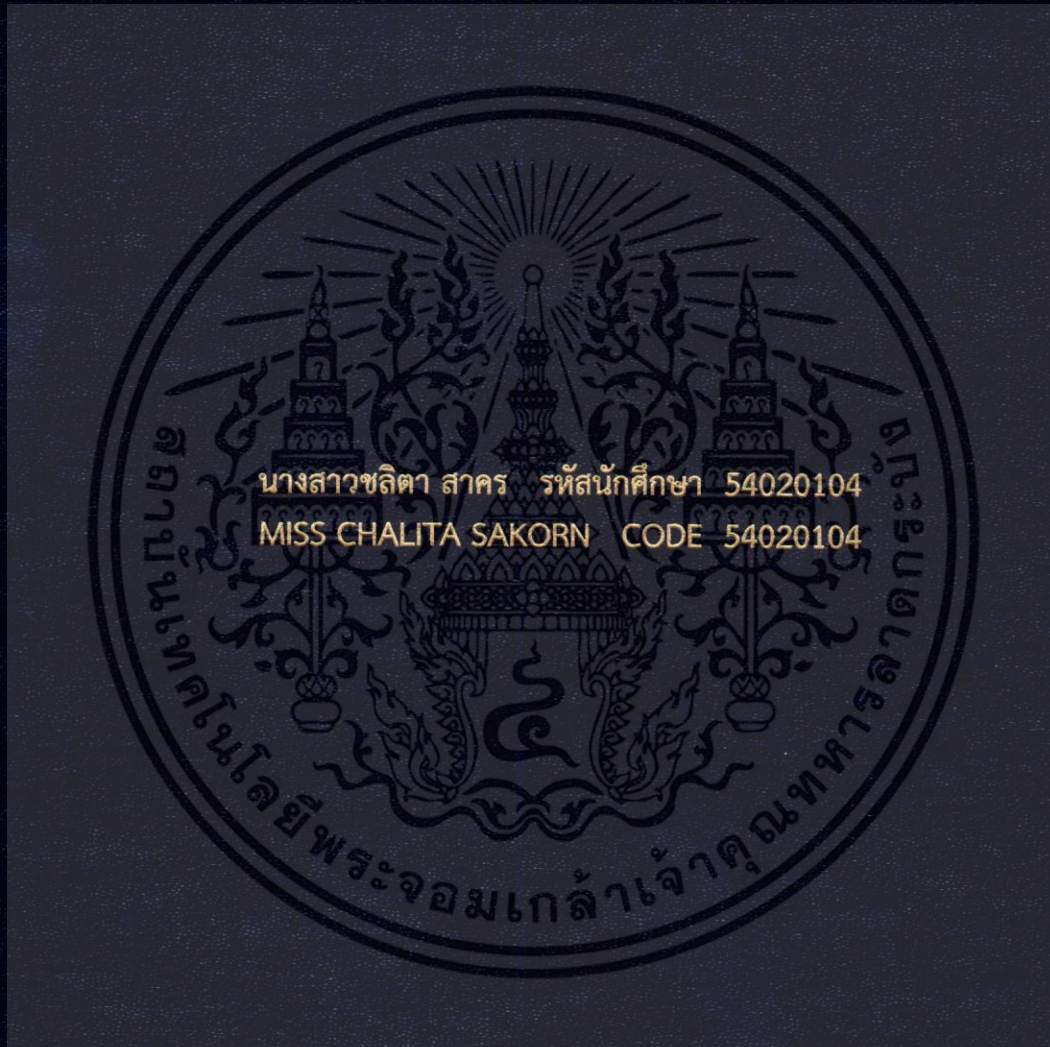


โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน เสนอแนะ
สถาบันสอนทำขนมคิทเชน สำหรับเด็กและครอบครัว, กรุงเทพมหานคร

(Interior Architecture Design Purpose for Baking)



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต(สถาปัตยกรรมภายใน)
กลุ่มวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2558

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน เสนอแนะ
สถาบันสอนทำขนมคิทเชน สำหรับเด็กและครอบครัว , กรุงเทพฯ
Interior Achitecture Design Purpose for Baking School for Kids and Family



นางสาว ชลิตา สาคร
Ms. Chalita Sakorn
รหัส 54020104

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรปริญญาตรีสถาปัตยกรรมบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)
กลุ่มวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประจำปีการศึกษา 2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์
บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเชฐ โสวิทยสกุล)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเชฐ โสวิทยสกุล
รองศาสตราจารย์น้ำอ้อย สายหู
รองศาสตราจารย์จันทน์ เพชรานนท์
รองศาสตราจารย์อรรถพร เพชรานนท์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชุมพร มูรพันธุ์

ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ



..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
(รองศาสตราจารย์จันทน์ เพชรานนท์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวเรื่องวิทยานิพนธ์

หัวข้อวิทยานิพนธ์	สถาบันสอนทำขนมสำหรับเด็กและครอบครัว
ประเภทโครงการ	โครงการเสนอแนะ
ชื่อ	นางสาวชลิตา สาคร Ms. Chalita Sakorn
รหัส	54020104
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา	2558
ที่อยู่	339/112 ซ. จรัญ 31/1 ถนน จรัญสนิทวงศ์ แขวงบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย กทม. 10700
โทรศัพท์	081-9091271
E-mail	chalita_mon@hotmail.com
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.จันทน์ เพชรานนท์
อาจารย์ประจำกลุ่ม	ผศ.ดร.ชุมพร มูรพันธุ์ รศ.น้ำอ้อย สายหู รศ.อรรถพร เพชรานนท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

เมื่อสังคมเปลี่ยนไป เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทกับชีวิตประจำวันเรามากขึ้น เมื่อทุกคนสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีได้ง่ายขึ้น ครอบครัวยุคใหม่จึงเลี้ยงลูกผ่านเทคโนโลยีต่างๆ ทำให้เด็กในยุคหลังฉลาดมากขึ้น เพราะสามารถรับรู้ข้อมูลและสื่อต่างๆ ได้ง่ายกว่าเด็กยุคก่อน แต่ข้อเสียคือเด็กในยุคนี้จะมีโลกส่วนตัวสูง มีปฏิสัมพันธ์กับคนในครอบครัวและคนในสังคมน้อยลง ซึ่งการที่เราเปิดโอกาสให้เด็กได้มีกิจกรรมที่สามารถทำร่วมกับครอบครัว เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของคนในครอบครัวและยังเป็นการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง ทำให้เด็กเติบโตและเป็นผู้ใหญ่ที่ดีในอนาคตได้

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอโครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในสถาบันสอนทำขนมคิดเช่น สำหรับเด็กและครอบครัว, กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นเพื่อเด็กและครอบครัว โดยเกิดจากการศึกษาและค้นคว้าข้อมูลด้วยตนเองผ่านการออกแบบเพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ให้กับโครงการ โดยผู้จัดทำมุ่งหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์กับผู้ที่เกี่ยวข้องโครงการสำหรับเด็กและครอบครัวไม่มากนัก

สุดท้ายนี้หากมีสิ่งหนึ่งสิ่งใดผิดพลาด ผู้จัดทำขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

นางสาวชลิตา สาคร

รหัส54020104

บทคัดย่อ

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรม สถาบันสอนทำขนมคิดเช่น สำหรับเด็กและครอบครัว , กรุงเทพฯ (KIDCHEN BAKING SCHOOL FOR KID AND FAMILY) เกิดขึ้นมาเพื่อตอบสนองกับเด็กและครอบครัวในสังคมยุคใหม่ ในยุคที่เทคโนโลยีมีความเจริญก้าวหน้า ความสัมพันธ์กับถอยหลังลง จึงเกิดเป็นโครงการเสนอแนะนี้ขึ้นมา เพื่อเป็นการแก้ปัญหาครอบครัวที่เกิดขึ้น เพื่อเป็นศูนย์รวมของคนในครอบครัว เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวและเป็นการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของเด็กปฐมวัยผ่านการเรียนเบเกอรี่ และโครงการนี้ยังได้รวบรวมร้านค้าและบริการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่เพื่อตอบสนองความต้องการของคนที่ยื่นชอบในเบเกอรี่และมีกิจกรรมที่รองรับกลุ่มเป้าหมายหลักของโครงการ คือเด็กวัยปฐมวัย โดยแนวคิดในการออกแบบของโครงการคือ THE BAKERY PROCESS เปรียบโครงการเป็นกล่องที่บรรจุเรื่องราวเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ไว้ด้านใน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อเป็นจุดศูนย์กลางของคนในครอบครัวให้มาทำกิจกรรมร่วมกันและเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับเด็กปฐมวัยเพื่อพัฒนาศักยภาพในด้านต่างๆผ่านการเรียนเบเกอรี่และเป็นแหล่งรวบรวมสินค้าและบริการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับเบเกอรี่ โดยออกแบบสภาพแวดล้อมในโครงการให้มีเอกลักษณ์โดดเด่น มีความสวยงาม ทันสมัย เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้แนวคิดในการออกแบบ THE BAKERY PROCESS

แนวทางการออกแบบ

โครงการนี้มีกลุ่มเป้าหมายหลักคือเด็กปฐมวัย จึงออกแบบภาพลักษณ์ของโครงการให้มีความสดใส น่ารัก สนุกสนาน ภายใต้อาคารที่มีรูปแบบสมัยใหม่และออกแบบพื้นที่ในโครงการให้สามารถรองรับได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ โดยจะเน้นไปที่รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ที่สามารถใช้งานได้

หลากหลาย

วิธีการวิจัย

1. ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
 - 1.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ
 - 1.2 ศึกษาโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียง เพื่อนำมาปรับใช้กับงานออกแบบ
2. ศึกษาพฤติกรรมและอัตราการกำลังของบุคคลที่เกี่ยวข้อง
3. ศึกษาข้อมูลความต้องการพื้นฐานของกลุ่มเป้าหมาย
4. ศึกษาองค์ประกอบและแนวทางการออกแบบตกแต่งพื้นที่โครงการ
5. ศึกษาสภาพแวดล้อมของสถานที่ตั้งโครงการ
6. ศึกษารูปแบบสถาปัตยกรรมและแนวทางการออกแบบตามแนวคิดการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการวิจัย

1. ทำเลที่ตั้งและสภาพแวดล้อมของโครงการมีผลต่อโครงการ
2. ผู้เข้าใช้อาคารเป็นตัวกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในของโครงการ
3. การกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง และกฎข้อบังคับต่างๆรวมทั้งความต้องการของผู้ใช้อาคาร โดยคำนึงถึงความงาม ประโยชน์ ใ้สอຍ ครงสร้างของอาคาร และสภาพแวดล้อมอาคาร ระบบวิศวกรรมต่างๆ บรรยากาศ ที่ทำให้เกิดความประทับใจและดึงดูดผู้ที่ใช้บริการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์“โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน สถาบันสอนทำขนมคิดเช่น สำหรับเด็กและครอบครัว,กรุงเทพฯ” สำเร็จลุล่วงเป็นอย่างดี ทั้งนี้ต้องขอขอบพระคุณอาจารย์ที่ปรึกษา รศ.จันทน์ เพชรานนท์ อาจารย์หย่า ที่คอยแนะนำมาโดยตลอด และขอขอบพระคุณอาจารย์ ผศ.ดร.ชุมพร มูรพันธุ์ รศ.น้ำอ้อย สายหู รศ.อรรถพร เพชรานนท์

- ขอขอบพระคุณคณาจารย์และบุคลากร คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่ได้มอบประสบการณ์ ความรู้ และความผูกพัน ตลอดช่วงเวลา 5 ปีที่ผ่านมา นับเป็นความประสบการณ์ที่มีค่าและเป็นความภาคภูมิใจที่สุดที่ได้มีโอกาสเรียนที่นี่ค่ะ

- ขอขอบคุณบริษัท A49 และทุกหน่วยงานที่ได้ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

- ขอขอบคุณเพื่อน สน 5 ที่คอยช่วยเหลือและคอยให้กำลังใจทุกคนและอยู่ด้วยกันมาตลอดระยะเวลา 5 ปี

- ขอขอบคุณสายรหัส 10 พี่กุง พี่แจ๊ส พี่ป๊า น้องนัท น้องก๊วย น้องแตงกวา น้องเปรม และรหัส 49 57 ที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจตลอดการทำวิทยานิพนธ์

- และสุดท้ายนี้ ขอขอบพระคุณพ่อแม่ ญาติพี่น้องทุกคน ที่เป็นกำลังใจสำคัญที่สุด ความสำเร็จทั้งหมดนี้ขอมอบให้กับครอบครัวอันเป็นที่รักตลอดจนครูบาอาจารย์ที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ให้แก่ข้าพเจ้ามาจนตลอดทุกวันนี้

ชลิตา สาคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

คำนำ

บทคัดย่อ

กิตติกรรมประกาศ

สารบัญ

บทที่ 1 บทนำ

1.1	ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2	เหตุผลในการเลือกโครงการ	2
1.3	จุดประสงค์ของโครงการ	2
1.4	จุดประสงค์ของวิทยานิพนธ์	2
1.5	กลุ่มเป้าหมายของโครงการ	3
1.6	ภาพลักษณ์ของโครงการ	3
1.7	ตำแหน่งที่ตั้งของโครงการ	3
1.7.1	ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง	3
1.7.2	ลักษณะที่ตั้งโครงการ	4
1.7.3	การเข้าถึงโครงการ	5
1.8	ลักษณะอาคาร	5
1.8.1	ข้อพิจารณาในการเลือกอาคาร	5
1.8.2	อาคาร The 49 Terrace	6
1.9	องค์ประกอบของโครงการ	10
1.10	ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ	10

บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1	ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ	12
2.1.1	ข้อมูลเด็กปฐมวัย	12
2.1.2	ความเป็นมาของเบเกอรี่	28
2.1.3	องค์ประกอบพื้นฐานของโรงเรียนสอนทำขนม	32
2.1.4	ข้อมูลเรื่องสีกับการเรียนรู้ของเด็ก	38
2.1.5	ทฤษฎีการเรียนรู้ผ่านการทำขนม	41
2.1.7	ข้อมูลGENERATION	43
2.2	กรณีศึกษาเปรียบเทียบ	46

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ(ต่อ)

2.2.1	A LITTLE SOMETHING COOKING FOR KIDS ANG	47
2.2.2	COOK COOL CREATIVE COOKING SCHOOL	49
2.2.3	เลอ กอร์ดองเบลอ ดุสิต	51
2.2.4	BAKER REPUBLIC	55
2.2.5	KIDZANIA	57
2.2.6	อุทยานการเรียนรู้ TK Park	59
2.2.7	สรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ	61
2.3	ข้อมูลเฉพาะของโครงการ	62
2.3.1	ที่มาของโครงการ	62
2.3.2	เอกลักษณ์ของโครงการ	63
2.3.3	สายการบริหารและอัตรากำลัง	64
2.3.4	องค์ประกอบของโครงการ	64
2.4	ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร และวัสดุในการตกแต่งภายใน	65
2.4.1	ลักษณะทางสถาปัตยกรรม	65
2.4.2	ระบบโครงสร้างอาคาร	65
2.4.3	ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	65
บทที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ		
3.1	ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย	68
3.2	กิจกรรมและพฤติกรรมของผู้ใช้ในโครงการ	69
3.3	พฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการ	70
3.4	พื้นที่ที่ต้องการ	73
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ		
4.1	การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร	79
4.2	การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์	84
4.3	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ต่อเนื่อง	87
4.4	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์การใช้สอย	88
4.5	การวิเคราะห์โปรแกรมการเรียนรู้	89
4.6	แนวความคิดในการออกแบบ	90

สารบัญ(ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5 บทสรุปของโครงการออกแบบ	
บทสรุปของโครงการออกแบบ	91
บทที่ 6 ผลงานออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน	
5.1 ผังการเข้าถึงโครงการ	107
5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของโครงการ	107
5.3 รูปตัดของโครงการ	109
5.4 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ	111
5.5 แบบจำลองโครงการ	123
บรรณานุกรม	124



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

เด็กในช่วงปฐมวัยเป็นช่วงอายุที่มีอัตราของการพัฒนาการสูง ถ้าเด็กได้รับการเลี้ยงดูที่ดี และถูกต้องตามหลักจิตวิทยา และหลักวิชาการที่เกี่ยวข้อง เด็กก็จะพัฒนาได้เต็มตามศักยภาพ มีคำพูดคำหนึ่งที่มีผู้กล่าวเอาไว้คือ “เด็กเปรียบเสมือนผ้าขาว จะแต่งแต้มสีอะไรลงไปก็ง่ายทั้งนั้น” คำเปรียบเทียบบดงกล่าวชี้ให้เห็นว่า ผู้ใหญ่หรือสิ่งแวดล้อมมีผลต่อจินตนาการและศักยภาพของเด็ก ดังนั้นการที่ได้มีโอกาสที่จะเรียนรู้ได้ทำกิจกรรมที่ช่วยเสริมสร้างพัฒนาการตั้งแต่ยังอายุน้อยๆ นั้น ล้วนเป็นสิ่งที่ดี ที่จะทำให้เขาได้เติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพในอนาคต

ซึ่งในปัจจุบันมีการจัดอันดับกลุ่มคนในยุคต่างๆ ซึ่งมีกลุ่มคนกลุ่มใหม่เกิดขึ้นเรียกว่า Generation alpha คือกลุ่มที่เกิดในปี 2010 ขึ้นไป ซึ่งเป็นกลุ่มวัยเด็กในตอนี้ ซึ่งเด็กรุ่นนี้เกิดมาพร้อมเทคโนโลยี เกิดมาก็จับอุปกรณ์ดิจิทัลได้เลย เด็กยุคนี้มักมีปัญหาเรื่องปฏิสัมพันธ์กับคนในครอบครัว และการเข้าสังคม (อ้างอิงจาก <http://www.healthygamer.net/information/article/85385>)

จึงเกิดเป็นโครงการโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กขึ้นมา “kids-Chen School ” ซึ่งโครงการนี้เป็นสถาบันเสริมสร้างพัฒนาการของเด็กผ่านการทำขนม เพราะเราเชื่อว่าการเรียนทำขนมเป็นศาสตร์อย่างหนึ่งที่น่านอกจากจะทำให้เด็กได้เรียนรู้กับเมนูขนมใหม่ๆ ได้สนุกสนานกับการทำขนม ยังช่วยให้เด็กได้พัฒนาในด้านต่างๆ ดังนี้

- Personal การที่เด็กได้ลงมือทำจะช่วยเสริมสร้างพัฒนาการและประสาทสัมผัสทั้ง5ของเด็ก
- Cooking เรียนรู้การทำอาหาร
- Social ฝึกให้เด็กได้รู้จักเข้าสังคม รู้จักแบ่งปัน
- Family เพิ่มความสัมพันธ์ในครอบครัว
- Creative ฝึกความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการให้กับเด็ก
- Health ในการทำขนมเด็กจะได้เรียนรู้วัตถุดิบและได้ชิมสิ่งแปลกใหม่
- Math and Sience ใช้ความรู้ในการคำนวณวัตถุดิบ
- Intrapersonal ได้เรียนรู้ที่จะอยู่กับผู้อื่น (อ้างอิงจาก แนวคิดโรงเรียนสอนเบเกอรี่ a little something)

ทั้งหมดนี้เป็นแนวคิดในการเรียนการสอนที่ผู้เรียนจะได้รับจากการเรียน นอกจากเด็กแล้ว ยังมีหลักสูตรสำหรับครอบครัวที่สามารถมาเรียนรู้และสนุกไปกับการทำขนม ไปพร้อมๆ กันเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีอีกด้วยและได้อยู่ในสถานที่เรียนที่สร้างมาเพื่อรองรับพฤติกรรมของเด็กและช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ นอกจากนี้ที่นี่จะเป็นโรงเรียนสอนทำขนมแล้วยังเป็นสถานที่พักผ่อนที่แสนน่ารักสำหรับครอบครัวและบุคคลทั่วไปที่ชอบในการทำขนม หรือแม้แต่คนที่กำลังมองหาแหล่ง

จำหน่ายอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมคุณภาพดีที่มีให้เลือกอย่างหลากหลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กที่พบในปัจจุบันจะเป็นโรงเรียนขนาดเล็กซึ่งไม่สามารถรองรับผู้ใช้ในจำนวนมากได้ และโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กส่วนใหญ่จะมีรูปแบบที่คล้ายๆกัน ไม่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และบรรยากาศในห้องเรียนไม่ค่อยส่งเสริมการเรียนรู้มากนัก

จากที่กล่าวมานี้จึงเป็นเหตุผลให้เกิดเป็นโครงการเสนอแนะโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กที่ครบวงจรที่รวมทั้งโรงเรียนและร้านค้าต่างๆที่เกี่ยวกับขนมทั้งไทยและต่างประเทศไว้ในที่เดียวกัน

1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ

- 1) สถาบันสอนทำขนมสำหรับเด็กในประเทศไทยส่วนใหญ่ไม่มีพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไว้รองรับผู้ใช้บริการ
- 2) ในสถาบันสอนทำขนมสำหรับเด็กส่วนใหญ่ไม่มีพื้นที่รองรับสำหรับผู้ปกครอง
- 3) บรรยากาศในห้องเรียนไม่ส่งเสริมต่อการเรียนรู้ของเด็กคือไม่มีการออกแบบเพื่อรองรับพฤติกรรมของเด็กโดยเฉพาะ

1.3 วัตถุประสงค์ในการเลือกทำโครงการ

- 1) เพื่อออกแบบสถาบันสอนทำขนมสำหรับเด็กที่ครบวงจร
- 2) เพื่อออกแบบพื้นที่พักคอยในโครงการสำหรับผู้ปกครอง และบุคคลทั่วไปก็สามารถเข้ามาใช้บริการได้
- 3) เพื่อออกแบบสถานที่เรียนที่ช่วยส่งเสริมการพัฒนาการของเด็กและเสริมสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว

1.4 วัตถุประสงค์ในการทำวิทยานิพนธ์

- 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมและกิจกรรมของผู้ใช้งานภายในโครงการโรงเรียนสอนเบเกอรี่
- 2) เพื่อศึกษาการจัดพื้นที่ว่างภายในอาคารประเภทโรงเรียนที่สอดคล้องต่อพฤติกรรมและกิจกรรมของผู้ใช้งาน
- 3) เพื่อเสนอการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารประเภทโรงเรียน ให้สอดคล้องกับเนื้อหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

ตารางที่ 1.1 แสดงกลุ่มเป้าหมายของโครงการ

กลุ่มเป้าหมาย	ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
1.กลุ่มหลัก เด็กอายุ 3-6 ปี	1.ต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ 2.ฝึกพัฒนาการด้านต่างๆ 3.มีความสนใจในการทำขนม 4.แก้ปัญหาการติดเทคโนโลยี
2.กลุ่มรอง ครอบครัว	1.ต้องการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในครอบครัว 2.ต้องการหากิจกรรมยามว่างทำร่วมกัน
3.กลุ่มรอง กลุ่มบุคคลทั่วไป	1.ต้องศึกษาความรู้การทำขนม 2.ชอบทานขนม 3.มองหาวัตถุดิบและอุปกรณ์ทำขนม

1.6 ภาพลักษณ์ของโครงการ

โครงการสอนทำขนมสำหรับเด็กที่ครบวงจรที่รองรับทุกคนในครอบครัวและผู้ที่มีสนใจและชื่นชอบการทำและการทานขนม โดยการออกแบบแบบที่มีความทันสมัยในขณะเดียวกันก็ยังคงให้ความรู้สึกอบอุ่นราวกับอยู่บ้าน และใช้กราฟิกน่ารักและสีสดใสสอดแทรกในโครงการให้มีความสนุกสนาน เพื่อตอบสนองกลุ่มเป้าหมายหลัก

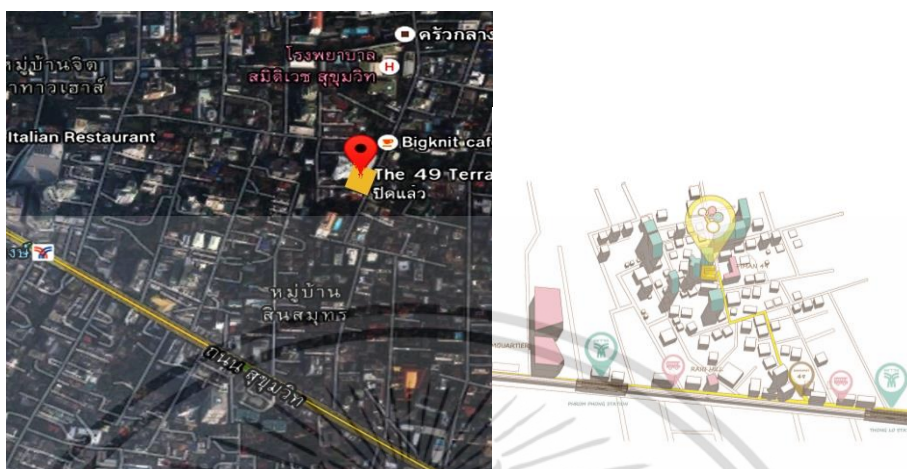
1.7 ตำแหน่งที่ตั้งโครงการ

1.7.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง

1. ตำแหน่งที่ตั้งโครงการสามารถสังเกตเห็นได้ชัดเจน
2. ตำแหน่งที่ตั้งสามารถเข้าถึงได้สะดวกด้วยรถยนต์ส่วนตัวหรือบริการขนส่งสาธารณะ
3. ตำแหน่งที่ตั้งอยู่ใกล้ย่านชุมชน ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

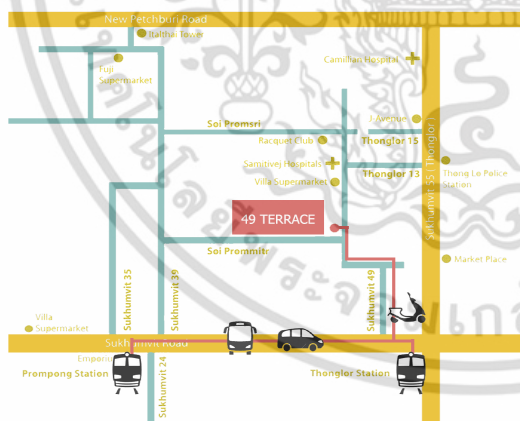
1.7.2 ลักษณะที่ตั้งโครงการ



ภาพที่ 1.1 ภาพถ่ายดาวเทียมและภาพทัศนียภาพบริเวณที่ตั้งโครงการ

ที่ตั้งโครงการ ซอยสุขุมวิท 49 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10250
พื้นที่ ประมาณ 1,050 ตารางเมตร

