่งในปัจจุบัน มีตั้งแต่นักท่องเที่ยวไปจนถึงครอบครัว และคู่รัก ที่จะมีความสนใจในอาหารไทย อยู่แล้ว แต่บางครั้ง การที่มาเที่ยวที่ประเทศไทย ไตมาทานอาหารไทย อาจจะไม่เพียงพอต่อความพิเศษของ อาหารไทย ที่ไม่ได้มีดีแค่เพียงรูปพรสเท่านั้น ดังนั้น เราจึงมีกิจกรรมและการออกแบบที่จะส่งผลให้ลูกค้านั้นได้ พักผ่อนและได้รับ ประสบการณ์ใหม่ๆเกี่ยวกับอาหารไทยที่สามารถจะนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อีกด้วย องค์ประกอบ ลักษณะพิเศษของโครงการได้แก่ ส่วนห้องเรียนสอนทำอาหาร ภาควิปฏิบัติ สวนปลูกพืชผักสวนครัว และ Fitness&spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 ข้อมูลพื้นฐานของอาหารไทย

### 2.2.1 ประวัติและข้อมูลความเป็นมาของอาหารไทย

อาหารไทย เป็นอาหารประจำชาติของประเทศไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือเป็นอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย อาหารที่ขึ้นชื่อที่สุดของคนไทย คือ น้ำพริกปลาทุ พรอบกับเครื่องเคียงที่จัดมาเป็นชุด

จากผลการสำรวจ 50 อาหารที่อร่อยที่สุดในโลกปี 2560 โดย ซีเอ็นเอ็น (CNN) ผลปรากฏว่า อาหารไทยติดหลายอันดับโดแนก มัสมันไก่ อันดับที่ 1, ต้มยำกุ้ง อันดับที่ 8, ส้มตำ อันดับที่ 46

คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยนิยมกิน 2 ชนิดคือ ข้าวเหนียวและข้าวเจ้า คนไทยภาคอีสานและภาคเหนือนิยมกินข้าวเหนียวเป็นหลัก ส่วนคนไทยภาคกลางและภาคใต้นิยมกินข้าวเจ้าเป็นหลัก ประเทศไทยที่ผูกพันกับสายน้ำเป็นหลัก ทำให้อาหารประจำครัวไทยประกอบด้วยปลาเป็นหลัก ทั้ง ปลาย่าง ปลาปิ้ง จิ้มพริก กินกับผักสดที่ทำได้ตามหนองน้ำ ชายป่า หากกินปลาไม่หมดก็สามารถนำมาแปรรูปให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ไหมวจะเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาร้า ปลาเจา อาหารรสเผ็ดที่โตจากพริกนั้น ไทยได้รับนำมาเป็นเครื่องปรุงมาจากบาทหลวงชาวโปรตุเกส ในสมัยพระนารายณ์ ส่วนอาหารประเภทผัดไฟแรง ได้รับมาจากชาวจีนที่อพยพมาอยู่ในเมืองไทยในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

เมื่อมีการเลี้ยงสัตว์ขายเป็นอาชีพและมีโรงฆ่าสัตว์ ทำให้มีการหาเนื้อสัตว์มารับประทานมากขึ้น มีการใช้เครื่องเทศหลากชนิดเพื่อช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อที่นำมาปรุงเป็นอาหาร เครื่องเทศที่คนไทยนิยมนำมาปรุง อาหารประเภทนี้เช่น ขิง กระชาย ที่ดับกลิ่นคาวปลามากัน ก็นำมาประยุกต์กับเนื้อสัตว์ประเภทวัว ควาย เป็น สูตรใหม่ของคนไทย

### 2.2.2 ประเภทอาหารตามภูมิภาค

#### 2.2.2.1 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

ภาคเหนือรวม 17 จังหวัดประกอบด้วยภูมิโนเวคนที่หลากหลายพร้อมด้วยชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่ตั้งถิ่นฐาน ในพื้นที่ราบลุ่ม ที่ดอน และที่ภูเขาสูงในการดำรงชีพ การตั้งถิ่นฐานของชาวไทยพื้นราบซึ่งเป็นชาติพันธุ์ส่วน ใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ที่พื้นที่ลุ่มบริเวณแม่น้ำสายใหญ่ เช่น ปง วัง ยม นาน ของลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนบน และ อิง ลาว ของลุ่มน้ำโขง มีวิถีชีวิตผูกพันกับวัฒนธรรมการปลูกข้าวโดยชาวไทยพื้นราบภาคเหนือตอนบน 9 จังหวัด (เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แม่ฮ่องสอน พะเยา อุดรดิตถ แพร่ นาน) มีวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก

#### 2.2.2.2 อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิถีชีวิตที่ผูกติดกับทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างหลากหลาย ทั้งในเขตที่ราบ ในแอ่งโคราชและแอ่งสกลนคร อาศัยลำน้ำสำคัญ เช่น ชี มูล สงคราม โขง เปนตน และชุมชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่อาศัยในเขตภูเขาโดยเฉพาะอย่างยิ่งเทือกเขาภูพานและเทือกเขาเพชรบูรณ์ ซึ่งความแตกต่างของทรัพยากรธรรมชาติทำให้ระบบอาหารและรูปแบบการจัดการอาหารของชุมชนแตกต่างกันไปด้วย

#### 2.2.2.3 อาหารภาคกลาง

ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยไขกระทะและ น้ำมันมาจากประเทศจีนหรือขนมเบื้องไทย ดัดแปลงมาจาก ขนมเบื้องญวน ขนมหวานประเภททองหยิบ ทองหยอดรับอิทธิพลจากประเทศทางตะวันตก เป็นต้น

#### 2.2.2.4 อาหารภาคใต้

ภาคใต้มีภูมิประเทศเป็นทะเล ชาวใต้นิยมใช้กะปในการประกอบอาหาร อาหารที่ปรุงในครัวเรือนก็ เหมือนๆกับอาหารไทยทั่วไป แต่รสชาติจะจัดจ้านกว่า อาหารใต้อาจมีเพียงแคความเผ็ดจากพริกแค ยังไซ พริกไทยเพิ่มความเผ็ดร้อนอีกด้วย และเนื่องจากภาคใตมีชาวมุสลิมเป็นจำนวนมาก ตามจังหวัดชายแดนใต้ก็ได มีอาหารที่แตกต่างกันไป

#### 2.2.2.5 อาหารชาววัง

อาหารชาววัง หรือ กบขาวเจ้านาย คืออาหารที่ประดิษฐ์คิดค้นโดยผู้คนในรั้ววัง มีอัตลักษณ์ที่สำคัญคือ ความ อุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำซับซ้อน ประณีต ต้องใช้ เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่ นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก องค์ประกอบของอาหารชาววัง ในแต่ละมื้อจะประกอบด้วย อาหารที่มีความหลากหลาย ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีประเภทอาหาร อย่างน้อยที่สุด 7 ประเภท คือ ขาวเสวย เครื่องควา เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เครื่องเคียงจิ้ม เครื่องเคียงเกาเหลา เครื่องหวาน อาหารมีครบรส คือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบานคือ การจัดอาหารเป็นชุด หรือ สำรับ อาหาร

### 2.2.3 ลักษณะการปรุงอาหารไทย

**การทำ** หมายถึง การนำอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด หรือหลายๆ อย่างมารวมกัน แล้วตำเข้า ด้วยกัน บางอย่างอาจตำเพื่อนำไปประกอบอาหารและบางอย่างตำเป็นอาหาร เช่น ปลาป่น กุ้งป่น น้ำพริกสด น้ำพริกแห้ง น้ำพริกเผา พริกกับเกลือ ส้มตำ

**การยำ** หมายถึง การนำผักต่างๆ เนื้อสัตว์และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกัน จนรสซึมซาบ เสมอกัน ยำของไทยมีรสหลักอยู่ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน สำหรับน้ำปรุงรสจะราดก่อนเวลา รับประทานเล็กน้อยทั้งนี้ เพื่อให้ ยำมีรสชาติดี เช่น ยำผักกระเฉด ยำถั่วงู ยำ เกสรชมพู ฯลฯ ยำเนื้อสัตว์ เช่น ยำเนื้อต่างๆ ยำไส้กรอก ยำหมูยอ ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**การแกง** หมายถึง อาหารน้ำ ซึ่งใช้เครื่องปรุงรสรสกละเอียดจน ามละลายกับน้ำหรือน้ำกะทิให้ เป็นน้ำแกง มีเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่งผสมกับผักด้วย เช่นแกงส้ม แกงเผ็ด แกงคั่ว

**การหลน** หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยการใช้กะทิชั้นๆ มี 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวาน ลักษณะน้ำน้อย ชัน รับประทานกับผักสด เพราะเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนปลาร้า หลนเต้าหู้ยี้ ฯลฯ

**การปิ้ง** หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยวางของสิ่งนั้นไว้เหนือไฟไม่แรงนัก การปิ้งต้องปิ้งให้ ผิวสุกเกรียมหรือกรอบ เช่น การปิ้งข้าวตัง การปิ้งกล้วย

**การย่าง** หมายถึง การทำอาหารให้สุกโดยวางอาหารไว้เหนือไฟอ่อนๆ หมั่นกลับไปกลับมา จนข้างในสุกและข้างนอกอ่อนนุ่มหรือแห้งกรอบต้องใช้เวลานานพอสมควรจึงจะได้อาหารที่มีลักษณะ รสชาติดี เช่น การย่างปลา ย่างเนื้อสัตว์ต่างๆ

**การต้ม** หมายถึง การนำอาหารที่ต้องการต้มใส่หม้อพร้อมกับน้ำ าดังไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก ใช้ เวลาตามชนิดของอาหารนั้นๆ เช่น การต้มไข่ ต้มผัก ต้มเนื้อสัตว์ ฯลฯ

**การกวน** หมายถึง การนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวมารวมกัน ตั้งไฟแรงปานกลางใช้ เครื่องมือชนิดใดชนิดหนึ่งคนให้เร็วและแรงจนทั่วกัน คือช้อนและเหนียว ใช้มือแตะอาหารไม่ติดมือ เช่น การกวนกาละแม ขนมะเขือเทศ ตะโก้ ถั่วกวน ฯลฯ

**การจี่** หมายถึง การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน โดยการทาน้ำมันน้อยๆ พอให้ทั่วกระทะแล้ว ตักอาหารใส่ กลับไปกลับมามาจนสุกตามต้องการ เช่น การจี่ ขนมะเขือเทศ ขนมะเขือเทศ เป็นต้น

**การหลาม** หมายถึง การทำอาหารให้สุกในกระบอกไม้ไผ่โดยใช้ไม้ไผ่สดๆ ตัดให้มีข้อติดอยู่ข้าง หนึ่ง แล้วบรรจุอาหารที่ต้องการหลามในกระบอกไม้ไผ่นั้น ก่อนหลามต้องใช้กาบมะพร้าวห่อใบตอง อดุดปากกระบอกเสียก่อน แล้วนำไปเผาจนสุก เช่น การหลามข้าวหลาม ฯลฯ

#### 2.2.4 ภาพลักษณ์และความนิยมของอาหารไทยในต่างประเทศ

จากบทความในวารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติพบว่าภาพลักษณ์อาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติประกอบด้วย ด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหาร ไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ ด้านสิ่งติดตังและส่วนประกอบ (ณัฐชรา กิจวิธานต์ 2557: 12-14)

- 1) ด้านคุณภาพของอาหารไทย นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหาร ไทยว่ามีรสชาติอร่อยกลมกล่อม นอกจากนี้อาหารไทยยังมีสารอาหารพอเพียงและดีต่อสุขภาพเพราะอาหารไทยส่วนใหญ่จะมีผักเป็นส่วนประกอบด้วยเสมอ
- 2) ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ร้านอาหารไทยมีบรรยากาศที่ผ่อนคลายและมี บรรยากาศที่อบอุ่น ด้วยการบริการที่น่าประทับใจ ข้อนี้แม้ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับรสชาติอาหารแต่ถือว่าเป็นส่วนเสริมที่สาคัญมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) ด้านความคุ้มค่าเงิน นักท่องเที่ยวต่างชาติเห็นว่าราคาอาหารไทยมีความเหมาะสม ราคาไม่แพง เมื่อเทียบกับอาหารท้องถิ่นอื่นๆ
- 4) ด้านความแปลกใหม่ อาหารไทยมีความแตกต่างจากอาหารนานาชาติ ด้วยรสชาติและ รูปลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ แม้ว่าอาหารไทยจะมีเมนูยอดนิยมอยู่ประมาณ 10 อย่าง ที่คนนิยมชื่นชอบมากที่สุด แต่ความจริงแล้วอาหารไทยนั้นมีทั้งความหวานสารพัดชนิดที่สามารถเลือกสรรมาเสนอได้ไม่รู้จบ
- 5) ด้านสิ่งดึงดูดใจและส่วนประกอบ อาหารไทยผสมผสานหลายรสชาติได้อย่างลงตัวและมีการ ตกแต่งสวยงามดึงดูดใจ

#### 2.2.5 องค์ประกอบความรู้พื้นฐานครัว

พื้นฐานของการออกแบบครัวไทยในร้านอาหาร การแบ่งพื้นที่ในครัวมีดังนี้

**บริเวณรับของ (receiving area)** บริเวณรับวัตถุดิบต่างๆเช่นอาหารแห้ง อาหารสดพวกเนื้อสดและผักสด ประตูทางเข้าออกควรแยกจากประตูที่ลูกค้าใช้แต่หากมีข้อจำกัดเรื่องการใช้พื้นที่ก็ใช้การ กำหนดเวลารับ-ส่งของไม่ให้ตรงกับเวลาเปิดร้าน

**บริเวณเตรียมของ (preparation area)** สิ่งที่สำคัญในบริเวณนี้คืออ่างล้าง จุดประสงค์ของการเตรียมวัตถุดิบคือการล้างสิ่งสกปรกออกจากวัตถุดิบเพื่อเตรียมสำหรับการปรุงอาหาร การล้างเนื้อสัตว์ ล้าง ผัก ตัดแบ่งให้พอดีกับจำนวนสั่ง

**บริเวณเก็บวัตถุดิบ (storage area)** แบ่งเป็นเก็บวัตถุดิบแห้งเช่น น้ำมัน น้ำปลา น้ำตาล เกลือ อาหารบรรจุกระป๋องกับเก็บวัตถุดิบเปียกซึ่งอาจเก็บไว้ในตู้เย็นแช่แข็ง (frozen storage) สำหรับการ เก็บวัตถุดิบพวกเนื้อสัตว์ที่ต้องสั่งมาสำหรับหนึ่งสัปดาห์หรือหนึ่งเดือนกับการเก็บไว้ในตู้เย็นปกติ (chilled storage) ลักษณะของตู้เย็นมีทั้งแบบที่เป็นตู้สูงหรือเป็นแบบให้พอดีกับเคาเตอร์เตรียมอาหารเพื่อความสะดวกในการใช้พื้นที่เหนือตู้เย็นในการเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร

**บริเวณปรุงอาหาร (cooking area)** เตาปรุงอาหารและเครื่องดูดควันต้องคำนึงให้เหมาะสมและเพียงพอต่อการปรุงอาหาร การคำนวณหัวเตาใช้คำนวณจากค่าเฉลี่ยของความจุของลูกค้ายในร้านต่อจำนวน อาหารต่อหนึ่งโต๊ะที่ลูกค้ายจะสั่ง เช่น รานมีความจุ 20 ที่นั่ง จำนวนเฉลี่ยรวมของอาหารเท่ากับ 20 จาน หากมี เตา 4 หัวซึ่งเฉลี่ยเท่ากับอาหาร 5 จานต่อหัวซึ่งเป็นตาเฉลี่ยที่เหมาะสม เตาบาง เตาทอด French fried เตาอบ microwave เยอะก็สามารถทำขึ้นซ้อนๆกันเป็น tower ได้

**บริเวณรับอาหาร (picked up area)** เป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างครัวกับพื้นที่ขาย อาจทำเป็นช่องเจาะรับส่งอาหารโดยพนักงานเสิร์ฟ ไม่จำเป็นต้องเข้ามาในครัว ควรมีพื้นที่กว้างพอสมควรเพื่อจะได้อัดส่งอาหารวางอาหารหลายๆจาน

**บริเวณล้างจานและอุปกรณ์ (washing area)** อ่างล้างจาน เครื่องล้างจาน บริเวณเคลียร์ขยะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เคาเตอร์บาร์น้ำ ถังเก็บน้ำแข็ง เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องทำน้ำอัดลม (postmixed) เครื่องชงกาแฟ ที่เก็บขวดน้ำดื่ม ตู้เย็น อ่างน้ำสำหรับล้างแก้ว printer สำหรับรับ order ต้องเตรียมงานระบบ เช่น ท่อน้ำดี ท่อน้ำทิ้ง ปลั๊กไฟ, ปลั๊ก(Lan) หากมีพื้นที่พอเพียง ควรแยกเคาเตอร์บาร์น้ำออกจากครัวปรุงอาหารและ ควรมีของรับส่งเหมือนครัวก็จะเป็นการเหมาะสมกว่า

### 2.3 รายละเอียดและข้อกำหนดต่างๆ

โครงการค้าเมืองรีสอร์ทและโรงเรียนสอนทำอาหารไทย จังหวัดเชียงราย เป็นแหล่งพักผ่อนได้โดยจะรวมกับส่วนโรงเรียนสอนทำอาหาร เพื่อให้ง่ายต่อการเข้าถึงและส่งเสริม วัฒนธรรมอาหารไทยต่อกลุ่มคนที่สนใจในกระบวนการประกอบอาหารไทย

#### 2.3.1 องค์ประกอบพื้นฐานของโรงเรียนสอนทำอาหาร

- 1) ส่วนประชาสัมพันธ์หรือลงทะเบียน เป็นส่วนที่นักเรียนมาลงทะเบียนติดต่อหรือสมัครเรียน
- 2) ห้องเรียนทำอาหาร โดยทั่วไปห้องเรียนทำอาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลางจะสามารถรองรับนักเรียนได้อย่างน้อย 15-30 คน ห้องเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่สุดจะต้องสามารถรองรับนักเรียนได้อย่างน้อย 60 คน โดย ภายในห้องเรียนจะมีส่วนสาธิตการประกอบอาหารที่ด้านหน้าเหนือเคาน์เตอร์สาธิตการทำอาหาร จะต้องติดกระจกเงาสะท้อนไว้ด้านบนเพื่อให้นักเรียนสามารถมองเห็นสิ่งที่เชฟกำลังสาธิตได้อย่าง ชัดเจนอาจมีการติดตั้งกล้องวิดีโอ พร้อมกันนั้นต้องมีกระดานไวท์บอร์ดไว้เพื่อใช้ในบางครั้งบางคราว
- 3) ห้องปฏิบัติการ ห้องปฏิบัติการทางอาหารส่วนใหญ่จะต้องรองรับนักเรียนได้ 16 ยูนิท ต่อหนึ่งห้อง เพราะจำนวนนี้เป็น จำนวนที่เหมาะสมต่อการดูแลได้อย่างทั่วถึงของเชฟและผู้ช่วยเชฟจะต้องมีเตาให้เพียงพอกับจำนวน นักเรียน มีระบบปรับอากาศที่เหมาะสม มีพื้นที่สำหรับตรวจงาน มีพื้นที่เตรียมอาหาร และมีการดูแล จัดการเรื่องขยะเป็นระบบ
- 4) ห้องพักครู ห้องพักครูควรอยู่ในบริเวณไม่ห่างจากส่วนการศึกษามากนัก
- 5) ห้องเก็บวัสดุคิบ ห้องเก็บวัสดุคิบในส่วนการเรียนการสอนนั้นจะต้องแบ่งแยกกระหว่างของแห้งของสดและเครื่องปรุง โดยเก็บตามประเภทอย่างเป็นระเบียบ ของสดต้องแบ่งประเภทให้ถูกต้องเพื่อที่จะได้ใช้ฉ้อหมุมิ ควบคุมที่เหมาะสมสามารถเข้าถึงได้ง่ายและควรอยู่ใกล้ห้องปฏิบัติการ
- 6) ห้องรับประทานอาหาร จุดนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของแต่ละโรงเรียนหากต้องการให้นักเรียนนำอาหารที่รับประทานกลับไปบ้านก็ไม่จำเป็นต้องมีในส่วนของห้องนี้ แต่ถ้าหากเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารที่ค่อนข้างเป็นทางการ ก็ควรมีห้องสำหรับรับประทานอาหารร่วมกัน

- 7) **ห้องล็อกเกอร์** ควรมีล็อกเกอร์ไว้สำหรับนักเรียนภายในสถาบันเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย และเป็นທີ່เก็บสัมภาระของนักเรียน ไม่ไกลจากห้องล็อกเกอร์ควรเป็นห้องน้ำเพราะโรงเรียนสอนอาหารบางแห่งระบุ ว่าต้องเปลี่ยนชุดเป็นชุดเตรียมประกอบอาหาร

### 2.3.2 ข้อมูลพื้นฐานของส่วนสอนทำอาหาร

#### 2.3.2.1 ลักษณะของห้องเรียนสอนทำอาหาร

- 1) ห้องเรียนควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบ ห่างจากบริเวณทางออก แต่ก็ยังสามารถติดต่อกับส่วนอื่นๆของโครงการ
- 2) ห้องเรียนสอนทำอาหารควรอยู่ใกล้กับห้องเก็บวัตถุดิบและห้องปฏิบัติการ
- 3) มีขนาดพอเหมาะกับจำนวนผู้ใช้โดยปกติห้องเล็กเซอร์ของโรงเรียนสอนทำอาหารจะมีนักเรียนอยู่ระหว่าง 8-15 คน
- 4) มีอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเรียน มีการจัดของครุภัณฑ์ที่สอดคล้ององกับหลักสูตรการเรียนการสอน

#### 2.3.2.2 ประเภทพื้นที่ห้องเรียนการทำอาหาร โดยทั่วไปองค์ประกอบพื้นที่ใช้สอยในห้องเรียนสอนทำอาหาร ประกอบด้วย

- 1) พื้นที่สำหรับการสาธิตการทำอาหาร เป็นพื้นที่สำหรับครูผู้สอน ซึ่งอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรมของครูผู้สอน ได้แก่ เต้าไฟฟ้า กระจกบานไวท์บอร์ด อุปกรณ์ครัวทั่วไป และควรมีอ่างล้าง วัตถุดิบอยู่ใกล้บริเวณสาธิตการประกอบอาหาร พื้นที่สาธิตการทำอาหารที่เหมาะสม ควรกว้าง ประมาณ 3.6 เมตร มีพื้นที่ 30% ของพื้นที่นั่งเรียนทั้งหมด
- 2) พื้นที่นั่งเรียน คิดพื้นที่โดยเฉลี่ยประมาณ 0.09 ตรม.ต่อคน
- 3) พื้นที่สัญจร ให้คิดพื้นที่สัญจรประมาณ 30% ของพื้นที่ห้องเรียนทั้งหมดนอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนอื่นๆด้วย เช่น เครื่องครัว เต้าหม้อ กระทะ รวมถึงที่เก็บวัตถุดิบ ทั้งหมดนี้ใช้พื้นที่ประมาณ 10% ของห้องเรียน

#### 2.3.2.3 การใช้ขนาดพื้นที่ พิจารณาจาก

- 1) จำนวนผู้เรียนในห้องเรียน-โดยอัตราอย่างน้อยเป็นตัวกำหนดเกี่ยวกับการใช้ พื้นที่ของแต่ละคน ซึ่งอัตราเฉลี่ยพื้นที่น้อยที่สุดใน 1 คนได้แก่ 0.09 ตร.ม.
- 2) พิจารณาจากวิชาที่เปิดสอน ขนาดของห้องขึ้นอยู่กับวิชาที่เปิดสอน เนื่องจากอุปกรณ์การเรียนการสอนแต่ละชนิดอาจให้พื้นที่แตกต่างกัน
- 3) พิจารณาจากมาตรฐานของการออกแบบ รูปร่างของห้องเรียน รูปร่างสี่เหลี่ยมผืนผ้าเป็นลักษณะที่นิยมใช้ สำหรับความกว้างและความยาวของห้องเรียนทั่วไปที่นิยมได้แก่

ก. ห้องเรียนขนาดเล็กมาก มีขนาด 6x8 หรือ 6x9 เมตร

ข. ห้องเรียนขนาดกลาง มีขนาด 7x9 เมตร

ค. ห้องเรียนขนาดใหญ่ มีขนาด 8x10 เมตร

#### 2.3.2.4 การจัดห้องเรียนการจัดห้องเรียนควรจัดให้ผู้สอนสามารถมองเห็นนักเรียนได้อย่าง

ทั่วถึงควรมีกระจกเงาบริเวณเหนือศีรษะผู้สอน เพื่อทำให้นักเรียนสามารถมองภาพการทำอาหารได้ชัดเจนและเข้าใจยิ่งขึ้น ในส่วนของผู้เรียนควรห่างจากผู้สอนประมาณ 2 เมตรเป็นอย่างน้อย และด้านหน้าควรมีพื้นที่สำหรับ กระดานไวท์บอร์ด นอกจากนี้ลักษณะทั่วไปของห้องเรียนสอนทำอาหารแล้ว ห้องเรียนที่ดีจะต้องเป็นห้องเรียนที่มี ความเงียบสงบ สามารถดึงดูดความสนใจของผู้เข้าเรียนได้ มีแสงสว่างเพียงพอ ผู้เรียนสามารถรับชม การสาธิตการประกอบอาหารได้ชัดเจน

2.3.2.5 บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องเรียน ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ ห้องเรียนทำอาหารจะต้องมีระบบปรับอากาศและ ระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมระบายอากาศออก มีการควบคุมอุณหภูมิภายในห้องให้อยู่ในระดับ 25 องศาเซลเซียส และมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 50%

ระบบเสียง ควรให้นักเรียนทุกคนสามารถได้รับฟังเสียงจากผู้สอนอย่างชัดเจน สัดส่วน ของห้องที่ทำให้ได้ยินชัดเจน ประมาณ 3x5 เมตร สูง 2 เมตร หรือในอัตราส่วนกว้างยาว 1:2

#### 2.3.2.6 รายละเอียดส่วนห้องประกอบอาหาร

### 2.3.3 ลักษณะห้องประกอบอาหาร โดยทั่วไปลักษณะของห้องประกอบอาหารมักเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