1.7.2 การเข้าถึงโครงการ

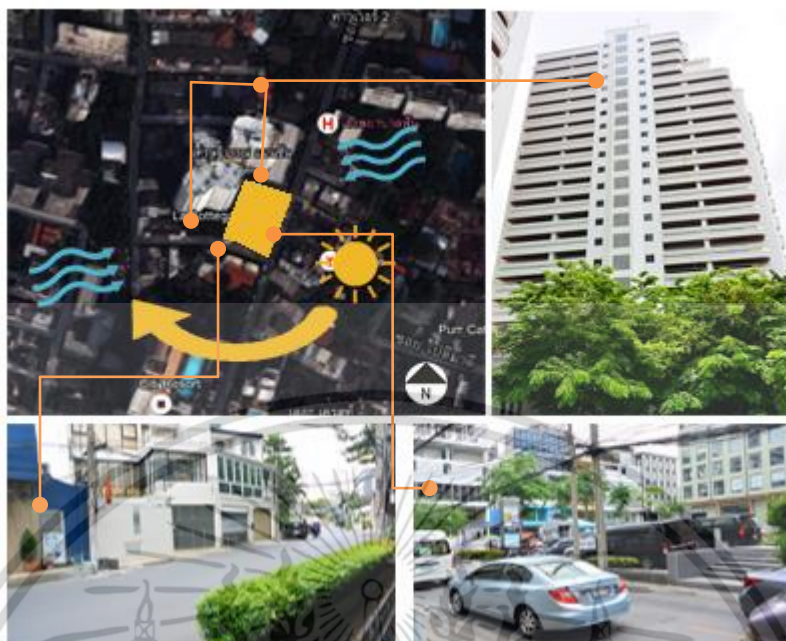


- รถประจำทางสาย 2,2ส,25,38 ร,40,48ร,98ร,501,508
- รถไฟฟ้าBTS สถานีพร้อมพงษ์ ,สถานีทองหล่อ
- รถยนต์ส่วนตัว
- มอเตอร์ไซค์รับจ้าง

สถานที่ตั้งโครงการสามารถเข้าถึงได้สะดวกโดยรถยนต์ส่วนตัวจากถนนสุขุมวิท โดยอยู่ภายในซอยสุขุมวิท 49 เข้าซอยมาประมาณ 500 เมตรหรือหากเดินทางด้วยรถประจำทาง หรือรถไฟฟ้าบีทีเอส (BTS) ให้ลงสถานีพร้อมพงษ์หรือสถานีทองหล่อ สามารถเดินทางต่อด้วยรถมอเตอร์ไซค์รับจ้างบริเวณปากซอยสุขุมวิท 49 หรือรถ แท็กซี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7.3 สภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ



ภาพที่ 1.2 ภาพถ่ายดาวเทียมแสดงสภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ

ทิศเหนือ	ติดกับ	อาคารเศรษฐีวรรณ แมนชั่น
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนในซอยสุขุมวิท 49
ทิศใต้	ติดกับ	ซอยสุขุมวิท 49/1
ทิศตะวันตก	ติดกับ	อาคารเศรษฐีวรรณ แมนชั่น

1.8 ลักษณะอาคาร

1.8.1 ข้อพิจารณาในการเลือกอาคาร

- 1) พื้นที่อาคารและรูปแบบอาคารมีความเหมาะสมกับโครงการ
- 2) มีรูปแบบที่ทันสมัย
- 3) มีความเชื่อมต่อขอตัวอาคารเชื่อมกันหมด
- 4) มีช่องเปิดภายในอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

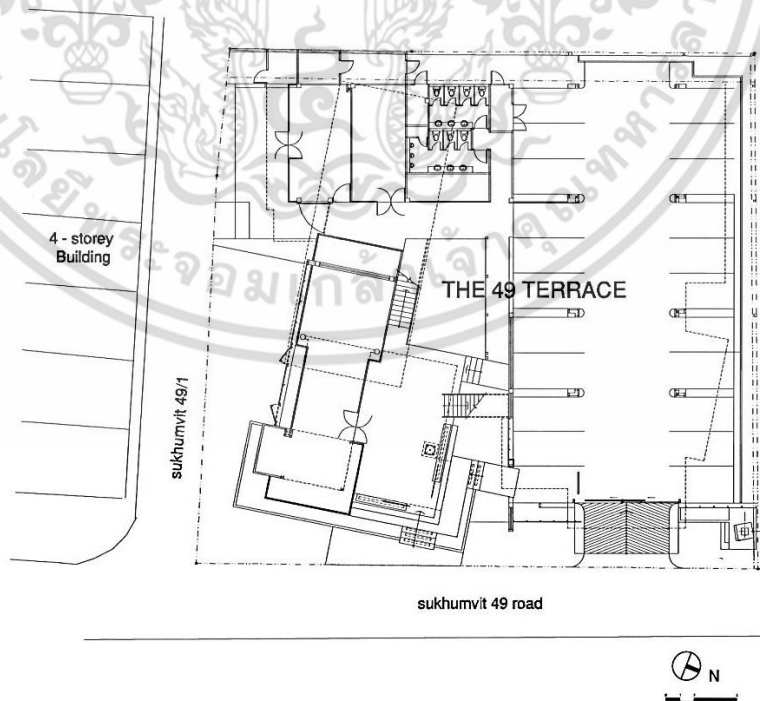
1.8.2 อาคาร THE 49 TERRACE

เป็นอาคารคอมมูนิตี้มอลล์ย่านสุขุมวิท สูง 3 ชั้น พื้นที่ใช้สอยภายในประมาณ 1,885 ตารางเมตร โครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กและคอนกรีตอัดแรง ระบบพื้นเป็นระบบคาน วัสดุที่ใช้ ได้แก่ คอนกรีตเปลือยผิว ไม้ และกระจก โทนสีขาว-เทา ซึ่งได้จากสีตามธรรมชาติของวัสดุ

ด้วยตัวอาคารของโครงการเป็นอาคารที่ไม่สูงมาก มีรูปทรงของอาคารที่ทันสมัยน่าสนใจ และดึงดูดสายตาของผู้ที่ผ่านไปมา และพื้นที่ต่างๆภายในอาคารถูกเชื่อมถึงกันหมดทุกบริเวณ ขนาดของพื้นที่มีขนาดเหมาะสมกับขอบเขตของวิทยานิพนธ์ จึงเหมาะสมในการนำมาทำโครงการโรงเรียนทำขนมสำหรับเด็กอย่างมาก

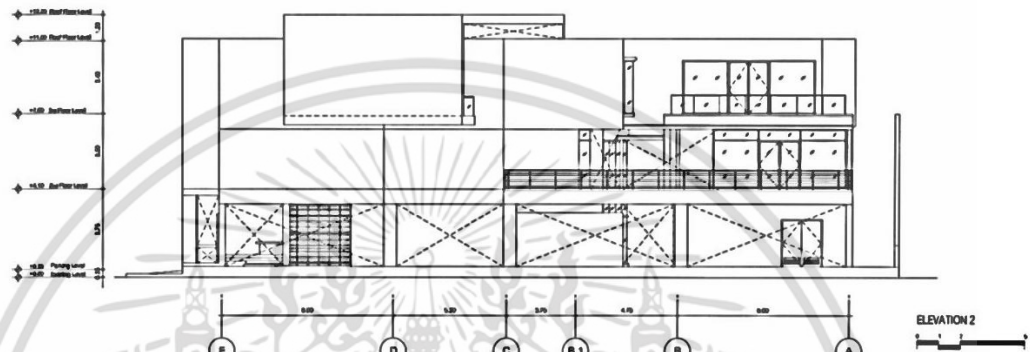
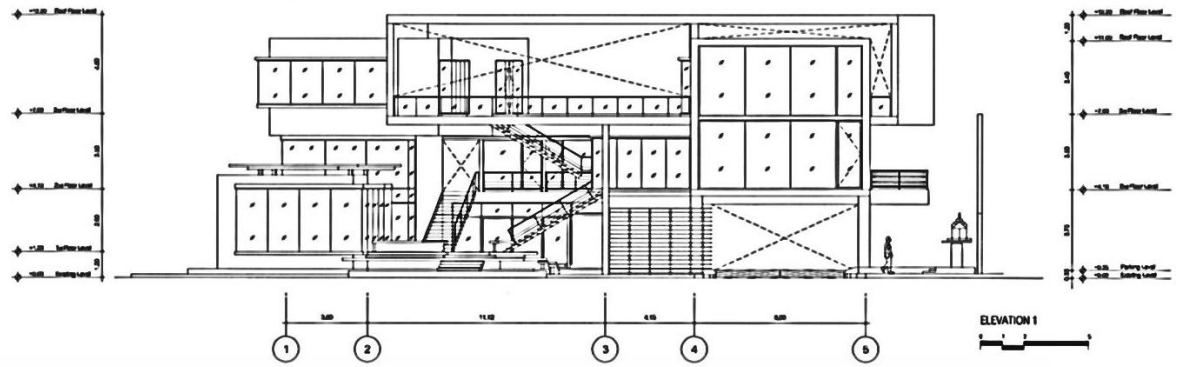


ภาพที่ 1.3 ภาพแบบจำลองอาคาร THE 49 TERRACE

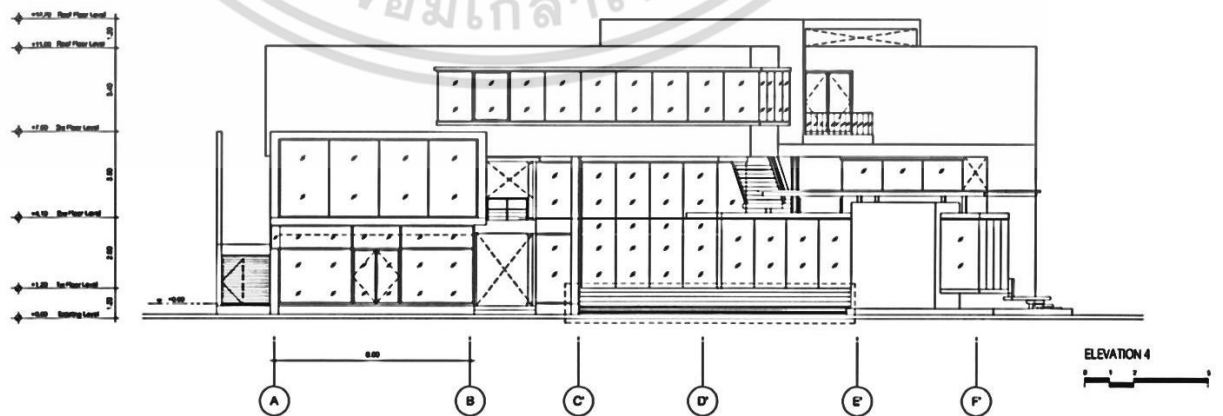
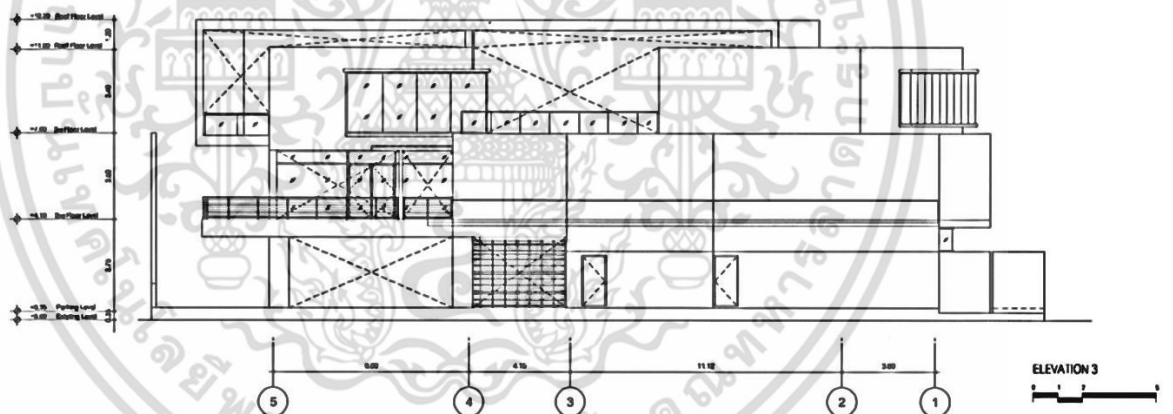


ภาพที่ 1.4 ผังอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

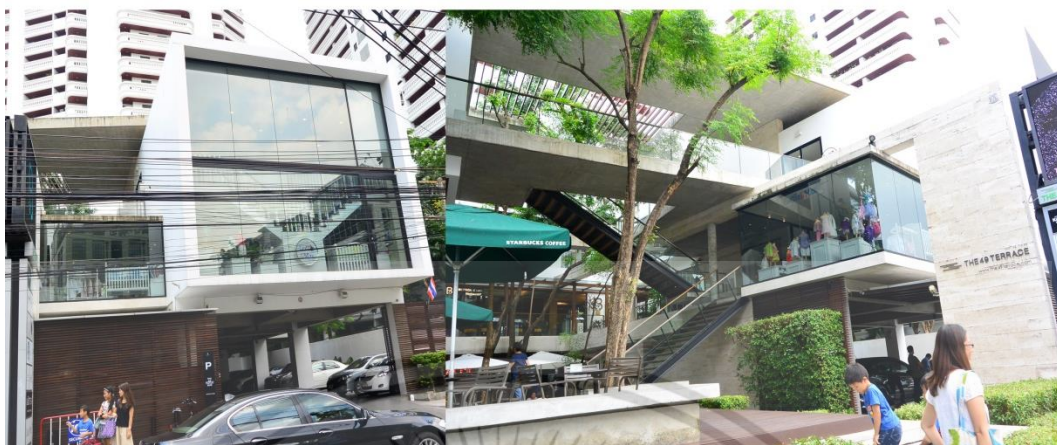


ภาพที่ 1.5 รูปด้านอาคาร 1,2



ภาพที่ 1.6 รูปด้านอาคาร 3,4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.7 ภาพด้านหน้าอาคาร



ภาพที่ 1.8 ภาพด้านข้างอาคาร

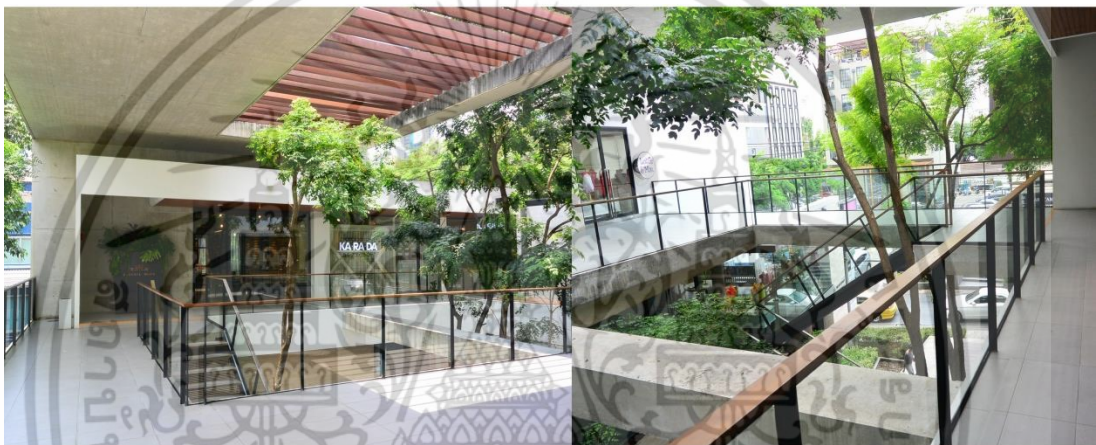


ภาพที่ 1.9 ภาพบรรยากาศชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.10 ภาพบรรยากาศชั้น 2



ภาพที่ 1.11 ภาพบรรยากาศชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9 องค์ประกอบของโครงการ

ตารางที่ 1.2 แสดงองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์โครงการ	กิจกรรม	องค์ประกอบโครงการ
1. เพื่อออกแบบสถาบันสอนเบเกอรี่สำหรับเด็กที่ครบวงจร	- การเรียนการทำขนมสำหรับเด็ก - ชื่อ-ชายอุปกรณ์ - ชื่อ-ชาย วัตถุประสงค์ - ชื่อ-ชาย ตำรา	- ห้องเรียนทำเบเกอรี่ - ร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์
2. เพื่อออกแบบพื้นที่พักคอยในโครงการสำหรับผู้ปกครอง และบุคคลทั่วไปก็สามารถเข้ามาใช้บริการได้	- ทานขนม - นั่งพักผ่อนภายในโครงการ	- ร้านคาเฟ่ เบเกอรี่ - พื้นที่นั่งพักผ่อนในโครงการ - พื้นที่ฝึกสอนงานฝีมือ
3. เพื่อออกแบบสถานที่เรียนที่ช่วยส่งเสริมพัฒนาการของเด็ก	- การเรียนการทำขนม	- ห้องเรียนทำขนมสำหรับเด็ก โดยเฉพาะ

1.10 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ

ตารางที่ 1.3 แสดงขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

องค์ประกอบ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่
1. ส่วนให้บริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้			
ส่วนห้องเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็ก	●	●	80.00 sq.m.
ส่วนห้องเรียนสอนทำขนมสำหรับผู้ใหญ่	●	●	80.00 sq.m.
2. ส่วนบริการภายในโครงการ			
ส่วนโถงทางเข้า	●		80.00sq.m.
ส่วนเก็บวัตถุดิบอุปกรณ์	●		30.00 sq.m.
ส่วนทำความสะอาดอุปกรณ์	●		20.00 sq.m.
ส่วนนั่งพักคอยสำหรับผู้ปกครอง	●	●	80.00 sq.m.
ส่วนนั่งพักคอยสำหรับเด็ก	●	●	80.00 sq.m.
ห้องน้ำ	●		40.00 sq.m.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่
3. ส่วนบริการสินค้าและผลิตภัณฑ์			
ส่วนขายวัตถุดิบ	●	●	20.00 sq.m.
ส่วนขายอุปกรณ์เบเกอร์รี่	●	●	20.00 sq.m.
ส่วนขายตำราเบเกอร์รี่	●	●	10.00 sq.m.
ส่วนโปรโมชันสำหรับการขาย	●	●	10.00 sq.m.
ส่วนเคอร์เตอร์คิดเงิน	●	●	5.00 sq.m.
ส่วนเก็บของ	●		30.00 sq.m.
4. ส่วนบริการสาธารณะ			
ส่วนโถงทางเข้า-ออก	●	●	85.00 sq.m.
ส่วนประชาสัมพันธ์	●	●	2.00 sq.m.
ส่วนคาเฟ่	●	●	250.00 sq.m.
ส่วนร้านขายขนม	●	●	60.00 sq.m.
ส่วนสตูดิโอสอนงานฝีมือ	●	●	70.00 sq.m.
ส่วนลานจัดกิจกรรม	●	●	190.00 sq.m.
ห้องน้ำและโทรศัพท์สาธารณะ	●		50.00 sq.m.
สนามเด็กเล่น	●	●	470.00 sq.m.
ส่วนที่จอดรถ	●		500.00 sq.m.
5. ส่วนสำนักงาน			
ส่วนทำงานแยกตามแผนกต่างๆของโครงการ	●		120.00 sq.m.
ส่วนรับรองแขกและห้องประชุม	●		30.00 sq.m.
ส่วนพักผ่อนสำหรับพนักงาน	●		5.00 sq.m.
6. ส่วนบริการงานอาคาร			
ส่วนแม่บ้าน	●		40.00 sq.m.
ส่วนซ่อมบำรุง	●		100.00 sq.m.
รวมพื้นที่ทั้งหมด	28		2,567.00 sq.m.
รวมพื้นที่ในการออกแบบ		13	2110.00 sq.m.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลประกอบโครงการ

2.1 ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1.1 ข้อมูลเด็กปฐมวัย

(เยาวยา เดชะคุปต์ (2542 : 11) ได้อ้างถึงสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ 2522 : 8) เด็กปฐมวัยหมายถึง

1) เด็กที่อยู่ในศูนย์โภชนาการเด็ก หรือสถานรับเลี้ยงเด็กกลางวัน หรือศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก หรือที่เรียกว่าศูนย์เด็กก่อนวัยเรียน

2) เด็กที่เรียนในชั้นอนุบาล 1 – 3 ในโรงเรียนอนุบาลของรัฐบาลและเอกชน รวมทั้งเด็กที่เรียนในชั้นอนุบาล 1- 3 ในโรงเรียนอื่นใดที่เปิดชั้นอนุบาล 1-3หรือชั้นเด็กเล็ก เป็นส่วนหนึ่งของโรงเรียนซึ่งโดยทั่วไปเด็กจะมีอายุประมาณ 3 – 6 ปี

สรุปได้ว่า เด็กปฐมวัยหรือเด็กก่อนวัยเรียน หมายถึง เด็กที่อยู่ในศูนย์โภชนาการและเด็กอนุบาลซึ่งเด็กวัยนี้เป็นวัยที่ต้องการได้รับการพัฒนาทั้งร่างกาย อารมณ์ สังคมและสติปัญญา ซึ่งสติปัญญากำลังเริ่มต้นพัฒนาอย่างเต็มที่ เด็กปฐมวัยควรได้รับการส่งเสริมพัฒนาอย่างเหมาะสมจึงจะทำให้พัฒนาการของเด็กเป็นไปอย่างเต็มที่และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ลักษณะเฉพาะด้านระบบการเรียนรู้ของเด็กวัย 3-6 ขวบ

เด็กจะมีความต้องการตามธรรมชาติที่จะเรียนรู้ แต่การเรียนรู้โดยผ่านการเขียนตัวหนังสือเป็นคำต่างๆ โดยปกติจะไม่เกิดขึ้นจนกว่าเด็กจะมีอายุถึง 7 ปีเด็กจะเรียนรู้จากคนอื่นไม่ว่าจะเป็นเด็กๆ ในระดับอายุใกล้เคียงกัน เด็กที่โตกว่าผู้ใหญ่และจากสิ่งแวดล้อมทางกายภาพของตนเด็กจะเรียนรู้ได้ดีที่สุดจากการได้ทดลองทำกิจกรรมต่างๆ อย่างกระฉับกระเฉงด้วยตนเอง เด็กจะเรียนรู้ตลอดเวลาและในทุกๆสถานที่ การเรียนจะเป็นไปอย่างต่อเนื่องและไม่มีแบบแผนที่ตายตัว ความสามารถที่จะเรียนรู้ของเด็กจะพัฒนาขึ้นอย่างเป็นขั้นต่อ

ลักษณะของเด็กวัย 3 ขวบ เด็กในวัยนี้เป็นวัยแห่งความยุ่งยากต่างๆ คือ ไม่ยอมลงรอยกับคำแนะนำหรือเหตุผลใดๆ มักจะทำตนเป็นฝ่ายตรงข้ามเสมอ ชอบที่จะเป็นฝ่ายขัดแย้ง ขณะเดียวกันเขาจะมีความสุขอยู่กับการค้นคว้าและเรียนรู้จากสิ่งแวดล้อมซึ่งเขาคิดว่าเป็นสิ่งแปลกใหม่สำหรับตัวเขา การละเล่นต่างๆ จะเป็นอิสระไม่ชอบการบังคับ ชูเขิน

1) ลักษณะทางด้านร่างกาย

สามารถที่จะรับประทานอาหารได้ตามเวลา นอนหลับได้นานและเร็วขึ้นเพราะเริ่มออกแรงในการเล่นมากขึ้น เด็กในวัยนี้เริ่มใช้กล้ามเนื้อต่างๆได้ดีขึ้น ในด้านการแต่งตัวเด็กจะช่วยเหลือตัวเองได้

มากขึ้น แต่ยังเป็นกรยากอยู่บ้างแต่ถ้าให้เด็กกระทำโดยสม่ำเสมอ เด็กจะสามารถกระทำตัวเอง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ลักษณะทางด้านสติปัญญา

การเข้าใจภาษาพูดของผู้ใหญ่นั้น เด็กวัยนี้ยังไม่เข้าใจซึ่งสิ่งมองไม่เห็น ดังนั้น การปฏิบัติตามคำขอร้องหรือคำสั่งของผู้ใหญ่จึงไม่สม่ำเสมอ ทั้งนี้เพราะเด็กยังไม่เข้าใจเนื้อหาของคำสั่งนั่นเอง เด็กในวัยนี้จะเริ่มตั้งคำถามกับผู้ใหญ่มากมาย ขณะเดียวกันเขาก็จะพยายามเข้าใจถึงปัญหาที่ตัวของเขาเองถามขึ้นทีละน้อยไปพร้อมๆ กัน และเนื่องจากภาษาพูดของเขากำลังพัฒนาอย่างรวดเร็ว ดังนั้นถ้าคำพูดใดหรือสิ่งใดที่เขาไม่ทราบมาก่อน เขามักจะเรียกมันขึ้นมาใหม่ หรือพูดเป็นอีกอย่างหนึ่ง สำหรับเด็กนั้นการเรียกนั้นมักเปลี่ยนไปตามอารมณ์ และความคำนึงถึง

3) ลักษณะทางสังคม

เด็กในวัยนี้จะมีการติดต่อหรือเกี่ยวข้องกับคนอื่นยังไม่แน่นอน แล้วแต่อารมณ์ของเด็ก เด็กจะเริ่มรู้สึกตัวเองว่าเป็นบุคคลหนึ่งอย่างแจ่มชัด เริ่มรู้จักการเล่นเลียนแบบลักษณะของผู้อื่น ส่วนการเริ่มเป็นตัวของตัวเองของเด็กนี้ทำให้เขาปฏิเสธความช่วยเหลือ โดยใช้คำว่าทำเองได้ แต่ไม่นานนักเด็กก็จะมาขอความช่วยเหลือเอง เขาจะคิดว่าการขอความช่วยเหลือนั้นเป็นความคิดของเขา เป็นการตัดสินใจของเขา

ในด้านความขัดแย้งกับสิ่งที่อยู่รอบตัวจะเป็นช่วงที่มีมากและบ่อยที่สุดแต่ไม่ถึงกับรุนแรง เขามักจะปฏิเสธคำบอกเล่า, คำตักเตือน, คำแนะนำของทุกคน

เด็กอายุ 3 ขวบ เริ่มสนใจเด็กคนอื่นบ้าง และสามารถเล่นร่วมกันเป็นเวลาสั้นๆ ได้ แล้วจึงค่อยๆ ขยายเวลาออกไปในที่สุด แต่อย่างไรก็ตามเด็กวัย 3 ขวบ ก็ยังคงต้องการให้แม่ พี่เลี้ยงให้อยู่ใกล้ชิด ตนนมากกว่าความต้องการเพื่อนเล่น และครูอนุบาล

4) ลักษณะทางอารมณ์

จะชอบออกจากบ้านไปเที่ยวในตอนกลางวันเป็นช่วงเวลาไม่นานนัก เขาพอใจที่ได้พบเห็นสิ่งแปลกๆ ใหม่ๆ ในชีวิต แต่เขาจะจำอะไรไม่ได้มากนัก สิ่งของที่พบเห็นได้ง่าย แต่เด็กบางคนไม่แสดงออกมากนักในการแสดงความรู้สึกเมื่อออกไปเที่ยวดูโลกภายนอก เด็กวัยนี้บางคนอาจดูตัวนี้ว่ามีหรือดูเชื่อง แต่ก็ได้หมายความว่าเขาคงเป็นเด็กมีปัญหาแต่อย่างไร

ลักษณะของเด็กวัย 4 ขวบ

เด็กวัย 4 ขวบนี้ เป็นวัยที่มีความกระตือรือร้น ทำให้ดูเหมือนว่าเขามีความริบเร่ที่จะกระทำทุกอย่าง เด็กในวัยนี้รักที่จะมีเพื่อนแม้ว่าบ่อยครั้งที่เขาทะเลาะกับเพื่อน เพื่อที่จะครอบครองสิ่งของบางอย่าง และมีการแย่งของเล่นกันเป็นต้น เด็กวัยนี้มีความเป็นอิสระจากผู้ใหญ่มากกว่าเด็กวัย 4 ขวบ เขาสามารถทำหลายสิ่งหลายอย่างได้ด้วยตัวเอง สติปัญญาและร่างกายของเด็กในวัยนี้ได้พัฒนาไปอย่างมากเมื่อเทียบกับเด็กวัย 3 ขวบ เด็กวัยนี้เป็นเด็กที่คูมีชีวิตชีวา