วางตามแนวยาว ตาม ลักษณะของ station ประกอบอาหาร

2.3.3.1 ขนาดและพื้นที่ประกอบอาหาร ในหนึ่งคนใช้พื้นที่ประมาณ 3.80 ตร.ม. โดยเป็นพื้นที่ สำหรับเตาประกอบอาหาร พื้นที่สำหรับเตรียมวัตถุดิบ และพื้นที่สำหรับล้างวัตถุดิบ

#### 2.3.3.2 องค์ประกอบของห้องประกอบอาหาร

Unit station คือพื้นที่ในการประกอบอาหารของนักเรียนแต่ละคน

- 1) พื้นที่สำหรับแยกขยะ
- 2) พื้นที่สำหรับล้างอุปกรณ์
- 3) พื้นที่สำหรับตรวจเช็คงาน

#### 2.3.3.3 การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหาร

การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหารควรจัดให้ครูผู้สอนสามารถเดินตรวจงานได้อย่างทั่วถึง ห้องประกอบอาหารควรเป็นลักษณะแนวยาว มีเตาประกอบอาหารของแต่ละ station อยู่ตรงส่วนกลาง และบริเวณด้านข้างเป็นพื้นที่เตรียมอาหาร

#### 2.3.3.4 บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องปฏิบัติการทางอาหาร

ห้องปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมต่อการประกอบอาหารจะต้องเป็นห้องที่มีระบบปรับอากาศและระบบระบายอากาศที่เหมาะสม มีแสงสว่างที่ใช้ในการประกอบอาหารเพียงพอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.3.5 สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องปฏิบัติการอาหาร

#### 1) ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ

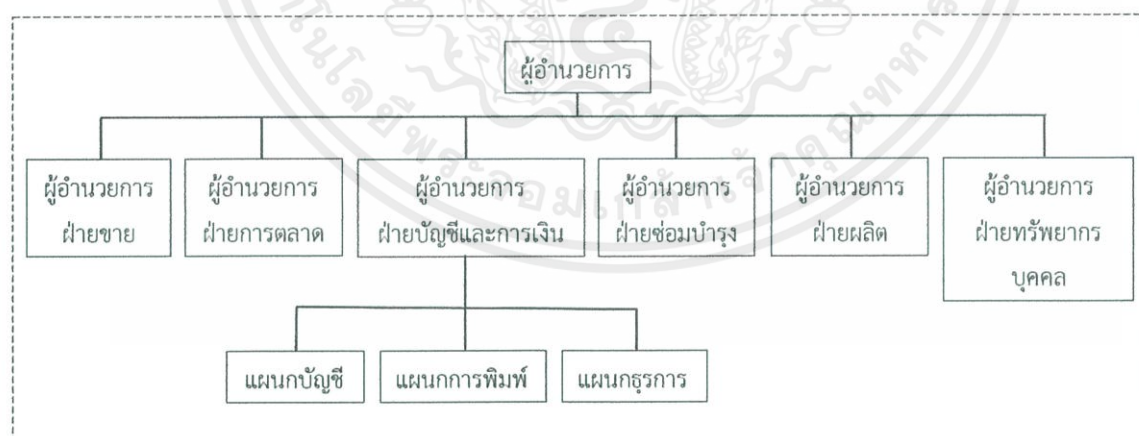
ภายในห้องปฏิบัติการ ใช้ระบบปรับอากาศแบบเดิมอากาศหรือที่เรียกว่า Fresh air เป่าระบบ ทำความเย็นเฉพาะจุด เพื่อเป่าลมเย็นแล้วดูดกลิ่นออกเพื่อลดกลิ่นอับ โดยทั่วไปมักติดตั้งบน Hood

ภายในห้องปฏิบัติการทางอาหาร จะมีความร้อนอันเนื่องมาจากเตาประกอบอาหาร จึงต้องมีการติดตั้ง Hood ไว้เหนือเตาเพื่อดูดอากาศด้วยพัดลมออกไปที่ด้านบน บน Hood จะมีตะแกรงกรองน้ำมันไว้เพื่อไม่ให้คาบน้ำมันหรือละอองน้ำมันไปติดที่ในท่อ ภายในห้องปฏิบัติการควรมี Blower หรือพัดลมดูดอากาศอย่างน้อย 1 อัน

## 2.4 สายการบริหาร อัตรากำลัง และหน้าที่บุคลากร

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย(ททท.)สำนักงานเชียงราย ร่วมกับ องค์กรบริหารส่วนตำบล รีมกมีพันธกิจคือส่งเสริมการตลาดและประชาสัมพันธ์เพื่อนำคุณค่าการท่องเที่ยวควบคู่กับการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น ขับเคลื่อนห่วงโซ่คุณค่าอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม กระจายรายได้อย่างยั่งยืน

กรณีศึกษา ลักษณะสายการบริหารเทียบเคียงกับส่วนปฏิบัติงานภายในโรงแรม โรงแรมเป็นการรวมกิจกรรมหรืองานในหน้าที่ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเป็นแผนก แต่ละแผนกมีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน มีผู้จัดการดูแลควบคุมงาน และประสานงานกับแผนกอื่นที่เกี่ยวข้อง แล้วรายงานต่อผู้บริหารสูงสุด หรือต่อคณะกรรมการบริหาร โดยผังองค์กรจะมีรูปร่างคล้ายกับพีระมิด การสั่งงานมีลักษณะบนลงล่าง (top-down) ดังตัวอย่างแผนองค์กรโรงแรมตามหน้าที่ปฏิบัติงานดังนี้ (จิตตินันท์ นันทไพบูลย์ 2555: 60)



รูป 2.1 การจัดองค์กรโรงแรมตามหน้าที่ปฏิบัติงาน

ที่มา: จิตตินันท์ นันทไพบูลย์ (2555)

โรงแรม ยังอาจแบ่งประเภทผู้รับผิดชอบและปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่างๆกัน เป็นประเภทพนักงาน4ระดับดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

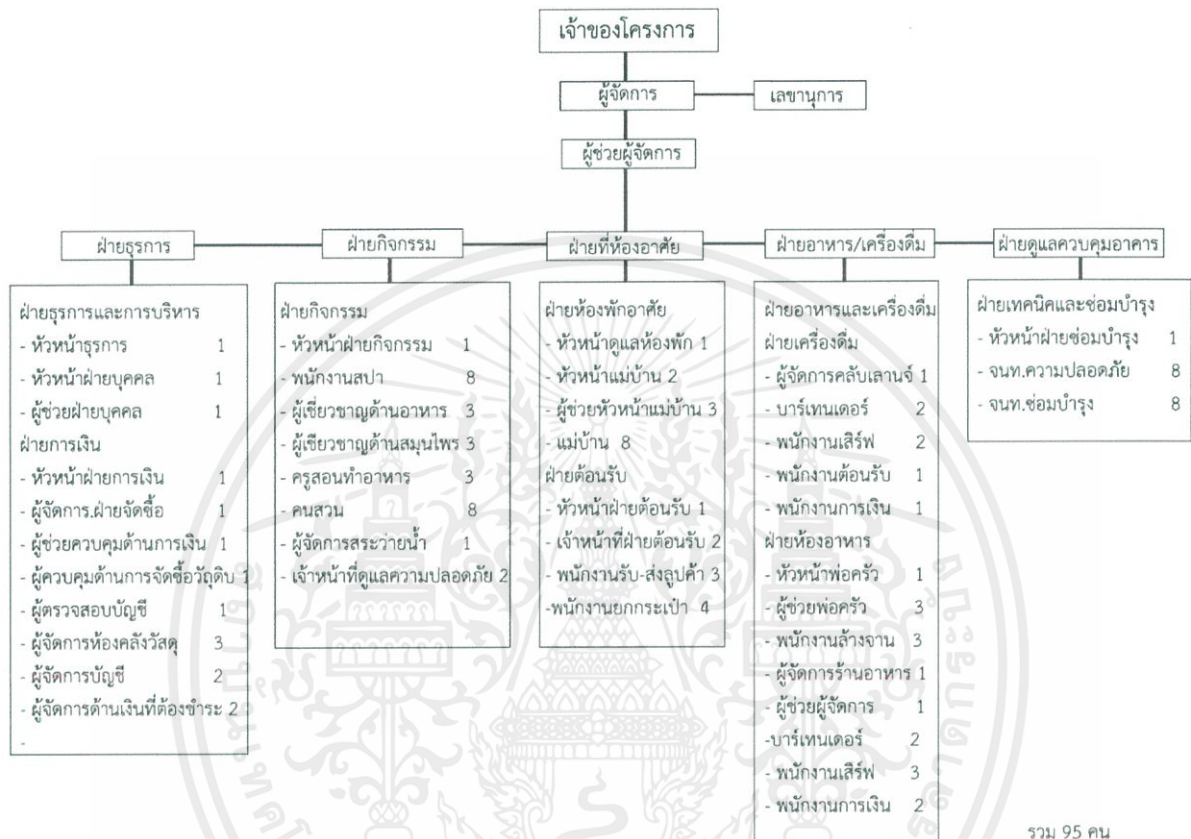
- 1) ระดับผู้กำหนดนโยบาย คือ ผู้จัดการทั่วไปและระดับหัวหน้าฝ่ายหรือแผนกต่างๆ (General manager and department heads)
  - 2) ระดับรองและผู้ช่วยหัวหน้าหรือแผนก (Sub and assistant department)
  - 3) ระดับหัวหน้า (Supervisor)
  - 4) พนักงานปฏิบัติงานทั่วไป (General staff)
  - 5) นอกจากนี้ โรงแรมยังมีการแบ่งส่วนงานแบบไม่เป็นทางการ โดยแบ่งกลุ่มงานในโรงแรมทั้งหมดอย่างกว้างๆได้เป็น (จิตตินันท์ นันทไพบูลย์ 2555: 59-60)
  - 6) ส่วนหน้าบ้าน (Front of the house ) เป็นแผนกที่ให้บริการโดยตรงคือ มีการต้อนรับและพบปะเจรจากับแขก
  - 7) ส่วนหลังบ้าน (Back of the house) เป็นแผนกที่ทำงานอำนวยความสะดวกต่อการบริการอีกทอดหนึ่ง โดยไม่ต้องปฏิสัมพันธ์กับแขกหรือผู้มาติดต่อ
  - 8) งานที่คาบเกี่ยว 2 ส่วน หมายถึงพนักงานในแผนกนั้น มีทั้งส่วนที่พบปะกับแขกและส่วนที่ไม่พบปะกับแขก เช่น พ่อครัว หรือ พนักงานแผนกซักรีด บางคน
- ตาราง 2.1 แสดงการแบ่งส่วนงานดังนี้

หน้าบ้าน	หลังบ้าน	งานคาบเกี่ยว 2 ส่วน
งานบริการในเครื่องแบบ (Uniformed Service)	งานบัญชี	งานเตรียม/ประกอบอาหาร
พนักงานเปิดประตู ขนสัมภาระ จอดรถ	งานคลังพัสดุ	งานรักษาความปลอดภัย
งานต้อนรับส่วนหน้า	งานล้างเก็บภาชนะ	งานซ่อมบำรุง
งานด้านโทรศัพท์	งานบุคคล	งานซักรีด
งานดูแลจัดห้องพัก	งานฝึกอบรม	
งานสำรองห้องพัก	งานดูแลสวน	
งานบริการห้องอาหาร		
งานบริการเครื่องดื่ม		
งานจัดเลี้ยง/จัดประชุม		
กิจกรรมนันทนาการ		
งานสอนทำอาหาร		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4.1 สายการบริหารและอัตรากำลังของโครงการ

สายการบริหารและอัตรากำลังของโครงการค่านมหรือสัตว์โรงและโรงนินลอนทำอาหาร



รูป 2.2 แสดงสายการบริหารและอัตรากำลังของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

### 3.1 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

#### 3.1.1 กรณีศึกษาเปรียบเทียบตัวอย่าง

##### 3.1.1.1 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงแรม ราชยา เฮอร์ริเทจ (Raya heritage)

ตั้งอยู่ที่ 157 ม.6 ต.ดอนแก้ว อ.แม่ริม อ.แม่ริม เชียงใหม่ 50180 ดิทรินน้ำปิง พื้นที่ 4,195ตร.ม.โรงแรมระดับ 5 ดาวมีห้องพักทั้งหมด 33 ห้อง ขนาด 75-110 ตารางเมตร ห้องชั้นล่างมีสระว่ายน้ำในตัว ทุกห้องมีระเบียงขนาดใหญ่ และหันหน้าสู่ริมแม่น้ำปิงในแนวอาคารที่ยาวขนานของตึก 3 ชั้น มีห้อง 3 แบบ

- 1) Kraam Pool Suites ขนาด 100 ตร.ม. มีทั้งหมด 11 ห้อง อยู่ชั้น 1
- 2) Rin Terrace Suites ขนาด 75 ตร.ม. มี 13 ห้อง อยู่ชั้น 2
- 3) Huen Bon Suites ขนาด 75 ตร.ม. มีทั้งหมด 14 ห้อง อยู่ชั้น 3

#### Facility

- 1) ห้องอาหารคั่วข้าว(Resturant)
- 2) สระว่ายน้ำกลางแจ้ง
- 3) ฟิตเนส
- 4) สปา (Ai WAAN)
- 5) ลานจอดรถ(Parking)
- 6) ระเบียงชา(Rabiang cha)
- 7) แผนกต้อนรับ(Recaption)
- 8) บ้านท่า (Bar)

**แนวคิด** จากความเลือนรางของอดีต เป็นแนวคิดที่ต้องการย้อนกลับสู่อดีตเป็นแนวคิดที่เรียบง่ายไม่ยุ่งยาก แนวคิดถูกขยายความเป็น 4 แกนหลักคือ วิถีชีวิตล้านนาที่กำลังหายไป ภูมิปัญญาพื้นถิ่นล้านนา การทำงานร่วมกันชุมชนเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ตกแต่ง การเดินทางข้ามแดนของกลุ่มชนในดินแดนล้านนา เกี่ยวกับเรื่องราวต่างๆ ทั้ง 4 แกนหลักเป็นแนวคิดที่ขยายเป็นการออกแบบทั้งเรื่องการสร้างบรรยากาศและการเลือกวัสดุดิบโชนสี หรือแม้กระทั่งการคิดสรรคร์ การทำสปาต่างๆ

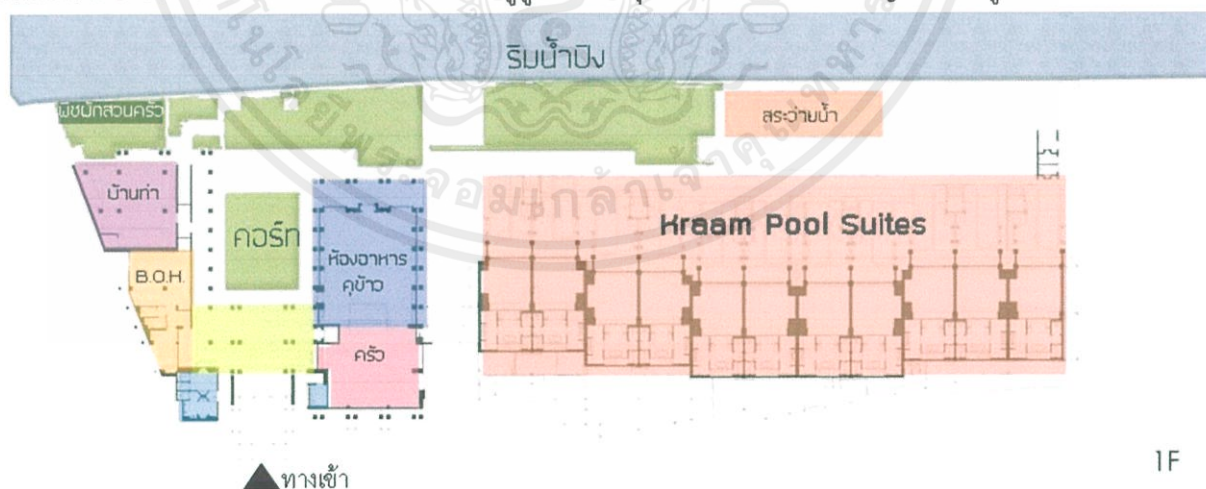
การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่



รูป 3.1 แสดง Masterplan raya heritage hotel

ที่มา: [www.boondesign.co.th/](http://www.boondesign.co.th/)

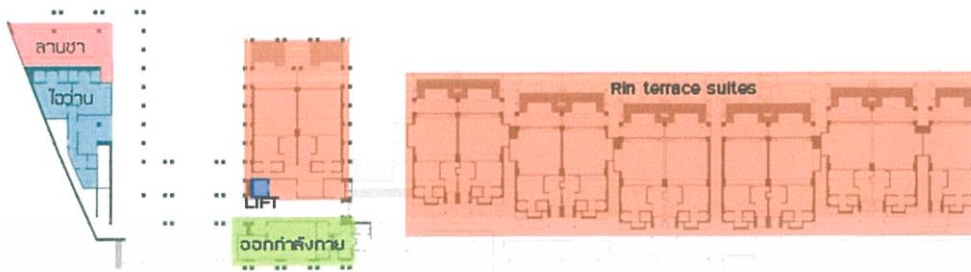
Site ตั้งอยู่ชิดริมแม่น้ำปิง ลึกเข้าไปราวๆ 200 เมตร พื้นลานจอดรถจะเจอโค้งต้อนรับมีคอร์ทกลาง โอบด้วยอาคารโทนสีขาว-ครีม ตั้งใจออกแบบให้โปร่งโล่ง ตรงกลางคอร์ทเป็นต้นสะเดาและต้นกระถ่อนสูงใหญ่(ตั้งอยู่แต่เดิมบนพื้นที่) เลยไปอีกนิดเป็นต้นพะยอมและตะเคียนคู่สูง และไม้พุ่ม ไปจนถึงลานสนามหญ้าทอดลงสู่แม่น้ำปิง



รูป 3.2 แสดง plan 1 floor & zoning

ที่มา: [www.moool.com](http://www.moool.com)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



2F

รูป 3.3 แสดง plan 2 floor &amp; zoning

ที่มา: [www.moool.com](http://www.moool.com)

3F

รูป 3.4 แสดง plan 3 floor &amp; zoning

ที่มา: [www.moool.com](http://www.moool.com)

รูป 3.5 แสดงโถงทางเข้าโถงต้อนรับและคอร์ทกลาง

ที่มา: [www.boondesign.co.th/](http://www.boondesign.co.th/)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.6 แสดงรีเซปชันและโถงทางเดินทอดยาวไปถึงริมน้ำปิง  
ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)



รูป 3.7 แสดงทัศนียภาพภายใน บ้านท่า (Bar)

บ้านท่า เป็นบาร์และลานจ๊อ ซื่อบ้านท่าเพราะตั้งอยู่ใกล้กับแม่น้ำ ใช้สีดำในการตกแต่ง สีหลักๆในโรงแรมใช้แค่ 3 สี ดำ คราม และ เอิร์ทโทน เพราะใกล้เคียงกับธรรมชาติที่สุดแล้ว



รูป 3.8 แสดงทัศนียภาพภายใน ร้านอาหารข้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องอาหาร “คุซาว” คือจุดหมายปลายทางแห่งใหม่ในการลิ้มรสอาหารอันเปี่ยมไปด้วยสไตล์ เพราะเชฟสมัยศ หัวน้ำทิมเชฟ ของโรงแรม ได้ยึดแนวความคิดการปรุงอาหารแบบ “ข้ามพรมแดน” เป็นการนำตำหรับและวิธีการปรุงอาหารแบบโบราณ ที่ครอบคลุมหลากหลายจากภาคเหนือของไทย พม่า ยาว และจีนยูนนาน มาประยุคผสมผสานจนเกิดเป็นเมนู สำหรับห้องอาหารคุซาว

ห้องอาหารมีโต๊ะทั้งหมด 22 โต๊ะ ภายใน 14 โต๊ะ ภายนอก 2 โต๊ะ 4 ที่นั่งต่อ 1 โต๊ะ ร้านอาหารเป็นแบบ restaurant และมี อาหารเข้าฟรีในตอนเช้า มี pantry รับอาหาร และครัวอยู่ทางด้านหลัง counter ทางส่งอาหารจะออกห้องอาหารจากทางซ้าย(ตามภาพ)และเข้าทางขวาสู่ห้องครัวอีกครั้งในกรณีเก็บจาน



รูป 3.9 แสดงทัศนียภาพภายนอก และสระน้ำกลางแจ้ง

ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)

สระน้ำกลางแจ้ง ช่างริมแม่น้ำปิง จะมีการปลูกพืชผักสวนครัวบริเวณหนึ่งเพื่อนำวัตถุดิบมาปรุงอาหารในบ้านคุซาวและประกอบอาหารต่างๆภายในโรงแรม

ลานสระน้ำกลางแจ้ง จะติดกับริมแม่น้ำปิง มีส่วนนั่งอาบแดด 12 ที่นั่ง เพื่อชมบรรยากาศริมแม่น้ำปิง

ห้องออกกำลังกาย จะอยู่ที่ชั้น 2 มีเครื่องเล่นประมาณ 4 ชนิด

ส่วนโถงพักคอย (waiting area) จะมีห้องน้ำส่วนกลางให้บริการ และมี lift สำหรับขนส่งลูกค้าทางสัญจร ของลูกค้ากับพนักงาน แยกกันค่อนข้างชัดเจน มีเพียงพื้นที่บางส่วนเท่านั้นที่เข้าร่วมกัน



รูป 3.10 แสดงทัศนียภาพห้อง Kraam pool suites

ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)

Kraam Pool Suites ขนาด 100 ตร.ม. มีทั้งหมด 11 ห้อง อยู่ชั้น 1 จะใช้การตกแต่งโทนคราม น้ำเงิน ห่างจากริมน้ำปิง มีพื้นที่ระเบียง 3x7 ตร.ม. และสระว่ายน้ำส่วนตัว



รูป 3.11 แสดงทัศนียภาพห้อง Rin terrace suites

ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Rin Terrace Suites ขนาด 75 ตร.ม. มี 13 ห้อง อยู่ชั้น 2 ตกแต่งด้วยโทนสีขาวและสีครีมพร้อมกลิ่นอาย สีดำ การใช้วัสดุและพื้นผิวจากธรรมชาติช่วยเพิ่มความรู้สึกหรูหรา ห้องชุดแต่ละห้องมีระเบียง กลางแจ้งที่แสนสบายพร้อมวิวที่เจียบสงบของพื้นที่สีเขียวข่มของรีสอร์ทไปยังแม่น้ำปิง สัมผัสฝีมือช่างเช่นสิ่งทอถักด้วยมือตะกร้าเครื่องปั้นดินเผาและงานแกะสลักไม้เน้นสไตล์ความทรูทรอบบน พื้นฐานของความงามตามธรรมชาติที่เรียบง่ายและมรดกทางภาคเหนือของประเทศไทย



รูป 3.12 แสดงทัศนียภาพห้อง Huen Bon Suites

ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)

เฮือน บน Huen Bon Suites ขนาด 75 ตร.ม. มีทั้งหมด 14 ห้อง อยู่ชั้น โทนสี ขาวนวล-ครีม มีเพดานสูงที่จำได้ถึงรูปแบบของสถาปัตยกรรมบ้านไทยในอดีต ห้องน้ำมีสัมผัสศิลปะเช่นกระจกไม้สักแกะสลักด้วยมือ และกระเบื้องเซรามิกที่สร้างขึ้นอย่างประณีต อ่างอาบน้ำขนาดใหญ่ฝักบัวแยกเป็นสัดส่วนและโต๊ะเครื่องแป้งคู่ให้ความสะดวกสบายที่เพิ่มขึ้น สิ่งทอถักด้วยมือตะกร้าเครื่องปั้นดินเผาและงานแกะสลักไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.13 แสดงทัศนียภาพ ลานชา

ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)

ลานชา คาเฟ่เช้ายามบ่ายแบบเปิดโล่ง เป็นเสมือนระเบียงรับแขกเพื่อชมวิวน้ำพร้อมการตกแต่งที่โดดเด่นด้วยการใช้สีคราตักกับสีครีมอ่อนของทวยธรรมชาติ และโคมไฟซึ่งดัดแปลงมาจากถังหมักใบชาขนาดใหญ่

จำนวนที่นั่ง นั่งได้ทั้งหมดประมาณ 20 ที่นั่ง เป็นแบบโซฟา 4 ที่นั่ง และแบบโต๊ะเดี่ยว 2 ที่นั่ง



รูป 3.14 แสดงทัศนียภาพ ไหว่ สปา

ที่มา: [www.rayaheritage.com/](http://www.rayaheritage.com/)

ไวย่ (AI WAAN) จุดไฮไลท์คือห้องสตรีม ไอน้ำ เน้นเรื่องของ lighting ใช้จักสาน เล่นกับแสงทำให้เกิดเป็นลวดลายสะท้อนกับกำแพงสีขาว วัสดุและอุปกรณ์ใช้จักสานจากชุมชนต่างๆ ทริทเม้นสปาแบบคอร์สโรส เป็นอัลมามาสสาจ ผสมกับแบบพม่า ใช้แบบไม่มีรอย ใช้สมุนไพรของชาวบ้านและ bamboo massage เพราะไม้ไผ่ คือไม้พื้นถิ่น

จำนวนห้อง มีห้องสตรีม 1 ห้อง ห้องนวด 2 ห้องพร้อมห้องน้ำในตัว

ข้อสรุปสู่การออกแบบ

ก. ลักษณะการจัด zoning ที่เหมาะสม ทิศทางการวางอาคารหันหน้าเข้าสู่ทัศนียภาพที่เหมาะสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข. ปริมาณห้องพักและจำนวนที่นั่งส่วนบริการต่างๆสอดคล้องกับพื้นที่และการออกแบบ
- ค. แต่ละพื้นที่มีconceptและเรื่องราว การตกแต่งแลกลักษณะการจัดวางห้องพักน่าสนใจ
- ง. ทางสัญจรพนักงานและลูกค้าแยกอย่างชัดเจน แต่ละพท.มีconceptและเรื่องราว

3.1.1.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงแรม วีรันดา เชียงใหม่ เดอะ ไฮ รีสอร์ท(Veranda Chiang mai the high resort)

ตั้งอยู่ที่ 192 หมู่ 2 ตำบล บ้านปง เชียงใหม่, หางดง, เชียงใหม่, ประเทศไทย, 50230 ระดับ 5 ดาวมีห้องพักทั้งหมด 84 ห้อง ขนาด 58 – 420 ตร.ม. ห้องชั้นล่างของ plunge pool pavilion มีสระว่ายน้ำ มีห้องทั้งหมด 4 แบบ คือ

- 1) ห้องวัลเลย์ ดีลักซ์(Valley deluxe) ห้องพักหรูหรรากับระเบียงชมวิวทิวเขาบนพื้นที่ขนาด 58 ตร.ม.
- 2) ห้องจากุซซี่ พาวิลเลียน(Jacuzzi Pavilion) พักผ่อนในบรรยากาศโคซี่(Cozy) พร้อมอ่างจากุซซี่ในห้องบนพื้นที่ขนาด 110 ตารางเมตร
- 3) ห้องไรซ์ เทอร์เรส พาวิลเลียน(Rice Terrace Pavilion) ที่โดดเด่นอลังการด้วยสระน้ำสวย (plunge pool) ให้สัมผัสใกล้ชิดธรรมชาติทุ่งชาและนาข้าว บนพื้นที่ขนาด 133 ตารางเมตร
- 4) ห้องเพรสซิเดนทีย์พูล วิลล่า(Presidential Pool Villa) ได้รับการออกแบบแบ่งพื้นที่ใช้สอยอย่างดี บนพื้นที่ 420 ตารางเมตร

#### Facilities

- 1) สระน้ำกลางแจ้ง (infinity pool)
- 2) Fitness
- 3) Kid's club
- 4) Library
- 5) Veranda spa
- 6) Bar&Restaurant
- 7) ระเบียงชา (Rabiang cha restaurant)
- 8) Activities
- 9) Conference room
- 10) Cultural Pavilion
- 11) Tea terrace

#### แนวความคิดการออกแบบ

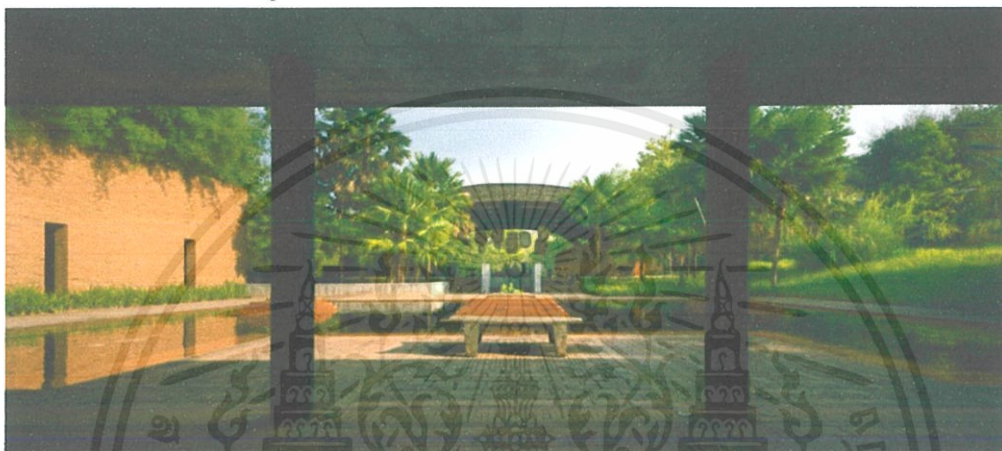
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Concept

VERANDA — MEAN — Identity : เอกลักษณ์  
 Locality : เข้ากับพื้นที่ที่ตั้ง  
 Taste : สนิยม

Inspiration : local Architecture. สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น ,เรือน,บ้าน,วัด

รูป 3.15 แสดงผังแนวคิดของ veranda resort



รูป 3.16 แสดงทัศนียภาพจากทางเข้า

แนวคิดเรื่องกำแพงเมืองกับเรื่อง swquence ของการเข้าถึง เราใช้วัดต้นแก้วเป็นต้นแบบของโรงแรม ความรู้สึกเหมือนจะถึงแล้วแต่ยังไม่ถึง เป็นการสร้างประสบการณ์ที่เหมือนยังไม่ให้เข้าแต่ให้เข้าไปได้ทีละชั้น เปรียบเสมือนประสบการณ์การรับรู้ทีละนิด เป็นลำดับขั้นตอน การจัดการเชิงพื้นที่



รูป 3.17 แสดง Site analysis veranda resort

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทีมออกแบบได้เดินดูสถานที่ทุกช่วงเวลา เช่นตรงนี้ตอนบ่ายร้อน ต้องมีน้ำ ส่วนนี้เย็นในเวลากลางคืน น่าจะเป็นส่วนพักผ่อนได้ดี ตอนเช้ามีบรรยากาศอย่างไร

View เน้นในเรื่องของมุมมอง ที่จะขายการจัดวางว่าพื้นที่ส่วนไหนควรได้รับแสงมากที่สุด เป็นการเพิ่มโอกาสในการขาย การวางแผนของ landscape ควบคู่ไปด้วย



รูป 3.18 Master plan veranda resort

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)



รูป 3.19 Zoning veranda resort

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

แนวคิดการสร้างทำอย่างไรจึงจะหยิบ Element ของเชียงใหม่มาใส่ในอาคารโดยไม่ทำลายบริบทเดิม พยายามลบขอบสระว่ายน้ำหรือสระของ Landscape เพราะต้องการให้ Space ของ Interior exterior และ Landscape เชื่อมต่อกันในทุกๆSpace

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.20 แสดงภาพด้านหน้าและภายนอก courtyard

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

ส่วนของทางเข้าต้องการให้ผู้คนเดินผ่านส่วนต่างๆแบบไม่ให้เห็นทุกอย่างครบเป็นการเปิด-ปิดมุมมองการเข้าถึงใช้แนวคิด ลาน - ชาน - เรือน ให้ความรู้สึก contrast กำแพงเตี้ยเปิดเข้าไปเห็นคอร์ตน้ำ เห็นตัวอาคาร เห็นลิอบบี้ พอข้างหน้าเด่นจะเริ่มมองด้านข้าง มีกำแพงบังจึงไล่สายตาไปอีกด้านเห็นวิว เห็นภูมิทัศน์ไหลเข้ามาภายในคอร์ต เห็นศาลาวัดต้นเกว่นจำลอง เห็นอาคารสูงที่อยู่ถัดไป และจะเริ่มเข้าใจพื้นที่ว่างของโครงการ



รูป 3.21 แสดงทัศนียภาพภายใน ลิอบบี้ และ ศาลาวัดต้นเกว่นจำลอง

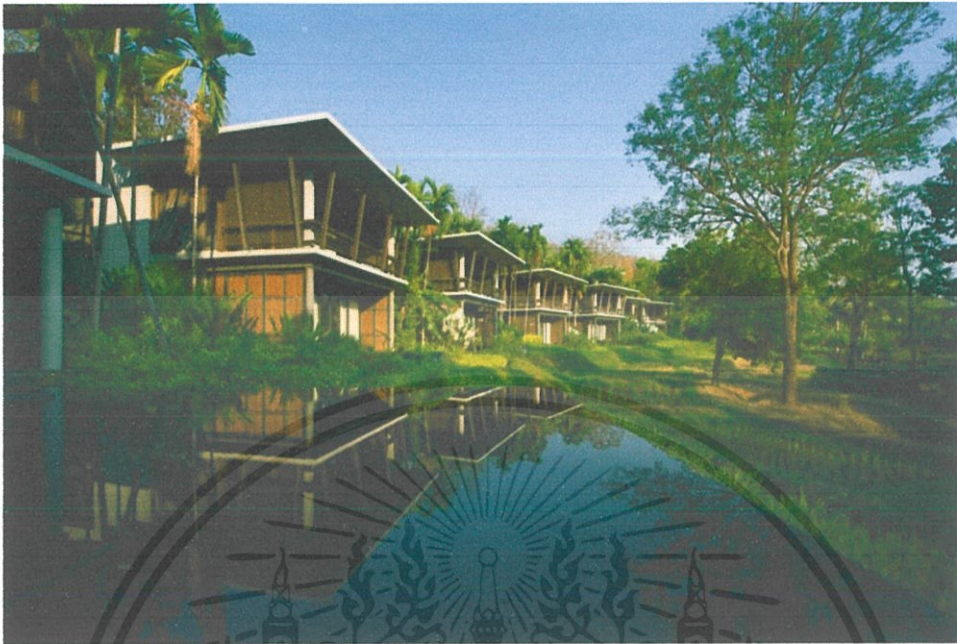
ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)



รูป 3.22 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร guest room และภายในห้อง

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.23 แสดงทัศนียภาพภายนอกอาคาร villa

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

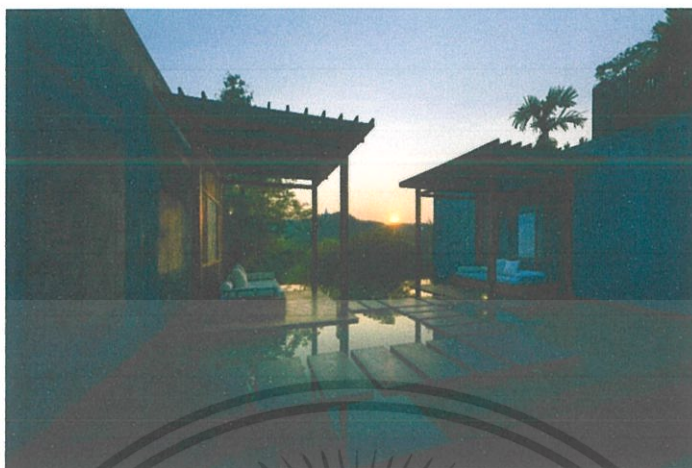
มีทั้งหมด 12 ห้อง ชั้นล่าง มีสระว่ายน้ำทุกห้อง ชั้นบน มีอ่างจากุซซี่ส่วนตัว ทุกห้องรับวิวไร้ชาและนาข้าวของรีสอร์ทและสัมผัสธรรมชาติอย่างเต็มที่



รูป 3.24 แสดงทัศนียภาพภายในห้อง และด้านหน้าอาคาร villa

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.25 แสดงทัศนียภาพ outdoor veranda spa

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)



รูป 3.26 แสดงทัศนียภาพภายนอก สระกลางแจ้ง และ ร้านอาหาร The high room

ที่มา: [www.verandaresort.com](http://www.verandaresort.com)

ห้องอาหาร 2 ห้อง ห้องแรกคือ เดอะ ไฮเออร์รูม(The Higher Room ) ให้บริการอาหารแบบนานาชาติ โดยคัดสรรเครื่องปรุงที่สดใหม่และคุณภาพสูง เหมาะกับการรับประทานร่วมกับไวน์ชั้นดี ภายในบรรยากาศเสมือนรับประทานอาหารท่ามกลางหุบเขา ที่สามารถชมวิวความงดงามของขุนเขาและร่มไม้

ห้องอาหารอีกแห่งที่คือระเบียงชา(Rabiang cha restaurant) สามารถดื่มด่ำกลิ่นอ่อนๆจากต้นข้าวและยอดชาบนระเบียงสมดั่งชื่อซึ่งตกแต่งสไตล์โมเดิร์นที่ผสมผสานการตกแต่งตามวิถีดั้งเดิมของวัฒนธรรมทางเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## 3.1.1.3 ผลสรุปข้อเปรียบเทียบกรณีศึกษา

ตาราง 3.1 แสดงข้อสรุปของกรณีเปรียบเทียบทั้ง 2 ที่กล่าวมาดังนี้

	โรงแรม รามา เฮอริเทจ	โรงแรม วิวรันด้า รีสอร์ท
กลุ่มเป้าหมาย	ชาวไทยและชาวต่างชาติที่ต้องการพักผ่อนเงียบสงบที่ริมน้ำปิง และผู้สนใจในอาหารพื้นถิ่นประยุกต์	กลุ่มลูกค้าวัยทำงานช่วงอายุ 25- 40 ปี ที่ชื่นชอบไลฟ์สไตล์ที่แตกต่างโดยช่วงแรก เป็นคนไทย 60 % แล้วช่วงหลัง เป็นชาวต่างชาติ 70 %
จำนวนห้อง	33 ห้อง	69 ห้อง
แนวคิด	จากความเลือนรางของอดีต เป็นแนวคิดที่ต้องการย้อนกลับสู่อดีตแนวคิดถูกขยายความเป็น 4 แกนหลักคือ วิถีชีวิตล้านนาที่กำลังหายไป ภูมิปัญญาพื้นถิ่นล้านนา การทำงานร่วมกันชุมชนเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ตกแต่ง	แนวคิดเรื่องกำแพงเมืองกับเรื่องของการเข้าถึงใช้วัดต้นแก้วเป็นต้นแบบของโรงแรมความรู้สึกเหมือนจะถึงแล้วแต่ยังไม่ถึงเป็นการสร้างประสบการณ์ที่เหมือนยังไม่ให้เข้าแต่ให้เข้าไปได้ที่ละชั้น
ลักษณะกายภาพของโครงการ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) อาคารพักอาศัย</li> <li>2) แผนกต้อนรับ&amp;ส่วนพักคอย</li> <li>3) ห้องอาหาร</li> <li>4) สปา&amp;ฟิตเนส</li> <li>5) ระเบียงชา</li> <li>6) บาร์</li> <li>7) นิทรรศการ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) อาคารพักอาศัย</li> <li>2) ห้องดูแลเด็ก</li> <li>3) ห้องสมุด</li> <li>4) สปา&amp;ฟิตเนส</li> <li>5) ร้านอาหาร&amp;บาร์</li> <li>6) ห้องเกมส์</li> <li>7) ห้องประชุม</li> <li>8) ระเบียงชา</li> <li>9) Tea terrace</li> </ol>
พื้นที่ว่างในโครงการ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) สระว่ายน้ำกลางแจ้ง</li> <li>2) สวนพักผ่อน</li> <li>3) โซนการจักสาน</li> <li>4) ลานจอดรถ</li> <li>5) สวนผักริมน้ำ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) สระว่ายน้ำในร่ม Dip pool</li> <li>2) สระว่ายน้ำกลางแจ้ง Infinity pool</li> <li>3) ไร่ชา&amp;นาข้าว</li> </ol>
จุดเด่น	ติดริมน้ำปิงให้ความผ่อนคลาย มีระเบียงชาและบาร์ คนนอกเข้าเยี่ยมชมได้	ทำเลที่ตั้งออกแบบรีสอร์ทรายล้อมด้วยภูเขา และแม่น้ำรวมถึงห้องพักให้ความรู้สึกแตกต่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	สปาเป็นเอกลักษณ์ ผสมผสานและมีห้อง สตรีมน้ำ ห้องอาหารที่มีเมนูเป็นเอกลักษณ์ มีแปลงเกษตรอินทรีย์ในโรงแรมผลิต นำมาปรุงอาหารออร์แกนิก	ให้บริการอาหารหลายรูปแบบ รวมทั้งอาหาร เหนือ เป็นโรงแรมหรูหรานาขนาดเล็ก
--	---	---

### กรณีศึกษาและเปรียบเทียบโรงเรียนสอนทำอาหาร

#### 3.1.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบตัวอย่างคลาสสอนทำอาหารในระยะสั้น

##### 3.1.2.1 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School)

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่ตั้ง อาคาร 12 ชั้น 6 เลขที่ 295 ถนนนครราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ มีหลักสูตรการสอน ได้แก่

- 1) หลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทย
- 2) หลักสูตรอบรมอาหารไทยสำหรับชาวต่างชาติ
- 3) หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติ
- 4) หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน
- 5) หลักสูตรอาหารญี่ปุ่นเบื้องต้น
- 6) หลักสูตรอบรมเค้กและคุกกี้
- 7) หลักสูตรอบรม Modern Dessert (ขนมหวาน)
- 8) หลักสูตรอบรมขนมปังและพายเพสตรี

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตมีหัวข้อเอกสารเรียนการสอน ได้แก่

- 1) ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว
- 2) ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหารไทย
- 3) การจัดการสุขาภิบาลอาหารและหลักการประกอบอาหาร
- 4) การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารและควบคุมต้นทุน
- 5) การแกะสลักผักและผลไม้และการจัดแต่งจานอาหาร
- 6) การตัดหั่นแต่งวัตถุดิบส สำหรับประกอบอาหารไทย
- 7) การเตรียมน้ำพริกแกงไทย (น้ำพริกแกงฉู่ฉี่ น้ำพริกแกงส้ม)
- 8) การฝึกการปฏิบัติการประกอบอาหาร จำนวน 37 ตำรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 3.2 แสดงหัวข้อที่เรียนในคลาสสอนทำอาหารไทย

ซูชิ/ก๊วย	แกงส้ม	หมูสะเต๊ะ		
ต้มข่าไก่	ผัดไท	แกงป่าลูกชิ้น ปลากทราย	ขนมกล้วย	
ต้มยำกุ้ง	ดงทอง	แกงเผ็ดเปิด ย่าง	หมี่กรอบ	สาหร่าย ลำไย
กระทงทอง	ส้มตำ	แกงกะหรี่	ฟอหมก	ทับทิมกรอบ
ข้าวตังหน้าตั้ง	ยำเนื้อ/หมูย่าง	แกงเขียว หวานไก่	ผัดเปรี้ยวหวาน	ตะโก้แห้ว
ยำวุ้นเส้น	พะแนงหมู	ก๋วยเตี๋ยวผัด ซีอิ๊ว	ทอดมันปลา ทราย	ไก่ผัดเผ็ด มะม่วงฯ
ข้าวผัดกะเพรา ไก่	แกงเลียง	ยำด้วงหู	ห่อหมก	สังขยาฟักทอง
ปอเปี๊ยะทอด	แกงวุ้นส้ม	ข้าวอบ สิ้นประด	ปลาราดพริก	บัวลอยเผือก

ในโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิตได้จัดการเชิงพื้นที่ เป็นดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.29 แสดง zoning ของอาคาร 12 ชั้น 6 และ องค์ประกอบเชิงพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บริเวณที่มีการสอน  
เกี่ยวกับการปรุง  
น้ำและเครื่องดื่ม



บริเวณทำความสะอาดและเก็บอุปกรณ์



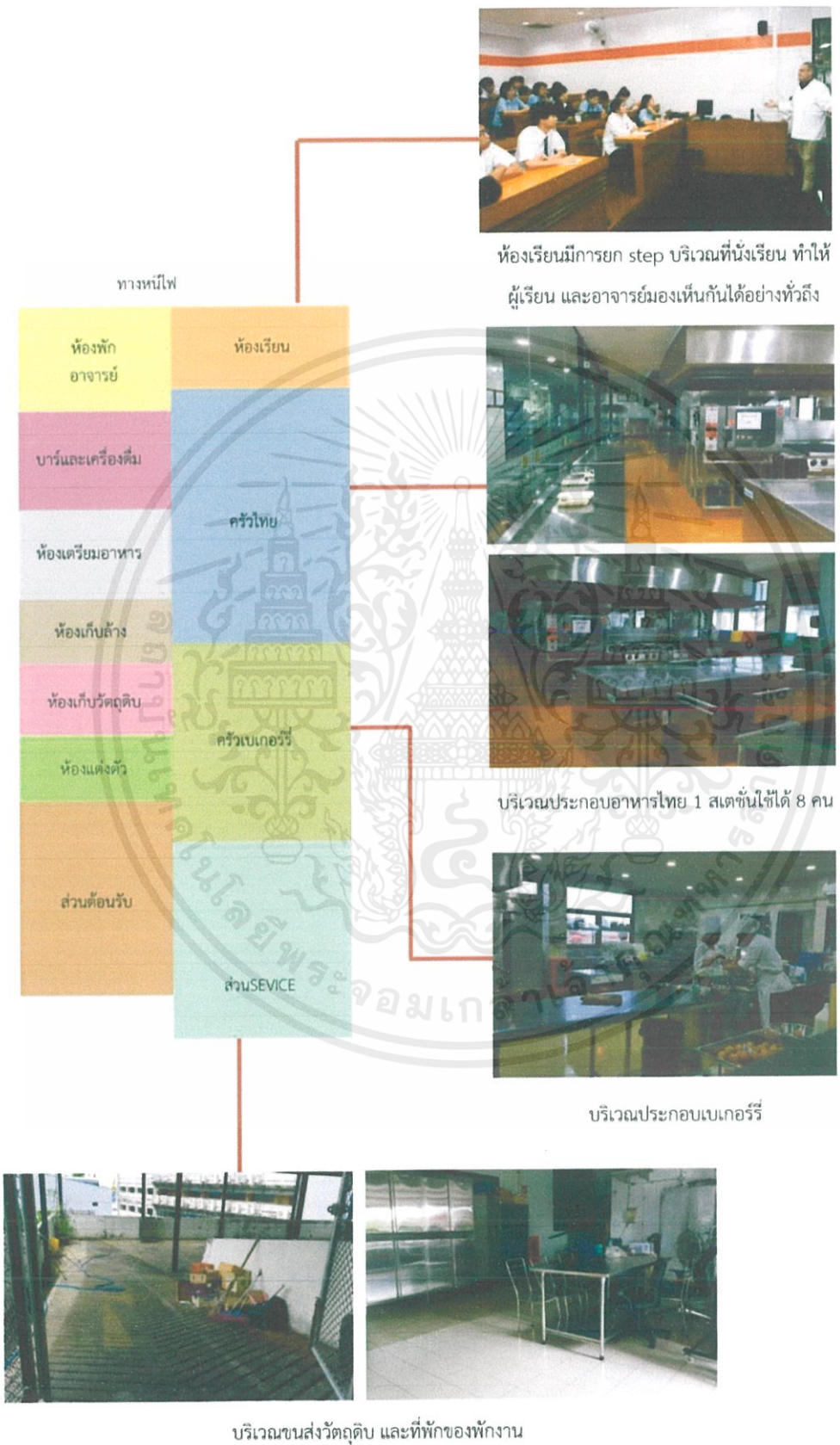
บริเวณที่เก็บวัตถุดิบแห้งและสด



บริเวณที่เก็บของและเปลี่ยนเสื้อผ้า

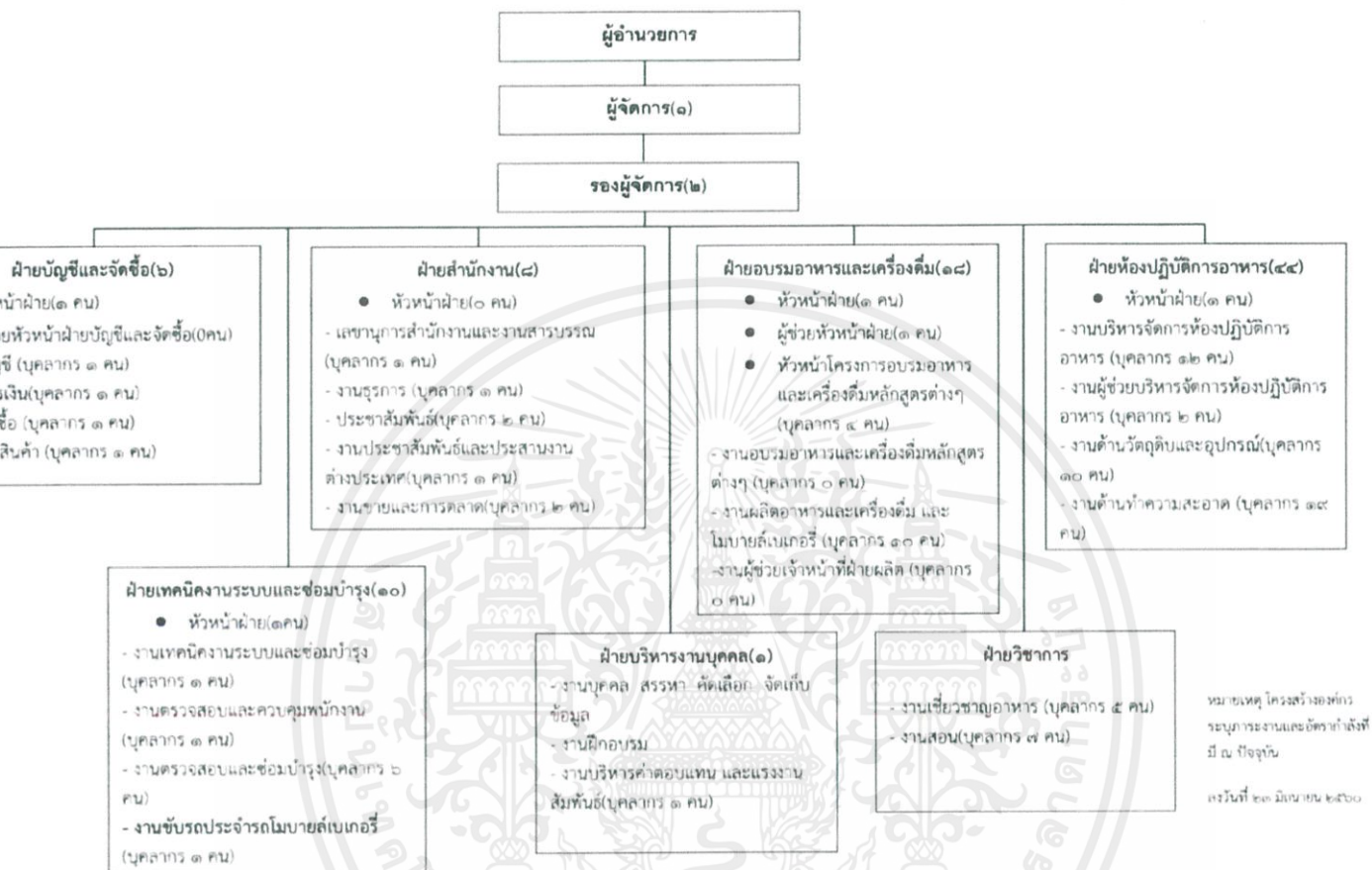


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศูนย์ฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติสวนดุสิตโรงเรียนแบ่งส่วนงานตามโครงสร้างองค์กรและอัตรากำลัง



รูป 3.30 แสดงผังองค์กรและอัตรากำลัง มหาลัยสวนดุสิต  
 ที่มา: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (23 มิถุนายน 2560)

3.1.2.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงเรียนสอนทำอาหารแซ่บอีหลี (ZABB E REE)

โรงเรียนสอนทำอาหาร zabb e ree Cooking In organic farm มีหลักสูตรการสอน 3 คอร์ส กลุ่มลูกค้า เป็นกลุ่มชาวต่างชาติ ส่วนใหญ่ และกลุ่มคู่รัก ครอบครัว

- ก. ทำอาหารที่ฟาร์มเกษตรอินทรีย์หลักสูตรช่วงเช้าที่ฟาร์มราคา 1500 บ./คน  
 ช่วงเวลา 09.00 น. – 15.00 น. (ทุกวัน)  
 จะมีรถไปรับตอน 08.20 น. – 08.50 น.
- ข. หลักสูตรคนเมือง ภาคเช้า ราคา 1,000 บ./คน  
 หลักสูตรช่วงเช้า : 09.00 น. - 14.00 น. (ทุกวัน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลารับ : 08.20 น. - 08.40 น.