1) ลักษณะทางด้านร่างกาย

มีความกระฉับกระเฉงมาก กล้ามเนื้อขา-แขน แข็งแรง สามารถบังคับได้เป็นอย่างดี เริ่มใช้ในการก้าวกระโดด ปาลูกบอล ปีนป่าย และวิ่งควบได้ดีขึ้น เริ่มควบคุมการทรงตัว กล้าที่จะแสดงออก บ่อยครั้งที่เด็กในวัยนี้มักจะแก้ปัญหาโดยการโต้แย้ง หรือการไม่เห็นด้วยโดยการชกต่อยมากกว่าการใช้คำพูด

ในเรื่องการนอนเนื่องจากเขาเล่นมากจึงทำให้หลับสบายตลอดคืน โดยไม่ลุกขึ้นมาตอนกลางดึก แต่ในตอนกลางวันเด็กจะไม่รู้สึกอยากนอนกลางวันเลย ในด้านอาหารเด็กจะทานอาหารได้หลายอย่าง และจำนวนเพิ่มขึ้น ชอบที่จะรับประทานอาหารด้วย เด็กในวัยนี้ส่วนมากจะไม่ปัสสาวะรดที่นอนอีก

2) ลักษณะทางด้านสติปัญญา

เริ่มพัฒนาความสามารถทางด้านนามธรรมสรุปวาดฟังไปถึงสิ่งอื่น และเริ่มต้นที่จะใช้เหตุผล แต่การคิดและการตีความนั้นมักจะยังไม่ถูกต้องนักในด้านภาษา เด็กจะสนใจในคำพูดของผู้ใหญ่ และพยายามที่จะนำมาใช้ และชอบจดจำคำพูดประโยคยาวๆ คำที่ฟังแล้วรู้สึก เด็กวัยนี้ยังชอบซักถามคำถามและมีช่วงความสนใจนั้น เด็กจะเริ่มสนใจในเรื่องของความตาย และยังไม่สามารถแยกแยะความจริงออกจากจินตนาการได้ ชอบนิยายเป็นชีวิตจิตใจ นิทานเรื่องที่เขาชอบ

3) ลักษณะทางสังคม

จะสนใจเด็กในวัยเดียวกันเป็นอันมาก ชอบเล่นเป็นกลุ่มมากขึ้น อีกทั้งชอบเล่นกับเพื่อนต่างเพศด้วย เด็กผู้ชายมักจะชอบเล่นกันเพศเดียวกันมากกว่าเด็กผู้หญิง เด็กในวัยนี้จะสนุกกับการเล่นละครหรือการเล่นบทบาทสมมติ เด็กในวัย 4 ขวบนั้น เวลาเล่นด้วยกันมักจะให้ความร่วมมือกันได้มากขึ้นนานขึ้น เริ่มที่จะใช้การพูด เจรจากันมากขึ้นกว่าการชกต่อยเมื่อเกิดความขัดแย้ง แต่บ่อยครั้งที่การกระทำเช่นนั้นนำไปสู่การชกต่อย และมักจะไม่มีระมัดระวังทางด้านร่างกายมากนัก แต่อีกไม่นานเมื่อมีความคิดที่จะเล่นชนิดใหม่อีก พวกเขาจะมาเล่นด้วยอีกโดยลืมความบาดหมางไปเลย เด็กจะชี้ฟ้อง ว่าคนนั้นทำอย่างนั้น คนนี้ทำอย่างนี้ โดยไม่เคยพูดถึงความผิดของตัวเองเลย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เด็กในวัยนี้ชอบทำตัวเป็นเจ้านาย มักจะแสดงความไม่สุภาพ แต่ขณะเดียวกันเด็กในวัยนี้ก็ สามารถที่จะให้ความร่วมมือ เป็นมิตร และเกิดความสบายใจที่จะทำงานด้วย เด็กส่วนใหญ่สามารถที่จะ ยอมรับในการรอคอยผลัดเปลี่ยนการแข่งขัน และยอมรับกฎเกณฑ์

4) ลักษณะทางอารมณ์

เริ่มรู้สึกตัวว่าเขาเป็นบุคคลผู้หนึ่งซึ่งจะทำอะไรก็ได้ คิดและต่อสู้กับสิ่งต่างๆได้ เริ่มเป็นตัวของตัวเอง มากขึ้น เต็มไปด้วยกิจกรรมต่างๆ คิดคำนึงและเสาะแสวงหาสิ่งแปลกใหม่อยู่อย่างไม่จบสิ้น อารมณ์ ของเด็กในวัยนี้จะเปลี่ยนไปเปลี่ยนมาเสมอ

เด็กในวัยนี้เริ่มจะพัฒนาความกลัว ความวิตกกังวลบางอย่าง ซึ่งบางอย่างก็เกิดจากจินตนาการที่เขา สร้างขึ้นมาเอง เด็กต้องการความมั่นคง และการรับรู้ของผู้ใหญ่เพื่อที่จะจัดการกับความวิตกกังวลใน จิตใจของเขาเอง ผู้ใหญ่จึงควรเข้าใจและเป็นที่ยึดเหนี่ยวแก่เด็กตามความต้องการของเด็กอย่างเข้าใจใน อารมณ์ของเขา

ลักษณะของเด็กวัย 5 ขวบ

เป็นเด็กที่มีความร่าเริง ง่ายที่จะอยู่และทำงานด้วย ใจเย็นขึ้น เด็กวัยนี้ดูเหมือนว่าจะมีวุฒิสูง กว่าเด็กที่โตกว่า อาจเป็นเพราะว่าเด็กพยายามเป็นอย่างมากที่จะเลือกทำสิ่งที่ถูกต้อง และทำให้ผู้อื่น เกิดความพอใจ เด็กวัยนี้ยอมรับความจริงมากขึ้น แม้ว่าเขายังจะสนุกสนานกับการเล่นบทบาทสมมติ อยู่ แต่อย่างไรก็ตามเด็กวัยนี้ก็ยิ่งชอบที่จะเรียนรู้โลกที่แท้จริงมาก

1) ลักษณะทางด้านร่างกาย

กล้ามเนื้อเล็กและใหญ่ของเด็กในวัยนี้เริ่มที่จะประสานงานกันมากขึ้น ซึ่งช่วยทำให้เด็กมี ความสามารถทำหลายสิ่งหลายอย่างได้ด้วยตัวเอง เด็กวัยนี้ชอบการเคลื่อนไหวส่งเสียง และ สนุกสนานกับการเล่นเกมต่างๆ

2) ลักษณะทางสติปัญญา

ช่วงเวลาของความสนใจของเด็กวัย 5 ขวบนี้ เพิ่มมากขึ้นกว่าเด็กในวัย 4 ขวบ แต่ยังคงจัดว่ามีความ สนใจในช่วงสั้นอยู่ เด็กในวัยนี้มักช่างพูดสามารถพูดเป็นประโยคที่ยาวขึ้น ใช้ส่วนต่างๆของประโยค ได้ดีขึ้น การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญของเด็กวัยนี้ คือ เด็กเริ่มต้นที่จะตั้งคำถามเพื่อให้ได้ข้อมูลไม่ใช่เพื่อ การสนทนาแต่เพื่อให้เกิดความเข้าใจมากขึ้น

3) ลักษณะทางสังคม

เด็กในวัยนี้มักจะมีความเป็นมิตร ให้ความร่วมมือ และเขาชอบกระทำสิ่งต่างๆ ให้ผู้อื่นพอใจ และเริ่มที่จะชอบการมีเพื่อนฝูงเป็นกลุ่มเล็กๆ ประมาณ 2-5 คน และชอบที่จะมีเพื่อนสนิท เด็กวัยนี้เริ่มที่จะสนใจสิ่งต่างๆ และเริ่มสนใจผู้อื่นมากกว่าที่จะสนใจตนเอง

4) ลักษณะทางอารมณ์

เด็กวัย 5 ขวบนี้ มักจะยึดบ้านเป็นศูนย์กลาง และให้ความสนใจเกี่ยวกับความสัมพันธ์ในครอบครัวมาก โดยเมื่อกลับบ้าน ก็จะนำเอาเรื่องที่โรงเรียนมาเล่าให้ผู้ปกครองฟัง

เด็กวัย 5 ขวบนี้ ส่วนใหญ่รักความเป็นอิสระ มั่นใจในตนเอง เชื่อฟัง และวางใจได้ว่ามีความสุขและภูมิใจในตนเอง เด็กวัยนี้จะแสดงความผูกพันกับผู้ใหญ่ และพยายามจะทำให้ผู้ใหญ่พอใจ เด็กวัยนี้มักจะมองครูเป็นผู้ที่มีความรู้มากที่สุดในโลก ครูเป็นผู้ที่ต้องเสมอและเด็กในวัยนี้มักจะมีเชื่อถือในตัวผู้อื่นอย่างมาก และภูมิใจในผลงานของตนเอง เด็กวัยนี้มักจะแสดงออกโดยทางคำพูดมากกว่าการแสดงความก้าวร้าวทางร่างกาย

ลักษณะของเด็กวัย 6 ขวบ

มีความกระตือรือร้น กล้าแสดงออก รับการผจญภัย มีน้ำใจ ปรารถนาชัยชนะ และต้องการเป็นคนที่ดีที่สุด และบางครั้งชอบการทำหาย เด็กวัยนี้กระตือรือร้นที่จะพิสูจน์ความเป็นอิสระของตนเองมากขึ้น

1) ลักษณะทางร่างกาย

ชอบการสำรวจ ผจญภัย เด็กวัยนี้จะมีพลังงานมหาศาล ชอบส่งเสียงดัง ไม่ชอบการพักผ่อน มีนิสัยร่าเริง ชอบเล่นกันอย่างเสียงดัง เด็กในวัยนี้กล้ามเนื้อเล็กพัฒนาได้ดีขึ้นมาก ซึ่งช่วยให้การเคลื่อนไหวได้ดีขึ้น และเด็กวัยนี้มักจะชอบเป็นผู้สังเกตการณ์ แต่ชอบเป็นผู้เล่นที่กระตือรือร้น

ทางด้านสุขภาพ ระยะเวลาที่ฟันน้ำนมจะเริ่มหัก เด็กจะเริ่มมีการเจ็บป่วยหลายอย่าง เช่น หัด อีสุกอีใส ฯลฯ เด็กในวัยนี้จะสามารถรับประทานอาหารได้หลายชนิด

ในด้านการพักผ่อน เด็กวัยนี้นอนได้นานประมาณ 11 ชั่วโมง และมีความสามารถที่จะควบคุมการปัสสาวะโดยจะไม่ปัสสาวะรดที่นอน นอกจากนี้เขาจะเล่นจนลืมหิว

แม้ว่าเด็กจะแต่งตัวเองได้ แต่เมื่อถอดออกแล้วเด็กจะหวั่งการเล่นโดยไม่แยแสว่าทิ้งเสื้อผ้าไว้ที่ใด ซึ่งสิ่งเหล่านี้ต้องค่อยๆ ปรับปรุงนิสัยไปเรื่อยๆ

2) ลักษณะทางสติปัญญา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับนักเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรับรู้และความคิดของเด็กในวัยนี้เริ่มที่จะเป็นนามธรรมมากขึ้น ความคิดซับซ้อนมากขึ้น อย่างไรก็ตามการเรียนรู้แนวคิดของเด็กยังคงที่ต้องสอนด้วยรูปธรรม เด็กมีความจำดีขึ้น คอย่งขึ้นถามคำถามมากขึ้น และเข้าใจความหมายของคำได้มากขึ้น ถ้าได้พาเด็กออกไปนอกสถานที่เด็กมักจะชอบส่งเสียงดัง ซักถามปัญหาอยู่ตลอดเวลา

3) ลักษณะทางสังคม

เด็กในวัยนี้เริ่มที่จะมีการแลกเปลี่ยนของเล่น และทำกิจกรรมร่วมกับเพื่อนๆ การเข้าร่วมเล่นกับเพื่อนในวัยนี้มักเล่นกับเพื่อนเพศเดียวกัน แต่เด็กในวัยนี้ก็ยังคงจัดว่าเป็นเด็กที่ยังยึดตัวเองเป็นศูนย์กลาง ซึ่งเขามักสนใจเกี่ยวกับตนเองและสิ่งที่ผู้อื่นทำกับเขา กิจกรรมกลุ่มไม่ได้รับการนิยามอย่างมากสำหรับเด็กวัยนี้ เด็กมักต้องการได้รับการยอมรับจากเพื่อน และมักจะปันสิ่งของให้แก่เพื่อนเพื่อต้องการให้เพื่อนยอมรับ

เด็ก 6 ขวบ มีความสัมพันธ์กับผู้ใหญ่ดีขึ้น สำหรับบุคคลในครอบครัวไม่ว่าเด็กหญิงหรือเด็กชายจะสนใจพ่อมากขึ้น ในการแต่งกายของพ่อ กิจกรรมประจำวันที่พ่อปฏิบัติ และอยากจะทำเหมือนตัวเองบ้าง เป็นต้นว่า สนทนาด้วย เล่าเรื่องต่างๆให้ฟัง โดยเฉพาะเรื่องสมัยพ่อยังเด็ก

4) ลักษณะทางอารมณ์

เด็กวัยนี้ชอบคุยโอ้อวด ทำเหมือนว่าเขารู้เรื่องไปเสียทุกอย่าง ชอบวิเคราะห์วิจารณ์ผู้อื่น ตื่นเต้นง่าย จนกระทั่งดูเหมือนกับว่าเป็นคนไม่เอาไหน ซองแสดงออก เด็กวัยนี้เริ่มจะพัฒนาความกลัวมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งความกลัวที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ของครอบครัวและโรงเรียน วุฒิภาวะทางอารมณ์ของเด็กในวัยนี้ลักษณะคงที่มีวุฒิภาวะที่โรงเรียนมากกว่าที่บ้าน เหนือกับเพื่อนมากกว่าพ่อ-แม่ เด็กวัยนี้ชอบการชมเชยและการยอมรับ แต่เนื่องจากความไม่คงที่ของวุฒิภาวะทางอารมณ์ของเด็กจะพบได้ว่าเด็กในขณะเดียวกันนั้นนั้นจะมีความรักความผูกพัน ความอบอุ่นและความเป็นมิตร และในช่วงขณะหนึ่งเด็กอาจจะร้องไห้

อย่างรุนแรง ที่ความริษยาและมีความก้าวร้าวทางร่างกายเกิดขึ้นมาได้ด้วย

จากลักษณะเด็กวัย 3-6 ขวบ ทำให้ทราบว่าเด็กนี้พร้อมที่จะเข้าไปสู่สถานศึกษาในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งได้ แต่การเข้าไปอยู่สถานศึกษาของเขานั้นยังไม่เหมาะสมกับการที่จะเข้าไปนั่งเรียนอย่างเป็นทางการทางเหมือนกับเด็กโต กล่าวคือ การไปนั่งดูบรรยายนั่นเอง เด็กวัยนี้พร้อมที่จะเรียนรู้จากประสาทสัมผัสของเขา จากการได้รับประสบการณ์ตรง จากการเล่น การแสดงละคร และจากการทำกิจกรรมที่เป็นรูปธรรม เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวร่างกาย : พัฒนาการทางด้านร่างกายเป็นการเปลี่ยนแปลงลักษณะและความสามารถทางร่างกายของเด็ก ต่อไปนี้

การใช้กล้ามเนื้อใหญ่		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
โยนลูกบอลระยะไกล 1 เมตรได้	รับลูกบอลได้ด้วยมือทั้งสอง	รับลูกบอลที่กระดอนได้ด้วยมือทั้งสอง
กอดลูกบอลใหญ่ๆ ด้วยมือทั้งสองไว้ที่อกและเตะลูกบอลได้	จับและโยนลูกบอลใหญ่ๆ ได้ เเตะลูกบอลได้ไกลมากขึ้น	จับและโยนลูกบอลลูกเล็กๆ ได้
เดินขึ้นบันไดสลับเท้าได้	เดินขึ้น-ลงบันไดสลับเท้าได้	เดินขึ้น-ลงบันไดสลับเท้าได้อย่างคล่องแคล่ว
เดินตามเส้นบนพื้นได้	เดินต่อเท้าบนกระดานแผ่นเดียวได้ เดินทรงตัวเป็นเส้นตรงได้	ทรงตัวและเดินโดยลำพังบนไม้กระดานที่ยกสูงได้
วิ่งตามลำพังได้ แต่เหนื่อยง่าย	วิ่งและหยุดได้คล่อง	วิ่งได้รวดเร็วและหยุดได้ทันที
กระโดดขึ้น-ลงอยู่กับที่ได้ กระโดดได้ก้าวหรือสองก้าว	กระโดดขาเดียวอยู่กับที่ได้ กระโดดได้มากกว่า 3 ก้าว	กระโดดขาเดียวไปข้างหน้าอย่างต่อเนื่องได้ กระโดดขาเดียวได้
การใช้กล้ามเนื้อเล็ก		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
ตัดกระดาษให้ขาดได้	ตัดกระดาษให้อยู่ในแนวเส้นตรงตามที่กำหนดได้	ตัดกระดาษให้อยู่ในแนวเส้นโค้งตามที่กำหนดได้
เขียนรูปร่างกลมตามแบบได้	เขียนรูปสี่เหลี่ยมตามแบบได้	เขียนรูปสามเหลี่ยมตามแบบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยลูกปัดขนาดใหญ่ได้	ร้อยลูกปัดขนาดเล็กได้	ใช้เชือกร้อยวัสดุตามแบบได้
		พับกระดาษเป็นรูปทรงต่างๆได้
เริ่มการจับดินสอได้ถูกต้องและลากเส้นสัญลักษณ์ต่างๆ	จับดินสอได้อย่างถูกต้องและบอกลีพื้นที่ได้ 3 สี	วาดภาพสีเป็นรูปตนเองได้และบอกลีต่างๆได้

ตารางที่ 2.1 เปรียบเทียบพัฒนาการด้านร่างกายของเด็ก 3-6 ปี

ด้านอารมณ์และจิตใจ : เป็นการแสดงออกทางอารมณ์และจิตใจและการรับรู้อารมณ์ของตนเองและผู้อื่น ดังต่อไปนี้

การแสดงออกทางด้านอารมณ์		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
ร้องไห้แจ่มใส	ร้องไห้แจ่มใส	ร้องไห้แจ่มใส
เริ่มแสดงออกทางอารมณ์ได้เหมาะสมกับสถานการณ์	เริ่มควบคุมอารมณ์ได้ บางขณะ	ควบคุมอารมณ์ได้ดีขึ้น มีเหตุผล
แสดงอารมณ์ตามความรู้สึก	แสดงออกทางอารมณ์ได้เหมาะสมกับสถานการณ์	แสดงออกทางอารมณ์ได้เหมาะสมกับสถานการณ์
ความรู้สึกที่ดีต่อตนเองและผู้อื่น		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
เริ่มรู้จักเลือกเล่นสิ่งที่ตนชอบ สนใจ	รู้จักเลือกเล่นสิ่งที่ตนชอบ สนใจ	รู้จักเลือกเล่น ทำงานตามที่ตนชอบ สนใจและทำได้
เริ่มมีความมั่นใจในตนเอง	มีความมั่นใจในตนเอง	มั่นใจตนเองและกล้าแสดงออก
เริ่มรับรู้บทบาทหน้าที่ของตนเอง	รู้จักบทบาทหน้าที่ของตนเอง	รับรู้บทบาทหน้าที่ของตนเองและที่ได้รับมอบหมายไว้
	เริ่มรู้จักชื่นชม	เริ่มรู้จักชื่นชมในความสามารถและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	ความสามารถผลงานของ ตนเองและผู้อื่น	ผลงานของตนเองและผู้อื่น
คุณธรรมและจริยธรรม		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
เริ่มแสดงความรักเพื่อนและ สัตว์เลี้ยง	แสดงความรักเพื่อนและ สัตว์เลี้ยง	แสดงความรักเด็กที่เล็กกว่าและสัตว์ ต่างๆ
ไม่ทำร้ายผู้อื่นเมื่อไม่พอใจ	ไม่ทำร้ายผู้อื่นและไม่ทำให้ ผู้อื่นเดือดร้อนเมื่อไม่พอใจ	ไม่ทำร้ายผู้อื่นและไม่ทำให้ผู้อื่นเสียใจ
เริ่มรู้ว่าของสิ่งใดเป็นของ ตนเองและผู้อื่น	ไม่แย่งของผู้อื่นมาเป็นของ ตน	ไม่หยิบของผู้อื่นมาเป็นของตน
เริ่มรู้จักเก็บของเล่น	รู้จักเก็บของเล่นเข้าที่	รู้จักจัดเก็บของเล่นเข้าที่
เริ่มรู้จักการรอคอย	รู้จักการรอคอยอย่าง เหมาะสมกับวัย	รู้จักการรอคอยและการเข้าแถว ตามลำดับก่อนหลัง
เริ่มตัดสินใจเรื่องง่ายๆได้	รู้จักการตัดสินใจเรื่องง่ายๆ ได้และยอมรับผลที่เกิดขึ้น	รู้จักการตัดสินใจเรื่องง่ายๆ และ ยอมรับผลที่เกิดขึ้น

ตารางที่ 2.2 เปรียบเทียบพัฒนาการด้านอารมณ์ของเด็ก 3-6ปี

ด้านสังคม : เป็นความสามารถในการช่วยเหลือตนเองและการปฏิบัติตนในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นซึ่ง
สังเกตได้จากการปฏิบัติกิจวัตรประจำวัน การเล่นและการทำกิจกรรมต่างๆ

การช่วยเหลือตนเอง		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ล้างมือได้	แต่งตัวได้	เลือกเครื่องแต่งกายของตนเองได้และแต่งตัวได้
ติด-ถอดกระดุมขนาดใหญ่ได้		
เริ่มรู้จักใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม	รู้จักทำความสะอาดหลังจากเข้าห้องน้ำ ห้องส้วม	ทำความสะอาดร่างกายได้
สามารถรับประทานอาหารได้ด้วยตนเอง รินน้ำดื่มเองได้	รับประทานอาหารได้ด้วยตนเองโดยไม่หกเลอะเทอะ	ใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารได้
การอยู่ร่วมกับผู้อื่นและการมีคุณธรรมและจริยธรรม		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
เริ่มเล่นกับเด็กอื่นได้	เล่นร่วมกับผู้อื่นได้	เลือกเพื่อนของตนเองได้
เริ่มรู้จักการขอโทษ	รู้จักการให้อภัย การขอโทษ	รู้จักการให้และการรับ
เริ่มแบ่งปันสิ่งของ	เริ่มช่วยเหลือผู้อื่น	ช่วยเหลือผู้อื่นได้ ชอบพุดคุยกับผู้ใหญ่ และช่วยใหญ่ทำงานต่างๆ ได้
เริ่มปฏิบัติตามกฎ กติกาต่างๆ	ปฏิบัติตามกฎ กติกาที่ตกลงร่วมกัน	ปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงเรียน
รู้จักทำงานที่ได้รับมอบหมาย	มีความรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย	ตั้งใจทำงานที่ได้รับมอบหมายจนสำเร็จ
	เริ่มรู้จักการเป็นผู้นำผู้ตาม	เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	มีมารยาทในการอยู่ร่วมกัน	มีมารยาทในการอยู่กับผู้อื่น
เล่นกับเพื่อนเป็นช่วงเวลาสั้นๆ	เล่นกับเพื่อนได้เป็นเวลานานขึ้น	เล่น-ทำงานร่วมกันในกลุ่มย่อย
การอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
เริ่มรู้จักแสดงความเคารพ	รู้จักแสดงความเคารพ	แสดงความเคารพได้เหมาะสมกับโอกาส
ทิ้งขยะได้ถูกที่	ทิ้งขยะให้ถูกที่	ทิ้งขยะให้ถูกที่
ไม่ทำลายสิ่งของเครื่องใช้	รักษาสิ่งของที่ใช้ร่วมกัน	ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมรอบตัว

ตารางที่ 2.3 เปรียบเทียบพัฒนาการด้านสังคมของเด็ก 3-6ปี

ด้านสติปัญญา : เป็นการเปลี่ยนแปลงความสามารถในด้านการรับรู้ ความคิด ความเข้าใจ การใช้ภาษา ความคิดสร้างสรรค์ มีการเปลี่ยนแปลงดังนี้

พัฒนาการด้านสติปัญญา		
วัย 3-4 ปี	วัย 4-5 ปี	วัย 5-6 ปี
ฟังแล้วทำตามคำสั่งง่ายๆ ได้	ฟังแล้วทำตามคำสั่งที่ต่อเนื่องได้	ฟังแล้วนำมาเล่าถ่ายทอดได้
ได้คำศัพท์ถึง 1,000 พุดประโยคที่ใช้คำได้ 4-5 คำ	พุดประโยคที่สมบูรณ์ได้	ได้คำศัพท์ถึง 2,000-4,000 คำ พุดประโยคที่เรียบเรียงได้ถูก
บอกชื่อของตนเองได้	บอกชื่อ นามสกุลของตนเองได้	บอกชื่อ นามสกุล วันเกิด ที่อยู่ได้
บอกสิ่งที่ต้องการได้	เล่าเรื่องที่พบเห็นได้	แสดงท่าทางตามคำสั่งได้ถูก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

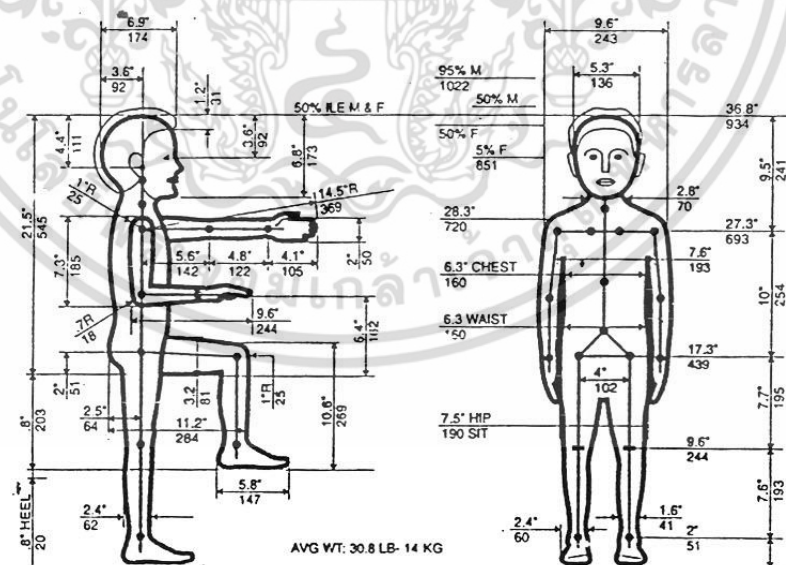
รู้จักใช้คำถาม “อะไร”	รู้จักใช้คำถาม “ทำไม”	รู้จักใช้คำถาม “อย่างไร” ที่ไหน
โต้ตอบด้วยประโยคสั้นๆ ได้	อ่านภาพจากหนังสือได้	จัดลำดับภาพจากเหตุการณ์ได้
บอกชื่อสิ่งของต่างๆ รอบตัวได้	เขียนภาพและสัญลักษณ์ตามความต้องการของตนเองได้	เขียนชื่อ นามสกุล ของตนเองตามแบบได้
จับคู่สีต่างๆได้ประมาณ3-5 สี	ชี้/บอกสีได้ประมาณ4-6 สี	บอกและจำแนกสีต่างๆ ได้
นับเลขปากเปล่า 1-5 ได้	นับปากเปล่า 1-10 ได้	รู้ค่าของจำนวน 1-10
จำแนกภาพที่เหมือนและต่างกัน	เข้าใจความหมายของเวลา เช่น เมื่อวานนี้ วันนี้ พรุ่งนี้	บอกเวลา เมื่อวานนี้ พรุ่งนี้ ได้ถูก
เข้าใจเปรียบเทียบขนาด เรียงลำดับสิ่งของได้ตามขนาด	เข้าใจความหมายของคำเปรียบเทียบ บอกความแตกต่างของขนาด รูปทรงและน้ำหนักได้	จำแนกสิ่งของตามสี รูปทรงขนาดได้
บอกสิ่งของต่างๆ และแยกรูปทรงต่างๆที่ปิดและเปิดได้	แยกแยะรูปทรงต่างๆได้ แต่ยังไม่สามารถคัดลอกได้	คัดลอกรูปทรงต่างๆ และตัวอักษรต่างๆได้
	สำรวจและทดลองเล่นกับของเล่นหรือสิ่งของต่างๆตามความคิดของตนได้	ใช้สิ่งของรอบๆตัวเป็นสิ่งสมมุติในการเล่น เริ่มสร้างสรรค์งานใหม่ๆจากสิ่งของที่มีอยู่
เรียนรู้จากการสังเกตและเลียนแบบผู้อื่น เลียนแบบผู้ใหญ่ได้ (เช่นเล่นเกี่ยวกับบ้าน)	เรียนรู้จากการสังเกตและฟังด้วยตนเอง	เลียนแบบพฤติกรรมกรอ่านได้
จำแนกสิ่งต่างๆ ด้วย	จำแนกสิ่งต่างๆด้วย	จำแนกสิ่งต่างๆด้วยประสาทสัมผัส