คุณสามารถเลือก 4 งาน + น้ำพริกแกง 1 + ข้าวเหนียวมะม่วง

ค. หลักสูตรภาคค่ำ ราคา: 1,000 บาท / คน

หลักสูตรภาคค่ำ : 16:30 น. - 21.00 น. (ทุกวัน)

เวลารับ : 03.40 น. - 04.10 น.

คุณสามารถเลือก 4 งาน + น้ำพริกแกง 1 + ข้าวเหนียวมะม่วง

สิ่งที่ได้รับจากหลักสูตร

- การไปรับไปส่งฟรีในระยะ 3 กม.
- สมุดสูตรพร้อมคำแนะนำที่ละเอียด
- ทวีร์ตลาด
- เยี่ยมชมและเก็บผักสดจากฟาร์มออแกนิกเพื่อทำอาหาร
- น้ำดื่ม ชา / กาแฟ
- ผลไม้สมุนไพรตามฤดูกาล
- 2-11 คน ต่อ 1 ชั้นเรียน
- 1 คน ต่อ 1 ชุดอุปกรณ์

ตารางหลักสูตร

ตาราง 3.3 แสดงตารางเวลาของหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหารแซ่บอีหลีดังนี้..

เวลา	กิจกรรม
09.00 น. – 15.30 น.	รับจากโรงแรมหรือที่พัก
09.00 น.	เริ่มที่ตลาดท้องถิ่น
09.40 น.	ขับรถประมาณ 20-30 นาที ถึงฟาร์มออแกนิก
10.00 น.	ถึงฟาร์มและดื่มชากาแฟผ่อนคลาย 10 นาที. จากนั้นเข้าฟาร์มเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและผักสด
11.00 น.	ปรุงอาหารของตนเองและรับประทานอาหารด้วยกัน และปรุงเมนูต่อไป พร้อมรับประทานอีกครั้ง
14.00 น.	จบชั้นเรียนรับตำราอาหารและมีเวลาพักผ่อน ดื่มชาสมุนไพรหรืออาบน้ำแร่ก่อนเดินทาง
15.00 น.	กลับไปเมืองเก่าและกลับโรงแรม

พื้นที่สำหรับการใช้สอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ลานโล่ง สำหรับสอน work shop ปฏิบัติการ 114.33 ตร.ม.
- ส่วนปลูกพืชผักสวนออกแอร์นิก พื้นที่ประมาณ 1264.31 ตร.ม.
- ส่วนห้องเรียนปฏิบัติการเล็ก 32 ตร.ม.
- ศาลาริมน้ำ
- ส่วนทานอาหาร

### หลักสูตรอาหาร

อาหารจานหลัก เลือกได้ 1 อย่าง

ปอเปี๊ยะ ,ส้มตำ

ผัด / ซุป / รสชาติไทย เลือกได้ 1 อย่าง

ผัด ผัดไทย ,เม็ตมะม่วงหิมพานต์ไก่ ,ข้าวผัดสับปะรด

ซุป ต้มยำกุ้ง ,ต้มข่าไก่ ,ต้มแซ่บ

อาหารไทย กุ้งอบวุ้นเส้น ,แกงเผ็ดนึ่งซีฟู้ดในมะพร้าว ,ปลาทอดราดด้วยซอสเปรี้ยวหวาน

แกง พริกแกง เลือกได้ 1 อย่าง

น้ำพริก น้ำพริกแกงเขียวหวาน ,น้ำพริกแกงมัสมั่น ,น้ำพริกข้าวเหนียว ,น้ำพริกแกงเผ็ด

แกง แกงมัสมั่น ,ข้าวซอย ,แกงเขียวหวาน ,พะแนงกุ้ง ไก่

การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่

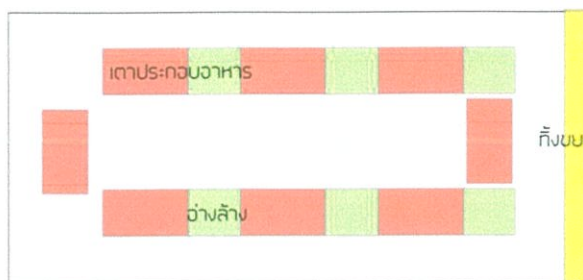


รูป 3.31 แสดงพื้นที่ zoning ของโรงเรียนสอนทำอาหาร zaab e ree

องค์ประกอบของโรงเรียน

- (สีแดง)แปลงพืชผักสวนครัว 700 ตร.ม. + 250 ตร.ม. = 950 ตร.ม.
- (สีเหลือง) store เก็บอาหาร 44 ตร.ม
- มีห้องเรียนทั้งหมด 3 ห้อง ห้องเรียนใหญ่ 1 ห้อง ห้องเล็ก 2 ห้อง 32 ตร.ม.
- ศาลาริมน้ำ
- ส่วนทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.32 แสดงลักษณะการจัดห้องเรียนสอนทำอาหารแช่บอห์ลี

### 3.1.2.3 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงเรียนสอนทำอาหารหมายชาติ (Maykaidee)

โรงเรียน หมายชาติ สาขาเชียงใหม่ มีอยู่ 13 คอร์ส เปิดสอนทุกวัน 09.00 – 14.00 น.

1) คอร์สพื้นฐาน 1 วัน ช่วงเช้า และ ช่วงบ่าย 09.00 น. – 13.00 น. / 14.00 – 18.00 น. 1500 บ. /คน

ตาราง 3.4 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สพื้นฐาน 1 วัน โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชาติดังนี้..

เวลา	กิจกรรม
09.00 – 09.10 น.	แนะนำตัวและทำความรู้จัก อธิบายวัสดุ วัตถุดิบ
09.10 – 09.30 น.	วิธีทำน้ำพริก อภิปรายเครื่องเทศไทย
09.30 – 12.00 น.	บทเรียนหลัก การทำอาหาร
12.00 – 12.45 น.	สอนสูตรอาหารปอเปี๊ยะสด
12.45 – 13.00 น.	การแสดงผลงานศิลปะไทย จบงาน และทานข้าวเหนียวมะม่วง

สูตรอาหารที่ได้ทำต้มยำ, ต้มข่าไก่, ผัดผักขิงและเม็ดมะม่วงหิมพานต์, ผัดไทย, ซอสถั่ว, แกงกะหรี่, พะแนงหมู

2) คอร์ส 2 ชั่วโมง เวลาบ่าย 3 และ 5 โมงเย็น ราคา 1000 บ./คน

ตาราง 3.5 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สพื้นฐาน 2 ชั่วโมง โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชาติดังนี้..

เวลา	กิจกรรม
15.00 – 15.10 น.	แนะนำตัวและทำความรู้จัก อธิบายวัสดุ วัตถุดิบ
15.10 – 15.30 น.	การหั่นผัก และการเตรียมส่วนผสม อธิบายเครื่องเทศ
15.30 – 16.00 น.	วิธีทำน้ำพริก
16.00 – 17.00 น.	บทเรียนหลัก อาหาร 3 อย่าง และแกงกะหรี่

สูตรอาหารที่ได้ทำ ต้มยำ, ผัดไทย, ซอสถั่ว, แกงกะหรี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 3) คอร์สแบบ 3 วัน 5400 บ./คน

ตาราง 3.6 9 แสดงตารางกิจกรรมคอร์สพื้นฐาน 3 วัน โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชายดีดังนี้..

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 1	
09.00 - 09.30 น.	ส่วนผสมไทยเบื้องต้น สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ
09.30 - 11.00 น.	ซूप - ต้มยำ , ต้มข่าไก่ สลัด - ส้มตำ , พริกทองผัด , ปอเปี๊ยะสด พัก 15-3 นาที
11.00 - 13.00 น.	ก๋วยเตี๋ยว - ซอสถั่ว - ผัดไทย ผัด - ผัดมะเขือกับเต้าหู้ - ผัดผักเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - ผัดกระเพราจะรวมมิตร - ผัดผักบุ้งไฟแดง ปิดคอร์สวันแรก
วันที่ 2	
09.00 - 10.00 น.	สูตรน้ำพริก - น้ำพริกตาแดง - น้ำพริกหนุ่ม
10.00 - 11.30 น.	แกง - แกงเผ็ด - แกงเขียวหวาน - แกงมัสมั่น
11.30 - 13.00 น.	สลัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สลัดกล้วยกับกุ้ง</li> </ul> <p>ซูป</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไช้พะโล้ แกงพะโล้</li> </ul>
วันที่ 3	
09.00 – 13.00 น.	<p>การเตรียมอาหารไทยเบื้องต้น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ครีมซอส</li> <li>- สลัดส้มโอ</li> <li>- แกงกะทิกล้วยเตี๋ยวมะพร้าว</li> <li>- พิซซ่าไทย</li> </ul> <p>ผัด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวผัด</li> </ul> <p>ขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวเหนียวดำและมะม่วง</li> </ul>

พื้นที่สำหรับใช้สอย

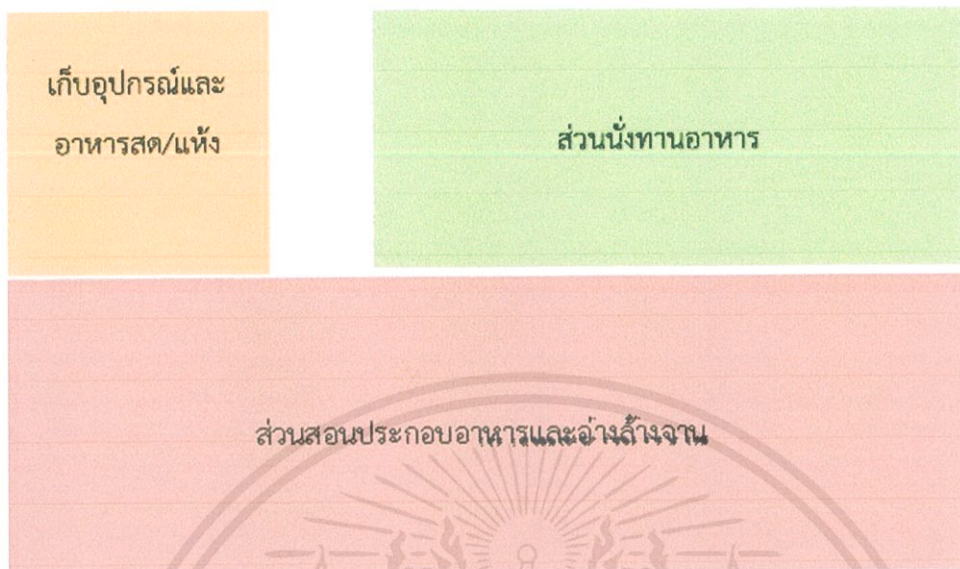
- reception
- waiting area
- cooking area ใช้พื้นที่ประมาณ
- dining area
- store

การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่



รูป 3.33 แสดงทัศนียภาพห้องเรียนเล็ก โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 3.34 แสดง Zoning ของห้องเรียนเล็ก โรงเรียนสอนทำอาหารหมายชาติ

#### 3.1.2.4 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงเรียนสอนทำอาหาร บลูเอเลฟเฟ่น (Blue Elephant)


การเรียนการสอนของโรงเรียนสอนทำอาหาร Blue Elephant แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ซึ่ง จะเรียนภาคทฤษฎีก่อน โดยเชฟจะสาธิตการทำอาหารหน้าชั้นเรียนอาหารหนึ่งชนิดใช้เวลา ประกอบอาหาร ประมาณ 10-15 นาที จากนั้นจึงย้ายไปห้องปฏิบัติการ นักเรียนต้องประกอบ อาหารภายใน 15 นาทีหรือตาม ความยากง่ายของอาหารแต่ละประเภท อาหารที่ประกอบเสร็จจะ นำไปเตรียมไว้ที่ห้องรับประทานอาหาร เพื่อให้ นักเรียนทานร่วมกัน

องค์ประกอบของโครงการ

ส่วนต้อนรับ, สำนักงาน, ห้องพักอาจารย์, ห้องเรียนทฤษฎี, ห้องเรียนปฏิบัติ, ห้องรับประทานอาหาร, ห้อง เก็บวัตถุดิบ, ห้องเก็บอุปกรณ์, ห้องแต่งตัว, ห้องเก็บของ, ห้องน้ำ, ร้านอาหาร, ห้องจัดเลี้ยง, ร้านขายของที่ระลึก , ครั้วร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 3.7 แสดงตารางการเรียนของโรงเรียนบลูอีเลฟเฟ่น



### Weekly Cooking Class Program

MONDAY	<b>Tom Yam Koong</b> Spicy Soup with Prawn	<b>Yam Som O</b> Pomelo Salad	<b>Kaeng Keaw Wan Kai</b> Chicken Green Curry	<b>Phad Thai Nam Makarm</b> Stir-fried Noodles with Tamarind Sauce
	Extra lesson for afternoon course: <b>Coconut Custard (Sang Kaya Ma Praow Orn)</b>			
TUESDAY	<b>Tom Kha Koong</b> Coconut Soup with Prawn	<b>Panaeng Nua</b> Beef with Red Curry Sauce	<b>Seafood Nam Prik Praow</b> Stir-fried Seafood with Chili Paste	<b>Yum Ma Muang Pla Grob</b> Mango Salad with Crispy Fish
	Extra lesson for afternoon course: <b>Banana Pudding (Kanom Kluyay)</b>			
WEDNESDAY	<b>Tom Saap Salmon</b> Spicy Salmon Soup	<b>Som Tam + Kai Yang</b> Papaya Salad and Grilled Chicken	<b>Koong Phad Nor Mai</b> Stir-fried Prawn with Asparagus	<b>Massaman Nua</b> Beef Massaman Curry
	Extra lesson for afternoon course: <b>Mango with Sticky Rice (Kao Niew Ma Muang)</b>			
THURSDAY	<b>Laab Kai</b> Spicy Chicken Salad	<b>Tod Man Kao Phod</b> Corn Cake	<b>Kaeng Som Koong</b> Sour Curry with Prawn	<b>Pla Rad Prik</b> Deep Fried Fish with Trio Flavors Sauce
	Extra lesson for afternoon course: <b>Water Chestnut in Coconut Milk (Tub Tim Grob)</b>			
FRIDAY	<b>Satay Kai</b> Satay Chicken	<b>Kaeng Liang Koong</b> Spicy Vegetables Soup with Prawn	<b>Moo Phad Kapraow</b> Stir-fried Pork with Holy Basil and Chili	<b>Pla Pao Bai Tong</b> Grilled Fish Fillet in Banana Leave
	Extra lesson for afternoon course: <b>Jasmine Cake (Kanom Mor Kaeng Tua)</b>			
SATURDAY	<b>Yam Ma Kuer Muang</b> Purple Eggplant Salad	<b>Kaeng Phed Ped Yang</b> Roasted Duck Curry	<b>Koong Nam Makarm</b> Prawn with Tamarind Sauce	<b>Pla Phad Kink</b> Stir-fried Fish with Ginger
	Extra lesson for afternoon course: <b>Banana in Coconut Milk (Kluyay Buad Chee)</b>			
SUNDAY	CLOSED			

### 3.1.2.5 กรณีศึกษาเปรียบเทียบโรงเรียนสอนทำอาหารครัววันดี (Wandee Culinary arts School Professional Thai Cooking)

อาหารไทยต้นตำรับเป็นการเรียนทำอาหารไทยต้นตำรับ เปิดสอนทุกวัน เริ่มเรียนเวลา 9.30 น. โดยในหลักสูตรที่ 2 จะแบ่งเป็นชุดใหญ่สามารถเลือกเรียนได้ตามใจชอบมีทั้งหมด 15 ชุดด้วยกันยกตัวอย่างเช่น

ตาราง 3.8 แสดงหลักสูตรของกรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหารวันดี

ชุดที่ 1	พะแนงไก่	ก๋วยเตี๋ยวเส้น	หลนเต้าเจี้ยว	กล้วยบวชชี
ชุดที่ 2	แกงมัสมั่นไก่	ไก่ผัดใบกระเพรา	ยำวุ้นเส้น	ทับทิมกรอบ
ชุดที่ 3	กุ้งทอดซอสมะขาม	ยำถั่วพู	ผัดซีอิ้ว	ปอเปี๊ยะทอด

ระบบการควบคุมคุณภาพการเรียนการสอนก่อนการเรียนทำอาหารจะให้นักเรียนทุกคนได้ทำ Pretest เพื่อวัดความรู้ก่อนเรียน และ ทำ Post-test หลังจากที่เรียนทำอาหารเสร็จแล้วเพื่อมั่นใจได้ผู้เรียน เขาใจการทำอย่างถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 3.9 แสดงเกณฑ์การได้ใบประกาศนียบัตรของโรงเรียน

จำนวนวันที่เรียน	ราคาเรียน/ท่าน	ใบประกาศนียบัตรรับรองโดยกระทรวงศึกษาธิการ
1-4วัน	5,500 บาท/วัน	-
5 วัน	26,900 บาท/วัน	40 ชั่วโมง
10 วัน	52,000 บาท/วัน	80 ชั่วโมง
15 วัน	75,000 บาท/วัน	120 ชั่วโมง

เลือกเรียนอาหารครบ 5 วัน ราคา 26,900 บาท ได้รับใบประกาศนียบัตรจากกระทรวงศึกษาธิการ  
เลือกเรียนอาหาร 4 วัน แคะสลัก 1 วัน ราคา 24,000 พร้อมใบประกาศจากกระทรวงศึกษา

## 3.1.2.6 ผลสรุปข้อเปรียบเทียบกรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหารระยะสั้น

ตาราง 3.10 แสดงข้อสรุปของกรณีเปรียบเทียบทั้ง 4 ที่กล่าวมาดังนี้

	นานาชาติสวนดุสิต	แซ่บอีหลี	หมายชายดี	บลูอีเลฟเฟ่น
กลุ่มเป้าหมาย	นักศึกษา 18-25 ปี บุคคลทั่วไปที่สนใจ ชาวต่างชาติ	บุคคลทั่วไปที่สนใจ ชาวต่างชาติ กลุ่มครอบครัว	บุคคลทั่วไปที่สนใจ ชาวต่างชาติ กลุ่มครอบครัว	บุคคลทั่วไปที่สนใจ บุคคลที่ต้องการ ประกอบอาชีพ
จุดประสงค์	เป็นโรงเรียนนำความรู้ ความชำนาญด้านการ อาหาร เป็นโรงเรียนที่ครบ ครันทันสมัยและได้ มาตรฐาน	เผยแพร่และส่งเสริม อาหารไทย แนะนำวัตถุดิบและ การทำอาหารอย่าง ถูกต้อง	ส่งเสริมและเผยแพร่ การทำและทาน อาหารไทย นำเสนอมุมมองและ วัฒนธรรมแก่ผู้มา เยี่ยมชม	พัฒนาและเผยแพร่ หลักสูตรของบลูอีเลฟ เฟ่นให้แก่นักเรียน
มีกี่หลักสูตร	8 หลักสูตรระยะยาว	3 หลักสูตรระยะสั้น	15 หลักสูตรคอร์สระยะ สั้นและยาว	3 หลักสูตรคอร์สระยะ สั้นและยาว
ลักษณะ กายภาพของ โครงการ	ห้องเรียนภาคทฤษฎี ห้องเรียนภาคปฏิบัติ ห้องจัดเลี้ยง ห้องรับประทานอาหาร ห้องให้ความรู้ ห้องเก็บวัตถุดิบ	ห้องเรียนภาคปฏิบัติ สำนักงาน ลานจอดรถ แปลงพืชผักสวนครัว ห้องเก็บวัตถุดิบ	ห้องเรียนภาคปฏิบัติ สำนักงาน ลานกิจกรรม ห้องเก็บวัตถุดิบ	ห้องเรียนภาคทฤษฎี ห้องเรียนภาคปฏิบัติ ห้องจัดเลี้ยง ห้องรับประทานอาหาร ห้องขายของที่ระลึก ห้องเก็บวัตถุดิบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## บทที่ 4

### การศึกษาพฤติกรรมและพื้นที่ใช้สอย

#### 4.1 ประเภทของผู้เข้าใช้โครงการ

ผู้ให้บริการ หมายถึง เจ้าหน้าที่ซึ่งทำงานภายใต้องค์กรที่รับผิดชอบและบริหารงานใน โครงการเพื่อบริหารงานให้บรรลุตามเป้าหมายและเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้รับบริการ

ในการศึกษาเรื่องผู้มาใช้โครงการ (User)สามารถแบ่งผู้ให้บริการในโครงการได้ 2 ประเภท คือ

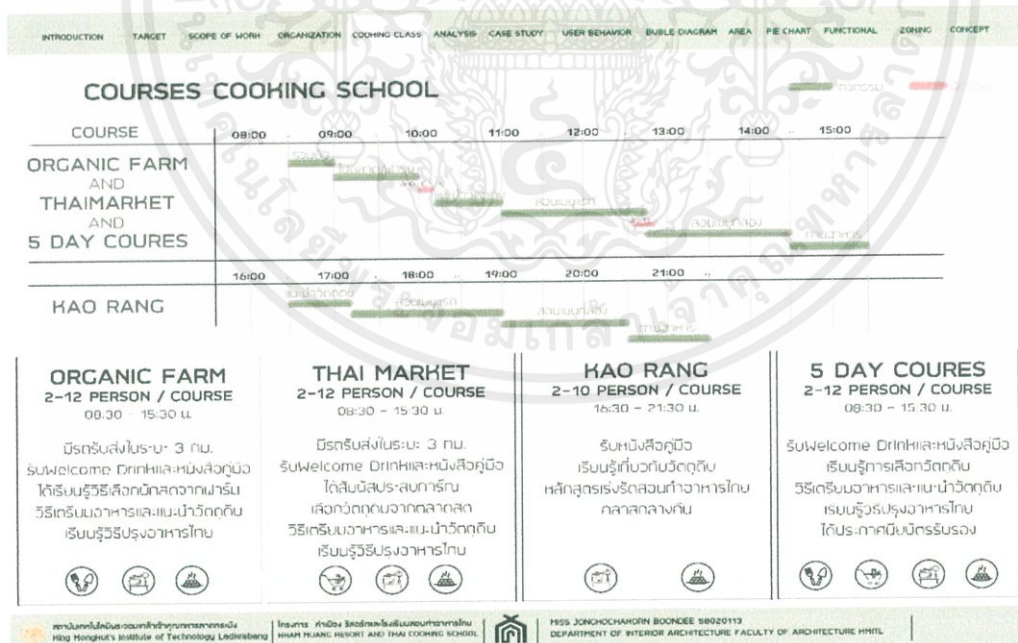
4.1.1 มาใช้บริการ ประเภท คนไทย คนกรุงเทพฯส่วนมาก ประกอบด้วย กลุ่มคนเมืองที่ใส่ใจ รักสุขภาพและสนใจทางด้านเกษตรอินทรีย์

- ชาวต่างชาติ
- กลุ่มครอบครัวและคู่รัก

4.1.2 ให้บริการ ประกอบด้วยพนักงานที่อำนวยความสะดวกแก่ผู้ให้บริการด้านต่างๆ เช่น ให้ข้อมูลอำนวยความสะดวก สดวกด้านสถานที่ อุปกรณ์ และด้านความสะดวกและความปลอดภัย

#### 4.2 กิจกรรมและพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ

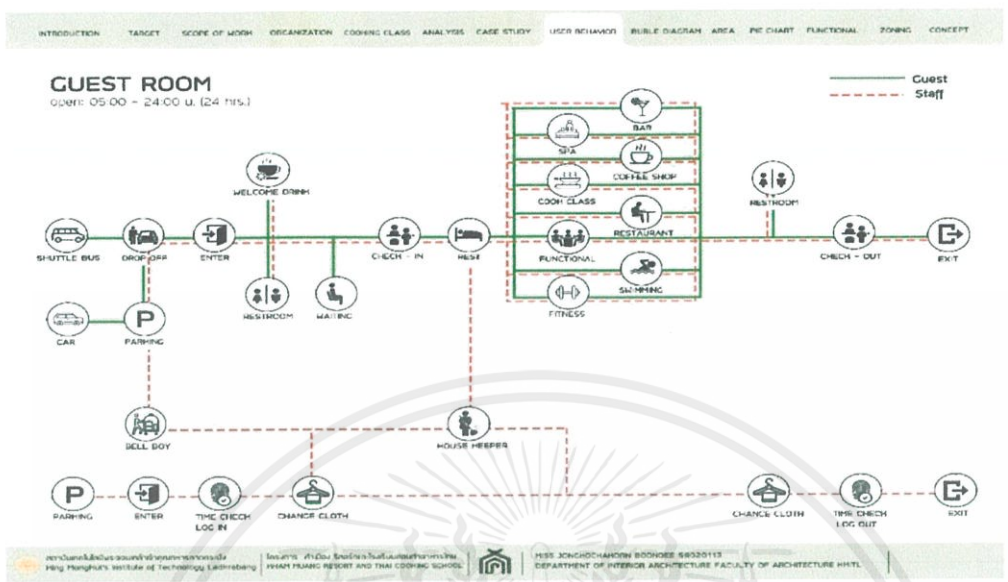
##### 4.2.1 กิจกรรมภายในโครงการคอร์สสอนทำอาหาร



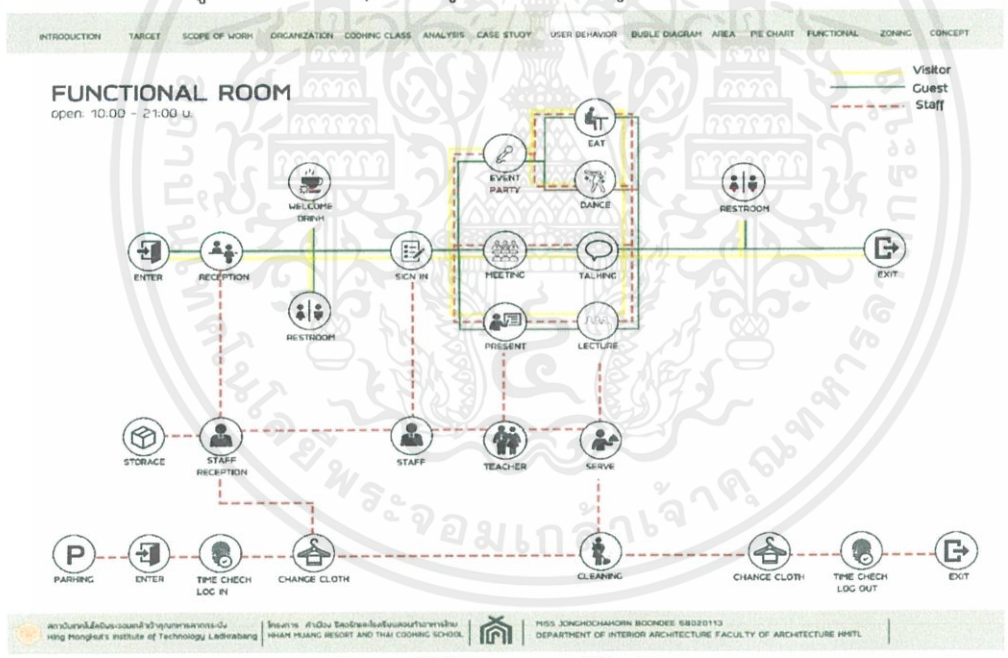
รูป 4.1 แสดงตารางเวลาคอร์สสอนทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



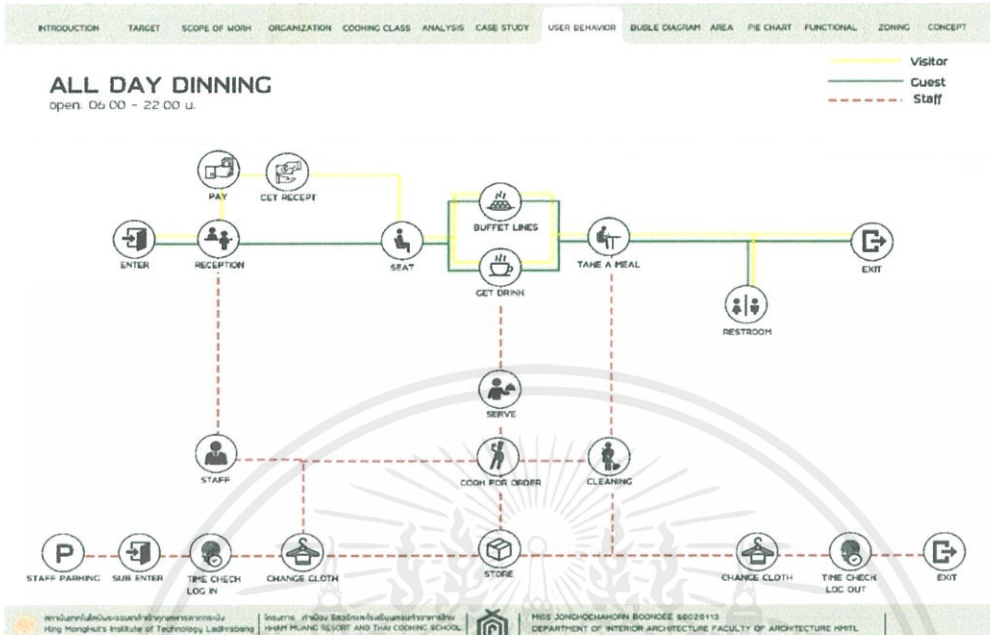


รูป 4.4 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการภายในโรงแรม

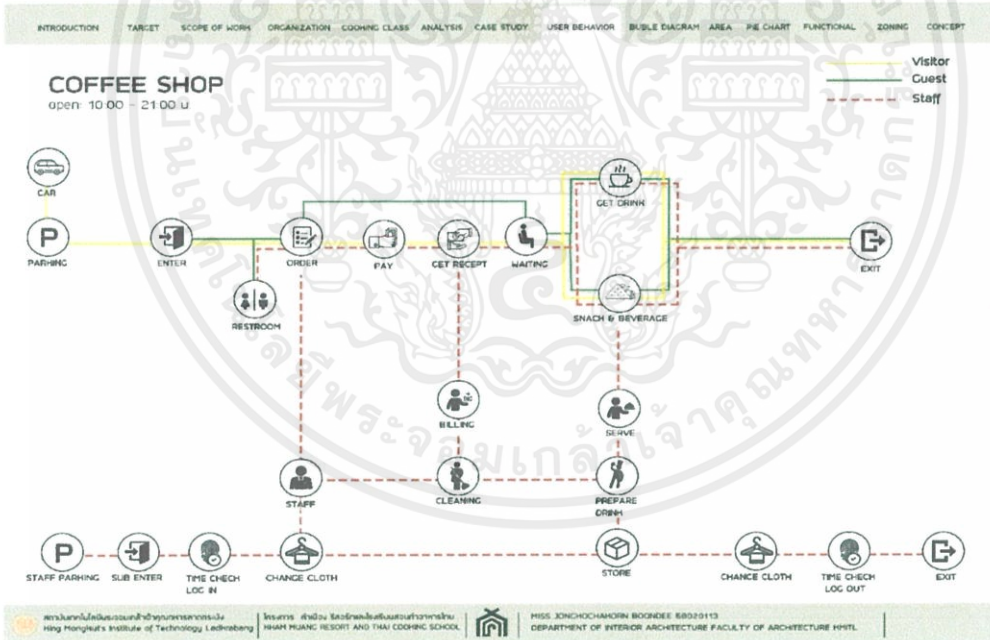


รูป 4.5 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ Functional Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

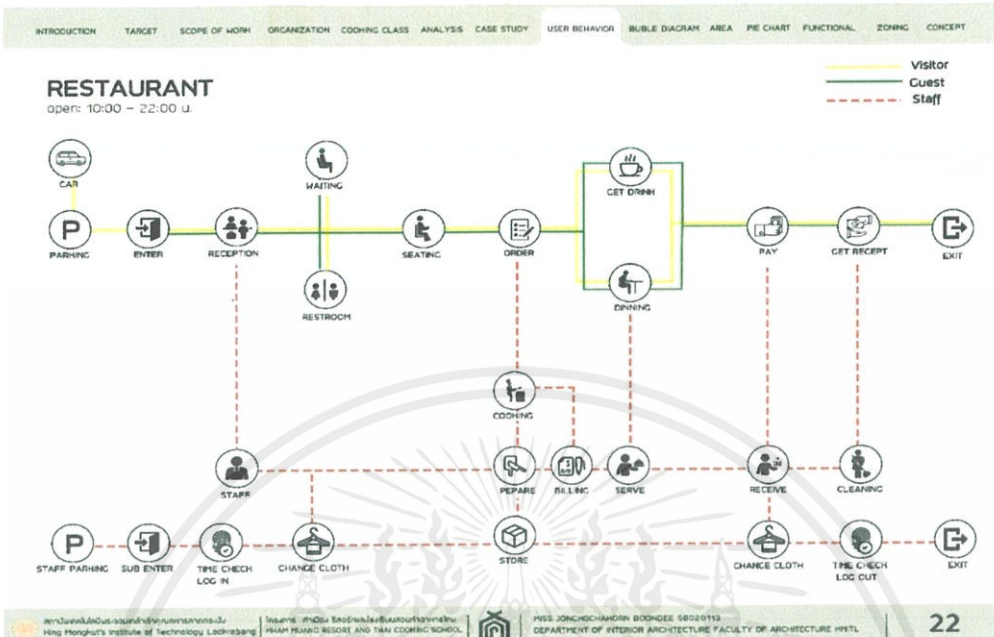


รูป 4.6 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Allday Dining

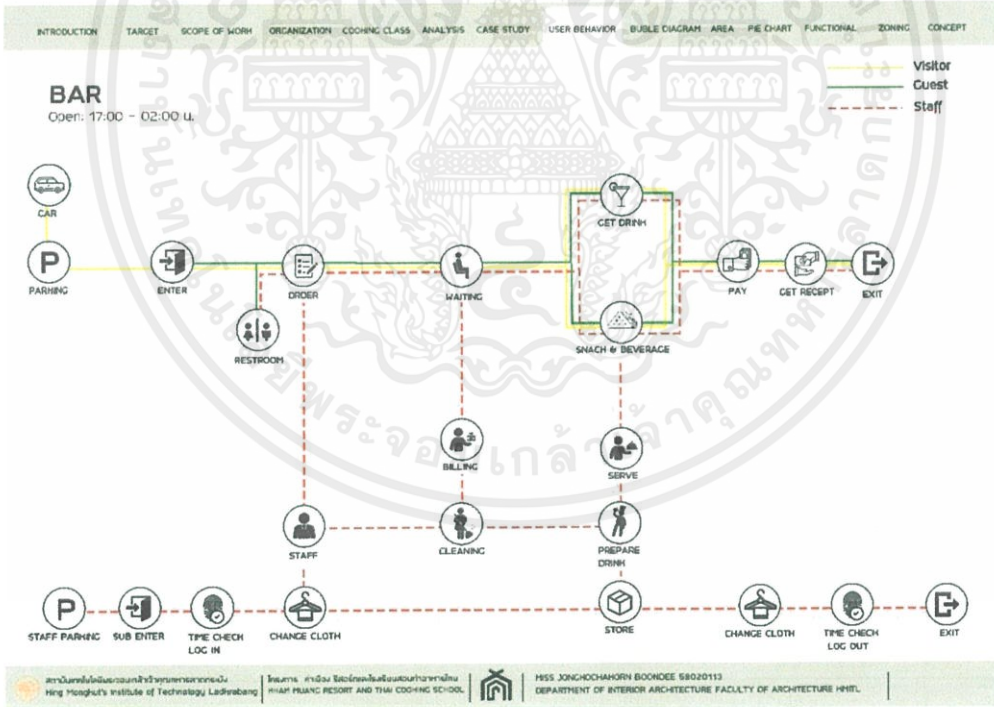


รูป 4.7 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Coffee shop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



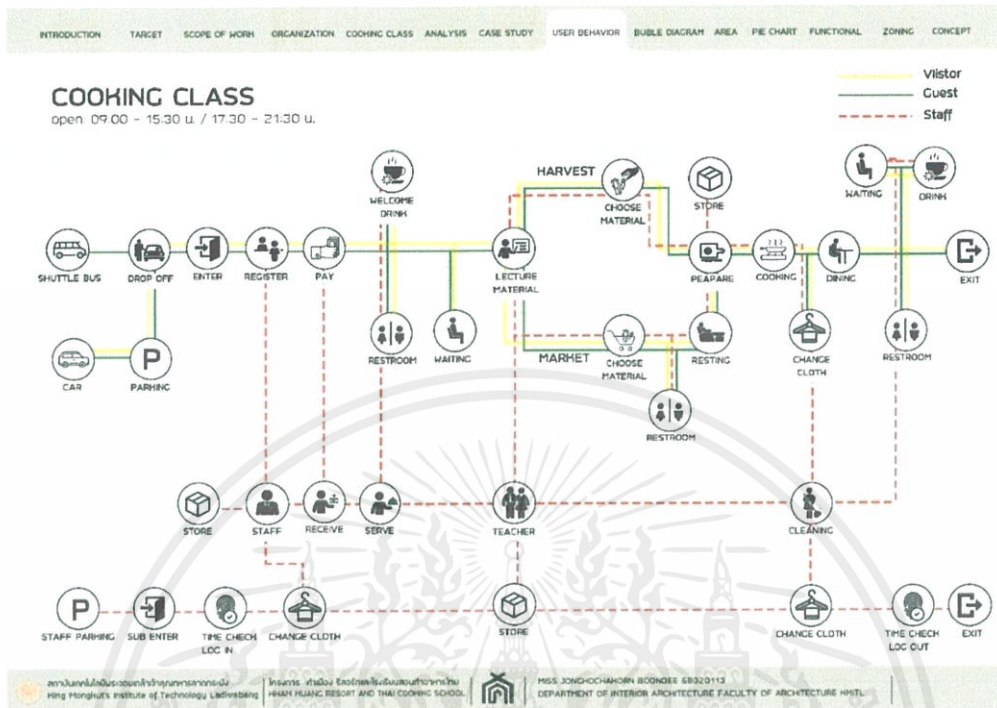
รูป 4.8 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Restaurant



รูป 4.9 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Bar

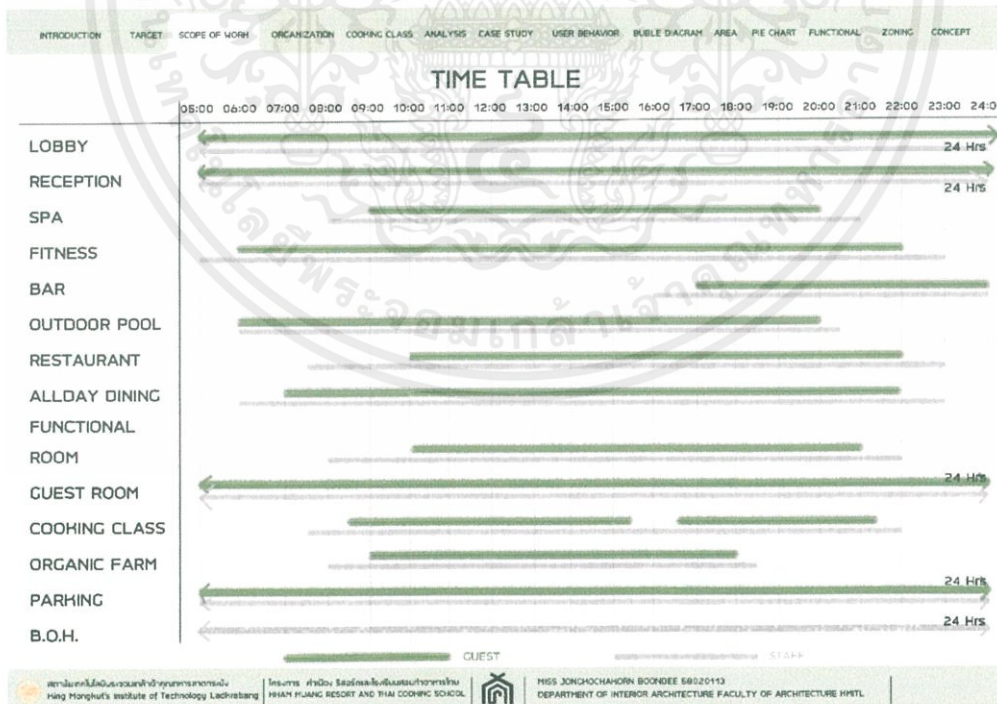
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





รูป 4.12 แสดงพฤติกรรมผู้ให้บริการ และผู้รับบริการส่วน Thai Cooking School

4.2.3 การบริหารจัดการทรัพยากร



รูป 4.13 แสดงช่วงเวลาการใช้งานของพื้นที่ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4.3 พื้นที่ที่ต้องการ

#### 4.3.1 พื้นที่ลานจอดรถและพื้นที่ Lobby

INTRODUCTION TARGET SCOPE OF WORK ORGANIZATION COOKING CLASS ANALYSIS CASE STUDY USER BEHAVIOR BUFILE DIAGRAM AREA PE CHART FUNCTIONAL ZONING CONCEPT

### AREA REQUIREMENT PARKING LOT

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
จำนวนที่จอดรถทั้งหมด	130	45	1950	ARCHITECT DATA
TOTAL AREA: 5 x 900 m = 4500 SQ.M Lot = 1050 SQ.M				
MULTI-STORY PARKING LOT NO.			3050 SQ.M	สูงถึง 50 คู

### AREA REQUIREMENT LOBBY

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	1	1	3	HUMAN DIMENSION
SEATING 2 (F)	Type A 1.6	8	12.8	HUMAN DIMENSION
SEATING 4 (F)	Type D 1.1	8	8.8	HUMAN DIMENSION
RECEPTION	2	1	2	CASE STUDY
LECTURE ROOM	32	1	32	HUMAN DIMENSION
PUBLIC RESTROOM WOMAN	5	1	5	HUMAN DIMENSION
MAN	5	1	5	HUMAN DIMENSION
UNIVERSAL	10.1	1	10.1	HUMAN DIMENSION
CONCEAL COUNTER	3	1	3	CASE STUDY
TOTAL			97.5 (107.5) SQ.M	
CIRCULATION AREA			90 (100) SQ.M	
รวมพื้นที่ Lobby (รวม)			175 (207.5) SQ.M	สูงถึง 35 คู

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี | โครงการ ศึกษาค้นคว้าและออกแบบ | 1555 JONGKHOHACHORN BOONDEE 58020113  
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang | KHAM PLANG RESORT AND TNA COOKING SCHOOL | DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE FACULTY OF ARCHITECTURE HMPL

#### 4.3.2 พื้นที่บาร์(Bar)และห้องอเนกประสงค์(Functional Room)

INTRODUCTION TARGET SCOPE OF WORK ORGANIZATION COOKING CLASS ANALYSIS CASE STUDY USER BEHAVIOR BUFILE DIAGRAM AREA PE CHART FUNCTIONAL ZONING CONCEPT

### AREA REQUIREMENT BAR

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	1.8	3	5.4	HUMAN DIMENSION
SEATING 4 (F)	Type A 3.31	2	6.62	HUMAN DIMENSION
SEATING 2 (F)	Type B 2	2	4	HUMAN DIMENSION
PANTRY	2	1	2	HUMAN DIMENSION
STORAGE	50 (count)	1	50	ARCHITECT DATA CASE STUDY
TOTAL			53.62 SQ.M	
CIRCULATION AREA			16.38 SQ.M	
BAR LOUNGE (รวมพื้นที่)			70.6	สูงถึงพื้นที่ 40 คู

### AREA REQUIREMENT FUNCTIONAL ROOM

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	1.2	1	1.2	HUMAN DIMENSION
SEATING 10 (F)	10.24	0	0+9.2	HUMAN DIMENSION
SERVICE	1.2	4	4.8	HUMAN DIMENSION
PANTRY	1.2	2	2.4	HUMAN DIMENSION
TOTAL			16.6	
CIRCULATION AREA			76.52	
MEETING ROOM (รวมพื้นที่)			176.44	สูงถึงพื้นที่ 30 คู

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี | โครงการ ศึกษาค้นคว้าและออกแบบ | 1555 JONGKHOHACHORN BOONDEE 58020113  
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang | KHAM PLANG RESORT AND TNA COOKING SCHOOL | DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE FACULTY OF ARCHITECTURE HMPL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4.3.3 พื้นที่ร้านอาหาร(Restaurant) และออลเดย์ไดนนิ่ง(Allday Dinning)

INTRODUCTION TARGET SCOPE OF WORK ORGANIZATION COOKING CLASS ANALYSIS CASE STUDY USER BEHAVIOR BUBBLE DIAGRAM AREA PIE CHART FUNCTIONAL ZONING CONCEPT

#### AREA REQUIREMENT ALLDAY DINNING

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	2.4	1	2.4	HUMAN DIMENSION
SEATING 4 PAX	1.68 x 0.11	10	33.1	HUMAN DIMENSION
4 PAX	1.68 x 0.11	10	40	HUMAN DIMENSION
4 PAX	1.68 x 0.11	10	44	HUMAN DIMENSION
BUFFET AREA	0.75 x 0.11	1	77.62	CASE STUDY
STORAGE	0.35 x 0.11	2	2.4	ARCHITECT DATA
SEWAGE STATION	1.2	2	2.4	CASE STUDY
TOTAL			207.12 SQ.M	
CIRCULATION 30%			62.14 SQ.M	กรณีศึกษา 30%
ALLDAY DINNING (รวมพื้นที่)			269.26	รวมพื้นที่รวม 10.8 ตร.ม.
พื้นที่รับประทานอาหาร			107.2	

#### AREA REQUIREMENT RESTAURANT

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	3	1	3	HUMAN DIMENSION
CASHIER	7.6	1	7.6	HUMAN DIMENSION
SEA-FRONT 4 PAX	1.68 x 0.11	5	16.55	HUMAN DIMENSION
4 PAX	1.68 x 0.11	5	20	HUMAN DIMENSION
4 PAX	1.68 x 0.11	5	20	HUMAN DIMENSION
STORAGE	0.35 x 0.11	2	2.4	ARCHITECT DATA
SERVICE STATION	1.2	2	2.4	ARCHITECT DATA
ENTRANCE	1.5	1	1.5	HUMAN DIMENSION
TOTAL			125.47 SQ.M	
CIRCULATION 30%			37.64 SQ.M	กรณีศึกษา 30%
RESTAURANT (รวมพื้นที่)			163.11	รวมพื้นที่รวม 10.8 ตร.ม.
RESTAURANT (รวมพื้นที่)			242.25	รวมพื้นที่รวม 10.8 ตร.ม.

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาภาคใต้ | MISS JONCHOKKACHON BONGKOE 8822113 | DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE FACULTY OF ARCHITECTURE HMITL

### 4.3.4 พื้นที่สปา(Spa)และฟิตเนส(Fitness)

INTRODUCTION TARGET SCOPE OF WORK ORGANIZATION COOKING CLASS ANALYSIS CASE STUDY USER BEHAVIOR BUBBLE DIAGRAM AREA PIE CHART FUNCTIONAL ZONING CONCEPT

#### AREA REQUIREMENT SPA

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	8	1	8	HUMAN DIMENSION
WAITING AREA	2.5	2	5	HUMAN DIMENSION
HEALTHY DRINK STATION	2	1	2	HUMAN DIMENSION
MASSAGE ROOM	30	3	90	HUMAN DIMENSION
STEAM & SAUNA	15	1	15	HUMAN DIMENSION
SHOWER PRODUCT	2	1	2	CASE STUDY
W.C.	8	2	16	RESTAURANT HOTEL
TOTAL			159.2	
CIRCULATION 30%			47.76	
SPA (รวมพื้นที่)			206.96	รวมพื้นที่รวม 10.8 ตร.ม.

#### AREA REQUIREMENT FITNESS

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
RECEPTION	6.25	1	6.25	HUMAN DIMENSION
SPACING	10	1	10	CASE STUDY
CHANGING ROOM	14	1	14	HUMAN DIMENSION
LOCKER	0.32	10	0.24	HUMAN DIMENSION
TOWEL	15	1	10	HUMAN DIMENSION
MACHINE	LAT PULL DOWN 18	2	2.04	ARCHITECT DATA
	BENCH 2	2	4	ARCHITECT DATA
	BENCH 4	4	1.6	ARCHITECT DATA
	OPTIONAL 2.25	2	4.5	ARCHITECT DATA
	TREAD MILL 3	3	1.4	ARCHITECT DATA
URINAL WATER STATION	2	1	2	CASE STUDY
MULTI-PURPOSE AREA	10	1	10	CASE STUDY
TOTAL			111.2	
CIRCULATION 40%			44.48	
FITNESS AREA			155.68	รวมพื้นที่รวม 10.8 ตร.ม.

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง | วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาภาคใต้ | MISS JONCHOKKACHON BONGKOE 8822113 | DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE FACULTY OF ARCHITECTURE HMITL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4.3.5 พื้นที่โรงเรียนสอนทำอาหาร(Cooking School) และ B.O.H.

INTRODUCTION TARGET SCOPE OF WORK ORGANIZATION COOKING CLASS ANALYSIS CASE STUDY USER BEHAVIOR SUBLE DIAGRAM AREA PIE CHART FUNCTIONAL ZONING CONCEPT

#### AREA REQUIREMENT COOKING SCHOOL

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
HALL (TRAYING)	6	0	14	ARCHITECT DATA
CLASS ROOM (TRAYING)	112.32	3	336.96	CASE STUDY
RESTROOM WOMEN/MEN	4	2	19	HUMAN DIMENSION
LOCKER	0.52	36	19	HUMAN DIMENSION
TEACHER ROOM (TRAYING)	6	1	26	ARCHITECT DATA
PANTRY	7	-	7	ARCHITECT DATA
STORAGE	7	-	7	ARCHITECT DATA
<b>TOTAL</b>			<b>589.48 SQ.M</b>	
OPERATION ZONE			<b>148.28 SQ.M</b>	
COOKING SCHOOL (COOKING)			<b>633.14</b>	58.94% (รวม B.O.H.)

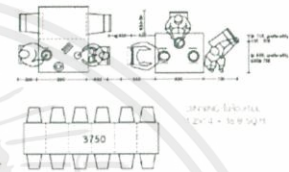
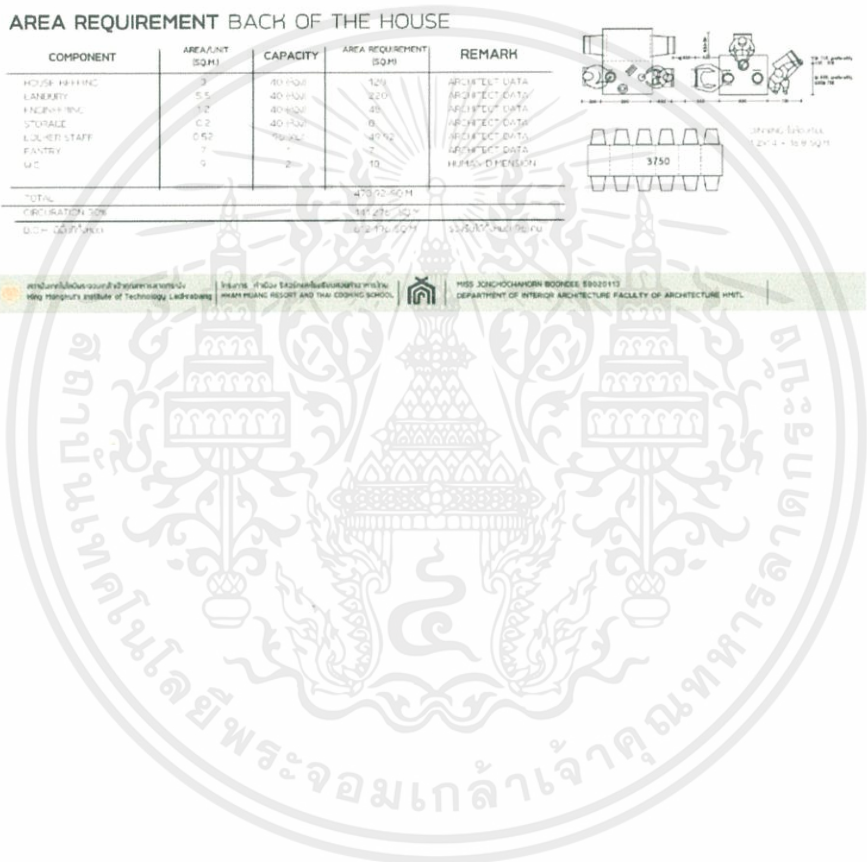
  

AREA REQUIREMENT COOKING CLASS		COOKING CLASS		REMARK
COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	
COOKING AREA	3.42	12	42.8	CHIEF STAFF
TEACHER AREA	12.00	1	12.0	STAFF
WASHING AREA	1.20	6	7.2	CHIEF STAFF
DINING AREA	1.20	12	14.4	CHIEF STAFF
STORAGE	6.00	6	12.0	CHIEF STAFF
<b>OPERATION 30 %</b>			<b>29.92 SQ.M</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>112.32 SQ.M</b>	

#### AREA REQUIREMENT BACK OF THE HOUSE

COMPONENT	AREA/UNIT (SQ.M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT (SQ.M)	REMARK
HOUSE FRINGE	3	40 PEOPLE	129	ARCHITECT DATA
ENERGY	0.5	40 PEOPLE	22.0	ARCHITECT DATA
FRIGORIFRIC	0.2	40 PEOPLE	20	ARCHITECT DATA
STORAGE	0.2	40 PEOPLE	0	ARCHITECT DATA
KITCHEN STAFF	0.52	36 PEOPLE	19.72	ARCHITECT DATA
PANTRY	7	-	7	ARCHITECT DATA
M.C	5	2	19	HUMAN DIMENSION
<b>TOTAL</b>			<b>479.72 SQ.M</b>	
OPERATION ZONE			<b>181.27 SQ.M</b>	
B.O.H. (รวม B.O.H.)			<b>633.14 SQ.M</b>	58.94% (รวม B.O.H.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### การวิเคราะห์ข้อมูลและแนวคิดในการออกแบบ

#### 5.1 สภาพแวดล้อมภายในโครงการ

##### 5.1.1 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

##### ส่วนสอนทำอาหาร

##### 1. ลักษณะของห้องเรียนสอนทำอาหาร

1.1. ห้องเรียนควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบ ห่างจากบริเวณทางออก แต่ก็ยังสามารถ ติดต่อกับส่วนอื่นๆของโครงการ

1.2. ห้องเรียนสอนทำอาหารควรอยู่ใกล้กับห้องเก็บวัตถุดิบและห้องปฏิบัติการ

1.3. มีขนาดพอเหมาะกับจำนวนผู้ใช้ โดยปกติห้องเลขเซอร์ของโรงเรียนสอนทำอาหารจะมี นักเรียนอยู่ระหว่าง 15- 30 คน

1.4. มีอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเรียน มีการจัดของครุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับ หลักสูตรการเรียนการสอน

##### 2. ขนาดและพื้นที่ของห้องเรียน

2.1. พิจารณาจากจำนวนผู้เรียนในห้องเรียน-โดยอัตราคนน้อยเป็นตัวกำหนดเกี่ยวกับการใช้ พื้นที่ของแต่ละคน ซึ่งอัตราเฉลี่ยพื้นที่น้อยที่สุดใน 1 คนได้แก่ 0.09 ตร.ม.