เอกสารนี้เป็นเอกสารทรัพย์สินทางปัญญาที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเด็กเห็นใบใช้ประโยชน์นี้ กรุณาแจ้งให้ทราบ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประสาทสัมผัสทั้ง 5 โดยแยกแยกกลิ่นรสและเสียงได้	ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้	ทั้ง 5 ได้ดี
วาดภาพตามความพอใจ	วาดภาพตามความพอใจของตน	วาดภาพตามความคิดของตน
เลียนแบบท่าทางการเคลื่อนไหวต่างๆ	เคลื่อนไหวท่าทางการความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการได้	เล่านิทาน เล่าสิ่งที่ตนคิดหรือเรื่องราวตามจินตนาการได้
ร้องเพลง-ท่องคำคล้องจองสั้นๆ	เล่านิทานหรือเรื่องราวตามจินตนาการได้แยกแยะระหว่างความเป็นจริงกับการสมมติได้	เล่นบทบาทสมมติตามความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการ

ตารางที่ 2.4 เปรียบเทียบพัฒนาการด้านสติปัญญาของเด็ก 3-6 ปี

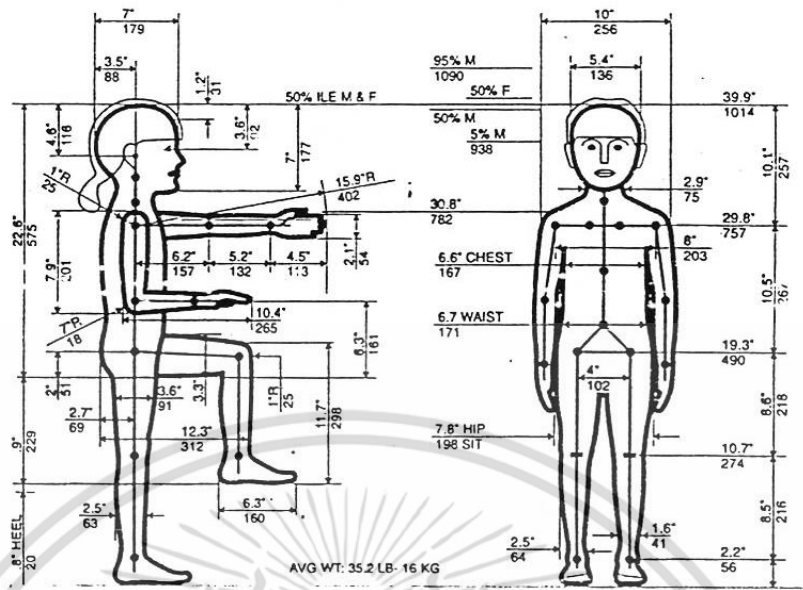
องค์ประกอบพื้นฐานแสดงขนาดและสัดส่วนของเด็กวัยตอนต้น (2-6) ปี



2.5-3 ปี

ภาพที่ 2.1 แสดงขนาดและสัดส่วนของเด็กวัยตอนต้น (2.5-3 ปี)

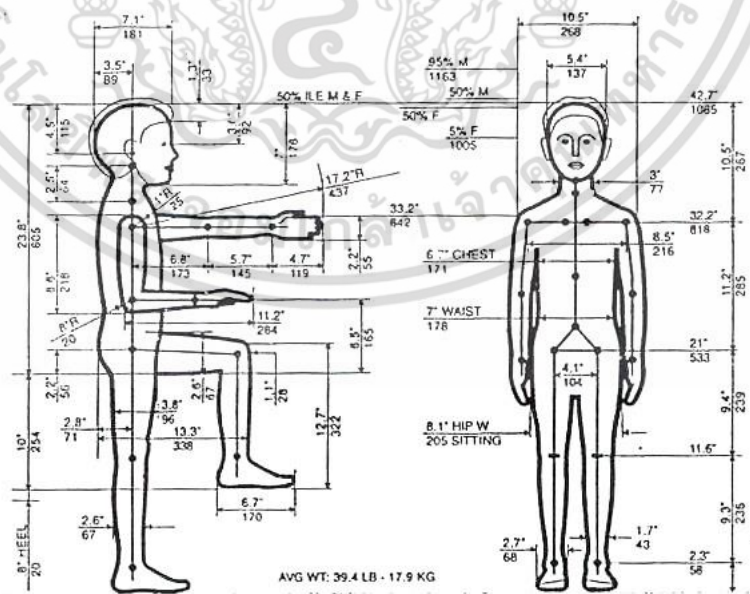
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



4 ปี

ภาพที่ 2.2 แสดงขนาดและสัดส่วนของเด็กวัยตอนต้น (4 ปี)

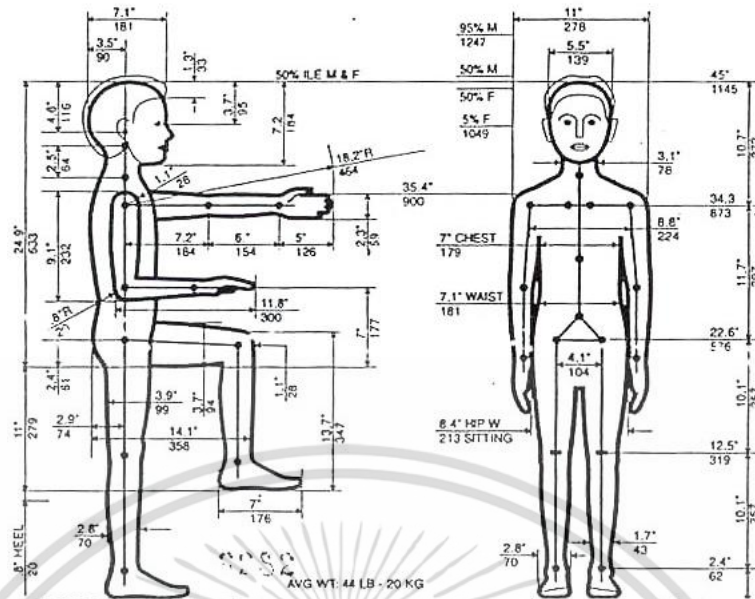
องค์ประกอบพื้นฐานแสดงขนาดและสัดส่วนของเด็กวัยตอนต้น (2-6) ปี



5 ปี

ภาพที่ 2.3 แสดงขนาดและสัดส่วนของเด็กวัยตอนต้น (5 ปี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานี้เท่านั้น มิใช่เพื่อประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



6 ปี

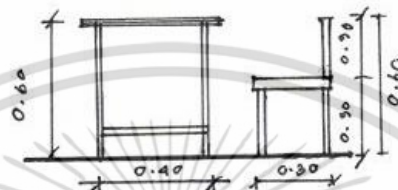
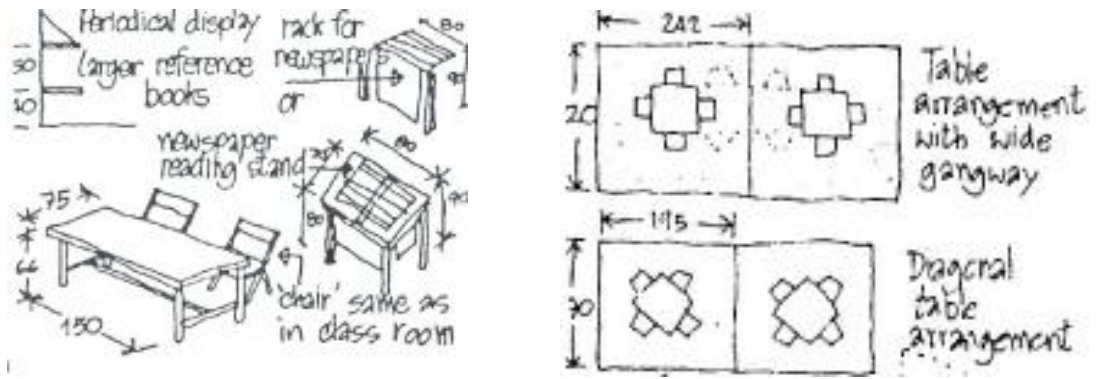
ภาพที่ 2.4 แสดงขนาดและสัดส่วนของเด็กวัยตอนต้น (6 ปี)

ลักษณะและสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์สำหรับเด็ก

เครื่องเรือนเด็กที่ติดตั้งนั้นควรเป็นลักษณะที่มีความยืดหยุ่นทางด้านการใช้สอยและเป็นส่วนหนึ่งของการเสริมสร้างพัฒนาการต่างๆในตัวเด็กด้วย มีความสวยงาม ปลอดภัย แข็งแรงทนทาน สัดส่วนเหมาะสมกับเด็ก แยกเป็นลักษณะใหญ่ๆดังนี้

เก้าอี้ เมื่อเด็กนั่งแล้วเท้าเด็กจะต้องจรดพื้น และมีที่วางใต้โต๊ะให้เคลื่อนไหวสะดวก ควรมีความแข็งแรง ทนทาน มีน้ำหนักเบา แยกเป็นตัวเดียวอิสระให้เด็กสามารถยกเคลื่อนย้ายเองได้ ความกว้าง เท่ากับ 2/3 ของความยาวจากข้อเท้าถึงสะโพก (30-36 ซม.) ความสูง ต้องให้เวลานั่งแล้วหัวเข่างอได้มุม 90 องศา(24-30 ซม.) ความลึกของที่นั่ง 25-30 ซม. ควรไว้เป็นแอ่งเพื่อรองรับ ไม่ให้ลื่นตกได้ง่าย พนักพิง ควรเว้นช่องเพื่อความไม่อึดอัด และมีขนาด 22-25 ซม.

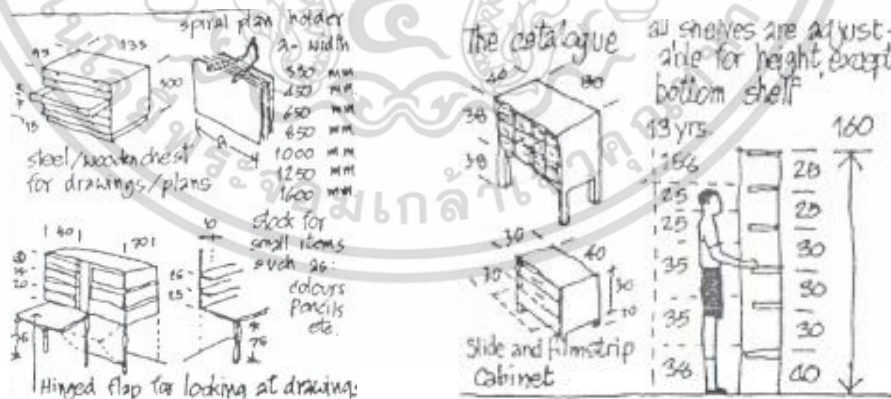
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.5 ภาพสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์ โต๊ะเก้าอี้สำหรับเด็ก

ตู้เก็บของส่วนตัว แบ่งเป็นช่องไม่มีบานปิด ขนาดช่องละ 20-30 ซม. สูง 80 ซม.

โดยภายในอาจแบ่งเป็นช่องย่อยตามต้องการ อาจทาสีในแต่ละช่องต่างหาก ติดชื่อหรือสัญลักษณ์ เพื่อให้เด็กจำได้ ด้านหลังควรถ่วงน้ำหนักกันล้ม

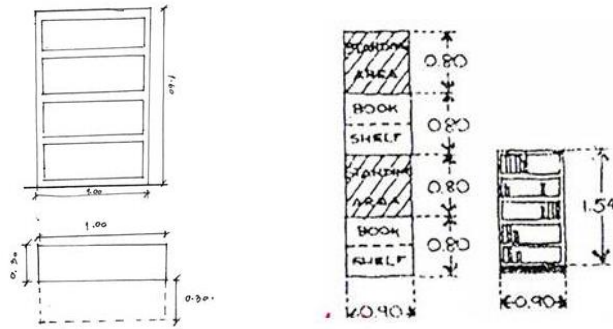


ภาพที่ 2.6 ภาพสัดส่วนตู้และชั้นวางของ

ตู้เก็บของเล่น ควรจะมีทั้งบานเปิด บานเลื่อน และลิ้นชัก แบ่งช่องขนาดความสูง 60 ซม.

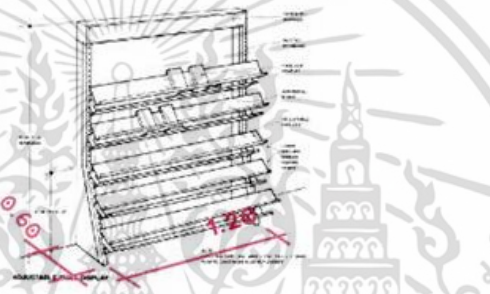
ลึก 30 ซม. ความสูงรวมของตู้ไม่ควรเกิน 1.30 ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.7 ภาพสัณฐานชิ้นวางของ

ชั้นหนังสือ ชั้นวางควรลาดเอียงมองเห็นง่าย อาจทำจากไม้หรือตะแกรงลวด ความสูงไม่เกิน 1.00 ม.



ชั้นวางหนังสือ

ภาพที่ 2.8 ภาพสัณฐานชิ้นวางหนังสือ

กระดานดำ กระดานติดรูปภาพ ติดสูงจากพื้น 45 ซม. เพื่อให้เด็กสามารถเขียนเล่นได้ที่แขวนเลื้อย ติดสูงจากพื้น 97 ซม. ห่างกัน 7 ซม.

2.1.2 ความเป็นมาของเบเกอรี่

เบเกอรี่เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ข้างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของ และต่อมา ชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหิ้งไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียวมาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบชนิดนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม

ในสมัยกรีกได้พัฒนาการทำขนมปัง โดยปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรังผึ้ง ซึ่งยังใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม ต่อมาในสมัยโรมัน ก็มีการพัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปังเพิ่มขึ้น โดยสร้างเครื่องผสมซึ่งประกอบด้วยอ่างหินและพายไม้

และก็พัฒนามาเรื่อย จนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเห็นประโยชน์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องทำขนม ชนิดของขนมปัง และเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมาอุตสาหกรรมขนมอบก็เริ่มเกิดขึ้น และมีการพัฒนาต่อเนื่อง

ในประเทศไทย ได้พบหลักฐานในปี พ.ศ. 2230 จากจดหมายเหตุของนักบวชชาวฝรั่งเศส เขียนรายงานเรื่องการซื้อแป้งสาลีมาทำขนมปังในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ปี พ.ศ.2399 จากรายงานของกัปตันเทาเซนต์ แฮร์ริส ว่ามีการนำแป้งสาลีจากฮ่องกงเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยงในพระราชวังสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

เบเกอรี่ (Bakery) คือ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ โดยแบ่งเป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ คือ ขนมปัง คูกี้ เค้กและเพสตรี โดยมีลักษณะเฉพาะดังนี้

1. ขนมปัง (Bread) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการใช้ยีสต์ ซึ่งจะมีส่วนผสมหลักดังนี้ แป้งสาลี ยีสต์ เกลือ น้ำและส่วนผสมอื่นๆ เช่น นม ไข่ น้ำตาล ผลไม้ ซึ่งส่วนผสมเหล่านี้จะทำให้เกิดขนมปังประเภทต่างๆ มากมาย เช่น ขนมปังผลไม้ ขนมปังหวาน เदनนิชชนิดต่างๆ และประเภทของขนมปังจะสามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ได้ตามปริมาณของไขมัน ดังนี้

1.1 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันต่ำ 0 - 3 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ขนมปังที่มีลักษณะผิวค่อนข้างแข็ง เช่น ดินเนอร์โรล ขนมปังฝรั่งเศส

1.2 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันปานกลาง 3 - 6 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังจืด ขนมปังแซนด์วิช ขนมปังหัวกะโหลกชนิดจืด

1.3 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูง 6 -12 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังหวานชนิดที่มีไส้ ขนมปังที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ซอฟบัน ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์ ขนมปังลูกเกด

1.4 ขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูงมากๆ 12 - 24 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังหวาน ขนมปังผลไม้ ขนมปังมะพร้าว

นอกจากขนมปังแล้วจะมีขนมชนิดอื่นที่ต้องหมักด้วยยีสต์และใช้ไขมัน ในปริมาณสูง เช่น

- โดนัทยีสต์ ได้แก่ โดนัทไส้ต่างๆ

- โรลชนิดต่างๆ เช่น ซีสโรล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เดนนิสเพสตรี เป็นขนมปังที่ใช้ยีสต์เหมือนขนมปังแต่ใช้นยเพสตรีห่อในการทำให้เกิดชั้นของขนม

2. คูกี้ (Cookies) วัตถุดิบในการทำคูกี้ จะคล้ายกับเค้กมากคือมีแป้ง เนย นม ไข่ น้ำตาล สิ่งที่จะช่วยให้ขึ้นฟูและส่วนผสมอื่นๆ จะแบ่งชนิดของคูกี้ตามชนิดที่นำไปใช้ แบ่งได้ 4 ชนิด คือ

2.1 คูกี้หยอด เป็นคูกี้ที่มีรูปร่างไม่คงที่ ใช้ช้อนตักหยอดเป็นรูปต่างๆ หรือใส่กรวยที่มีหัวบีบเป็นรูปต่างๆ เช่นเดียวกัน ตกแต่งหน้าด้วยเชอร์รี่หรือลูกเกด เช่น คูกี้นมสด

2.2 คูกี้ม้วน ส่วนผสมจะค่อนข้างอยู่ตัว นำมารีดเป็นแผ่น วางลดลายแบบต่างๆ หรือจะใช้วิธีการม้วนให้เป็นแท่งกลม นิยมใช้ 2 สี เพื่อให้ลายเด่นชัด เมื่อต้องการอบตัดเป็นแฉ่งๆ ตามขวางใส่ถาดที่ทาไขมันวางให้มีระยะห่างกันพอควร

2.3 คูกี้กด เป็นคูกี้ที่มีความเข้มข้นมาก คล้ายเค้ก วิธีทำรูปร่างอาจใช้กระบอกลูกกึ่ง หรือผ่านหัวบีบลักษณะต่างๆ ตกแต่งหน้าด้วยผลไม้เชื่อมแห้ง เช่น คูกี้เนย คูกี้กาแฟ

2.4 คูกี้แท่ง ลักษณะแป้งค่อนข้างอยู่ตัวนำมารีดเป็นแผ่นบางๆ ทาหน้าด้วยไข่ โรยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์หรืออัลมอนต์สับละเอียดแล้วนำมาตัดเป็นแท่ง เช่น คูกี้ฟีนแลนด์ คูกี้ลิ่งคโพร

3. เค้ก (Cake) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้ก ได้แก่ แป้งสาลี น้ำตาล เกลือ ผงฟู นม ไข่ ไขมัน และกลิ่นรส แบ่งได้เป็น 3 ประเภท

3.1 เค้กเนย เป็นเค้กที่มีปริมาณไขมันสูง การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากอากาศที่ได้จากการตีเนย โดยเม็ดไขมันจะเก็บอากาศไว้และจะขยายตัวในระหว่างการอบ เช่น เค้กผลไม้ ช็อกโกแลตเค้ก

3.2 เค้กไข่ เป็นเค้กที่ไม่มีไขมันในส่วนผสม เนื้อเค้กและปริมาณของเค้กขึ้นอยู่กับ การขยายตัวของไข่ขาวที่ถูกนำมาตีจนเป็นฟองซึ่งจะเก็บอากาศในระหว่างการตีไข่ ทำให้เค้กขยายตัวและขึ้นฟูในระหว่างการอบ เช่น สปันจ์เค้ก แยมโรล แองเจิลฟูดเค้ก

3.3 ชิฟฟอนเค้ก เป็นเค้กที่มีลักษณะของเค้กเนยและเค้กไข่ คือ มีโครงสร้างที่ละเอียดของไข่และมีเนื้อที่มันเงาของเนย แต่ชิฟฟอนนิยมนำมันพืชแทนไข่เนย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เพสตรี้ (Pastry) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเพสตรี้เป็นส่วนผสมหลักมีดังนี้ แป้งสาลี ไขมัน น้ำ เกลือ ไข่ มี 2 ชนิดคือ พายร่วนและพายชั้น

(อ้างอิงจาก : <https://sites.google.com/site/sureeratsrp/prawati-be-ke-xri>)

ความเป็นมาของขนมไทย

สมัยสุโขทัย

ขนมไทยมีที่มาจากกับชนชาติไทย จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับค้าขายกับต่างประเทศคือ จีนและอินเดีย ในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหาร การกินร่วมไปด้วย

สมัยอยุธยา

เริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันตกและตะวันออก ไทยเรายังรับเอา วัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือ เครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจนนิสัยการบริโภคของคนไทยเอง จนบางทีคนรุ่นหลังแทบจะแยกไม่ ออกเลยว่า อะไรคือขนมไทยแท้ๆ อะไรที่เราเืมเค้ามา เช่น ทองหยิบ ทองหยอดและฝอยทอง หลาย ท่านอาจคิดว่าเป็นของไทยแท้ๆ แต่ความจริงแล้วมีต้นกำเนิดจากประเทศโปรตุเกส โดย "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า"

"มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า"เกิดเมื่อ พ.ศ. 2201 หรือ พ.ศ. 2202 แต่บางแห่งก็ว่า พ.ศ. 2209 โดยยึดหลักจากการแต่งงานของเธอที่มีขึ้นในปี พ.ศ. 2225 และขณะนั้น มารี กีมาร์ มีอายุเพียง 16 ปี บิดาชื่อ "ฟานิก (Phanick)" เป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอล ผู้ครองศาสนา ส่วนมารดาชื่อ "อูร์สุ ล่า ยามาตา (Ursula Yamada)" ซึ่งมีเชื้อสายญี่ปุ่นผสมโปรตุเกส ที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในอยุธยา ภายหลังจากพวกซามูไรชุดแรกจะเดินทางเข้ามาเป็นทหารอาสา ในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ไม่นานนัก

ชีวิตช่วงหนึ่งของ "ท้าวทองกิบม้า" ได้เข้าไปรับราชการในพระราชวังตำแหน่ง "หัวหน้าห้องเครื่องต้น" ดูแลเครื่องเงินเครื่องทองของหลวง เป็นหัวหน้าเก็บพระภูษาฉลอง

พระองค์ และเก็บผลไม้ของเสวย มีพนักงานอยู่ใต้บังคับบัญชาเป็นหญิงล้วน จำนวน 2,000 คน ซึ่ง เธอก็ทำงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต เป็นที่ชื่นชม ยกย่อง มีเงินคินทอง พระคลังปีละมากๆ ระหว่างที่ รับราชการนี้เอง มารี กีมาร์ ได้สอนการทำขนมหวานจำพวก ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง ทองพลุ ทองโปร่ง ขนมผิงและอื่นๆ ให้แก่ผู้ทำงานอยู่กับเธอและสาวๆ เหล่านั้น ได้นำมาถ่ายทอดต่อมายังแต่ ละครอบครัวกระจายไปในหมู่คนไทยมาจนปัจจุบันนี้

ถึงแม้ว่า "มารี กีมาร์" หรือ "ท้าวทองกิบม้า" จะมีชาติกำเนิดเป็นชาวต่างชาติ แต่เธอก็เกิด เติบโต มี ชีวิตอยู่ในเมืองไทยจนหมดสิ้นอายุขัย นอกจากนั้น ยังได้ทั้งสิ่งที่เธอค้นคิด ให้เป็นมรดกตกทอด มาสู่คนรุ่นหลัง ได้กล่าวขวัญถึงด้วยความภาคภูมิใจ "ท้าวทองกิบม้า เจ้าตำรับอาหารไทย"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับข้าวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธี การ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย 5 สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่ กลมกลืนกัน แต่สำหรับจะต้องมีผลไม้ 10 ที่ และขนมเป็นน้ำ 1 ที่เสมอ

ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัยโดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยน

วัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวางไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติญีปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิเศษนทร์ ผู้เป็นกงศุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ตำรับขนมที่ใ้สมักเป็น "ของเทศ" เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอดจากโปรตุเกส มีสกอตจากสกอตต์

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมีกลิ่นเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานสิริมงคล

ต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นสิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกัน ยืดยาวมีอายุยืนขนมชั้น ก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น (<http://lms.thaicyberu.go.th/officialtcu/main/advcourse/presentstu/course/ww523/banjongluk/banjongluk-web1/contents/topic1.htm>)

2.1.3 องค์ประกอบพื้นฐานของโรงเรียนสอนทำขนม

องค์ประกอบโดยทั่วไปของโรงเรียนสอนทำอาหารได้แก่

1. ส่วนประชาสัมพันธ์หรือลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นส่วนที่นักเรียนมาลงทะเบียนติดต่อ หรือสมัครเรียน

2. ห้องเรียนทำอาหาร

โดยทั่วไปห้องเรียนทำอาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลางจะต้องสามารถรองรับนักเรียนได้อย่างน้อย 15-30 คน ห้องเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่จะต้องสามารถรองรับนักเรียนได้อย่างน้อย 60 คน โดยภายในห้องเรียนจะมีส่วนสาธิตการประกอบอาหารที่ด้านหน้า เหนือเคาน์เตอร์สาธิตการทำอาหารจะต้องติดกระจกเงาสะท้อนไว้ด้านบนเสทอเพื่อให้นักเรียนสามารถมองสิ่งที่เชฟกำลังสาธิตได้อย่างชัดเจน อาจจะมีการติดตั้งกล้องวิดีโอวงจรปิดภายในเพิ่มอีกหนึ่งตัวก็ได้ พร้อมกันนั้นต้องมีกระดานไวท์บอร์ดไว้เพื่อใช้บางในบางครั้งคราว