2.2. พิจารณาจากวิชาที่เปิดสอน -ขนาดของห้องขึ้นอยู่กับวิชาที่เปิดสอน เนื่องจากอุปกรณ์ การเรียนการสอนแต่ละชนิดอาจให้พื้นที่แตกต่างกัน

2.3. พิจารณาจากมาตรฐานของการออกแบบ รูปร่างของห้องเรียน รูปร่างสี่เหลี่ยมผืนผ้าเป็น ลักษณะที่นิยมใช้ สำหรับความกว้างและความยาวของห้องเรียนทั่วไปที่นิยมได้แก่

a) ห้องเรียนขนาดเล็กมาก มีขนาด 6x8 หรือ 6x9 เมตร

b) ห้องเรียนขนาดกลาง มีขนาด 7x9 เมตร

c) ห้องเรียนขนาดใหญ่ มีขนาด 8x10 เมตร

##### 3. องค์ประกอบของห้องเรียนสอนทำอาหาร

3.1. พื้นที่สำหรับการสาธิตการทำอาหาร เป็นพื้นที่สำหรับครูผู้สอน ซึ่งอุปกรณ์ประกอบ พฤติกรรมของครูผู้สอน ได้แก่ เตาไฟฟ้า กระจกบานไวท์บอร์ด อุปกรณ์ครัวทั่วไป และควรมีอ่างล้าง วัตถุดิบอยู่ใกล้บริเวณสาธิต การประกอบอาหาร พื้นที่สาธิตการทำอาหารที่เหมาะสม ควรกว้าง ประมาณ 3.6 เมตร มีพื้นที่ 30% ของพื้นที่นั่งเรียนทั้งหมด

3.2. พื้นที่นั่งเรียน คิดพื้นที่โดยเฉลี่ยประมาณ 0.09 ตรม.ต่อคน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3. พื้นที่สัญจร ให้คิดพื้นที่สัญจรประมาณ 30% ของพื้นที่ห้องเรียนทั้งหมด นอกจากนี้ยัง ต้องเผื่อพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนอื่นๆด้วย เช่น เครื่องครัว เตา หม้อ กระทะ รวมถึงที่เก็บวัตถุดิบทั้งหมดนี้ใช้พื้นที่ประมาณ 10% ของห้องเรียน

#### 4.การจัดห้องเรียน

การจัดห้องเรียนควรจัดให้ผู้สอนสามารถมองเห็นนักเรียนได้อย่างทั่วถึง ควรมีกระจกเงา บริเวณเหนือศีรษะผู้สอน เพื่อให้นักเรียนสามารถมองภาพการทำอาหารได้ชัดเจนและเข้าใจยิ่งขึ้น ในส่วนของผู้เรียนควรห่างจากผู้สอนประมาณ 2 เมตรเป็นอย่างน้อย และด้านหน้าควรมีพื้นที่สำหรับ กระดานไวท์บอร์ด

#### 5.บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องเรียน

นอกจากลักษณะทั่วไปของห้องเรียนสอนทำอาหารแล้ว ห้องเรียนที่ดีจะต้องเป็นห้องเรียนที่มีความเงียบสงบ สามารถดึงดูดความสนใจของผู้เข้าเรียนได้ มีแสงสว่างเพียงพอ ผู้เรียนสามารถรับชม การสาธิตการประกอบอาหารได้ชัดเจน

#### สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องเรียนท ทำอาหาร

5.1. ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ ห้องเรียนทำอาหารจะต้องมีระบบปรับอากาศและ ระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมระบายอากาศออก มีการควบคุมอุณหภูมิภายในห้องให้อยู่ในระดับ 25 องศาเซลเซียส และมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 50%

5.2. ระบบเสียง ควรให้นักเรียนทุกคนสามารถได้รับฟังเสียงจากผู้สอนอย่างชัดเจน สัดส่วน ของห้องที่ทำให้ได้ยินชัดเจน ประมาณ 3x5 เมตร สูง 2 เมตร หรือในอัตราส่วนกว้างยาว 1:2

#### ส่วนห้องประกอบอาหาร

##### 1. ลักษณะของห้องประกอบอาหาร

โดยทั่วไปลักษณะของห้องประกอบอาหารมักเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางตามแนวยาว ตาม ลักษณะของ station ประกอบอาหาร

##### 2. ขนาดและพื้นที่ของการประกอบอาหาร

ขนาดและพื้นที่ที่ประกอบอาหาร ในหนึ่งคนใช้พื้นที่ประมาณ 3.80 ตร.ม. โดยเป็นพื้นที่ สำหรับเตาประกอบอาหาร พื้นที่สำหรับเตรียมวัตถุดิบ และพื้นที่สำหรับล้างวัตถุดิบ

##### 3. องค์ประกอบของห้องประกอบอาหาร

3.1. Unit station คือพื้นที่ในการประกอบอาหารของนักเรียนแต่ละคน

3.2. พื้นที่สำหรับแยกขยะ

3.3. พื้นที่สำหรับล้างอุปกรณ์

3.4. พื้นที่สำหรับตรวจเช็คงาน

##### 4. การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหารควรจัดให้ครูผู้สอนสามารถเดินตรวจงานได้อย่างทั่วถึง ห้อง ประกอบอาหารควรเป็นลักษณะแนวยาว มีเตาประกอบอาหารของแต่ละ station อยู่ตรงส่วนกลาง และบริเวณด้านข้างเป็นพื้นที่เตรียมอาหาร

#### 5.บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องปฏิบัติการทางอาหาร

ห้องปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมต่อการประกอบอาหารจะต้องเป็นห้องที่มีระบบปรับ อากาศและระบบระบายอากาศที่เหมาะสม มีแสงสว่างที่ใช้ในการประกอบอาหารเพียงพอ

#### สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องปฏิบัติการอาหาร

##### 5.1. ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ

- ภายในห้องปฏิบัติการ ใช้ระบบปรับอากาศแบบเติมอากาศหรือที่เรียกว่า Fresh air เป็นระบบ ทำความเย็นเฉพาะจุด เพื่อเป่าลมเย็นแล้วดูดกลิ่นออกไปที่ด้านบน บน Hood จะมีตะแกรง กรองน้ำมันไว้เพื่อไม่ให้คาบน้ำมันหรือละอองน้ำมันไปติดที่ในท่อ
- ภายในห้องปฏิบัติการทางอาหาร จะมีความร้อนอันเนื่องมาจากเตาประกอบอาหาร จึงต้องมีการ ติดตั้ง Hood ไว้เหนือเตาเพื่อดูดอากาศด้วยพัดลมออกไปที่ด้านบน บน Hood จะมีตะแกรง กรองน้ำมันไว้เพื่อไม่ให้คาบน้ำมันหรือละอองน้ำมันไปติดที่ในท่อ
- ภายในห้องปฏิบัติการควรมี Blower หรือพัดลมดูดอากาศอย่างน้อย 1 อัน
- อุณหภูมิทั่วไปของห้องประกอบอาหารเมื่อมีการประกอบอาหารแล้ว จะอยู่ที่ ประมาณ 25 องศาเซลเซียสเป็นอย่างน้อย

##### 5.1.2 วัสดุในการออกแบบ

วัสดุที่ใช้กับอาคารประเภทสาธารณะ เช่น โรงละคร อาคารเพื่อการศึกษา อาคารสมาคม จะต้องมีความ สมบัติที่สะอาดตา คงทนถาวร และราคาไม่แพงนัก จะต้องเป็นวัสดุที่ดูแลรักษา ความ สะอาดง่ายด้วยเพื่อ ประหยัดค่ารักษา วัสดุที่ดูแลไม่เปื้อนง่าย ไตแก วัสดุประเภทหิน ไม้ อิฐ โลหะ กระจกและผ้า ดังจะกล่าวถึงวัสดุ ที่ใช้บ่อยที่สุดและเหมาะสมดังต่อไปนี้

##### 5.1.2.1 วัสดุประเภทหิน

เหมาะสำหรับผนังภายในและภายนอก หินที่ใช้ควรเป็นหินประเภทเนื้อละเอียดสามารถขัด ให้เป็นมันได้ ควรหลีกเลี่ยงหินที่มีเนื้ออยู่ขรุขระ เพื่อความทนทานแต่สภาพดินฟ้าอากาศและใช้กัน ผนังและพื้นที่ใช้งาน สมบุกสมบัน ตลอดจนเนื้อที่ที่คนพลุกพล่าน เนื่องจากหินทนทานต่อการสัมผัส และท ความสะดวกสบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหตุผลสำคัญที่เลือกใช้หินก็เนื่องจากหินมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงามเป็นที่ประทับใจ มีค่า และดูหรูหรา ดังนั้นสถานที่ที่เหมาะสมแก่การใช้หินมากที่สุดของอาคาร ได้แก่ บ้านโด บริเวณทางเขา เป็นต้น หินที่นิยมใช้ได้แก่

หินอ่อน หินอ่อนสามารถทนสิ่งสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้าง บางชนิดมักใช้กับผนัง ภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่ากว่าหินประเภทอื่น มีสีให้เลือกหลายสี เช่น ชมพู สีเทา สีขาว สีฟ้า

หินชนวน หินชนวนมีสีต่างๆ ให้เลือก ได้แก่สีดำ สีฟ้า สีเทา และสีน้ำตาล มีราคาอยู่บ้าง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี

หินหล่อ ได้แก่วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ดูมีค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความงดงามทนทาน และบำรุงรักษาได้ง่ายเท่ากับหินแท้ ส่วนหินชนิดอื่นๆ ที่มีไดนามากแล้ว ณ ที่นี้ ได้แก่ LIMESTON, TRAVERTINE, FILDSTONE

#### 5.1.2.2 วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และ TERRA COTTA สามารถใช้กรุพื้นและผนังของ โถงพักคอย ราคาถูกกว่าหิน ทนทานดินฟ้าอากาศ ทนการสีกร่อน บำรุงรักษาง่ายตลอดจนมีสีและ ลายได้มากชนิดกว่า ดังจะกล่าวเป็นชนิดต่อไปนี้

อิฐ อิฐสามารถนำไปใช้ได้โดยสีธรรมชาติของมันหรือทาสีทับก็ได้ ซึ่งใช้ได้ทั้งภายในและ ภายนอกอาคาร สีธรรมชาติของอิฐมีสีแดง แสด เหลือง เทา หรือขาว ราคาถูกกว่าหิน ถ้าหากใช้อย่าง ถูกวิธีก็ได้อายุทนและง่ายต่อการบำรุงรักษา

กระเบื้อง กระเบื้องดินเผาใช้เป็นวัสดุกรุต่างๆ มีสี พื้นผิวและลายให้เลือกมากมายส่วนมากใช้ กรุ เสา ผนัง และพื้น สามารถใช้กับอาคารสาธารณะได้เป็นอย่างดีและยังมีราคาถูกอีกด้วย

#### 5.1.2.3 วัสดุประเภทผสมเหลว

วัสดุผสมเหลวไม่ว่าจะเป็นวัสดุที่ใช้เชื่อมต่ออิฐหรือใช้ฉาบหนาของผนังและพื้นย่อมเป็นวัสดุที่ใช้กันมาก และจำเป็นสำหรับอาคาร เนื่องจากการกรุวัสดุบนผนังหรือพื้นย่อมต้องการวัสดุผสมเหลว เหล่านั้น เช่น อิฐ หิน กระเบื้อง TERRAZZO และ TERRA COTTA เป็นต้น วัสดุผสมเหลวเหล่านี้ยัง แบ่งออกเป็น

PLASTER AND STUCCO ปูนฉาบ เป็นวัสดุที่คงทนและประหยัดมากที่สุด แต่ยากแก่การ ดูแลรักษา งานฉาบต้องใช้เวลาานทำให้ส่วนอื่นๆของอาคารสกปรก ทั้งยังไม่อ่อนตัวต่อการ เปลี่ยนแปลงอีกด้วย ดังนั้น PLASTER AND STUCCO จึงไม่ควรใช้กับผนังกันโดยทั่วไปแต่เหมาะกับ ผนังซึ่งอยู่โดยรอบอาคารซึ่งเป็นผนัง ชั้นนอกไม่ต้องการเปลี่ยนแปลงอีกต่อไป ทั้งยังเหมาะกับการ ตกแต่งผนังภายนอกที่จะให้ผิวเรียบ แต่ปัญหาที่สำคัญก็คือ จะต้องทาสีบ่อยๆ และเมื่อสีที่ทาทับหนา ชั้นผิวผนังอาจเกิดรอยร้าวหรือสีที่ทาอาจลอกออกมาให้ไม่น่าดู

คอนกรีตเปลือย ปัจจุบันอาคารต่างๆ มักนิยมตกแต่งผนังในลักษณะคอนกรีตเปลือยฉาบด้วย สี ปูน ดังนั้นคอนกรีตในอดีตซึ่งใช้เป็นเพียงวัสดุ ปัจจุบันก็มีบทบาทมากในการตกแต่งซึ่งให้ความรู้สึกที่แข็งแรง ทึบ มีพื้นผิวหยาบเป็นธรรมชาติและแสดงความจริงใจออกมา แต่ข้อเสียของคอนกรีต เปลือยคือดูแลรักษาลำบาก ไม่สามารถรับการสัมผัสบ่อยๆ อาจทำสีฉาบสกรปรกและต้องทาสีใหม่เสมอ ทั้งยังให้ความรู้สึกที่เป็นอันตราย ไม่สามารถเข้าใกล้ได้ ดังนั้นคอนกรีตเปลือยจึงมักใช้เฉพาะภายนอก อาคารเป็นส่วนใหญ่

หินขัด การทาสีพื้นหินขัด โดแก การนวดเอาเม็ดหินอ่อนผสมกับปูนแล้วขัดด้วยเครื่องให้เรียบ ซึ่งเป็นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีราคาถูกและดูแลรักษาได้ง่าย เพื่อป้องกันการแตกร้าวใน พื้นที่กว้าง เนื่องจากการยึดหดตัวจะต้องแบ่งพื้นที่ออกเป็นตารางและฝังเส้นทองเหลืองไว้ อาจใช้เส้น อลูมิเนียมหรือพลาสติกได้ สามารถที่จะแบ่งสลับกัน โดยผสมสีลงในปูนขาว ให้สว่างม ทนทาน ทำ ความสะอาดง่าย ทั้งยังสามารถใช้กับผนังและเสาได้อีกด้วย

#### 5.1.2.4 ไม้

ไม้เป็นวัสดุที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งซึ่งขาดเสียไม่ได้ในการออกแบบ สามารถนำมาใช้เป็นวัสดุกรุ ผนัง พื้น ตลอดจนเครื่องเรือนและอุปกรณ์โดยทั่วไป โดยใช้ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับไม้ เช่น ไม้จริง ไม้อัด แผ่นป้องกันความร้อน ป้องกันเสียงสะท้อน เป็นต้น สามารถก่อสร้างได้เร็ว ราคาถูก สามารถรีไซเคิล และนำมาประกอบใหม่ได้ง่าย ไม่แบ่งออกเป็นประเภทดังนี้

ไม้ธรรมชาติ ไม้ธรรมชาติสามารถแปรรูปให้เข้ากับงานได้ง่าย ความน่าสนใจ ความงดงามและ มีลายในตัวของมันเอง สามารถนำมากรุผนังภายในอาคารหรือมาใช้ในการทำโครงผนังและเครื่องเรือน ต่างๆ ได้

ไม้อัด ไม้อัดที่จำหน่ายในท้องตลาดแบ่งออกเป็นหลายชนิดด้วยกัน เช่น ไม้อัดยาง ไม้อัดสัก ตลอดจนขนาดความหนาที่แตกต่างกันออกไป เช่น 4,6,10 มม. เป็นต้น ไม้อัดมีคุณลักษณะพิเศษ คือ โครงสร้างแข็งแรง สามารถนํายอมสี เคลือบเคลือบแลคเกอร์หรือพ่นสีให้มีสภาพคงทนถาวรได้ ไม้อัด จึงนับเป็นประโยชน์มากไม่ว่าจะกรุผนังหรือทาสีเครื่องเรือนก็ตาม

#### 5.1.2.5 วัสดุกรุผนัง

วัสดุเหล่านี้ ได้แก่ กระดาษปิดผนัง แผ่นวีเนียร์ ไม้อัด โฟโต้บอร์ด เป็นต้น วัสดุเหล่านี้สามารถนำมาตกแต่ง บางส่วนของผนังเพื่อดึงดูดความสนใจ แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นก็คือวัสดุเหล่านี้ดูแลรักษาความ สะอาดลำบาก แต่ปัจจุบันใช้วัสดุประเภทนี้ที่ทำจากพลาสติกจึงตัดปัญหานี้ออกไป

#### 5.1.2.6 โลหะ

ปัจจุบันโลหะเป็นเทคโนโลยีความก้าวหน้าไม่ว่าจะเป็นวัสดุกรุ ใช้ในโครงสร้างหรือใช้ใน อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ก็ตาม โลหะพื้นฐานที่ใช้กันมาก โดแก เหล็กกล้า เหล็กปลอดสนิม อลูมิเนียม

ทองเหลือง แมงกานีส โลหะผสมของอลูมิเนียม ตลอดจนวัสดุประเภทบรอนซ์ซึ่งสามารถขึ้นรูปเป็น แผ่นหรือหล่อเป็นรูปร่างลักษณะต่างๆ โลหะที่จะกล่าวในที่นี้มีดังนี้ คือ

เหล็กกล้า โดยมากเหล็กกล้าใช้ในโครงสร้างของตึก โดยทั่วไป ามมาใช้กับกรอบกระจก หน้าต่าง แต่ส่วนใหญ่เหล็กกล้าในโครงสร้างทั่วไป เช่น ในเสาคาน ตลอดจนถึงคานคกริต เป็นต้น โลหะชนิดนี้ให้ความมั่นใจว่า มีราคาถูก จึงเป็นที่นิยมใช้กันมาก ทั้งงานตกแต่งภายในและน ามาท ๑ เครื่องเรือน

บรอนซ์ บรอนซ์เป็นโลหะที่แข็งและได้รับความนิยมมาเป็นเวลานานในการใช้ตกแต่งภายใน เช่น เติ้นคิ้ว ฝ้าเพดาน เป็นต้น บรอนซ์ให้สีธรรมชาติมีคุณค่าแต่ราคาแพงและต้องดูแลรักษาบ่อยๆ จึง ไม่นิยมใช้เท่า อะลูมิเนียม แต่อาจใช้เพื่อแสดงความหรูหราสง่างามได้

#### 5.1.2.7 วัสดุอื่นๆ

กระจก มีบทบาทสำคัญในการตกแต่งในปัจจุบันเป็นอย่างมาก เพื่อผลิตผนังโปร่งแสงและทน ไฟสวอนกระ จกเงาก็มีบทบาทสำคัญมีใช้น้อย

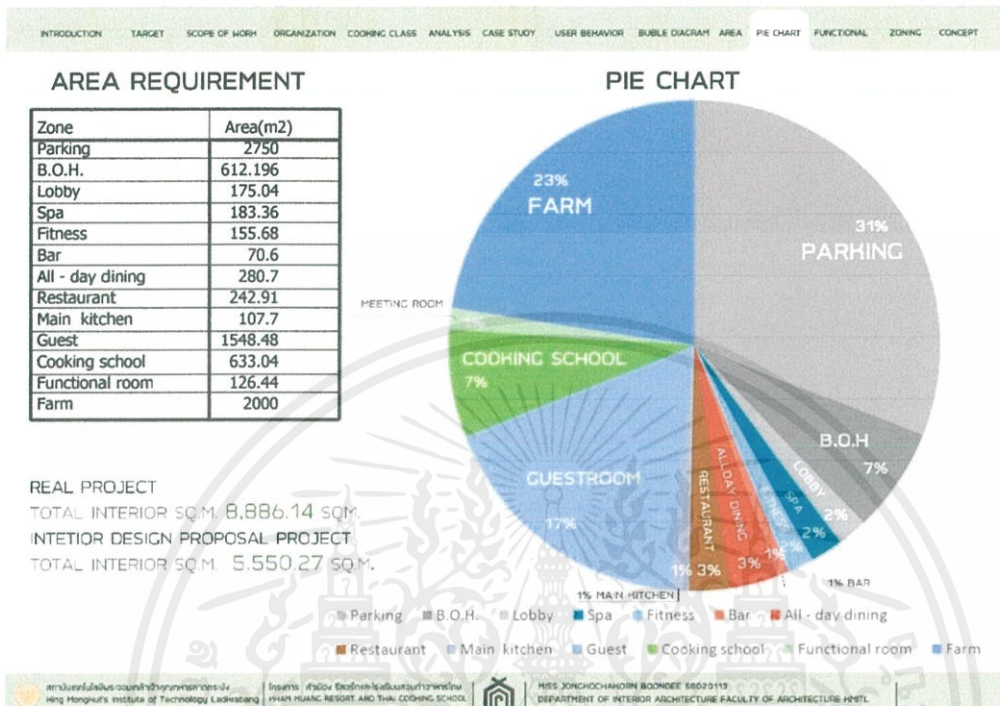
ผ้าวัสดุประเภทผ้ามีลาย สี และแบบให้เลือกมากมาย ใช้ทำม่านกรุและบุเครื่องเรือนเป็น วัสดุที่มีความสำคัญในการตกแต่งอีกชนิดหนึ่ง มักอยู่ในรูปของการตกแต่งภายใน

พลาสติก พลาสติกเป็นวัสดุใหม่และทันสมัยมาก ทนน้ำและล้างได้เป็นวัสดุที่ทนทานและ ราคาไม่แพงนัก วัสดุพวกไฟไมก้าก็มีบทบาทในการทำเครื่องเรือนมากเช่นกัน เป็นวัสดุที่สามารถตัด โค้งงอได้จึงเหมาะที่จะน ามากรุผนังประตูและพื้นโต๊ะ กันน้ำและทนความร้อนได้ดี ดังนั้นพลาสติกจึง สามารถนำมาใช้ได้ทั้งผนังและ เพดาน เนื่องจากน้ำหนักเบา นอกจากจะป้องกันน้ำเสียง และไฟแลว ยังมีสีและกรรมวิธีอื่นๆ ที่ช่วยให้การ ตกแต่งสะดวกยิ่งขึ้น

สีวัสดุเคลือบและการย้อมไม้สีทาเป็นวัสดุที่คงทนน้อยที่สุด การทาสีในจุดที่แออัดมักมีการ สัมผัสบ่อยท าท้องการทาสีใหม่บ่อยๆ ดังนั้นบริเวณเหล่านี้ควรกรุวัสดุชนิดอื่นที่มีความคงทนต่อความ สกปรกแทน เช่น ไม้ หิน โลหะ หรือพลาสติก วัสดุเคลือบ เช่น แลคเกอร์ สามารถให้ความทนทานกว่า สีทาสามารถลดค่าดูแลรักษา ลงได้ด้วย