3. ห้องปฏิบัติการ

ห้องปฏิบัติการทางอาหารส่วนใหญ่จะต้องรองรับนักเรียนได้ 16 ยูนิต ต่อหนึ่งห้อง เพราะจำนวนนี้เป็นจำนวนที่เหมาะสมต่อการดูแลได้อย่างทั่วถึงของเชฟและผู้ช่วยเชฟ จะต้องมิตาให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน มีระบบปรับอากาศที่เหมาะสม มีพื้นที่สำหรับตรวจงาน มีพื้นที่เตรียมอาหาร และมีการดูแลเรื่องการจัดเก็บขยะอย่างเป็นระบบ

4. ห้องพักครู

ห้องพักครูควรอยู่ในบริเวณไม่ห่างจากส่วนการศึกษามากนัก

5. ห้องเก็บวัสดุดิบ

ห้องเก็บวัสดุดิบในส่วนการเรียนการสอนนั้น จะต้องแบ่งแยกระหว่างของแห้ง ของสดและเครื่องปรุง โดยเก็บตามประเภทอย่างเป็นระเบียบ ของสดต้องแบ่งประเภทให้ถูกต้องเพื่อที่จะได้ใช้อุณหภูมิควบคุมที่เหมาะสม สามารถเข้าถึงได้ง่าย และควรอยู่ใกล้ห้องปฏิบัติการ

5. ห้องรับประทานอาหาร

จุดนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของแต่ละโรงเรียน หากต้องการให้นักเรียนนำอาหารที่รับประทานกลับไปที่บ้านก็ไม่จำเป็นต้องมีในส่วนของห้องนี้ แต่ถ้าหากเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารที่ค่อนข้างเป็นทางการ ก็ควรมีห้องสำหรับรับประทานอาหารร่วมกัน ถือเป็นทางเลือกสำหรับอาหารและผ่อนคลายความเครียดจากในชั้นเรียน

6. ห้องประชุม

สำหรับโรงเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่ ควรมีห้องประชุม ห้องประชุมในที่นี้ หมายถึงห้องเรียนขนาดใหญ่สำหรับให้ Great chef มาสาธิตการทำอาหาร โดยจะต้องมีเวทีด้านหน้า และมีที่นั่ง

สำหรับนักเรียนเป็นแบบSlope ควรมีความจุนักเรียนได้อย่างน้อย150-200 ที่นั่ง ซึ่งสามารถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปรับเปลี่ยนห้องนี้เป็นห้องสำหรับพิธีการมอบใบประกาศนียบัตรหรือใบปริญญาได้

7. ห้องจัดเลี้ยง

โดยทั่วไป โรงเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่ควรมีห้องจัดเลี้ยงเตรียมไว้สำหรับงานจัดเลี้ยงสำคัญ เช่นงานจัดเลี้ยงประจำเดือนหรือพิธีฉลองจบการศึกษาของนักเรียน

8. ห้องล็อกเกอร์

ควรมีล็อกเกอร์สำหรับนักเรียนภายในสถาบัน เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยและเป็นที่เก็บสัมภาระของนักเรียน ไม่ไกลจากห้องล็อกเกอร์ควรเป็นห้องน้ำเพราะโรงเรียนสอนทำอาหารบางแห่งระบุว่าจะต้องเปลี่ยนชุดเป็นชุดเพื่อเตรียมประกอบอาหาร

2.1.4.1 ข้อมูลเพิ่มเติมส่วนสอนทำอาหาร

1. ลักษณะของห้องเรียนทำอาหารโดยทั่วไปลักษณะของห้องเรียนและห้องอบรมที่ดีควรมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความยาวของห้องเรียนควรจัดอยู่ตามยาว หรือด้านขนานกับตัวอาคารเรียน ห้องเรียนควรได้รับแสงและการระบายอากาศเพียงพอ ควรอยู่ไม่ไกลจาก ห้องเก็บวัสดุดีมากเพื่อการขนส่งที่สะดวก

ลักษณะทั่วไปที่ห้องเรียนทำอาหารควรมี ได้แก่

-ห้องเรียนควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบ ห่างจากบริเวณทางเข้าออก แต่ก็ยังสามารถติดต่อกับส่วนอื่นๆในโครงการได้ โดยเฉพาะการเป็นห้องเรียนสำหรับโรงเรียนสอนทำอาหาร ซึ่งมีการสาธิตการประกอบอาหารให้นักเรียนได้ดูก่อนนั้น ห้องเรียนควรจะอยู่ในส่วนที่ง่ายต่อการขนส่งวัสดุ และใกล้กับส่วนห้องปฏิบัติ

-มีแสงสว่างเพียงพอและการระบายอากาศที่ดี

-มีขนาดพอเหมาะ กับจำนวนผู้ใช้ โดยปกติห้องเล็กเซอร์ของโรงเรียนสอนทำอาหารจะมี

นักเรียนอยู่ระหว่าง 15-30 คน

-มีอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเรียน

-มีการจัดของครุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับหลักสูตรการเรียนการสอน

2. ขนาดและพื้นที่ของห้องเรียน

2.1 พิจารณาจากจำนวนผู้เรียนในห้องเรียน อัตราการมากน้อยเป็นตัวกำหนดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ ของแต่ละคน ซึ่งโดยอัตราเฉลี่ยพื้นที่น้อยสุดใน 1 คนได้แก่ 0.09 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 พิจารณาจากวิชาที่เปิดสอน ขนาดของห้องเรียนขึ้นอยู่กับวิชาที่เปิดสอน เพราะแต่ละวิชาที่เปิดสอน อุปกรณ์ประกอบพื้นที่ก็ต่างกัน

2.3 พิจารณาจากลักษณะมาตรฐานของการออกแบบ รูปร่างของห้องเรียน สีเหลี่ยมผืนผ้า เป็น ลักษณะที่นิยมใช้ และปัจจุบันยังคงนิยมออกแบบห้องเรียนในลักษณะนี้ สำหรับความกว้างยาว ของ ห้องเรียนทั่วไปที่นิยมได้แก่

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

3. องค์ประกอบของห้องเรียนทำอาหาร

3.1 พื้นที่สำหรับการสาธิตการทำอาหาร เป็นพื้นที่สำหรับครูผู้สอน ซึ่งอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรมของครูผู้สอนได้แก่ เต้าไฟฟ้า กระจกบานไวท์บอร์ด อุปกรณ์ครัวทั่วไป และควรมีอ่างล้างวัตถุดิบอยู่ใกล้ๆบริเวณสาธิตการประกอบอาหาร พื้นที่สาธิตการทำอาหารที่พอเหมาะ ควรกว้างประมาณ 3.6 เมตร มีพื้นที่ประมาณ 30 %ของพื้นที่นั่งเรียนทั้งหมด

3.2 พื้นที่นั่งเรียน คิดพื้นที่โดยเฉลี่ยประมาณ 0.09 ตร.ม. /คน

3.3 พื้นที่สัญจร ให้คิดพื้นที่สัญจรประมาณ 30เปอร์เซ็นต์ ของพื้นที่ห้องเรียนทั้งหมด นอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนอื่นๆด้วย เช่นพวกเครื่องครัว เต้า หม้อ กระจก รวมถึงที่เก็บวัตถุดิบ พวกของสด ทั้งหมดนี้ใช้พื้นที่ประมาณ10 %ของห้องเรียน

4. การจัดห้องเรียนการจัดห้องเรียนควรจัดให้ผู้สอนสามารถมองเห็นนักเรียนได้อย่างทั่วถึง โดยผู้สอนควรอยู่บนพื้นที่ยกสูงกว่าพื้นที่ในส่วนเรียน จะทำให้นักเรียนสามารถมองเห็นผู้สอนได้อย่างชัดเจนและทั่วถึง ประการหนึ่งของห้องเรียนสอนทำอาหารที่พึงมีคือกระจกเงาที่แขวนไว้บริเวณเหนือศีรษะของครูผู้สอน เพื่อทำให้นักเรียนสามารถมองภาพการทำอาหารได้ชัดเจนและเข้าใจยิ่งขึ้น ในส่วนของผู้นั่งเรียนควรห่างจากผู้สอนประมาณ 2 เมตรเป็นอย่างน้อย และด้านหน้าควรมีพื้นที่สำหรับกระจกบานไวท์บอร์ด

การตกแต่งห้องเรียน

- พื้น ควรเป็นวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด เรียบ และไม่มีลายนูนตื้น ทนต่อความชื้นและความร้อน เนื่องจากเป็นห้องเรียนสอนทำอาหาร วัสดุที่เลือกใช้ควรเป็นวัสดุที่มีความทนทาน ล้างคราบสกปรกออกได้ง่าย อาจจะเป็นกระเบื้องยางก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผนัง ควรจะมีลักษณะเกลี้ยง ไม่ควรมีลวดลายฉูดฉาด เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและคราบ น้ำมันจากการประกอบอาหาร และควรจะสะดวกในการทำความสะดวก
- เพดาน ควรเป็นวัสดุที่ป้องกันเสียงรบกวนและป้องกันไฟด้วย สามารถทำความสะอาดง่าย ป้องกันควัน และถ่ายเทอากาศได้ดี
- ประตู หน้าต่าง ประตูของห้องเรียนควรมีขนาดกว้างพอให้รถเข็นเซอร์วิสเข้าไปส่งวัตถุดิบ เพื่อเตรียมอาหารที่ใช้ในการสาธิตการประกอบอาหารได้ ความกว้างของประตูควรอยู่ที่ 1.10 เมตร และ สูงประมาณ 2.10 เมตร หน้าต่างควรมีมากเพียงพอต่อการระบายอากาศ หรือหากเป็นห้องที่ไม่มีหน้าต่างควรหาตำแหน่งในการติดตั้งระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ในส่วนของการสาธิตการทำอาหาร

5. บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องเรียน นอกจากลักษณะทั่วไปของห้องเรียนสอนทำอาหาร แล้ว ห้องเรียนที่ดีและเหมาะต่อการเรียนรู้ จะต้องเป็นห้องเรียนที่มีความเงียบสงบ สามารถดึงความสนใจของผู้เข้าเรียนได้ มีแสงสว่างเพียงพอ ผู้เรียนสามารถรับชมการสาธิตการประกอบอาหารได้ ชัดเจนและรู้สึกเพลิดเพลินไปกับการทำอาหาร สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องเรียนทำอาหารมีดังนี้
6. ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ ห้องเรียนทำอาหารจะต้องมีระบบปรับอากาศและระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมระบายอากาศออก มีการควบคุมอุณหภูมิภายในห้องให้อยู่ในระดับ 25 องศาเซลเซียส และมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 50 %
7. ระบบเสียง ควรให้นักเรียนทุกคนสามารถได้รับฟังเสียงจากผู้สอนอย่างชัดเจน สัดส่วนของห้องที่ทำให้ได้ยินชัดเจน ประมาณ 3x5 เมตร สูง 2 เมตร หรือในอัตราส่วนกว้างยาว 1:2

ส่วนห้องประกอบอาหาร

1. ลักษณะของห้องประกอบอาหาร โดยทั่วไปลักษณะของห้องประกอบอาหารมักเป็นแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางตามแนวยาว ตามลักษณะของStation แต่ละStation ซึ่งในการประกอบอาหาร
2. ขนาดและพื้นที่ของประกอบอาหาร ขนาดและพื้นที่ประกอบอาหาร ในหนึ่งคนใช้พื้นที่ประมาณ 3.80 ตร.ม. โดยเป็นพื้นที่สำหรับเตาประกอบอาหาร พื้นที่สำหรับเตรียมวัตถุดิบ และพื้นที่สำหรับล้างวัตถุดิบ
3. องค์ประกอบของห้องประกอบอาหาร
 1. Unit station คือ พื้นที่ในการประกอบอาหารของนักเรียนแต่ละคน
 2. พื้นที่สำหรับแยกขยะ
 3. พื้นที่สำหรับล้างอุปกรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พื้นที่สำหรับตรวจเช็คงาน

4. การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหาร การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหารควรจัดให้ครูผู้สอนสามารถเดินตรวจงานได้อย่างทั่วถึง ห้องประกอบอาหารควรเป็นลักษณะแนวยาว มีเตาประกอบอาหารของแต่ละstationอยู่ตรงส่วนกลางและบริเวณด้านข้าง เป็นพื้นที่สำหรับเตรียมอาหาร

การตกแต่งห้องประกอบอาหาร

พื้น ควรเป็นวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด นิยมใช้กระเบื้องแบบ none-slip floor tile ซึ่งเป็นกระเบื้องผิวหยาบอาจมีลายปมูนูนเพิ่มขึ้นเพื่อเพิ่มความหยาบ เอาไว้กันลื่นด้านบน นอกจากนี้นักเรียนที่มาเรียนจะต้องใส่รองเท้ากันลื่นด้วยจึงจะทำให้ไม่เป็นอันตรายในส่วนนี้

ผนัง ควรเป็นผนังที่ง่ายต่อการทำความสะอาด นิยมใช้วัสดุประเภทกระเบื้องกรูผนังเพื่อให้ทำความสะอาดง่าย หรืออาจจะใช้สแตนเลสปมลายนูนเพื่อใช้ในการตกแต่งก็ได้

เพดาน ควรเป็นวัสดุที่ป้องกันเสียงรบกวนและป้องกันไฟด้วย สามารถทำความสะอาด ง่าย ป้องกันควัน และถ่ายเทอากาศได้ดี

ประตู หน้าต่าง ประตูของห้องเรียนควรมีขนาดกว้างพอให้รถเข็นเซอร์วิสเข้าไปส่งวัตถุดิบเพื่อเตรียมอาหารที่ใช้ในการประกอบอาหารได้ ความกว้างของประตูควรอยู่ที่ 1.10 เมตร และ สูงประมาณ 2.10 เมตร เป็นบานผลักได้สองทิศทาง

บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องปฏิบัติการทางอาหาร ห้องปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมต่อการประกอบอาหารจะต้องเป็นห้องที่มีระบบปรับอากาศและระบบระบายอากาศที่เหมาะสม มีแสงสว่างที่ใช้ในการประกอบอาหารเพียงพอ

สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องเรียนทำอาหารมีดังนี้

ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ

- ภายในห้องปฏิบัติการในระบบระบายอากาศด้วยระบบการเติมอากาศ หรือที่เรียกว่า Fresh Air เป็นระบบทำความเย็นเฉพาะจุด เพื่อเป่าลมเย็นแล้วดูดกลิ่นออกเพื่อลดกลิ่นอับโดยทั่วไปมักติดตั้งบนHood

- สำหรับภายในครัวหรือห้องปฏิบัติการทางอาหารนั้นจะมีความร้อนอันเนื่องมาจากเตาประกอบอาหารจึงต้องมีการติดตั้งHood หรือ ฝาชี ไว้ด้านบนเหนือเตาประกอบอาหารเพื่อดูดอากาศด้วยพัดลมออกไปที่ด้านบน แล้วบนฝาชีจะต้องมีตะแกรงกรองน้ำมันไว้เพื่อไม่ให้คราบน้ำมันหรือละอองน้ำมันไปติดที่ในท่ออันจะตามมาซึ่งปัญหาในภายหลัง

- มีBlower หรือพัดลมดูดอากาศ ภายในห้องปฏิบัติการควรมีBlowerอย่างน้อย1อัน

- อุณหภูมิทั่วไปของห้องประกอบอาหาร เมื่อมีการประกอบอาหารแล้วจะอยู่ประมาณ25องศาเป็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรรมการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างน้อย

- ระบบภายในห้องปฏิบัติการทางอาหารควรมีการหมุนเวียนอากาศที่ดี เพื่อไม่ให้อากาศภายในห้องร้อนจนเกินไปควรปรับอุณหภูมิให้ภายในและภายนอกมี

2.1.4 ข้อมูลเรื่องสีกับการเรียนรู้ปัจจุบัน ในวงการแพทย์ยอมรับว่าสีนั้นมีผลต่อจิตใจของมนุษย์ ทำให้เกิดความรู้สึกต่างๆ ได้ สีนั้นรอบๆ ตัวเรานั้นมีอิทธิพลอย่างมากต่อชีวิตของเรา เช่น ห้องฟ้าสีฟ้าใส ทำให้จิตใจรู้สึกสดชื่น สีเทาที่บอบของห้องฟ้ายามมีเมฆอาจทำให้หดหู่ แสงแดดทำให้รู้สึกร่าเริง ซึ่งสีนั้นมีความถี่ของการสั่นสะเทือนบริสุทธิ์ เมื่อร่างกายหรือจิตใจมีความผิดปกติ สีจึงสามารถนำพาให้กลับคืนสู่สภาพปกติได้ จึงก่อให้เกิดการใช้ “สีบำบัด” ในวงการแพทย์ขึ้น

ธรรมชาติมีสีมากมายหลายสี และพลังของสียังส่งผลต่ออารมณ์ ความรู้สึกนึกคิด และการตัดสินใจของเราอีกด้วย การใช้สีบำบัดจึงไม่ได้จำกัดอยู่เฉพาะในกลุ่มผู้ป่วย แต่คนทั่วไปก็สามารถใช้สีเพื่อประโยชน์ของตนได้ เช่น ช่วยในการเจริญเติบโต และพัฒนาการด้านต่างๆ ของเด็กได้

หลักการทำงานของสี

ผลของสีที่มีต่อชีวิตคนเรานี้ลึกกว่าสิ่งที่ตาเรามองเห็น ในร่างกายเราต่อมไพเนียลทำหน้าที่ควบคุมจังหวะการดำเนินชีวิตในแต่ละวันของเรา เช่น การกิน การนอน เมื่อตาเรามองสีต่างๆ ผ่านจอประสาทตา ซึ่งสีแต่ละสีก็มีความยาวคลื่น (Wave Length) และความถี่ (Frequency) ที่แตกต่างกัน ต่อมไพเนียลจะมีปฏิกิริยาในการตอบสนองต่อสีแต่ละสีแตกต่างกันออกไป ปฏิกิริยาของ ต่อมไพเนียลจะส่งผลให้ความรู้สึก จิตใจ ฮอโมน และอารมณ์ในร่างกายของเราในขณะนั้น มีความรู้สึกแตกต่างกันออกไป

สีกับการเรียนรู้

ปัจจุบัน ได้มีการคำนึงถึงหลักการของสีบำบัดกับการเรียนรู้ของเด็ก จึงได้มีการนำสีบางสีที่คิดว่า จะส่งผลดีกับเด็กมาใช้ในห้องเรียน เช่น การทำสีห้องเรียนด้วยสีฟ้าหรือสีเขียว ที่ทำให้การเต้นของหัวใจของเด็กลดลง ช่วยลดความดันโลหิต ทำให้เกิดความสงบ เกิดสมาธิ ส่งผลที่ดีต่อการเรียนรู้ เพราะเป็นการกระตุ้นพลังงานและช่วยชะลอความล้าของดวงตาให้ช้าลง หรือสีเหลืองที่เด็กนักเรียนที่เป็นสีขาจะช่วยให้พลังต่าง ๆ ให้ส่งผ่านมาสู่สมองได้ดี ทางแกงเป็นสีน้ำเงิน สีเขียว หรือสีในกลุ่มเอิร์ธโทน จะช่วยในเรื่องการเรียนรู้ของเด็กได้เป็นอย่างดี โตะแก้วอี้ ควรเป็นสีธรรมชาติอย่างสีไม้ เป็นต้น (คำสัมภาษณ์ของ ผศ. ดร.อุษณีย์ อนุรุทธ์วงศ์ รองประธานโครงการจัดตั้งสถาบันวิจัยและพัฒนาผู้ที่มีความสามารถพิเศษ และ

ผู้เชี่ยวชาญด้านเด็กอัจฉริยะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การนำสีไปใช้ในบ้าน

สำหรับคนเป็นพ่อแม่ หากต้องการนำสีมาใช้กับลูกให้ได้ประโยชน์ที่สุด ต้องรู้ถึงผลของแต่ละสีที่ช่วยให้ และสามารถยึดหลักสีโทนร้อนโทนเย็นดังนี้

สีโทนเย็น : ฟ้ำ เขียว น้ำเงิน

สีฟ้า เป็นสีของน้ำ เป็นสีที่สงบ แต่มีความเคลื่อนไหว และดูฉลาด ให้ความรู้สึกถึงเสรีภาพและการปลดปล่อย

สีฟ้าเป็นสีที่ได้รับการยอมรับว่าจะช่วยให้ผ่อนคลายได้ลึกที่สุด ผลการวิจัยพบว่า การใช้ยาหลอก (Placebo Tablets) เม็ดสีฟ้า โดยหลอกว่าเป็นยานอนหลับนั้นได้ผลดีกว่ายาเม็ดสีชมพู สีฟ้าจึงเหมาะจะใช้เป็นสีของห้องนอน เพราะให้ความรู้สึกสงบและเยือกเย็น

สีเขียว เป็นสีที่ให้ความรู้สึกร่มเย็น สบายตา ผ่อนคลาย ปลอดภัย ทำให้เกิดความหวังและความสมดุล เป็นสีที่อยู่ระหว่างกลางของสีรุ้ง สามารถสร้างความกลมกลืน มั่นคงและเยียวยาได้ เป็นสีที่สว่างและชัดเจน พลังของสีเขียวสามารถทำให้ประสาทตาผ่อนคลาย และความดันโลหิตลดลงได้

สภาพแวดล้อมสีเขียว จะช่วยให้หายเหนื่อย สบาย เราจึงสามารถใช้สีเขียวกับทุกๆ ห้องภายในบ้าน เพราะเป็นสีแห่งความสมดุลที่สุด สำหรับเด็กๆ แล้ว สีเขียวช่วยให้อารมณ์ของเขาสงบลง ลดอาการขุ่นมัว ชัดเคืองใจ อាកางอแงได้

สีน้ำเงิน เป็นสีที่สร้างความสุขุม เยือกเย็น หนักแน่น และละเอียดรอบคอบ พลังของสีน้ำเงินทำให้ระบบหายใจเกิดความสมดุลและแข็งแรงขึ้น อีกทั้งเป็นสีที่ใช้ในการสร้างแรงบันดาลใจและการแสดงออกทางศิลปะได้ดี

สีน้ำเงินเป็นส่วนผสมที่ลงตัวระหว่างสีฟ้ากับสีแดง สีนี้เหมาะกับการใช้กับเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย และสีของสิ่งของชิ้นเล็กๆ แต่ถ้าอยู่ในบรรยากาศห้องที่เป็นสีน้ำเงินกลับจะทำให้รู้สึกอึดอัดเหมือนถูกกด ทำให้พื้นที่กว้างดูแคบลง สีนี้จึงไม่เหมาะที่จะเลือกใช้กับที่อยู่อาศัย

สีโทนร้อน : เหลือง ส้ม แดง ม่วง

สีเหลือง เป็นสีแห่งความสนุกสนาน ความฉลาดรอบรู้ สดใส ร่าเริง และทำให้มีอารมณ์ขัน พลังของสี

เหลืองช่วยให้ระบบการทำงานของน้ำดีและลำไส้เป็นไปตามปกติ ช่วยปรับสมดุลของระบบทางเดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหาร ทำให้ระบบย่อยอาหารและระบบขับถ่ายทำงานดีขึ้น หากต้องการกระตุ้นสมอง ลองให้ลูกสวมใส่เสื้อผ้าสีเหลือง หรือตกแต่งบ้านด้วยดอกไม้สีเหลืองก็น่าจะดี สีเหลืองมักจะทำให้คนรู้สึกดี หากใช้เวลาอยู่ภายในห้องสีเหลืองจะช่วยเสริมให้มีความมั่นใจในตัวเองมากขึ้น เด็กที่อารมณ์หดหู่ ไม่เบิกบาน จึงเหมาะกับสีเหลือง

สีส้ม เป็นสีแห่งความสร้างสรรค์ ความกระตือรือร้น อบอุ่น สดใส มองโลกในแง่ดี มีสติปัญญา ความทะเยอทะยานที่เต็มเปี่ยมไปด้วยพลัง เป็นสีที่ทำให้คนรู้สึกฮึกเหิม พลังของสีส้มช่วยในการดูดซึมอาหารของกระเพาะและลำไส้ได้เป็นอย่างดี นิยมใช้สีส้มกับห้องอาหาร เพราะช่วยเรียกน้ำย่อยได้ดีด้วย สีส้มจะเป็นตัวเสริมให้เกิดความชื่นบานและเร้าให้คนกระตือรือร้นในการทำงาน บางบริษัทจึงทาสีส้มบริเวณทางเข้า

สีแดง เป็นสีที่กระตุ้นระบบประสาทของเราได้รุนแรงที่สุด ให้ความรู้สึกเร้าใจ ตื่นเต้น ทำหาย ตื่นตัว พลังของสีแดงกระตุ้นพลังชีวิตให้มีความเข้มแข็ง กระตือรือร้นและมีชีวิตชีวา เมื่ออยู่ในสภาพแวดล้อมที่เป็นสีแดง ความดันโลหิตจะเพิ่มขึ้น ทำให้การเต้นของหัวใจเร็วขึ้น หายใจถี่ขึ้น สมองตื่นตัว เป็นการกระตุ้นกลไกการทำงานของระบบต่างๆ ในร่างกาย เหมาะกับเด็กที่มีอาการซึมเศร้า ไม่นั่นใจในตนเอง ส่วนเด็กที่ชอบทำอะไรเร็วๆ อารมณ์รุนแรงควรหลีกเลี่ยงสีแดง เพราะจะเพิ่มการหลั่งของอะดรีนาลีน จะยิ่งกระตุ้นอารมณ์ให้รุนแรงขึ้น

สีชมพู อยู่ในโทนสีแดง แต่มีสีขาผสมอยู่ด้วย เป็นสีที่ให้ความสงบเยือกเย็น ให้ความหลังและอบอุ่นใจ เมื่อปี 1978 เคยมีการทดสอบให้นักโทษในรัฐซีแอตเติล สหรัฐอเมริกา อยู่ในห้องสีชมพูนาน 15 นาที พบว่า นักโทษจะมีอารมณ์สงบ และอารมณ์สงบนี้ยังอยู่ต่อเนื่องอีก 30 นาทีหลังถูกปล่อยตัวออกจากห้อง ทั้งนี้เพราะสีชมพูจะทำให้เกิดการหลั่งฮอร์โมนชนิดหนึ่งออกมา ซึ่งทำให้การเต้นของกล้ามเนื้อหัวใจช้าลง ความเครียดและความก้าวร้าวก็น้อยลงไปด้วย

สีม่วง เป็นสีที่ช่วยให้เกิดความรู้สึกผ่อนคลาย กระตุ้นให้เกิดแรงบันดาลใจ และสร้างความสงบในจิตใจ ได้เป็นอย่างดี พลังของสีม่วงช่วยปรับสมดุลในร่างกายของเราในกลับมาเป็นปกติ จากการวิจัยพบว่า พลังของสีม่วง ช่วยให้สมองผ่อนคลาย และสามารถสร้างแรงบันดาลใจก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ๆ แต่สีม่วงเป็นสีที่หนัก ดังนั้นควรใช้แต่น้อย เพราะถ้าใช้สีม่วงทั้งห้อง แทนที่จะดูสง่างามกลับจะให้ความรู้สึกกดดันมากเกินไป การนำสีมาใช้กับลูกนั้น อาจจะใช้ผ่านสีห้อง ข้าวของเครื่องใช้ เสื้อผ้า ฯลฯ