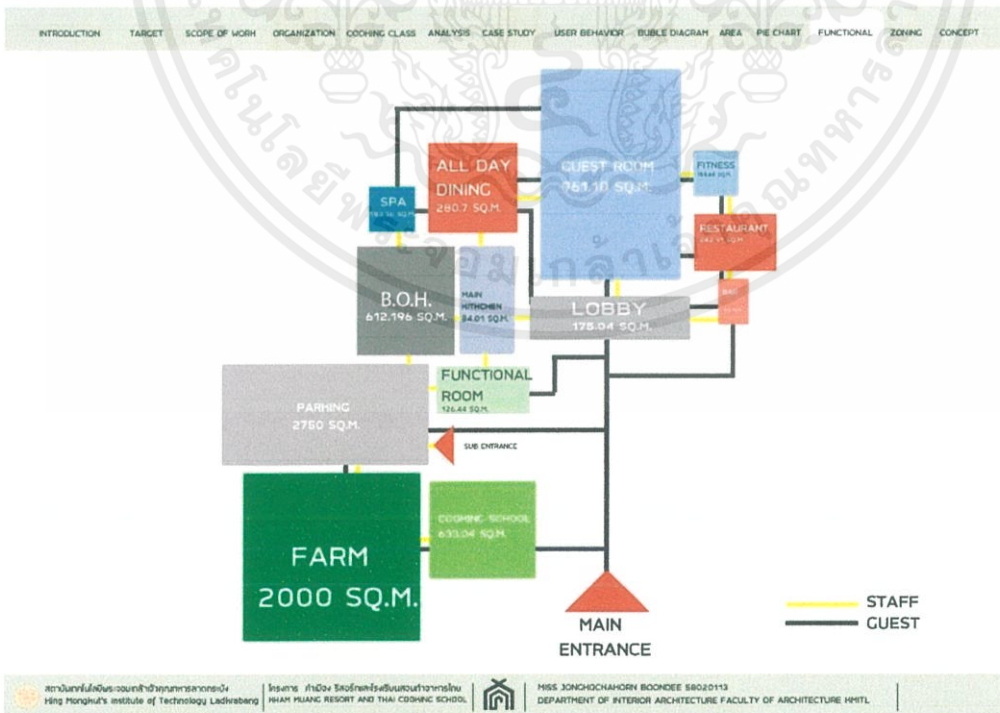


### 5.2.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่(Pie Chart)



รูป 5.3 แสดงการวิเคราะห์ขนาดพื้นที่(Pie Chart)

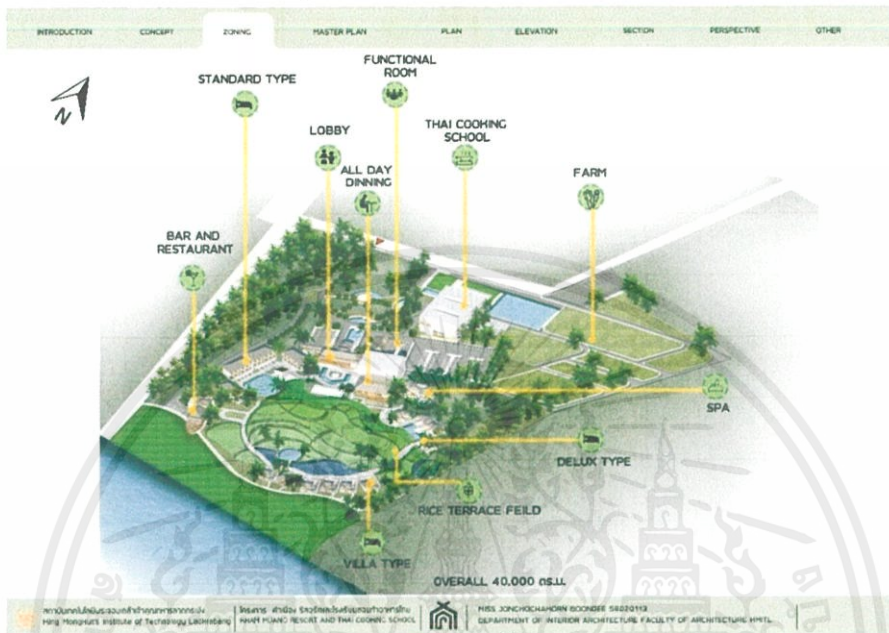
### 5.2.4 การวิเคราะห์ความสำคัญของขนาดพื้นที่(Functional Diagram)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูป 5.4 แสดงการวิเคราะห์ความสำคัญและขนาดของพื้นที่(Functional Diagram)

5.2.5 การแบ่งเขตพื้นที่ (Zoning)



รูป 5.5 แสดงการแบ่งเขตพื้นที่ (Zoning)

5.2.6 แนวคิดในการออกแบบ

5.2.6.1 แนวคิดในการออกแบบ



รูป 5.6 แสดงแนวคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.2.6.2 ที่มาของการออกแบบ

การออกแบบรีสอร์ทและโรงเรียนสอนทำอาหาร เป็นการส่งเสริมสนับสนุนศวัตวัฒนธรรมอาหารไทยให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น โดยการโชนนึ่งให้สัมผัสกับวัตถุดิบและอาหารได้ใกล้ชิดยิ่งขึ้น ได้เรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารและเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิตและเกษตรกรรม การดำเนินงานมีหลายรูปแบบ อีกทั้งยังส่งเสริมเศรษฐกิจพอเพียง เกิดความยั่งยืนภายในโรงแรม จึงได้มีการจัดให้มีพื้นที่นำเสนอรูปแบบนาข้าว 3 แบบด้วยกัน 1 ส่วน เศรษฐกิจพอเพียงของโรงเรียนสอนทำอาหาร สอนวิธีทำอาหารและดำเนินตัวอย่างพร้อมแจกจ่ายต้นกล้าข้าวให้แก่ผู้เยี่ยมชมและเข้าคอร์ส แบบที่ 2 นาขั้นบันได เป็นนาแบบเฉพาะของชาวภาคเหนือที่มีลักษณะเป็นภูเขาเกิดเป็นเอกลักษณ์ แบบที่ 3 นาภาคกลาง นาที่ราบลุ่ม มีการจัดแบ่งและจัดระเบียบอย่างชัดเจน เกิดความรู้ ความเข้าใจ และใกล้ชิดมากยิ่งขึ้น เรื่องราวของอาหารในประเทศไทยนั้นวิถีชีวิต ความเชื่อ และประวัตติความเป็นมาซ่อนอยู่ไม่ว่าจะเป็นการจับปลาในนา การดำนา วัตถุดิบ อุปกรณ์ ต่างๆ สอดแทรกอยู่ในอาหาร 1 จาน อีกทั้งยังถูกหลักโภชนาการเกิดความสมดุลให้ร่างกายและจิตใจ เกิดเป็นความสมดุลของธรรมชาติและผู้คน



## บทที่ 6

### บทสรุปของโครงการออกแบบ

โครงการเสนอแนะออกแบบตกแต่งภายในคำเมืองรีสอร์ทและโรงเรียนสอนทำอาหารไทยจังหวัดเชียงราย (INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN PROPOSAL PROJECT FOR KHAM MUANG RESORT AND THAI COOKING SCHOOL CHIANG RAI) ซึ่งเป็นการเสนอแนะ ในการอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมของความเป็นไทยด้านอาหาร ภายใต้แนวคิด “STORY OF FOOD” ที่ส่งเสริมเรื่องราวและวิถีชีวิตของอาหารไทย โดยการผนวกกับการให้บริการสถานที่พักค้างแรมเข้าด้วยกัน เพื่อให้ผู้มาพักอาศัยจะได้พักค้างแรม ควบคู่กับการสอนทำอาหารได้ในเวลาเดียวกัน นอกจากนี้ยังเพิ่มโอกาสในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในอาณาบริเวณใกล้เคียงของโครงการได้อีกด้วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

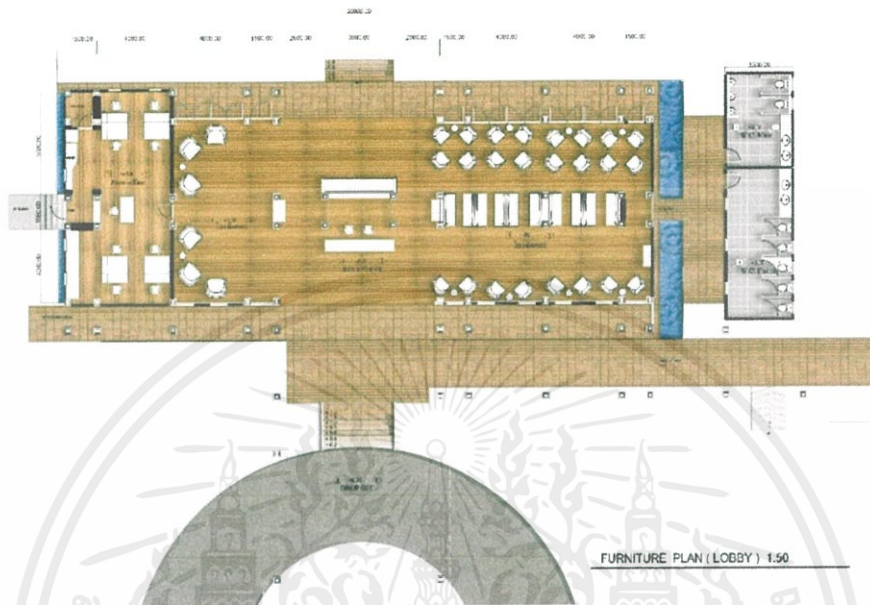
6.1 ผังโครงการ



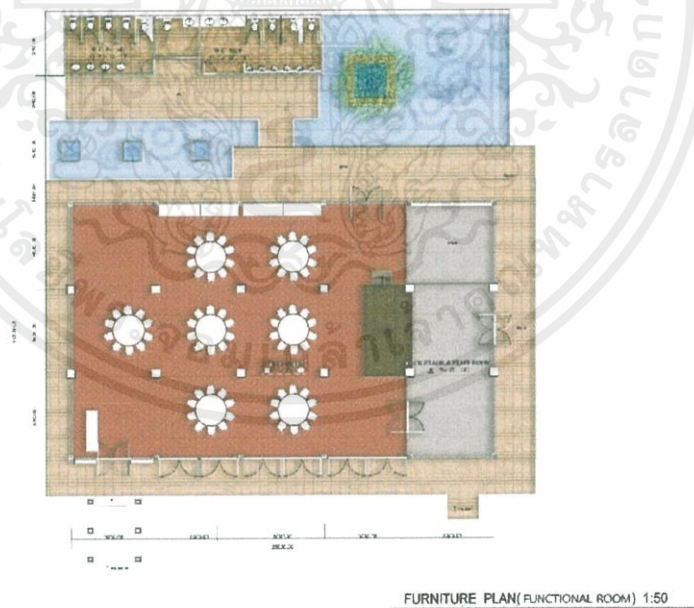
รูป 6.1 แสดงผังของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ

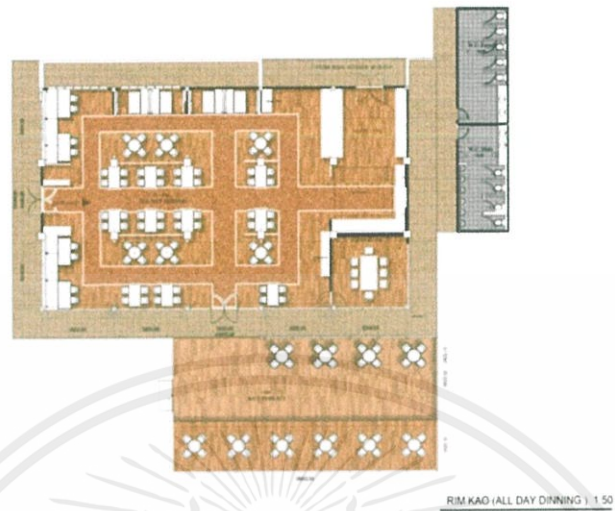


รูป 6.2 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของ Lobby

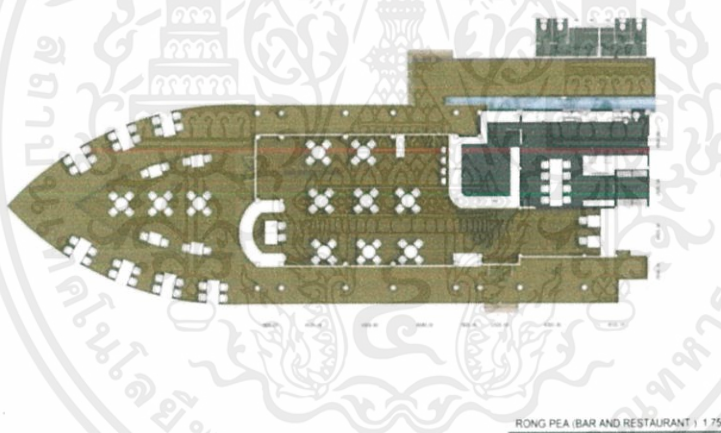


รูป 6.3 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของ Functiona Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

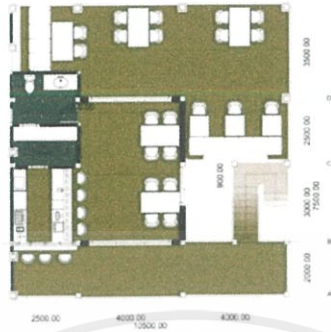


รูป 6.4 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของ Allday Dining



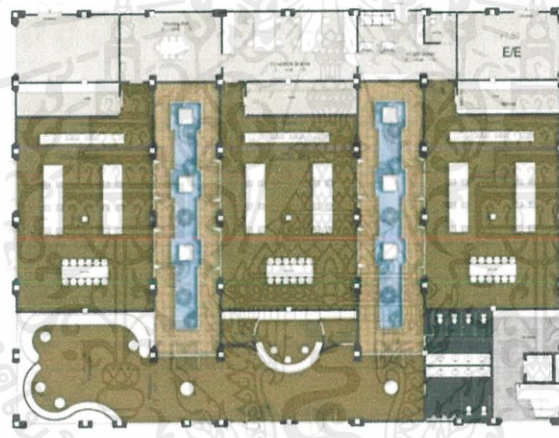
รูป 6.5 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1 ของ บาร์แอนด์เรสโตอ์รอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



2ND FLOOR FURNITURE PLAN ( BAR & RESTAURANT) 1:50

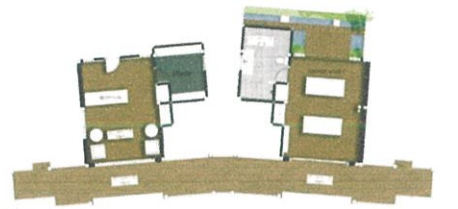
รูป 6.6 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 2 ของ บาร์แอนด์เรสตอรัร่ง



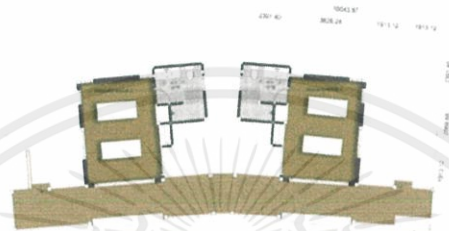
FURNITURE PLAN (THAI COOKING SCHOOL) 1:75

รูป 6.7 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1 ของ โรงเรียนสอนทำอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

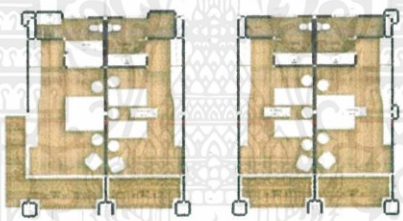


1st FLOOR FURNITURE PLAN (SPA) 1:50

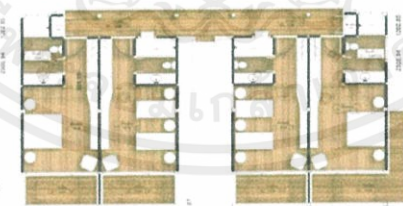


2nd FLOOR FURNITURE PLAN (SPA) 1:50

รูป 6.8 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของสปา



1st FURNITURE PLAN (STANDARD TYPE) 1:50



2nd FLOOR FURNITURE PLAN (STANDARD TYPE) 1:50

รูป 6.9 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของห้องพัก สแตนดาร์ดท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FURNITURE PLAN ( DELUX TYPE ) 1:50

รูป 6.10 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของห้องพัก ดีลักซ์

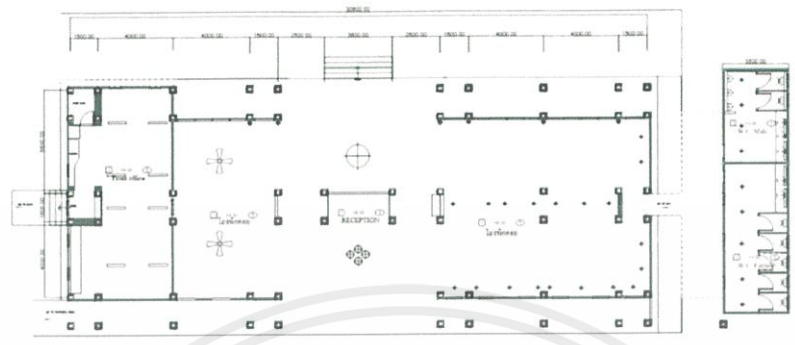


FURNITURE PLAN ( VILLA TYPE ) 1:50

รูป 6.11 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของห้องพักวิลล่า

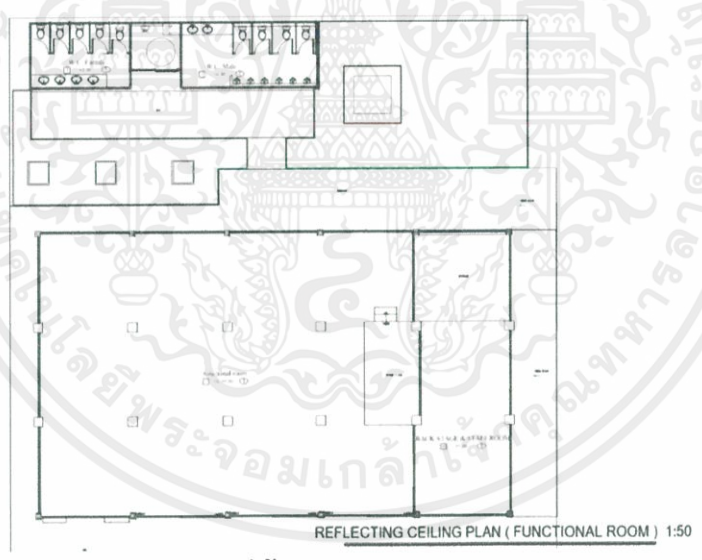
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.3 ผังฝ้าเพดานและอุปกรณ์ไฟฟ้า



REFLECTING CEILING PLAN ( LOBBY ) 1:50

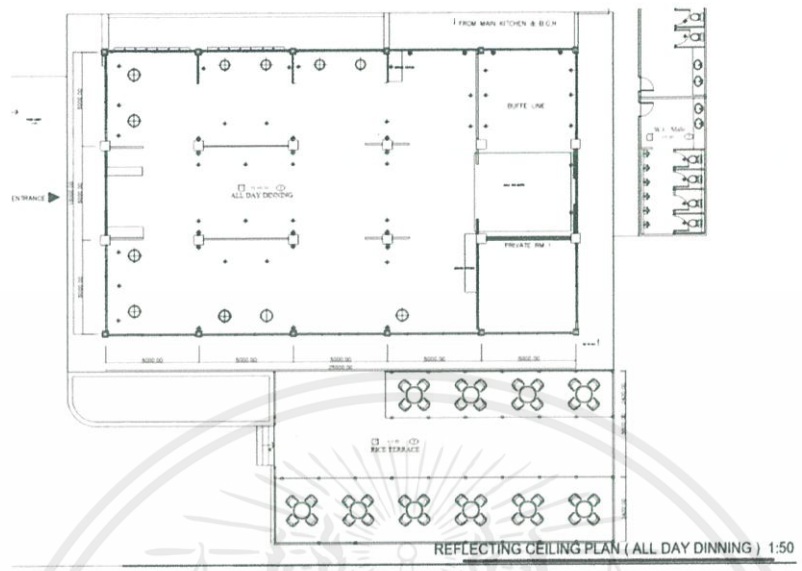
รูป 6.12 แสดงผังฝ้าเพดานของ Lobby



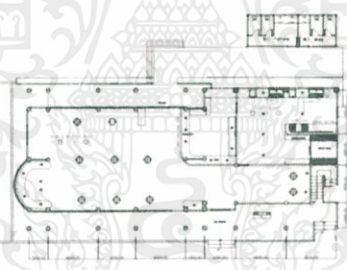
REFLECTING CEILING PLAN ( FUNCTION ROOM ) 1:50

รูป 6.13 แสดงผังฝ้าเพดานของ Function Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.14 แสดงผังฝ้าเพดานของ Allday Dinning



1st FLOOR RONG PREA CEILING PLAN (BAR AND RESTAURANT) 1:75

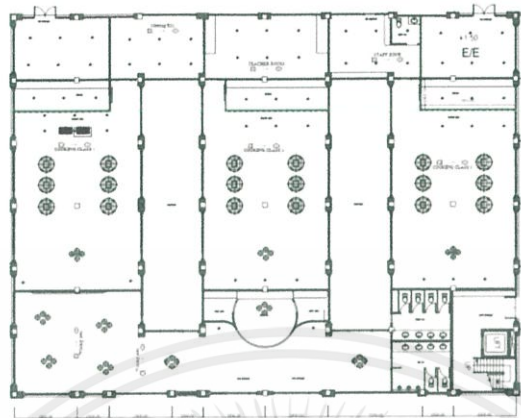
รูป 6.15 แสดงผังฝ้าเพดานของ Bar and Restaurant 1<sup>st</sup> Floor



2ND FLOOR PATTERN & REFLEC CEILING & FURNITURE PLAN ( BAR & RESTAURANT) 1:50

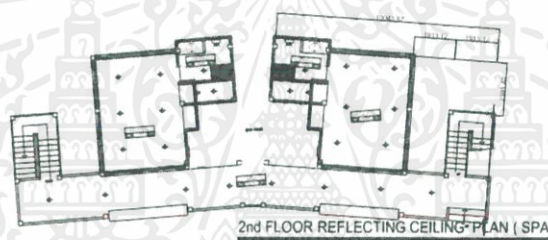
รูป 6.16 แสดงผังฝ้าเพดานของ Bar and Restaurant 2<sup>nd</sup> Floor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



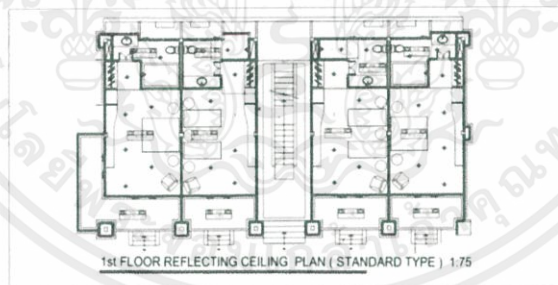
REFLECTED CEILING PLAN (THAI COOKING SCHOOL) 1/75

รูป 6.17 แสดงผังฝ้าเพดานของ โรงเรียนสอนทำอาหารไทย



2nd FLOOR REFLECTED CEILING PLAN (SPA) 1/50

รูป 6.18 แสดงผังฝ้าเพดานของ Spa



1st FLOOR REFLECTED CEILING PLAN (STANDARD TYPE) 1/75

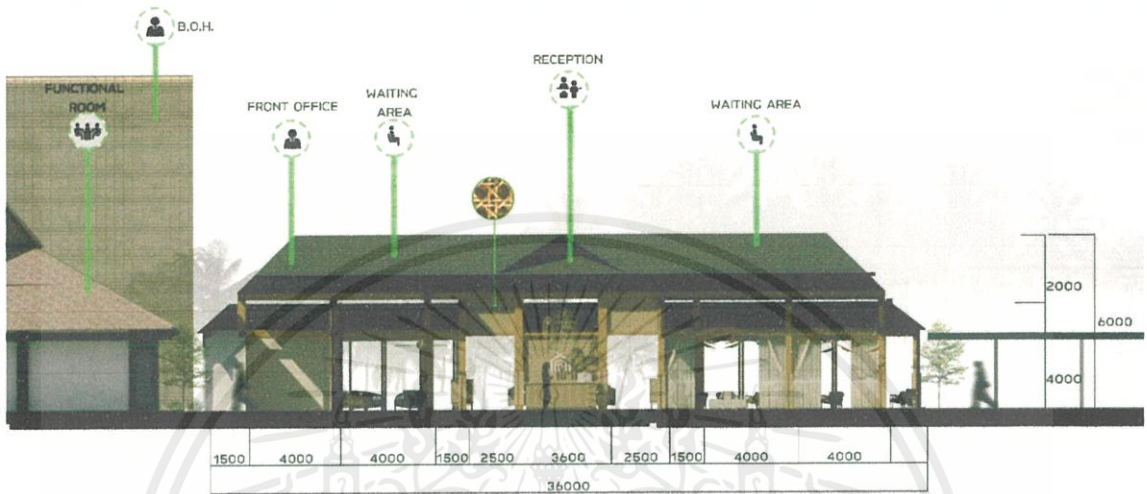
รูป 6.19 แสดงผังฝ้าเพดานของ ห้องพักรีสแตนดาร์ด ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



6.4 รูปตัดอาคารของโครงการ

6.4.1 รูปตัดอาคาร Lobby



รูป 6.23 แสดงรูปตัดอาคาร Lobby

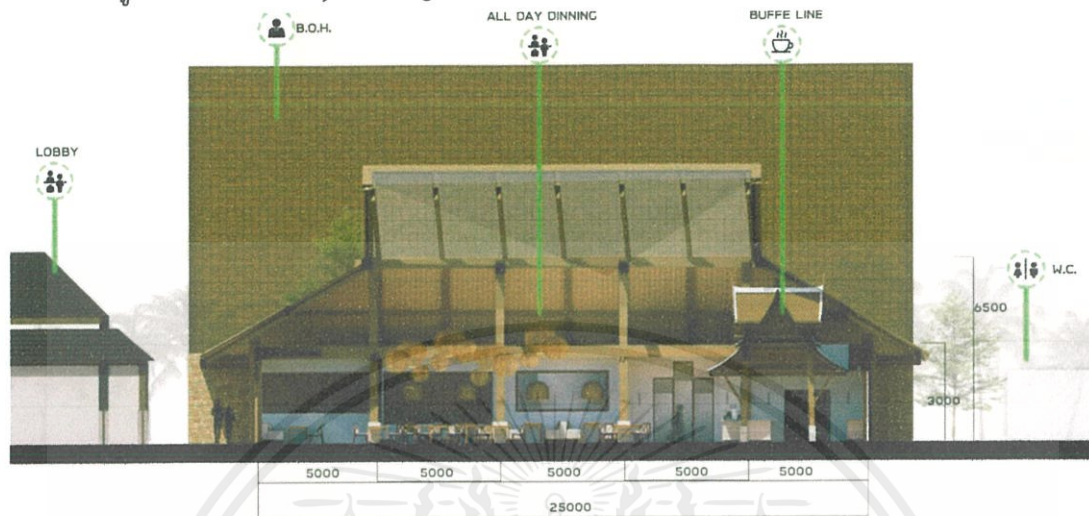
6.4.2 รูปตัดอาคาร Functional Room



รูป 6.24 แสดงรูปตัดอาคาร Function Room

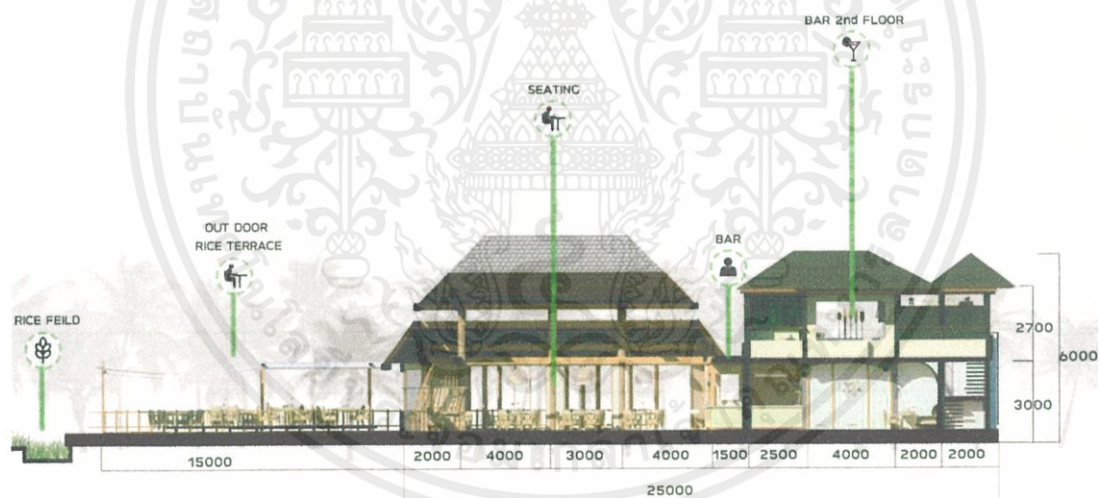
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.3 รูปตัดอาคาร Allday Dinning