แต่อย่างไรก็ตาม ลำพังสี่เพียงอย่างเดียว อาจจะไม่ช่วยให้ช่วยลูกให้เรียนรู้ได้มากเท่ากับการดูแลเอาใจใส่จากพ่อแม่ค่ะ สี่เป็นแค่ตัวเสริมเท่านั้นค่ะ

2.1.5 ข้อมูลทฤษฎีเรียนรู้ผ่านการทำขนม

Knowledge: ความรู้สาขาต่างๆ

1) คณิตศาสตร์ : ไม่ว่าจะเป็นการนับจำนวน (Counting), เศษส่วน (Fractions), การแยกประเภท (Sorting), การชั่งตวงวัด (Measuring), น้ำหนัก (Weighing), รูปร่าง สี (Shapes & Colors), ลำดับ (Sequencing), การเงิน (Money), การแก้ปัญหา (Problem Solving)

2) วิทยาศาสตร์และเคมี: รู้จักและเข้าใจรู้ถึงที่มาว่าอาหารมีหลายประเภทหลายกลุ่ม ทั้งโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เป็นต้น ทั้งรู้จักทั้งรสชาติ เปรี้ยว หวาน ขม เค็ม เผ็ด และอื่นๆ ได้ทำการทดลอง การทำนาย ผ่านห้องครัว เช่น รู้จักสังเกตการเปลี่ยนแปลงของอาหาร ก่อนปรุง ขณะปรุงและหลังการปรุง ทั้งรูป สีกลิ่น รสชาติ รู้จักความร้อน การต้ม การเคี้ยว การ เปลี่ยนสถานะ เป็นต้น ได้ใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าอย่างเต็มที่ ทั้งการดู การฟัง การสัมผัส การรับรส การได้กลิ่น ได้ความรู้เรื่องการปลูกและเติบโตมาของอาหารแต่ละอย่าง

3) ภาษาศาสตร์: เด็กจะได้รับความสนุกสนานผ่านหลักสูตรสองภาษา ที่จะสอนเน้นเป็นภาษาอังกฤษเป็นหลัก ได้ทักษะการอ่าน การฟัง และการพูด

4) ภูมิศาสตร์: เรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมวัตถุดิบในแต่ละภูมิภาค แต่ละประเทศของโลก ได้ความรู้เรื่องราวขนมแต่ละอย่าง เกิดที่ไหนบ้างในโลก

5) ประวัติศาสตร์: เรียนรู้ถึงประวัติความเป็นมาของ เบเกอรี่ หรือแม้กระทั่งอุปกรณ์ต่างๆ เป็นต้น

Skills: ทักษะในด้านต่างๆ

6) ศิลปะ: การทำเบเกอรี่ถือเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์อยู่แล้วในตัวเอง เด็กๆจะได้เรียนรู้ ถึงศิลปะ ผ่านงานครัวด้วยเช่นกันความคิดสร้างสรรค์ จินตนาการ สูตรใหม่ๆ อาหารของตัวเองการออกแบบ การประดิษฐ์ ไม่ว่าจะเป็นการปั้น ตกแต่ง ใช้สี จัดวาง หรือจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7) ความปลอดภัย: การเข้าครัวเป็นการฝึกวินัยเด็กๆ สอนให้รู้จักเหตุและผล ไปในตัวด้วย ทางหนึ่ง เพราะเด็กจะได้เรียนรู้ถึงเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆ แก๊ส ไฟฟ้า ความร้อน อะไรที่ปลอดภัย และอะไรที่ทำให้ เกิดอันตรายได้บ้าง เด็กจะได้เรียนรู้ และรู้จักระมัดระวังทุกครั้งที่ใช้เครื่องครัวต่างๆ และ เข้าครัวทำขนมได้ ด้วยความปลอดภัย ส่วนผสม สารเคมีที่พึงระวังหรือบางอย่างที่เป็นพิษ การอ่านฉลาก ดูวันหมดอายุ

8) ด้านพัฒนาการทางสมอง สังคม และอารมณ์ (EQ): การเรียนทำขนมนอกเหนือได้ความรู้ต่างๆ และ ความคิดสร้างสรรค์อย่างที่กล่าวไปแล้ว ยังส่งเสริมพัฒนาการด้านต่างๆ อีกทั้งทางสมอง สังคม และอารมณ์แก่เด็กๆ อีกด้วยทั้ง

สำหรับเด็กวัยเด็กเล็ก 3- 5 ปี เป็นการช่วยส่งเสริมพัฒนาการทางร่างกายและ สมองได้เป็นอย่างดี 6-12 ส่งเสริมทั้งความรู้ สังคม และอารมณ์

การเสริมสร้างความภาคภูมิใจแก่เด็กๆ ที่สามารถทำอะไรสำเร็จได้ด้วยตัวเอง

ส่งเสริมกระบวนการคิดและการใช้เหตุใช้ผล การวางแผนและตัดสินใจ

เพิ่มพูนความมั่นใจในตัวเอง และการกล้าแสดงออก

เด็กๆ รู้จักความรับผิดชอบ ความมีวินัย

ความอดทน การรู้จักรอคอย และเรื่องเป็นเวลา

รู้จักการทำงานเป็นทีม ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และ การแบ่งปัน

ที่สำคัญคือ เด็กๆ ได้เรียนรู้มารยาทบนโต๊ะอาหาร และการจัดโต๊ะอาหาร

9) ทักษะต่างๆในการทำขนม: อุ้น ต้ม ทอด อบ ลวก ปอก หั่น ตุ่น ก ฉีก เท ตัก ตวง ฯลฯ ทำขนมได้หลากหลายชนิด ทั้งของคาวของหวาน ทั้งของไทยและอาหารนานาชาติ รวมถึงเครื่องดื่มด้วย

10) โภชนาการและสุขอนามัย: เด็กๆ จะได้เรียนรู้และถูกปลูกฝังเรื่องการกินอาหารที่ดีมีประโยชน์ และรู้ว่าอะไร เป็นโทษไม่ควรกิน หรืออาหารอะไรที่เราแพ้บ้างและมีอาการอย่างไร

เรียนรู้เรื่องความสะอาด เช่น การล้างมือก่อนทำขนม และการทำความสะอาดภาชนะต่างๆ โต๊ะ งานถ้วย แก้ว เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.6 ข้อมูลGENERATION

โลกยุคใหม่หมุนไกลเกินตามทัน จนพ่อแม่ยุคนี้ต้องยอมรับว่า เราไม่อาจเลี้ยงลูกในแบบเดียว กับที่เคยถูกพ่อแม่เลี้ยงมาในอดีตได้อีกต่อไป เพราะคนในแต่ละยุคล้วนมีบุคลิกภาพ แตกต่างตามสมัย ด้วยอิทธิพลจากสิ่งรอบตัวส่งผลต่อความคิดและทัศนคติการใช้ชีวิต เราได้ค้นศัพท์ใหม่ๆ ที่เรียกคนแต่ละยุคว่า Gen X บ้าง Gen Y บ้าง เพื่อให้สามารถ เรียนรู้และเข้าใจบุคคลในวัยต่างๆ ได้ดีขึ้น พ่อแม่ที่มีลูกในแต่ละเจนเนอเรชั่น โดยเฉพาะเด็กเจนเนอเรชั่น อัลฟ่า ที่เกิดและเติบโตมาในโลกยุคไร้พรมแดน ก่อนอื่น มาทำความเข้าใจในแต่ละเจนเนอเรชั่น ดังนี้ค่ะ

เริ่มจาก เบบี้บูมเมอร์ ตามมาด้วยเจนเนอร์เรชั่น เอ็กซ์ หรือเจนเอ็กซ์ เจนวาย และเจนซี ส่วนเด็กๆ ที่กำลังเกิดขึ้นมายุคปัจจุบันตั้งแต่ปี 2010 ขึ้นไป เรียกว่าเจน อัลฟ่า ซึ่งแต่ละช่วงอายุคน มีความแตกต่างทางสภาพสังคมอย่างมาก

Baby Bombers เบบี้บูมเมอร์ 1946-1964

คือกลุ่มคนที่เกิดระหว่าง ปีพ.ศ. 2489-2507 ในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นต้นมา อายุประมาณ 40-60 ปี เป็นคนมีแบบแผน เคารพกฎเกณฑ์ กตึกา มีความมุ่งมั่น ทุ่มเท ทำงานหนักเพื่อสร้างเนื้อสร้างตัว มีความอดทนแม้ความสำเร็จจะใช้เวลานาน มีความจงรักภักดีต่อองค์กร และมักอยู่องค์กรเดิมนานๆ ไม่เปลี่ยนงานบ่อย เป็นยุคที่คนใช้แรงกาย แรงสมองในการทำงานบุกเบิก

Generation X เจนเนอเรชั่นเอ็กซ์ 1965-1976

เป็นกลุ่มที่เกิดระหว่าง ปีพ.ศ. 2508-2519 มีชื่อเรียกอื่นๆ เช่น Baby Buster, Slacker เป็นกลุ่มที่มีอายุประมาณ 30-40 ปี ้วยทำงาน ไม่ต้องต่อสู้ดิ้นรนเท่ารุ่นก่อน ไม่ชอบการผูกมัด เปลี่ยนอาชีพบ่อย เลือกที่จะอยู่เฉยๆ มากกว่า ไม่ต้องการเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลง มักต้องใช้ชีวิตตามเส้นทางที่รุ่นพ่อวางไว้ให้

Generation Y เจนเนอเรชั่นวาย 1977-1994

เกิดระหว่าง พ.ศ. 2520-2537 อายุช่วง 20 ปลายๆ ถึง 30 ปลาย เป็นกลุ่มที่โตมาพร้อมๆ กับ เทคโนโลยี จึงรับข้อมูลข่าวสารจากหลายๆ ด้าน กล้าแสดงออก และมีความเป็นตัวของตัวเองสูง มีความเชื่อว่า จะสำเร็จได้ต้องทำงานหนัก หากต้องเลือกจะเลือกงาน ทำให้แต่งงานช้า รักอิสระ ไม่ชอบอยู่ในกรอบและไม่ชอบการวางเงื่อนไข มีความเชื่อในศักยภาพตนเอง ติดหนี้ติดสินได้ง่าย นิยมเครดิต ชอบความสะดวกสบายทุกอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Generation Z เจเนอเรชั่นซีเกิดประมาณพ.ศ. 2538-2552 1995-2009

เกิดและโตมาในยุคเทคโนโลยีและโซเชียลเน็ตเวิร์ค จึงเปิดรับข้อมูลหลากหลายผ่านสื่อดิจิทัล มีทางเลือกเยอะ มีแนวทางอิสระเป็นของตัวเองชัดเจน เริ่มเรียนเร็วขึ้นและนานขึ้นกว่ารุ่นอื่นๆ ด้วยความสนใจเรื่องรอบตัวในหลากหลายมิติ ทั้งเรื่องศิลปะ ปัญหาสิ่งแวดล้อม และสังคม จึงทำอะไรหลายอย่างในเวลาเดียวกันและโลกแข่งขันทุกอย่าง

Generation Alpha เจเนอเรชั่นอัลฟา2010

เกิดตั้งแต่ พ.ศ.2553 เป็นต้นไปเป็นรุ่นลูกของ Gen Y และ Z วัยนี้กำลังเป็นเด็กอนุบาลที่เกิดจากพ่อแม่ที่มีอายุมาก มีลูกน้อย มีเงินทองที่ไม่ต้องดิ้นรนมากเท่ารุ่นอื่น จับอุปกรณ์ดิจิทัล สัมผัสเทคโนโลยีตั้งแต่เกิด เรียนกันมาก นานและหลากหลาย อยู่กับสังคมทุนนิยม มีแนวโน้มเป็นคนวัตถุนิยม คำนึงเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลง เบื่อง่ายและความอดทนต่ำ นิยมความรวดเร็วทันใจ จึงมองหาสูตรความสำเร็จที่จะทำให้ประสบความสำเร็จตั้งแต่อายุน้อย

ดังนั้นเด็กยุคปัจจุบันนี้ไม่ใช่เป็นรุ่นเจเนอเรชั่น Z แล้ว แต่เป็นเจเนอเรชั่นรุ่นอัลฟา ที่มีการใช้เทคโนโลยีมากขึ้น การปฏิสัมพันธ์กับบ้าน โรงเรียน วัด น้อยลง ซึ่งถ้าคนเราไม่มีความรักความผูกพันแล้ว ความเอื้ออาทรก็จะไม่มี ถ้าปล่อยให้สังคมเป็นสภาพแบบนี้ก็จะเกิดปัญหา

รศ. นพ.สุริยเดว ทรีปาตี จากสถาบันแห่งชาติ เพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว มหาวิทยาลัยมหิดล อธิบาย เพิ่มเติมในเจเนอเรชั่นอัลฟาว่า

“เขารู้จักแต่สังคมที่มีเทคโนโลยี เกิดมากก็มีแต่การแข่งขันกัน จนมีคนนิยามให้เด็กยุคนี้ว่า The Ipad Generation และเราปฏิเสธไม่ได้ว่าโลกเรากำลังเปลี่ยนไปในแนวของดิจิทัลเวิลด์ซึ่งเป็นไปไม่ได้ที่เราจะไม่เปิดรับสื่อ เรามีตัวอย่างที่บางบ้าน พ่อแม่ตั้งกฎไว้ว่า ถ้าลูกอายุน้อยกว่า 18 ปี ไม่ให้ดูทีวี แล้วเอาโทรศัพท์ที่ใช้ข้างนอก พอก้าวเข้าบ้านปั๊บ เอาโทรศัพท์มากองไว้ที่ศูนย์กลาง แต่ก็ไม่ได้เป็นกลไกในการป้องกันเลย สุดท้ายก็ตกเป็นเครื่องมือ มีปัญหาเพราะรู้ไม่เท่าทัน อ่อนต่อโลกไป”

สังคมเปลี่ยน การเลี้ยงลูกจึงต้องเปลี่ยน

ตอนนี้เรากำลังเลี้ยงลูกหลานที่อยู่ในเจเนอเรชั่นอัลฟา แล้วพ่อแม่ปัจจุบันอยู่ในเจเนอเรชั่น X และ เจเนอเรชั่น Y ปล่อยให้ Baby Boomers ที่เป็นปู่ย่า ตายายเป็นคนเลี้ยง ไม่รู้จักเทคโนโลยีแล้วมาเลี้ยงเจเนอเรชั่น Z บ้าง เจเนอเรชั่น

ฟาบ้าง ที่เต็มไปด้วยเทคโนโลยี โดยเฉพาะผู้ปกครองยุคใหม่บางกลุ่มก็ปล่อยให้เด็กอยู่กับแท็บเล็ตหรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คอมพิวเตอร์ทั้งวันโดยไม่มีการควบคุมอย่างเหมาะสม อาจส่งผลเสียทำให้เด็กมีสมาธิสั้นและปรับตัวเข้ากับสังคมไม่ได้

เด็กเจนอัลฟา ใน ‘สังคมกลางอากาศ’

ปัจจุบันสังคมมีความเป็นพลวัตสูงมาก มีสังคมใหม่เกิดขึ้นคือ สังคมกลางอากาศที่เป็นสังคมไร้พรมแดน เด็กสมัยนี้อยู่กับเทคโนโลยีมากกว่าบ้าน วัด โรงเรียน ไม่เหมือนเด็กสมัยก่อน เด็กเจนอัลฟาจึงมีปัญหาเรื่องปฏิสัมพันธ์ทั้งพ่อแม่และชุมชน มีปัญหาทักษะการสื่อสาร เพราะขาดการสื่อสารกันด้วยแววตา กายสัมผัส วลีสัมผัส การที่ขาดตรงนี้ทำให้เป็นเด็กไม่มีน้ำใจ ไม่รู้จักความเอื้ออาทร ที่สำคัญหากเด็กเจนอัลฟาไม่ได้รับการพัฒนาอะไรเลย เขาจะอยู่ส่วนตัวมากขึ้น ความผูกพันกับองค์กรและถิ่นฐานเดิมไม่มี ฉะนั้นเขาไม่จำเป็นต้องอยู่ประเทศไทยก็ได้ รากเหง้าวัฒนธรรมตัวเองอาจไม่รู้จักด้วยซ้ำไป ทักษะการสื่อสารก็ไม่มี กลายเป็นโลกแห่งดิจิทัลเทคโนโลยีหมด คุณไม่ได้ กระแสโซเชียลมีเดียหากไม่รู้ทันก็โดนล่อลวง สภาพแบบนี้มันจะเกิดขึ้นอีกมากหากเราไม่รับมือ

แนวทางการเลี้ยงเด็กยุคใหม่ เจนอัลฟา

เทคโนโลยีที่ก้าวหน้า ทำให้สภาพของสังคมกลายเป็นสิ่งที่อยู่กลางอากาศหรือไร้พรมแดน ทั้งจากโซเชียลเน็ตเวิร์คและโซเชียลมีเดียที่อยู่ในมือ ส่งผลให้เด็กในยุคนี้ยึดติดกับตัวเอง ขาดปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น ผู้ใหญ่หรือ ผู้ปกครอง ควรใช้แนวคิดเลี้ยงลูกแบบบันไดสามขั้น คือ รับฟังความคิดความรู้สึกของเด็ก แล้วสะท้อนความรู้สึกของเราเอง ก่อนจะโยนโจทย์ปัญหาให้ลูกได้ลองคิด และแก้ไขจากมุมมองของตัวเอง รวมไปถึงการเลือกรับสื่อกับเด็ก พ่อแม่ควรใช้สื่อให้สร้างสรรค์ ควรจะต้องมีการเหลาความคิดให้รู้เท่าทันสื่อ ภาพความรุนแรงในละคร สามารถนำมาเหลาทางความคิด โดยครอบครัวหรือโรงเรียน ให้คำแนะนำในเชิงสร้างสรรค์ โรงเรียน บ้านและชุมชน ควรต้องกลับมาพัฒนาศักยภาพของเด็ก และร่วมกันหาทางรับมือกับสิ่งใหม่ๆ รวมทั้งไม่ให้เด็กๆ กลายเป็นพวกวัตถุนิยม บริโภคนิยม โดยการติดอาวุธทางปัญญาให้กับเด็ก เพราะโลกในยุคปัจจุบันเป็นทั้งโลกแห่งความเป็นจริงและโลกเสมือน ท่ามกลางสังคมแบบนี้ทำให้เด็กจำเป็นต้องอยู่คู่กับโลกทั้งสองแบบ ดังนั้นพ่อแม่ ผู้ปกครอง ต้องสอนให้ลูกมีความรู้เท่าทัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

กรณีศึกษาลักษณะตัวอย่าง จะเลือกโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียงกันในด้านวัตถุประสงค์ของโครงการ หรืออาจจะเลือกศึกษาโครงการประเภทใกล้เคียงทางด้านการใช้งาน มีหัวข้อในกรณีศึกษาดังนี้

- ศึกษาข้อมูลทั่วไปเพื่อให้ทราบข้อมูลและขอบเขตของโครงการ
- ศึกษาองค์ประกอบและพื้นที่ภายในโครงการ เพื่อนำมาวิเคราะห์พื้นที่ที่เหมาะสมกับ

การใช้โครงการ

- ศึกษาลักษณะของการออกแบบการวางแนวคิดในการออกแบบ

กรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหาร

2.2.1 โรงเรียน A Little Something

2.2.2 โรงเรียน Cook Cool

2.2.3 โรงเรียน เลอ กอร์ดองเบลอ ดุสิต

กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

2.2.4 Bakery Republic

2.2.5 KIDZANIA

2.2.6 TK PARK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.1 A LITTLE SOMETHING COOKING FOR KIDS ANG

ที่ตั้ง ชั้น 2 อาคารแรกเกิดคลับ 4, เลขที่ 165 ซอยสุขุมวิท 49 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

พื้นที่ใช้สอย ประมาณ 170 ตารางเมตร

กลุ่มเป้าหมาย อายุ 3 ปีขึ้นไป

ประเภท โรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับเด็ก

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- เพื่อศึกษาลักษณะของโครงการ
- เพื่อศึกษาแนวทางการเรียนการสอน
- เพื่อศึกษาแบ่งพื้นที่ภายในโครงการ
- เพื่อศึกษาเกี่ยวกับกลุ่มผู้ใช้งาน

เป็นสถาบันเสริมสร้างพัฒนาการของเด็กผ่านการทำอาหาร เพราะการทำอาหารไม่เพียงแต่เด็กจะได้รับความเพลิดเพลินแล้ว แต่ยังได้ใช้จินตนาการ ความคิดสร้างสรรค์ รวมถึงการฝึกคำนวณจากการชั่งตวงวัตถุดิบ ซึ่งสิ่งสำคัญที่สุดคือ เด็กๆ จะใช้ฝึกทักษะด้านภาษาอังกฤษ เนื่องจากหลักสูตรการเรียนการสอนเป็นภาษาอังกฤษ ที่แม้เด็กที่ไม่ได้มีพื้นฐานด้านภาษาอังกฤษมากนักก็สามารถเรียนได้ 1 คลาส / นักเรียน 6 คน / เชฟ 1 คน / ผู้ช่วย 1-2 คน

ข้อดี

- ภายในตกแต่งดูน่ารัก ดึงดูดความสนใจของเด็ก เน้นสีสดใส
- ขนาดเครื่องครัวนำเข้าจากญี่ปุ่น ขนาดเหมาะสมกับเด็กโดยเฉพาะ
- แสงธรรมชาติส่องเข้าถึง ทำให้ภายในดูโปร่ง และสุขลักษณะที่ดี

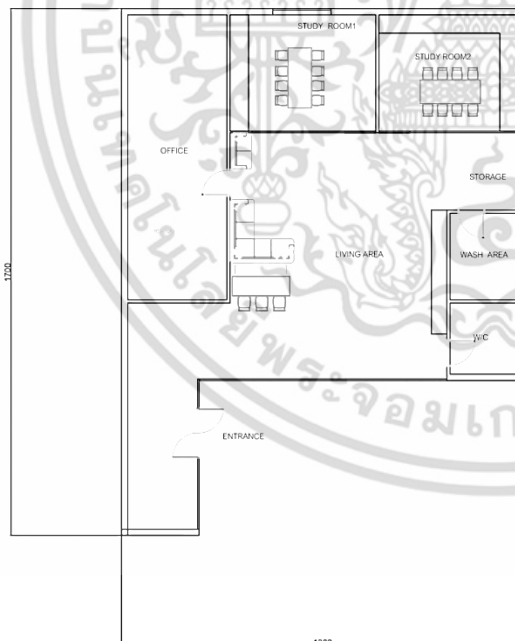
ข้อเสีย

- ขนาดสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์ ยังไม่เหมาะสมกับเด็ก
- โรงเรียนมีขนาดเล็ก รับนักเรียนได้จำนวนจำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.7 โรงเรียน A LITTLE SOMETHING



ภาพที่ 2.8 แพลนโรงเรียน A LITTLE SOMETHING

- | | |
|----------------|---------|
| 1. โถงทางเข้า | 15 ตรม. |
| 2. ห้องน้ำ | 10 ตรม |
| 3. ห้องรับรอง | 50 ตรม. |
| 4. Office | 30 ตรม. |
| 5. ห้องเรียน | 20 ตรม. |
| 6. ห้องเรียน 2 | 25 ตรม |
| 7. ห้องเก็บของ | 10 ตรม |
| 8. ห้องล้างจาน | 10 ตรม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2 COOK COOL CREATIVE COOKING SCHOOL

ที่ตั้ง ศูนย์การค้า Siam Paragon ชั้น 4 Edutainment Zone

พื้นที่ใช้สอย -

กลุ่มเป้าหมาย เด็กอายุ 4-7 ปี และ เด็กอายุ 8-12 ปี

ประเภท โรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับเด็ก

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- เพื่อศึกษาลักษณะของโครงการ
- เพื่อศึกษาแนวทางการเรียนการสอน
- เพื่อศึกษาเกี่ยวกับกลุ่มผู้ใช้งาน

แนวทางการเรียนการสอนของโรงเรียนเชื่อว่าการเข้าครัวจะช่วยสร้างสมดุลในการพัฒนาของสมองทั้งสองซีกของเด็กๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านวิชาการหรือด้านความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้จะสอนให้เด็กคิดอย่างสร้างสรรค์แล้ว หลักสูตรของเรายังให้ความสำคัญกับเรื่องของโภชนาการ (Diet & Nutrition) อีกด้วย

ข้อดี

- การตกแต่งภายในเน้นสีสดใสทำให้มีบรรยากาศที่สนุกสนาน
- อุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับเด็กโดยเฉพาะ มีสีสันสวยงามดึงดูดความสนใจเด็ก
- หลักสูตรการเรียนการสอนเน้นให้เด็กใช้ความคิดสร้างสรรค์

ข้อเสีย

- ขนาดสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์ ยังไม่เหมาะสมกับเด็ก
- โรงเรียนมีขนาดเล็ก รับนักเรียนได้จำนวนจำกัด
- ไม่มีแสงธรรมชาติภายในโรงเรียนทำให้บรรยากาศดูอึดอัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.9 โรงเรียน COOKCOOOL



CookCooool

ค่าเรียน

คอร์สละ 3,200 บาท
เรียนได้ 4 ครั้ง
ครั้งละ 1.30 ชม.
*เรียน 1 ครั้ง/1,000 บาท



รอบเรียน

เสาร์ / อาทิตย์

9.00 - 10.30
11.00 - 12.30
13.00 - 14.30
15.00 - 16.30

Menu AUGUST



SIAMPARAGON

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

กรุณาทำการจองรอบเรียนล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันนะคะ (Please book at least 3 days in advance with our receptionist)
แล้วพบกันที่โรงเรียนสมุดไท สอนศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ ชั้น 4 สยามพารากอน โทร 02-610-9727-8
at SMOODTAI SCHOOL OF ART and CREATIVITY, 4th floor, SIAM PARAGON Tel :

ภาพที่ 2.10 ตารางเรียน โรงเรียน COOKCOOOL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 เลอ กอร์ดองเบลอ ดุสิต

ที่ตั้ง 946 อาคารดุสิตธานี ชั้น 1 ถนนพระราม 4 สีลม บางรัก กรุงเทพฯ 10500

พื้นที่ใช้สอย ประมาณ 2,000 ตารางเมตร

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจการทำอาหาร

ประเภท โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- เพื่อศึกษาหลักสูตรการเรียนการสอนของโครงการตัวอย่าง
- เพื่อศึกษาเกี่ยวกับผู้ใช้โครงการโครงการ
- เพื่อศึกษาองค์ประกอบ เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของส่วนต่างๆในโครงการ
- เพื่อศึกษาอัตรากำลังของบุคลากรในโครงการ

โรงเรียนสอนการประกอบอาหารเลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต เปิดหลักสูตรที่มุ่งเน้นความต้องการของภาคอุตสาหกรรม โดยมีมาตรฐานการเรียนการสอนที่สูงในระดับสากล และเน้นการฝึกฝนเทคนิคประกอบอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม โดยจัดการสอนเป็นภาษาฝรั่งเศส และแปลเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยล่ามผู้มีความรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยหลักสูตรที่เปิดสอนที่โรงเรียนมีดังนี้

1. หลักสูตรศิลปะประกอบอาหารคาวและขนมอบ
2. หลักสูตรการจัดการด้านศิลปะการประกอบอาหารอย่างมืออาชีพ
3. หลักสูตรภาษาอังกฤษที่ใช้ในการประกอบอาหารยุโรป

ภายในหลักสูตรดังกล่าว ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ทักษะต่างๆ ที่จำเป็นเพื่อความสำเร็จในสาขาอาชีพที่หลากหลายในสายงานการโรงแรม อาทิเช่น การวางแผนเพื่อเปิดร้านอาหาร นักหนังสือพิมพ์และนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนบุคลากรในโครงการ

โดยข้อมูลที่ได้ผู้ศึกษาได้สอบถามจากทางโครงการ

ตำแหน่ง	ส่วนที่รับผิดชอบ	จำนวน(คน)
1. พนักงานต้อนรับ	ส่วนของเคาน์เตอร์ต้อนรับ	1
2. พนักงานประจำส่วนขายอุปกรณ์	ร้านตัดชุดและขายอุปกรณ์	1
3. พนักงานทำความสะอาด	ห้องเก็บของ(แม่บ้าน)	3
4. อาจารย์ผู้สอน	ห้องพักอาจารย์ ห้องบรรยายและห้องสาธิต ห้องเรียนต่างๆ	5-8
5. พนักงานในแผนกต่างๆ	ห้องทำงานฝ่ายต่างๆ	10-12
6. พนักงานดูแลห้องสมุด	ห้องสมุด	2
7. พนักงานดูแลห้องโถง	ห้องเรียนทำโถง	1
8. พนักงานดูแลห้องกาแฟ	ห้องเรียนทำกาแฟ	1
รวมจำนวนบุคลากร		30

ข้อดี

- เป็นสถาบันสอนประกอบอาหารที่ครบวงจร
- ห้องเรียนและห้องปฏิบัติการที่มีเครื่องมือครบครัน
- การออกแบบตกแต่งมีความหรูหราและทางการ
- หลักสูตรการเรียนมีมาตรฐานระดับสากล

ข้อเสีย

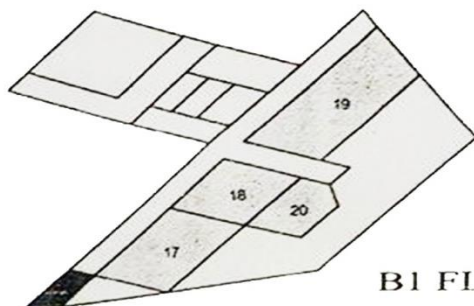
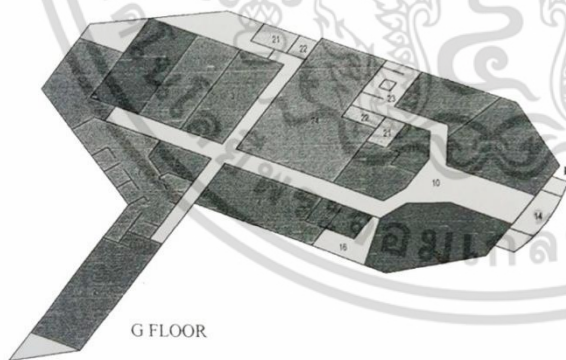
- ค่าเรียนมีราคาแพงไม่เหมาะกับบุคคลทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



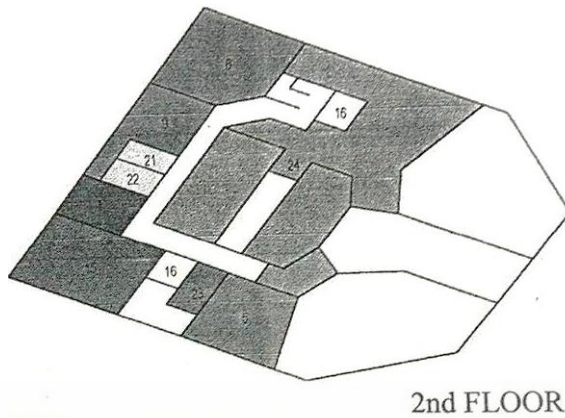
ภาพที่ 2.11 โรงเรียน เลอ กอร์ดองเบลอ ดุสิต

ZONNIG



1. ห้องบรรยายและสาธิต 200 ตรม.
2. ห้องเรียนปฏิบัติอาหารคาวหวาน(ยุโรป) 100ตรม.
3. ห้องเรียนปฏิบัติขนมอบ 240 ตรม.
4. ห้องเรียนปฏิบัติอาหารคาว(เอเชีย) 160 ตรม.
5. ห้องเรียนทำกาแฟ 50 ตรม.
6. ห้องเรียนทำไวน์ 80 ตรม.
7. ห้องเตรียมวัตถุดิบ 80 ตรม.
8. ห้องพักอาจารย์(เชฟผู้สอน) 50 ตรม.
9. ห้องทำงานฝ่ายต่างๆ 80 ตรม.
10. ส่วนของเคาน์เตอร์ต้อนรับ 80 ตรม.
11. ร้านตัดชุดและขายอุปกรณ์ 30 ตรม.
12. ห้องรับรอง 80 ตรม.
13. ส่วนอเนกประสงค์ 100 ตรม.
14. โถงทางเข้า 25 ตรม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- 15.ห้องสมุด 80 ตรม.
 - 16.ห้องเก็บของ(แม่บ้าน) 15 ตรม.
 - 17.ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน 40ตรม.
 - 18.ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าหญิง 60 ตรม.
 - 19.ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าชาย 80 ตรม.
 - 20.ห้องอาบน้ำ 30 ตรม.
 - 21.ห้องน้ำหญิง 20 ตรม.
 - 22.ห้องน้ำชาย 20 ตรม.
 - 23.ส่วนรับส่งของ 40 ตรม.
 - 24.ส่วนนอกเหนือจากโครงการ 250 ตรม.
- (พื้นที่รวมทั้งหมดโดยประมาณ 2000 ตรม.)

ภาพที่ 2.12 พื้นที่โรงเรียน เลอ กอร์ดองเบลอ ดุสิต



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรณีศึกษาร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์เบเกอรี่

2.2.4 BAKER REPUBLIC

ที่ตั้ง สาขาทองหล่อ ชั้น 2 อาคาร 49 terrace

พื้นที่ใช้สอย 140 ตรม.

กลุ่มเป้าหมาย -ลูกค้าทั้งผู้ชายผู้หญิงอายุตั้งแต่ 30 -45

-กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่สนใจเบเกอรี่ อายุ 20-30 ปี

ประเภท ร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- เพื่อศึกษาลักษณะของโครงการ
- เพื่อศึกษาการจัดวางสินค้าภายในโครงการ
- เพื่อศึกษาแบ่งพื้นที่ภายในโครงการ
- เพื่อศึกษาเกี่ยวกับกลุ่มผู้ใช้งาน

ร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่ที่ทันสมัย ด้วยแนวคิด one stop shopping มาที่นี้ที่เดียวได้ครบทุกอย่างตามต้องการ สินค้าภายในมีทั้งวัตถุดิบในการทำเบเกอรี่ บรรจุภัณฑ์ จนถึงอุปกรณ์ทั้งสำหรับมือใหม่หัดทำจนถึงแบบมืออาชีพ สินค้าของทางร้านมีทั้งที่สามารถหาได้ในไทยและ นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่นและอเมริกา และมีจัด work shop การทำขนมในแต่ละสัปดาห์เป็นหลักสูตรระยะสั้น ลักษณะร้าน ร้านถูกออกแบบตกแต่งในสไตล์คันทรี เน้นสีขาวและฟ้าใช้วัสดุไม้และโมเสกเป็นหลัก ใช้ไฟโทนอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อดี

- การออกแบบภายในร้านมีความน่ารัก อบอุ่น สวยงาม
- การจัดสินค้าเป็นหมวดหมู่ หาได้ง่าย
- มีห้องควบคุมอุณหภูมิสำหรับเก็บช็อกโกแลตโดยเฉพาะ
- มีแสงธรรมชาติส่องผ่าน

ข้อเสีย

- ร้านมีขนาดเล็กไม่ใหญ่จึงทำให้ ทางเดินในร้านแคบไม่สามารถเดินสวนกันได้



ภาพที่ 2.13 ร้าน BAKER REPUBLIC

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

2.2.5 KIDZANIA

ที่ตั้ง ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน ถนนพระราม 1 เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร

พื้นที่ใช้สอย -

กลุ่มเป้าหมาย เด็กอายุ 4-14 ปี

ประเภท แหล่งบันเทิงเพื่อการศึกษาสำหรับเด็ก

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- เพื่อศึกษาสัดส่วนของเฟอร์นิเจอร์สำหรับเด็ก
- เพื่อศึกษากิจกรรมสำหรับเด็ก

คิดส์ซาเนีย ได้เปิดโอกาสให้เด็ก ๆ อายุระหว่าง 4-14 ปี ได้สนุกสนาน พร้อมฝึกฝนพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตไปในตัว ด้วยการสวมบทบาทเป็นอาชีพต่าง ๆ เช่น แพทย์, นักบิน, แอร์โฮสเตส, นักดับเพลิง, หมอ, พยาบาล, นายธนาคาร, นักธุรกิจ, นักร้อง, นักแสดง, นักดับเพลิง, ตำรวจ หรือช่างเสริมสวย และอาชีพอื่นอีกมากมาย ซึ่งอุปกรณ์ต่าง ๆ ของที่นี่ต่างถูกรังสรรค์ขึ้นมาอย่างประณีต นอกจากนี้ ยังมีการจัดทำเมืองจำลองขึ้นมา โดยมีสิ่งปลูกสร้าง ถนน ยานพาหนะ สถานประกอบการ ร้านค้า และมีส่วนประกอบภายในเมืองเสมือนเมืองจริง ๆ มุ่งเน้นการสร้างพื้นที่ที่ปลอดภัย แปลกใหม่ มีความเป็นเอกลักษณ์ให้เด็กแสดงบทบาทในการประกอบอาชีพ ผ่านการจำลองกิจกรรมของผู้ใหญ่ที่สนุกสนานเหมือนอยู่ในโลกความเป็นจริง ที่มีระบบเศรษฐกิจของตนเอง ซึ่งเด็กต้องทำงาน มีรายได้จากการทำงาน

อัตราค่าเช่า

เด็กต่ำกว่า 2 ขวบ เข้าฟรี

เด็กอายุ 2-3 ขวบ ราคา 300 บาท

เด็กอายุ 4-14 ปี ราคา 650 บาท

ผู้ใหญ่อายุ 15 ขึ้นไป ราคา 400 บาท

ผู้ใหญ่อายุ 60 ขึ้นไป ราคา 350 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อดี

- มีการออกแบบตกแต่งที่สวยงามเหมือนจริง
- มีกิจกรรมที่หลากหลาย
- เด็กจะได้เรียนรู้ทักษะการใช้ชีวิต

ข้อเสีย

- จำนวนคนที่มาใช้เยอะเกินไปบางครั้งดูแลไม่ทั่วถึง
- บัตรค่าเข้ามีราคาแพง



ภาพที่ 2.14 KIDZANIA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.6 อุทยานการเรียนรู้ TK Park

ที่ตั้ง ชั้น 8 อาคารศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์

พื้นที่ใช้สอย 3,700 ตารางเมตร

กลุ่มเป้าหมาย เด็กอายุ 3 - 12 ปี

ประเภท แหล่งการเรียนรู้สำหรับเด็ก

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- เพื่อศึกษาการออกแบบพื้นที่สำหรับเด็ก
- เพื่อศึกษาพฤติกรรมของเด็ก

กิจกรรมในโครงการ

- Open Square
- Learning Auditorium
- Library
- Playground
- Research room
- Digital TK Music Library
- Mini Theater
- Space for rent

ข้อดี

จัดแบ่งโซนตามความสนใจของผู้ใช้งาน

การใช้แสงสว่างที่น่าสนใจและเพียงพอต่อการใช้งาน

การตกแต่งที่สนุกสนานสร้างความน่าสนใจให้กับเด็ก

ข้อเสีย

การใช้วัสดุที่มีความลื่นทำให้อันตรายกับเด็ก
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 2.15 ภายในโครงการ TK PARK



ภาพที่ 2.16 ZONING ภายในโครงการ TK PARK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.7 สรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ

หัวข้อ/กรณีศึกษา						
พื้นที่(ตรม.)	170	-	2,000	140	-	3700
ประเภทโครงการ	โรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับเด็ก	โรงเรียนสอนทำอาหารสำหรับเด็ก	โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร	ร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์เบเกอรี่	แหล่งการเรียนรู้เพื่อการศึกษ	แหล่งการเรียนรู้สำหรับเด็ก
จำนวนชั้น	1	1	3	1	1	1
รูปแบบสถาปัตยกรรม	สถาปัตยกรรมสมัยใหม่	สถาปัตยกรรมสมัยใหม่	สถาปัตยกรรมแบบคลาสสิก	สถาปัตยกรรมแบบชนบท	สถาปัตยกรรมแบบสมัยใหม่	สถาปัตยกรรมแบบสมัยใหม่
ลักษณะการวางผัง	กระจายพื้นที่จากศูนย์กลาง	ใช้พื้นที่ตรงกลางร่วมกัน	แบ่งเป็นสัดส่วน	เดินได้รอบบริเวณ	ทาวเดินเชื่อมต่อกันทั้งพื้นที่	แบ่งเป็นโซนต่างๆ
แนวคิดการออกแบบ	สนุกสนาน	เสริมสร้างจินตนาการ	ความเป็นสากล	อบอุ่น เข้าถึงง่าย	จำลองสถานที่จริง	อุทยานการเรียนรู้
วัสดุ	ผนังก่ออิฐ/กระจก	ผนังก่ออิฐ/กระจก	ผนังก่ออิฐ/กระจก/อะลูมิเนียม	ผนังก่ออิฐ/ไม้/โมเสก	ผนังก่ออิฐ/กระเบื้องยาง	กระจก/ไม้
สี	สีเหลือง	สีส้มสดใส	สีขาว เหลือง สีวัสดุ	สีฟ้า สีขาว	สีส้มสดใส	สีส้มสดใส
ข้อดี	มีการออกแบบที่น่ารักสวยงามใช้กราฟิกดึงดูดผู้เรียน	ใช้สีส้มสดใสในการตกแต่งทำให้เกิดสนุกสนานในการเรียน	มีการออกแบบพื้นที่เป็นสัดส่วนและครบวงจร	การจัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่ มีระเบียบ สามารถหาได้ง่าย	การออกแบบสถานที่จำลองที่ให้บรรยากาศเหมือนจริง	มีการแบ่งโซนให้เลือกใช้งานได้ตามความต้องการ
ข้อเสีย	พื้นที่ในโครงการรองรับนักเรียนได้น้อย	ภายในโรงเรียนไม่มีแสงธรรมชาติส่องผ่าน	หลักสูตรการเรียนไม่เหมาะกับบุคคลทั่วไป	ทางเดินมีขนาดเล็กเพราะมีพื้นที่จำกัด	จำนวนผู้ใช้งานมีจำนวนมากอาจจะดูแลไม่ทั่วถึง	พื้นที่ในโครงการมีความสิ้นอาจเป็นตรายกับเด็ก
การประยุกต์ใช้	แนวคิดในการออกแบบโดยใช้กราฟิกในส่วนต่างๆของโครงการ	แนวคิดในการเรียนการสอนเน้นเสริมสร้างจินตนาการ	การกำหนดพื้นที่ในโครงการและขนาดของพื้นที่	การแบ่งหมวดหมู่สินค้า	การสร้างบรรยากาศในโครงการให้มีความสนุกสนาน	การออกแบบพื้นที่พักผ่อนสำหรับเด็กให้กับโครงการ

ตารางที่ 2.5 สรุปกรณีศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ

2.3.1 ที่มาของโครงการ

เด็กในช่วงปฐมวัยเป็นช่วงอายุที่มีอัตราของการพัฒนาการสูง ถ้าเด็กได้รับการเลี้ยงดูที่ดีและถูกต้องตามหลักจิตวิทยา และหลักวิชาการที่เกี่ยวข้อง เด็กก็จะพัฒนาได้เต็มตามศักยภาพ มีคำพูดคำหนึ่งที่มีผู้กล่าวเอาไว้คือ “เด็กเปรียบเสมือนผ้าขาว จะแต่งแต้มสีอะไรลงไปก็ง่ายทั้งนั้น” คำเปรียบเทียบบดักกล่าวชี้ให้เห็นว่า ผู้ใหญ่หรือสิ่งแวดล้อมมีผลต่อจินตนาการและศักยภาพของเด็ก ดังนั้นการที่ได้มีโอกาสที่จะเรียนรู้ได้ทำกิจกรรมที่ช่วยเสริมสร้างพัฒนาการตั้งแต่ยังอายุน้อยๆ นั้นล้วนเป็นสิ่งที่ดี ที่จะทำให้เขาได้เติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพในอนาคต

ซึ่งในปัจจุบันมีการจัดอันดับกลุ่มคนในยุคต่างๆ ซึ่งมีกลุ่มคนกลุ่มใหม่เกิดขึ้นเรียกว่า Generation alpha คือกลุ่มที่เกิดในปี 2010 ขึ้นไป ซึ่งเป็นกลุ่มวัยเด็กในตอนนี ซึ่งเด็กกลุ่มนี้เกิดมาพร้อมเทคโนโลยี เกิดมาก็จับอุปกรณ์ดิจิทัลเลย เด็กยุคนี้ก็มีปัญหาเรื่องปฏิสัมพันธ์กับคนในครอบครัว และการเข้าสังคม (อ้างอิงจาก <http://www.healthygamer.net/information/article/85385>)

จึงเกิดเป็นโครงการโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กขึ้นมา “kids-Chen School ” ซึ่งโครงการนี้เป็นสถาบันเสริมสร้างพัฒนาการของเด็กผ่านการทำขนม เพราะเราเชื่อว่าการเรียนทำขนมเป็นศาสตร์อย่างหนึ่งทีนอกจากจะทำให้เด็กได้เรียนรู้กับเมนูขนมใหม่ๆ ได้สนุกสนานกับการทำขนม ยังช่วยให้เด็กได้พัฒนาในด้านต่างๆ ดังนี้

- Personal การที่เด็กได้ลงมือทำจะช่วยเสริมสร้างพัฒนาการและประสาทสัมผัสทั้ง5ของเด็ก
- Cooking เรียนรู้การทำอาหาร
- Social ฝึกให้เด็กได้รู้จักเข้าสังคม รู้จักแบ่งปัน
- Family เพิ่มความสัมพันธ์ในครอบครัว
- Creative ฝึกความคิดสร้างสรรค์และจินตนาการให้กับเด็ก
- Health ในการทำขนมเด็กจะได้เรียนรู้วัตถุดิบและได้ชิมสิ่งแปลกใหม่
- Math and Sience .ใช้ความรู้ในการคำนวณวัตถุดิบ
- Intrapersonal ได้เรียนรู้ที่จะอยู่กับผู้อื่น (อ้างอิงจาก แนวคิดโรงเรียนสอนเบเกอรี่ a little something)

ทั้งหมดนี้เป็นแนวคิดในการเรียนการสอนที่ผู้เรียนจะได้รับจากการเรียน นอกจากเด็กแล้วยังมีหลักสูตรสำหรับครอบครัวที่สามารถมาเรียนรู้และสนุกไปกับการทำขนม ไปพร้อมๆ กันเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีอีกด้วยและได้อยู่ในสถานที่เรียนที่สร้างมาเพื่อรองรับพฤติกรรมของเด็กและช่วยส่งเสริมการเรียนรู้ นอกจากนี้ที่นี่จะเป็นโรงเรียนสอนทำขนมแล้วยังเป็นสถานที่พักผ่อนที่แสน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น่ารักสำหรับครอบครัวและบุคคลทั่วไปที่ชอบในการทำขนม หรือแม้แต่คนที่กำลังมองหาแหล่งจำหน่ายอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมคุณภาพดีที่มีให้เลือกอย่างหลากหลาย

ซึ่งโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กที่พบในปัจจุบันจะเป็นโรงเรียนขนาดเล็กซึ่งไม่สามารถรองรับผู้ใช้ในจำนวนมากได้ และโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กส่วนใหญ่จะมีรูปแบบที่คล้ายๆกัน ไม่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และบรรยากาศในห้องเรียนไม่ค่อยส่งเสริมการเรียนรู้มากนัก

จากที่กล่าวมานี้จึงเป็นเหตุผลให้เกิดเป็นโครงการเสนอแนะโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กที่ครบวงจรที่รวมทั้งโรงเรียนและร้านค้าต่างๆที่เกี่ยวกับขนมทั้งไทยและต่างประเทศไว้ในที่เดียวกัน

จุดประสงค์ของโครงการ

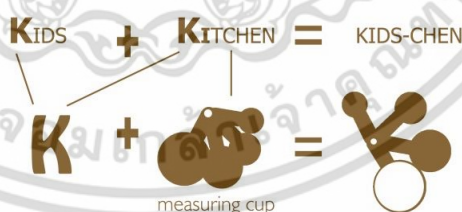
- 1) เพื่อออกแบบสถาบันสอนทำขนมสำหรับเด็กที่ครบวงจร
- 2) เพื่อออกแบบพื้นที่พักผ่อนในโครงการสำหรับผู้ปกครอง และบุคคลทั่วไปก็สามารถเข้ามาใช้บริการได้
- 3) เพื่อออกแบบสถานที่เรียนที่ช่วยส่งเสริมการพัฒนาการของเด็ก

2.3.2 เอกลักษณ์ของโครงการ

ตราสัญลักษณ์(LOGO)

ตราสัญลักษณ์ของโครงการโรงเรียนสอนทำขนมสำหรับเด็กและครอบครัว KIDS-CHEN

มาจากแนวคิดการรวมคำระหว่าง คำว่า kids ที่แปลว่า เด็ก และคำว่าkitchen ที่แปลว่าห้องครัว



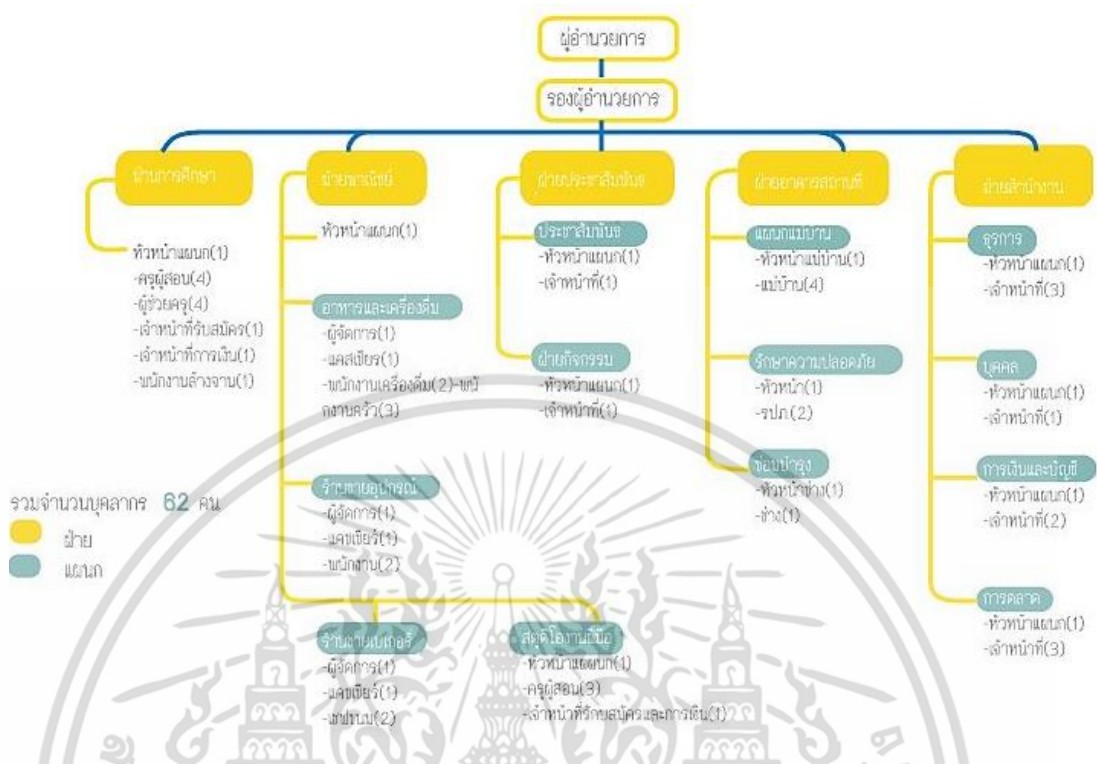
ภาพที่ 2.17 แนวคิดในการออกแบบตราสัญลักษณ์ประจำโครงการ



ภาพที่ 2.18 ตราสัญลักษณ์ประจำโครงการ

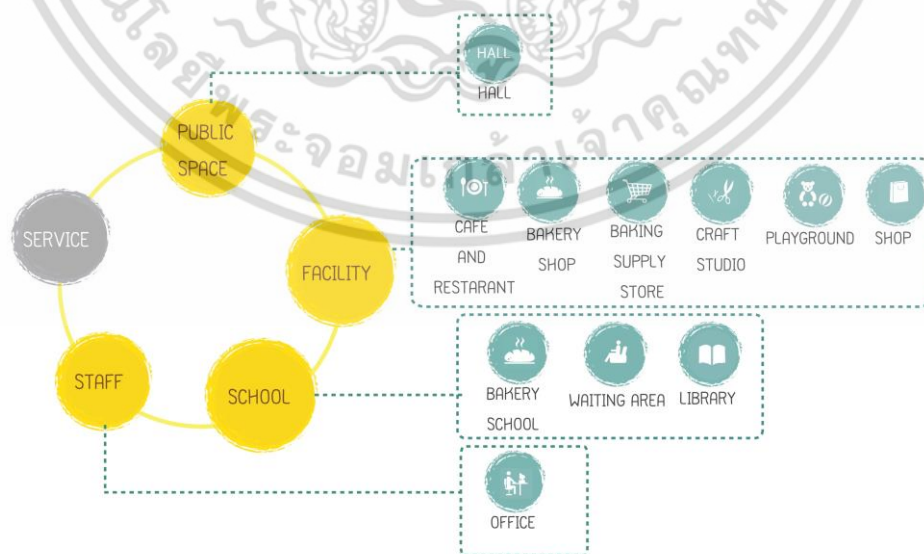
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.3 สายการบริหารและอัตรากำลัง