รูป 6.25 แสดงรูปตัดอาคาร Allday Dinning

6.4.4 รูปตัดอาคาร Bar And Restaurant



รูป 6.26 แสดงรูปตัดอาคาร Bar and Restaurant

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 6.4.5 รูปตัดอาคาร Thai Cooking School



รูป 6.27 แสดงรูปตัดอาคาร Thai cooking School

#### 6.4.6 รูปตัดอาคาร Spa



รูป 6.28 แสดงรูปตัดอาคาร Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 6.4.7 รูปตัดอาคาร Standard Type



รูป 6.29 แสดงรูปตัดอาคาร ห้องพัก Standard Type

#### 6.4.8 รูปตัดอาคาร Delux Type



รูป 6.30 แสดงรูปตัดอาคาร ห้องพัก Delux Type

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 6.4.9 รูปตัดอาคาร Villa Type



รูป 6.31 แสดงรูปตัดอาคารห้องพัก Villa Type

#### 6.5 รูปทัศนียภาพโครงการ

โดยรวมแล้วพื้นที่ของโครงการมี 40,000 ตร.ม. เมื่อรวมกับส่วนของนาข้าวและ ฟาร์มอแกนิก แต่พื้นที่ๆ ออกแบบมีเนื้อที่ประมาณ 5,550.27 ตร.ม. โดยแบ่งเป็น 7 พื้นที่หลักๆคือ

- 1) Public Zone
  - LOBBY
  - BAR & RESTAURANT
  - THAI COOKING SCHOOL
- 2) Semi – Public Zone
  - FUNCTIONAL ROOM
  - ALL DAY DINNING
  - SPA
- 3) Private Zone
  - GUEST ROOM ประกอบไปด้วย
    1. STANDARD ROOM TYPE
    2. DELUX ROOM TYPE
    3. VILLA ROOM TYPE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.32 แสดง ผังโครงการ และ Zonning

การออกแบบภายใต้แนวคิดละครวิเคราะห์จากเรื่องราวของอาหารแต่ละจาน มีวิถีชีวิตและเสน่ห์แตกต่างกันออกแบบ กรรมวิธีอุปกรณ์และกระบวนการที่มากมาย ก่อเกิดเป็นแรงจูงใจในโครงการ จุดเด่นของ Layout คือ ความสมดุลของอาหาร และการเรียนรู้ ผู้เข้ามาในโครงการจะได้เรียนรู้ถึงรูปแบบของเกษตรกรรม และรูปแบบของนาข้าวว่ามีมากกว่า 1 แบบ คือ 1 นาแบบขั้นบันไดของทางเหนือ ที่เป็นลักษณะเป็นขั้นๆ ลดระดับลงไป และ 2 นาที่ราบ ส่วนเสริมพิเศษคือส่วนโรงเรียนสอนทำอาหาร มีการสาธิต และวิธีการดำเนินข้าว การสอนเก็บและเลือกวัตถุดิบ เป็นการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม และรูปแบบต่างๆของอาหาร

เริ่มจาก โถงต้อนรับ หรือ Lobby จะผ่าน Drop off เข้ามาถึงด้านหน้าใน Concept 'Be natural' คนเหนือมีความเชื่อเรื่องอาหารที่มาจากธรรมชาติ วัสดุที่ปราศจากการปรุงแต่ง จึงมุ่งเน้น ให้มีความเป็นธรรมชาติจากไม้ไผ่จักสาน ทำเป็น Panel ให้มีแสง และลมรอดผ่านแต่ไม่มากเกินไป อีกทั้งยังกันลมหนาวได้อีกด้วย มีพื้นที่ Waiting Area นั่งพักคอย เป็นแบบ Open Air

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.33 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Reception



รูป 6.34 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Waiting Area

เสา ตกแต่งด้วย ไม้หุ้มภายนอก และไม้ทวยสาน สร้างลวดลายให้แก่เสา กระบอกไม้ไผ่ด้านบน เสมือนปลากำลังแหวกว่ายในทุ่งนา และใช้ผ้าลดความแข็งสร้างความนุ่มนวลให้แก่พื้นที่

- Rim Kao (ALLDAY DINNING) พื้นที่ทานอาหารออกแบบภายใต้คอนเซป Sala Rim Kao การทานคือการเชื่อมสัมพันธ์ เวลาเกี่ยวข้าวจะมีการนั่งพักผ่อนในศาลาหรือเถียงนาเป็นการพักผ่อน หยิบยก ศาลามาไว้ตรงกลางเป็นจุดสนใจ และ Buffe Line สร้าง Out Door สำหรับนั่งทานรับบรรยากาศน้าชั้นบรรได และการทานแบบยกระดับพื้น นั่งแบบขันโตก ภายในเปิดฝ้า ตกแต่งด้วย ชานเดรีย ไม้ทวย ทรงกลม ตามโต๊ะ มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดวงโคม ประดับไม้หวาย หุ้มเป็น Spot light แบ่งพื้นที่ด้วย ฝ้าแบบ ชีทรมองทะลุไปสู่ข้างนอกได้บ้าง แสงตรงกลาง เหมือนเวลาที่ชาววนจะเก็บข้าวตั้งแต่รุ่งสาง สีจะเปลี่ยนตามเวลาเก็บเกี่ยวและบรรยากาศ



รูป 6.35 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Allday Dining



รูป 6.36 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Allday Dining 2

- Functional Room ห้องอเนกประสงค์ระดับฝ้า ลงมา กันเสียงสะท้อนและแสงแดดที่มากเกินไป ด้านทางเข้า ประดับด้วยดวงโคมไม้หวาย หน้าต่างบานประตูเพ็ญเปิดโล่งมองเห็นส่วน Drop Off และ Lobby ได้ง่าย ตกแต่งสี โทนน้ำตาล ขาว พื้นปูพรม สีแดง ดูดซับเสียง ไม่ให้ก้องกังวาลมากเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.37 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Function Room

- Thai Cooking School มีการสร้าง Double Space ตรงกลางระหว่างห้องเรียนเพื่อส่งเสริมให้แสงแดดและลมพัดผ่านได้ง่าย รูปแบบห้องใช้ สัดส่วน 1:2 อ้างอิงตามข้อมูลกรณีศึกษาเพื่อให้เกิดเสียงก้องกังวาล โต๊ะสอนทำอาหาร เป็นอลูมิเนียมสามารถเช็ดทำความสะอาดได้ง่าย พื้นเป็นไม้เคลือบ ส่วนสอนทำอาหารเป็นผนังฉาบทาสีขาวให้ห้องดูสว่างและส่วนผู้สอนใช้ ผนังอิฐ เพื่อความทนทานและไม่ติดไฟง่าย ฮูท มีการตกแต่งด้วยหินหรือไม้ทำสีเพื่อดูดีวันและคลุมส่วนฮูท ด้านบนเพดานผู้สอน ใช้ระแนงไม้ ด้านบนมี อุปกรณ์พวก สุ่มจับปลา กระพา อุปกรณ์ต่างๆ ชาวเหนือมักเก็บไว้ด้านบนเพื่อรมควันและกันมอดกัดแทะอุปกรณ์ Reception เป็น Open Air เปิดวิว สองด้าน คือด้านหน้าและด้านฟาร์มเพื่อมองเห็นได้ง่าย มีส่วนพักผ่อนสำหรับ ผู้ใช้บริการและผู้มาเยี่ยมชม อย่างพอเพียง ประดับเพดานด้วยดวงโคมไม้สาน สร้างบรรยากาศ Reception ไม้เสมือเอาสุ่มมาครอบไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.38 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Reception Thai Cooking School



รูป 6.39 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Cooking Class Room

- Bar And Restaurant ตกแต่งด้วยตีมเรือ Rong Prea ในน้ำมีปลาในนามีข้าว คำโบราณ การล่องแพ หาปลา เป็นวิถีชีวิตชาวไทย ทำในรูปแบบคล้ายเรือเพื่อสร้างอิมเมจ เปิดวิวแบบ 180 องศา เห็นนา กว้างขวาง ส่วน ตรงรับ Order อิงมาจาก เรือภาคเหนือเรือหางแมงป่องจะมีลักษณะที่คลุมหลังคา ไม้ หวายสีเข้ม พื้นที่นั่ง มีโชนโต๊ะกลมเหมือนนั่งอยู่ในสุ่มจับปลา ด้านนอก Outdoor รับวิว นาข้าว และมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าสีขาว ลดความแข็งของโครงไม้และรูปทรงอาคาร ชั้น 2 เป็น บาร์เฉพาะ ตรงเพดานเหมือนคลื่นน้ำ ใช้ไลท์ตั้งสร้างบรรยากาศ



รูป 6.40 แสดงทัศนียภาพภายใน ส่วน Bar And Restaurant ชั้น 1



รูป 6.41 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Bar And Restaurant ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.42 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน Bar And Restaurant ชั้น 2

- Spa ตกแต่งในธีม สีขาว น้ำตาล และ สีอิฐแดง สร้าง Space และความผ่อนคลาย ท้อง Massage มองออกไปเห็น Outdoor และแสงลอดเข้ามา Lighting ใช้ จักสานรูปแบบต่างๆ สร้าง Pattern บนผนัง ให้เกิดเอกลักษณ์



รูป 6.43 แสดงทัศนียภาพภายใน ส่วน Reception Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.44 แสดงทัศนียภาพภายในส่วน ห้อง Massage Room

- Guest Room

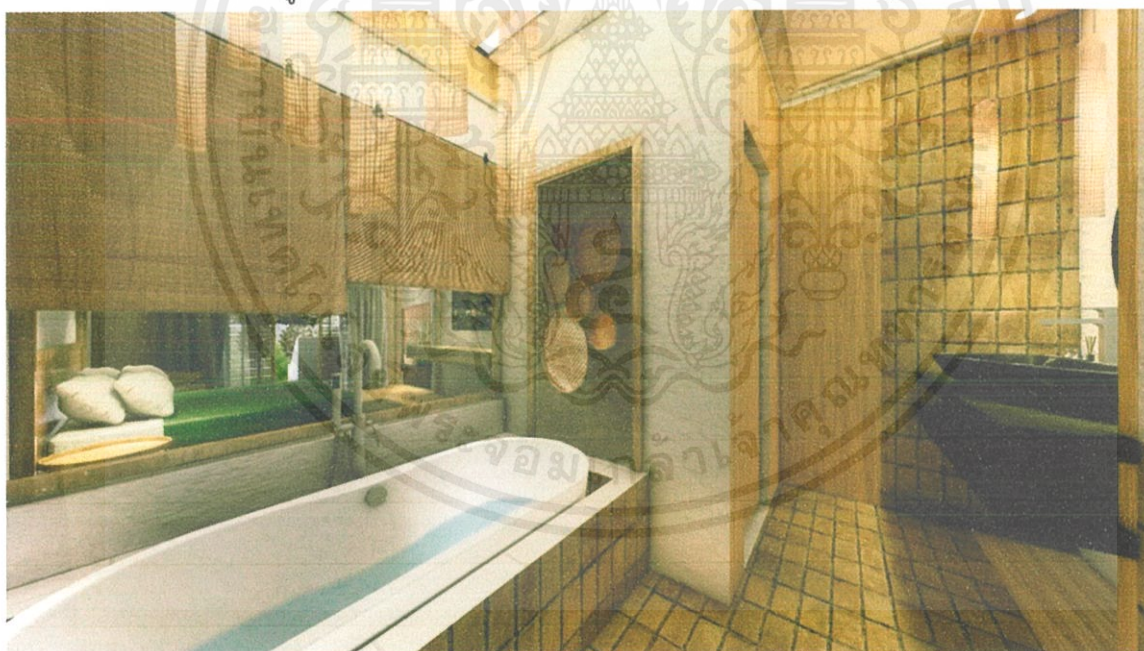
1. 1.Standard Room Type ( 2 ท่าน / 3200 บาท / คืน) บรรยากาศของชานา

Theme สีของ รวงข้าว Decorate ด้วยกระเบื้องที่ใช้ในการคัดแยกข้าว Lighting ใช้ หวายสาน หุ้มโคมไฟ และส่งเป็น Spotlightลงที่พื้นที่ด้านข้าง หัวเตียงตกแต่งด้วยไม้สานสีอ่อน ผ้ามุเฟอร์นิเจอร์พื้นถื่นทำสีเขียวเสมือนรวงข้าวยามออกช่อห้องน้ำแบบมองทะเลผ่านเข้ามาได้ มีม่านบังตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.45 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องพัก Standard Type



รูป 6.46 แสดงทัศนียภาพภายใน ส่วนห้องน้ำ Standard Type

## 2. Delux Room Type ( 2 ท่าน /4500 บาท / คืน)

บรรยากาศของวิถีชีวิตริมน้ำ ใช้ไม้ทำสีให้ดูเก่า มี Texture Decorate ด้วย กระชัง จับปลาและ เครื่องสาน สีเข้ม Lighting จากกระชังจับปลา เกิดเป็น ลวดลายบนผนัง ผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ เป็นสีครามท้องทะเล ผนังตกแต่ง ลวดลาย ผ้าปักพื้นบ้าน เหมือนเกลียวคลื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

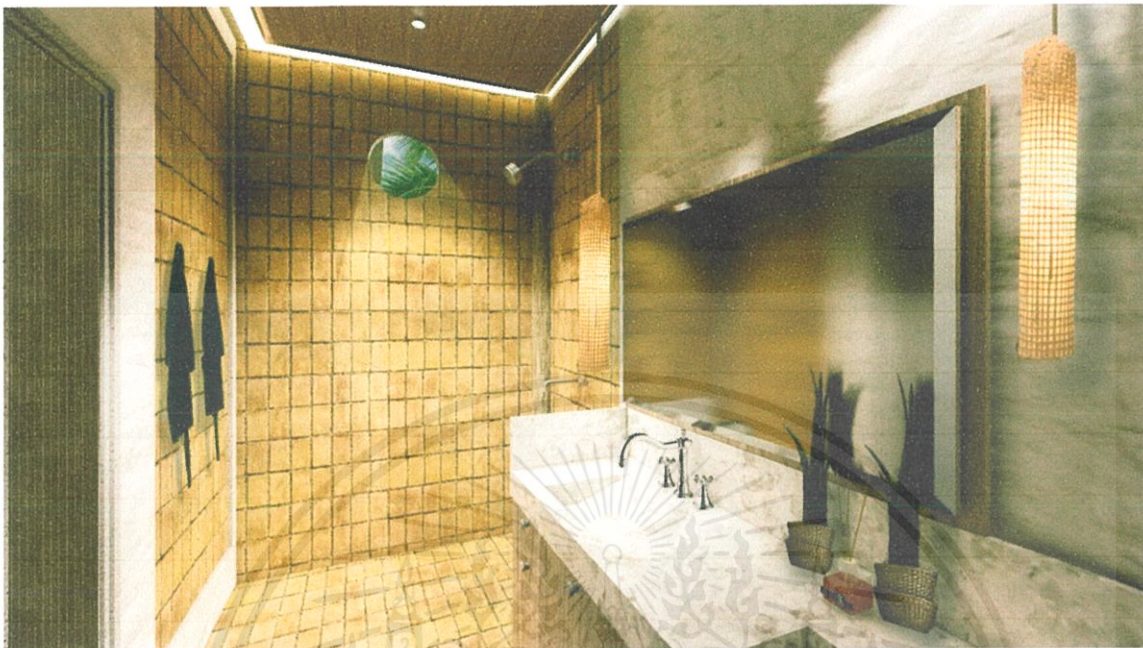


รูป 6.47 แสดงทัศนียภาพภายใน Delux Type Twin Bed



รูป 6.48 แสดงทัศนียภาพภายใน Delux Type one Bed

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.49 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องน้ำ Delux Type

### 3. Villa Room Type ( 2 ทาน / 6500-8000 บาท / คืน)

จุดเด่นคือ สามารถมองเห็นนาได้ ทั้ง 2 View ด้านหนึ่งเป็น นาชั้นบันไดอีกด้านหนึ่งเป็นนาที่ราบลุ่ม ได้รับบรรยากาศของธรรมชาติที่ต่างกัน 2 Side Of Rice มีพื้นที่ส่วนห้องนอนและห้องนั่งเล่นพร้อม สระส่วนตัว และ สวนลานด้านหน้า สามารถทะลุผ่านชมนา ด้านหลังได้ห้องน้ำ มีอ่างจากุซซี่ประดับดวงโคมระย้า จักสาน สร้าง Texture ของแสงและบรรยากาศแบบใหม่สามารถเห็นวิวภายนอกได้



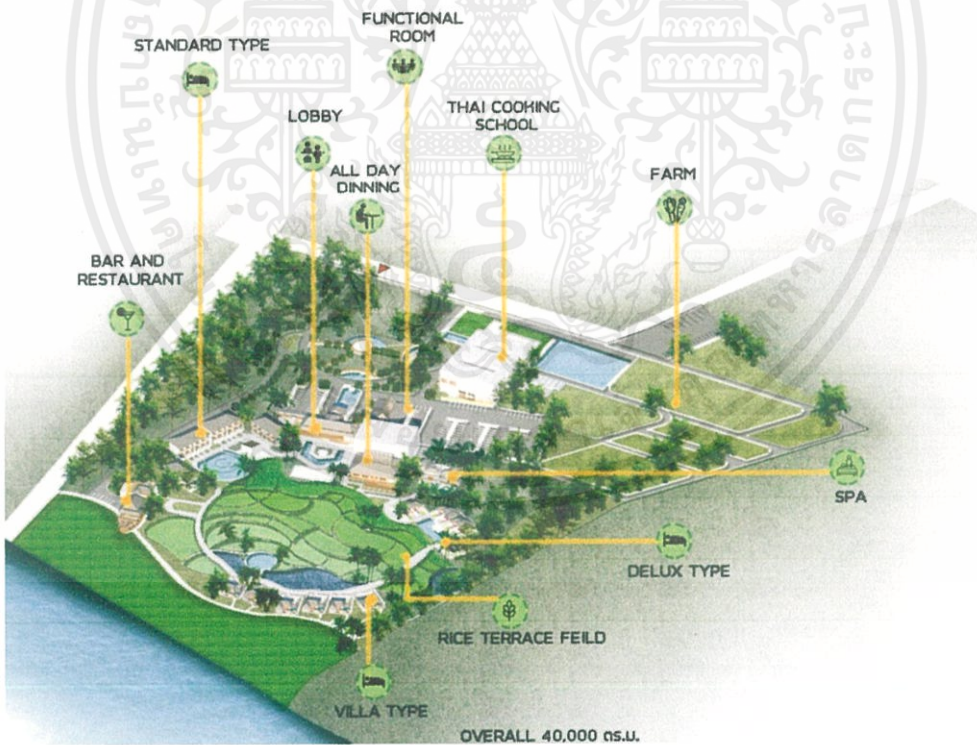
รูป 6.50 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องพัก Villa Type

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูป 6.51 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องน้ำ Villa Type

6.6 ภาพไอโซเมตริก(Isometric)



รูป 6.52 Isometric Layout Plan

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## บรรณานุกรม

- deRoos Cornell University (2011). Planning and Programming a Hotel. Jan A. The Scholarly Commons.,jad10@cornell.edu.สืบค้นจาก  
<https://scholarship.sha.cornell.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1293&context=articles&fbclid=IwAR3oPYdQGApDqsOlsmPNOxtaxzRoVEzp16pERTgVwXhIJTpemxwVBHQXANA>
- นางสาวนภัสสร(2562). โครงการเสนอแนะออกแบบตกแต่งภายในศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ วิกิเอนด์เฟรช(วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ:คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นางสาวธัญลักษณ์ พูนศิริวงศ์ (2561). โครงการเสนอแนะออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมเอสเททท แบงค็อก โฮเทล(วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ:คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นางสาวตุลารัก คงทอง (2561). โครงการเสนอแนะออกแบบตกแต่งภายในโรงเรียนสอนทำอาหารไทยภาคกลาง (วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ:คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นางสาวตุลารัก คงทอง (2561). โครงการเสนอแนะออกแบบตกแต่งภายในโรงเรียนสอนทำอาหารไทยภาคกลาง (วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ:คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- MISS Thanaporn Sanvised (2560). โครงการออกแบบตกแต่งภายในรีสอร์ท เซนต์ (วิทยานิพนธ์). กรุงเทพฯ: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- Kimleng (2562). เครื่องจักสาน : ความหมาย กำเนิด วิวัฒนาการ คุณค่า และพัฒนาการ . กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม. สืบค้นจาก <http://www.sookjai.com/index.php?topic=71263.0>

# ภาคผนวก

**STANDARD TYPE**  
**FUNCTION ROOM**  
**LOBBY**  
**THAI COOKING SCHOOL**  
**FARM**  
**BAR AND RESTAURANT**  
**ALL DAY DINING**  
**SPA**  
**DELUXE TYPE**  
**RICE TERRACE FIELD**  
**VILLA TYPE**  
**OVERALL 40,000 RS.M**

**คำเมือง**  
 Social Suburban Living

**RESORT + COOKING SCHOOL**

**CONCEPT STORY OF FOOD**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**MATERIAL OF FOOD**  
 Rice, Fish, Chicken, Beef, Pork, Lamb, Goat, etc.

**HISTORY**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**BALANCE**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**LOBBY**  
**ALLDAY DINING**  
**RESTAURANT**

**CONCEPT**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**DEVELOPE of space**  
**SPACE**  
**DIRECTION**  
**VIEW**  
**BUILDING**  
**ZONING**  
**DIRECTION AND VIEW**  
**RICE TERRACE**

**SALA RIM MAO**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**DEVELOPE of space**  
**BUILDING**  
**ZONING**  
**DIRECTION**  
**RICE TERRACE**

**BAR AND RESTAURANT**  
**DEVELOPE of space**  
**SPACE**  
**BUILDING**  
**ZONING**  
**DIRECTION**  
**RICE TERRACE**

**RONG PHEA**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**The Rice Story**  
 The story of food is the story of life. The story of life is the story of food. The story of food is the story of life.

**SPA(MASSAGE ROOM)**  
**DEVELOPE of space**  
**SPACE**  
**BUILDING**  
**ZONING**  
**DIRECTION**  
**RICE TERRACE**

**SPA(DIRECTION)**

**PESS JONGCHACHORN BOONHEE 99020113**  
**ARCHITECTURE**

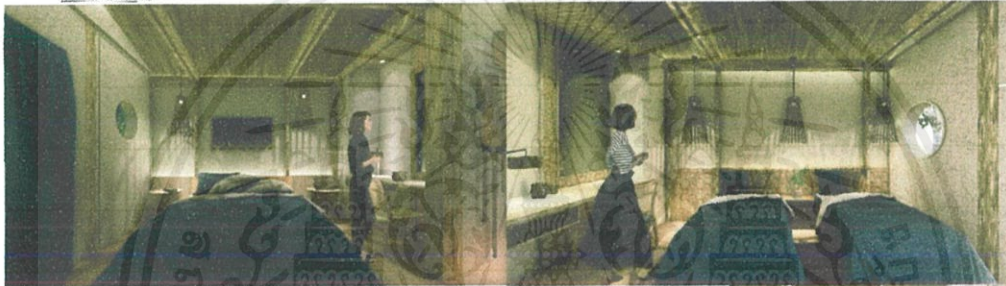
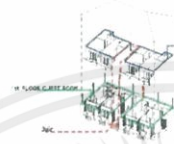
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**STANDARD TYPE** 2 ห้องนอน 1 ห้องน้ำ



**CONCEPT**  
 วัสดุตกแต่งผนังใช้หินสีน้ำตาล  
 กระจกใสขนาดใหญ่ในห้องนอน  
 Lighting ใช้หลอดไฟ LED แบบซ่อน  
 ฝ้าเพดานใช้ฝ้าเรียบ สีขาว  
 วัสดุปูพื้นใช้พาร์เก้สีน้ำตาล  
 วัสดุบุผนังในห้องน้ำใช้หินสีน้ำตาล



**DELUX TYPE** 2 ห้องนอน 2 ห้องน้ำ



**CONCEPT**  
 วัสดุตกแต่งผนังใช้หินสีน้ำตาล  
 กระจกใสขนาดใหญ่ในห้องนอน  
 Lighting ใช้หลอดไฟ LED แบบซ่อน  
 ฝ้าเพดานใช้ฝ้าเรียบ สีขาว  
 วัสดุปูพื้นใช้พาร์เก้สีน้ำตาล



**VILLA TYPE** 2 ห้องนอน 2 ห้องน้ำ



**CONCEPT**  
 วัสดุตกแต่งผนังใช้หินสีน้ำตาล  
 กระจกใสขนาดใหญ่ในห้องนอน  
 Lighting ใช้หลอดไฟ LED แบบซ่อน  
 ฝ้าเพดานใช้ฝ้าเรียบ สีขาว  
 วัสดุปูพื้นใช้พาร์เก้สีน้ำตาล



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้