ภาพที่ 2.19 แสดงสายการบริหารและอัตรากำลังของโรงเรียน

2.3.4 องค์ประกอบของโครงการ



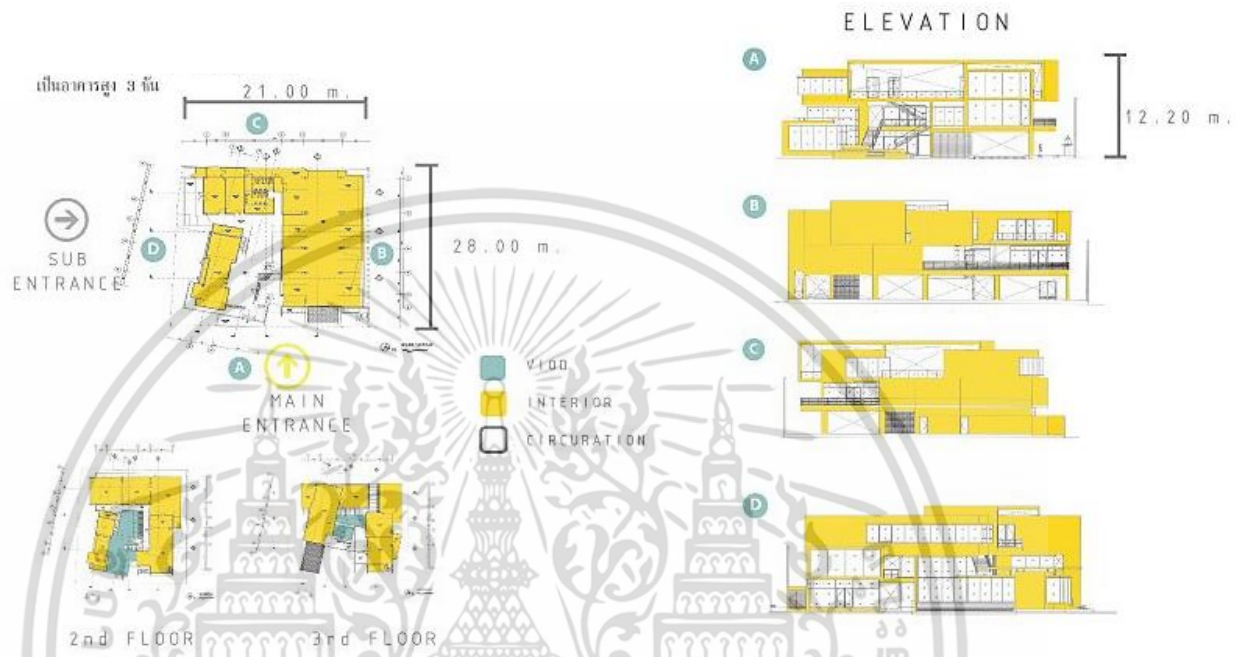
ภาพที่ 2.20 องค์ประกอบของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคารและวัสดุในการตกแต่งภายใน

2.4.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรม

อาคารสูง 3 ชั้น



ภาพที่ 2.21 ผังอาคารและรูปด้าน

2.4.2 ระบบโครงสร้างอาคาร

วิศวกรรมโครงสร้าง : ระบบโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก เสาคาน

วัสดุหลักและวัสดุพิเศษ : แผ่นคอนกรีตสำเร็จรูป กระฉก ไม้

2.4.3 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร

ระบบแสงภายในอาคาร

เป็นการจัดความเข้มของแสงให้เหมาะสมกับบริเวณต่างๆ ภายในอาคาร ตามลักษณะและการใช้งานแต่ละประเภท ซึ่งจะต้องพิจารณาถึง ตำแหน่ง จำนวน ระยะทาง และความเข้มของแสงในอุปกรณ์แสงสว่างแต่ละประเภทที่มาติดตามความเหมาะสม การใช้แสงสว่างในโครงการแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ก. แสงธรรมชาติ ก่อให้เกิดบรรยากาศตามธรรมชาติและมีชีวิตชีวา สามารถนำมาใช้ในอาคาร โดยการเจาะช่องเปิดส่วนต่างๆ เช่น ประตู หน้าต่าง
- ข. แสงประดิษฐ์ สามารถเลือกใช้และควบคุมได้ง่าย ใช้กับช่วงเวลาที่ไม่ได้รับแสงสว่างตามธรรมชาติและบริเวณที่ไม่ได้รับแสงจากช่องเปิด แบ่งตามลักษณะการให้แสงได้เป็น 2 ลักษณะคือ การให้แสงแบบ Indirect Light และแบบ direct Light

ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศของโครงการเป็นระบบปรับอากาศแบบรวมศูนย์ (central Air-Conditioning System) โดยเครื่องทำน้ำเย็น (chiller) เป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำ โดยน้ำเย็นที่ได้จะถูกจ่ายไปตามท่อน้ำเย็น (chiller Water Supply) ไปยังระบบส่งจ่ายความเย็น (Air Handling Unit : AHU)

ระบบสุขาภิบาล

ระบบท่อสุขาภิบาลภายในอาคารมีอยู่ 7 ระบบ ได้แก่

- 1) ระบบน้ำดี (หรือน้ำประปา) Cold water pipe system เป็นระบบท่อที่ใช้งานในการลำเลียงน้ำสะอาดไปใช้งานตามจุดต่างๆ ที่ต้องการใช้ภายในอาคาร
- 2) ระบบระบายน้ำโสโครก Soil pipe system เป็นระบบท่อนำน้ำเสียที่ถูกใช้งานจากโถส้วม หรือโถปัสสาวะออกจากพื้นที่และนำเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียก่อนระบายออกนอกอาคาร
- 3) ระบบระบายน้ำทิ้ง Waste pipe system เป็นระบบท่อนำน้ำเสียที่ถูกใช้งานจากกิจกรรมอื่นๆ ออกจากพื้นที่ และนำเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียก่อนระบายออกนอกอาคาร
- 4) ระบบบำบัดน้ำเสีย Water treatment system เป็นระบบที่ใช้บำบัดน้ำจากการใช้งานภายในอาคาร ให้มีค่าดัชนีวัดค่าคุณสมบัติต่างๆ ของน้ำ อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดก่อนระบายออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ
- 5) ระบบท่อระบายอากาศ Vent pipe system หรือเรียกสั้นๆ ว่าท่ออากาศ ระบบท่อ vent นี้จะติดตั้งเข้ากับระบบท่อระบายน้ำป้องกันปัญหาสุญญากาศในเส้นท่อระบายน้ำ ทำให้ระบบระบายน้ำในเส้นท่อสามารถระบายน้ำได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) ระบบท่อระบายน้ำฝน Rain drainage pipe system ระบบท่อที่ทำหน้าที่ลำเลียงน้ำฝนที่เกิดขึ้นกรณีฝนตก ออกจากตัวอาคาร

7) ระบบระบายน้ำภายนอกอาคาร Building sewer system เป็นระบบท่อระบายน้ำบริเวณโดยรอบของอาคาร ทำหน้าที่ลำเลียงน้ำออกจากบริเวณอาคารเข้าสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ

ระบบดับเพลิง

ระบบดับเพลิงภายในอาคารแบ่งเป็น 2 ประเภท

1 การป้องกันอัคคีภัยวิธี Passive

- เริ่มจากการจัดวางผังอาคารให้ปลอดภัยต่ออัคคีภัย คือการวางผังอาคาร ให้สามารถป้องกันอัคคีภัยจากการเกิดเหตุสุดวิสัยได้ มีวิธีการได้แก่ เว้นระยะห่างจากเขตที่ดิน เพื่อป้องกันการลามของไฟตามกฎหมาย การเตรียมพื้นที่รอบอาคาร สำหรับเข้าไปดับเพลิง ได้เป็นต้น

- การออกแบบให้ตัวอาคารมีความสามารถในการทนไฟ หรืออย่างน้อยให้มีเวลาพอสำหรับหนีไฟได้ และที่ทำให้การเข้าดับเพลิงทำได้ง่าย

2. การป้องกันอัคคีภัยวิธี Active

-คือการป้องกันโดยใช้ระบบเตือนภัย,การควบคุมควันไฟ,ระบายควันไฟและระบบดับเพลิงที่ดี

บทที่ 3

กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ

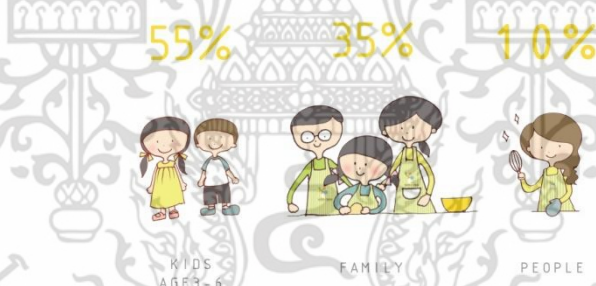
3.1 ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย

ผู้ให้บริการ คือ กลุ่มบุคคลที่มีพฤติกรรมเกี่ยวเนื่องกับโครงการก่อให้เกิดความต้องการพื้นที่ภายในโครงการเพื่อที่จะตอบสนองพฤติกรรมนั้นๆ โดยสามารถแบ่งได้เป็น

1. ผู้ให้บริการ

2. ผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการ หมายถึง เจ้าหน้าที่ซึ่งทำงานภายใต้องค์กรที่รับผิดชอบและบริหารงานในโครงการเพื่อบริหารงานให้บรรลุตามเป้าหมายและเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้เข้าชมหรือผู้รับบริการ



ภาพที่ 3.1 กลุ่มเป้าหมายโครงการ

3.1.1 ผู้ให้บริการกลุ่มเด็กปฐมวัย

ประกอบด้วยเด็กอายุ 3-6 ปี ทั้งชายและหญิง ที่สนใจเรียนทำขนม เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

3.1.2 ผู้ให้บริการกลุ่มครอบครัว

ประกอบด้วย กลุ่มลูกค้าที่มาเป็นครอบครัวเพื่อใช้บริการส่วนต่างๆของโครงการหรือลงเรียนทำขนมเป็นครอบครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 ผู้ใช้บริการกลุ่มบุคคลทั่วไป

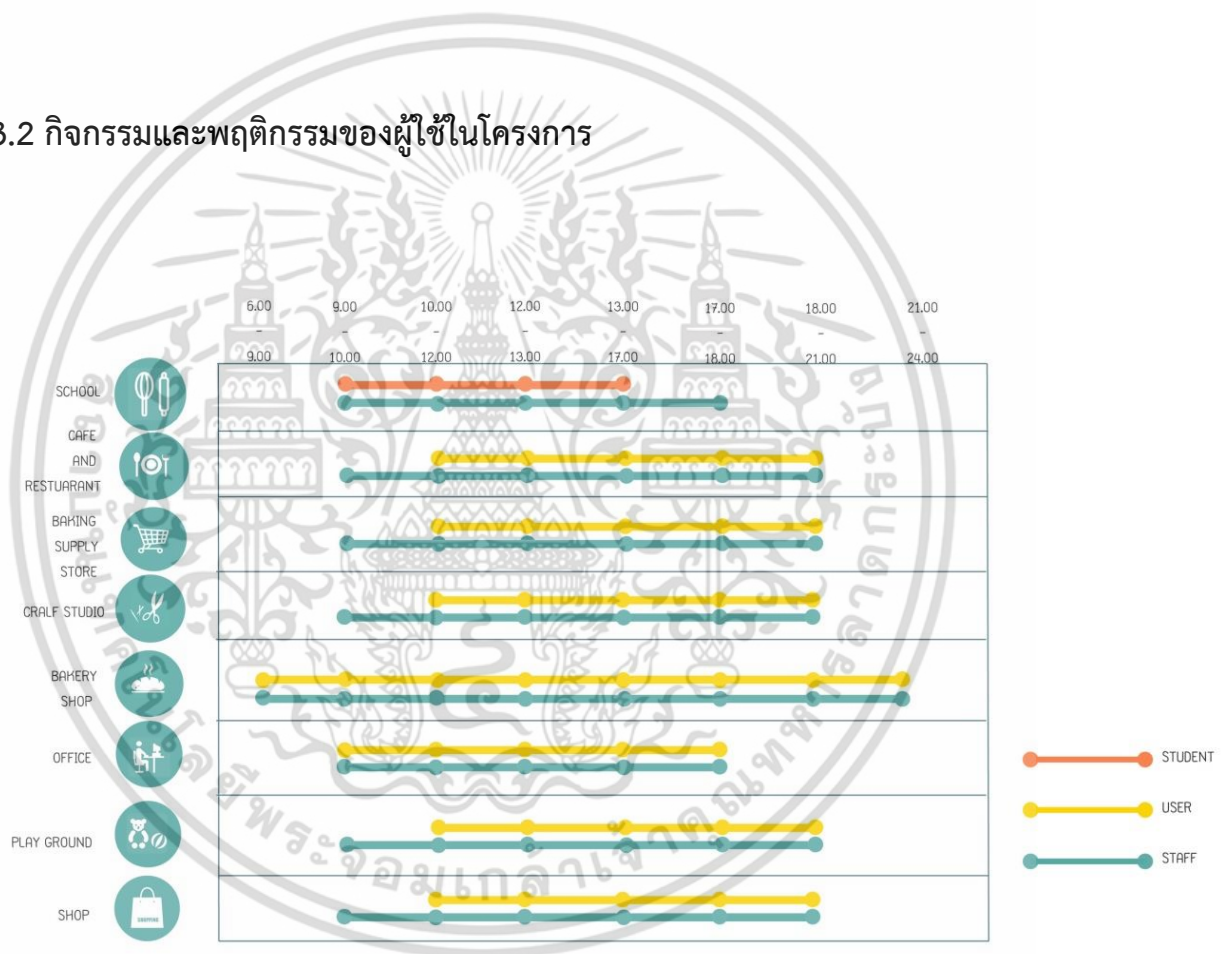
ประกอบด้วยบุคคลทั่วไป ที่สนใจในการทำขนมหรือต้องการใช้บริการในส่วนต่างๆของโครงการ

3.1.4 ผู้ให้บริการ

ประกอบด้วยผู้ให้บริการ และอำนวยความสะดวกในกิจกรรมต่างของโครงการ เช่น ส่วนโรงเรียน

ส่วนร้านอาหาร และร้านค้า เป็นต้น

3.2 กิจกรรมและพฤติกรรมของผู้ใช้ในโครงการ



ภาพที่ 3.1 ตารางแสดงเวลาในการเปิด-ปิด ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 พื้นที่ส่วนโรงเรียน(BAKING SCHOOL)

ให้บริการ กับนักเรียนที่สมัครเรียนหลักสูตรสอนทำขนม มีหลักสูตรสำหรับเด็ก สำหรับมาเป็นครอบครัว และสำหรับผู้ใหญ่ที่สนใจ โดยเปิดบริการทุกวัน เวลา 10.00 น.- 18.00 น.

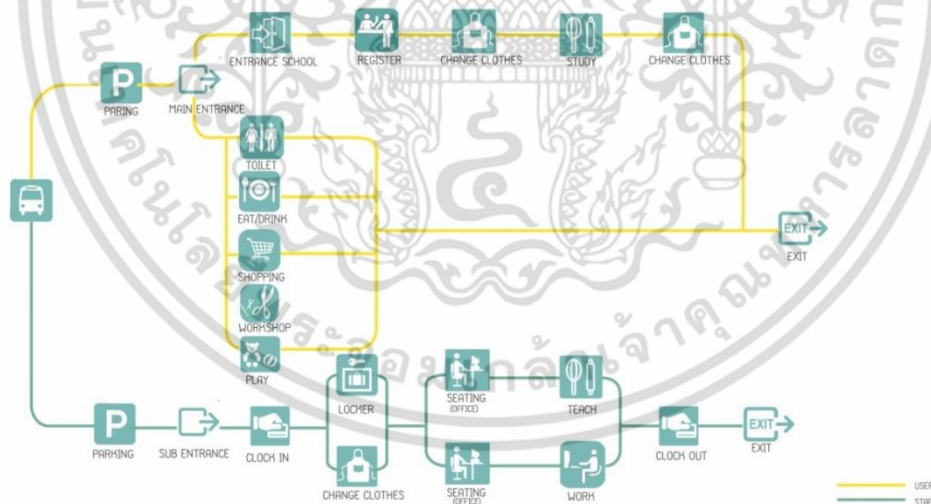
3.2.2 พื้นที่กิจกรรมภายในโครงการ(FACILITY)

ให้บริการ กับบุคคลทั่วไป เน้นกลุ่มเป้าหมายหลักคือมาเป็นครอบครัว ร้านค้าต่างๆในโครงการเปิดบริการทุกวัน เวลา 10.00 น.- 21.00 น. ยกเว้นส่วนของร้านขายเบเกอรี่เปิดบริการเวลา 6.00 น.- 24.00 น.

3.2.3 พื้นที่สำนักงาน(OFFICE)

ให้บริการสำหรับผู้ที่มาติดต่องานภายในโครงการ โดยเปิดทำการทุกวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 9.00 น.-18-00 น.

3.3 พฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการ

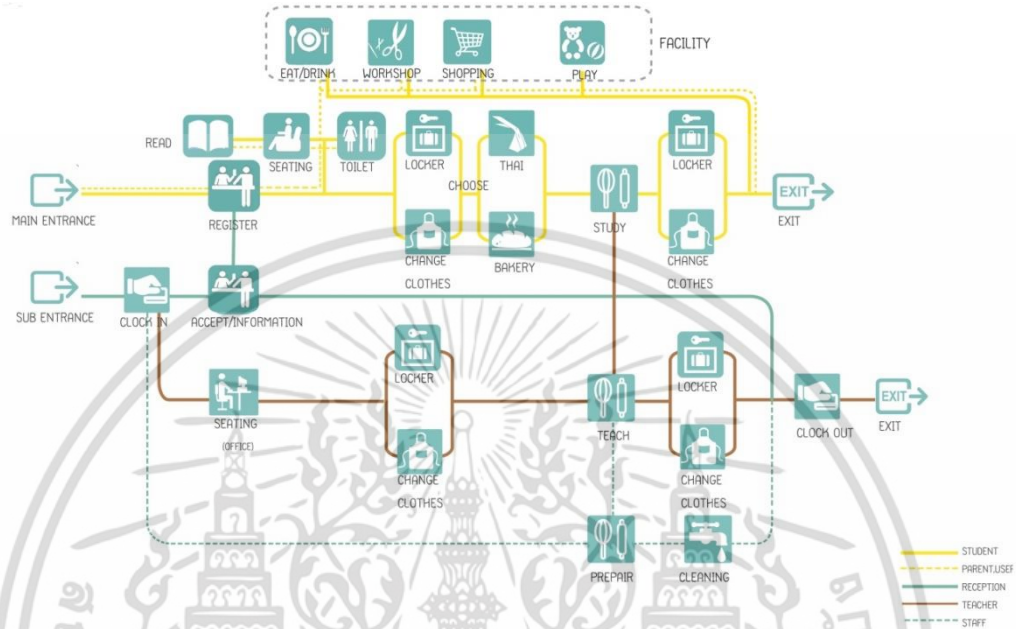


ภาพที่ 3.2 แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการโดยรวมของโครงการ

พฤติกรรมของผู้รับบริการ ผู้ใช้บริการสามารถเดินทางด้วยรถประจำทางหรือรถยนต์ เมื่อมาถึงโครงการสำหรับนักเรียนสามารถติดต่อลงทะเบียนและเข้าเริ่มเข้าเรียนได้ตามเวลาที่กำหนด หรือจะมาใช้บริการในส่วนของกิจกรรมอื่นๆของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมของผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อเดินทางมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของโครงการและก็เข้าไปทำงานในส่วนต่างๆตามหน้าที่และเมื่อหมดเวลาทำงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

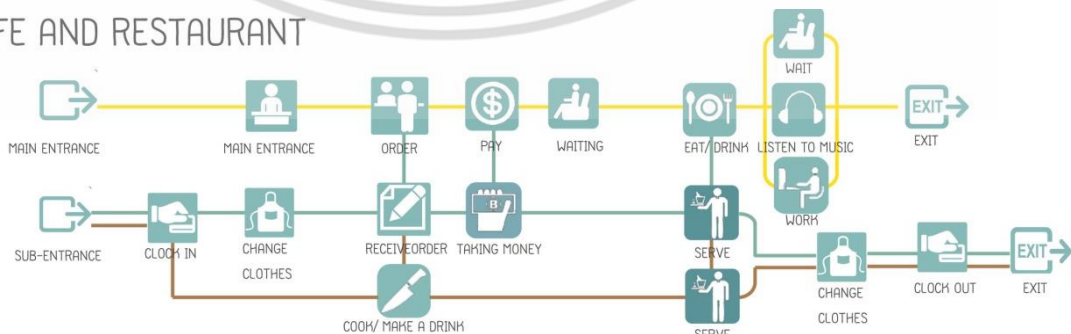


ภาพที่ 3.3 แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการภายในโรงเรียนสอนทำขนม

พฤติกรรมผู้รับบริการ เมื่อนักเรียนมาถึงแล้วต้องมาลงทะเบียน แล้วสามารถนั่งพักเพื่อรอเวลาเรียน เมื่อถึงเวลาเรียนต้องเปลี่ยนชุดและเข้าเรียนตามหลักสูตรที่เลือกเรียนไว้ ในส่วนของผู้ปกครองสามารถนั่งคอยในโรงเรียนหรือเข้าใช้บริการในส่วนกิจกรรมต่างของโครงการได้

พฤติกรรมผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของโรงเรียนและเข้าทำหน้าที่ในส่วนต่างๆ เมื่อถึงเวลาเลิกงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

CAFE AND RESTAURANT



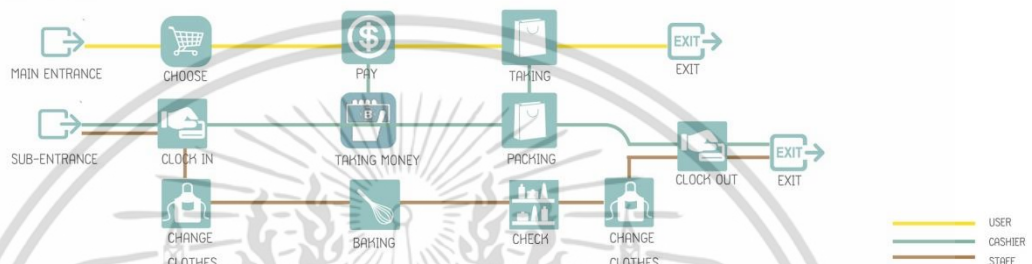
ภาพที่ 3.4 แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการภายในร้านอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมของผู้รับบริการ ในร้านเป็นแบบบริการตัวเองเมื่อเข้ามาในร้าน สั่งอาหาร-จ่ายเงินแล้ว จึงรอรับอาหารเพื่อไปนั่งทานที่โต๊ะ

พฤติกรรมของผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของร้านและเข้าทำหน้าที่ในส่วนต่างๆ เมื่อถึงเวลาเลิกงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

BAKERY SHOP

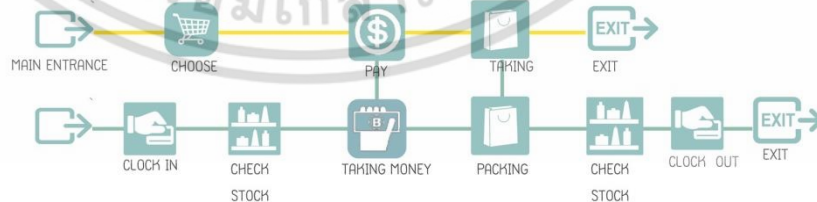


ภาพที่ 3.5 แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการภายในร้านขายเบเกอรี่

พฤติกรรมของผู้รับบริการ เมื่อมาถึงร้านลูกค้าสามารถเลือกสินค้าและนำไปจ่ายเงิน

พฤติกรรมของผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของร้านและเข้าทำหน้าที่ในส่วนต่างๆคือ แผนกครัว และแผนกแคชเชียร์ เมื่อถึงเวลาเลิกงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

BAKING SUPPLY STORE



ภาพที่ 3.6 แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการภายในร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่

พฤติกรรมของผู้รับบริการ เมื่อมาถึงร้านลูกค้าสามารถเลือกสินค้าและนำไปจ่ายเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมของผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของร้านและทำงานในส่วนต่างๆ คือตรวจเช็คสินค้า จักเรียงสินค้า และแคชเชียร์ เมื่อถึงเวลาเลิกงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

STUDIO



ภาพที่ 3.7 แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและผู้ให้บริการภายในสตูดิโอสอนงานฝีมือ

พฤติกรรมของผู้รับบริการ เมื่อนักเรียนมาถึงต้องลงทะเบียนเรียน แล้วจึงนั่งรอให้พนักงานเตรียมอุปกรณ์แล้วจึงเริ่มเรียนตามเวลาที่โรงเรียนกำหนด

พฤติกรรมของผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน และเข้าทำหน้าที่ในส่วนต่างๆ ครูผู้ช่วยมีหน้าที่เตรียมอุปกรณ์การเรียน และเมื่อถึงเวลาเลิกงานเมื่อถึงเวลาเลิกงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

3.4 พื้นที่ที่ต้องการ

พื้นที่ส่วนโถงต้อนรับ

MAIN HALL				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
RECEPTION	2.25	1	2.25	case
WAITING AREA	1.20	20	24.00	H.D .
BACK OFFICE	50.00	1	50.00	case
W.C.	54.72	1	54.72	A.D.
HALL	0.85	100	85.00	A.D.
TOTAL			215.97	
TOTAL (30% CIRCURATION)			280.76	

ภาพที่ 3.8 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ส่วนโรงเรียน

SCHOOL				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
RECEPTION	2.25	1	2.25	case
WAITIN AREA	1.20	40	48.00	H.D .
LIBARY	3.00	4	12.00	A.D.
KITCHEN	40.00	4	160.00	case
STORAGE	20.00	1	20.00	case
W.C.	54.72	1	54.72	A.D.
LOCKER	10.00	1	10.00	A.D.
TEACHER ROOM	30.00	1	30.00	case
TOTAL			336.97	
TOTAL (30% CIRCURATION)			438.06	

ภาพที่ 3.9 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนโรงเรียน

พื้นที่ส่วนร้านอาหารและเครื่องดื่ม

CAFE AND RESTAURANT				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
CASHIER	3.61	1	3.61	case
COFFEE ZONE	7.00	1	7.00	case
SEATING AREA(2)	1.50	10	15.00	A.D.
SEATING AREA(4)	4.00	4	16.00	A.D.
BACK OFFICE	50.00	1	50.00	case
KITCHEN	25.00	1	25.00	case
TOTAL			116.81	
TOTAL (30% CIRCURATION)			151.85	

ภาพที่ 3.10 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนร้านอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ส่วนร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์

BAKING SUPPLY STORE				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
CASHIER	3.61	1	3.61	case
STORAGE	50.00	1	50.00	CASE.
SHOP SHELF	1.30	10	13.00	A.D.
DISPLAY	6.00	1	6.00	CASE.
TOTAL			72.61	
TOTAL(30% CIRCURATION)			94.39	

ภาพที่ 3.11 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์

พื้นที่ส่วนร้านขายเบเกอรี่

BAKERY SHOP				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
CASHIER	3.61	1	3.61	case
KITCHEN	25.00	1	25.00	case
SHOP SHELF	1.30	7	9.10	A.D.
TOTAL			37.71	
TOTAL(30% CIRCURATION)			49.02	

ภาพที่ 3.12 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนร้านขายเบเกอรี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ส่วนสตูดิโอสอนงานฝีมือ

CRALF STUDIO				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
RECEPTION	2.25	1	2.25	case
WAITING AREA	1.20	6	7.20	H.D .
SEATING AREA(4)	4.00	4	16.00	A.D.
TEACHER ROOM	30.00	1	30.00	case
TOTAL			55.45	
TOTAL(30% CIRCURATION)			72.09	

ภาพที่ 3.13 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนสตูดิโอสอนงานฝีมือ

พื้นที่ส่วนสนามเด็กเล่น

PLAY GROUND				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
RECEPTION	2.25	1	2.25	case
LOCKER	10.00	25	10.00	A.D.
PLAY AREA(indoor)	200.00	1	200.00	case
PLAY AREA(outdoor)	300.00	1	150.00	case
TOTAL			362.25	
TOTAL(30% CIRCURATION)			470.93	

ภาพที่ 3.14 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนสนามเด็กเล่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ส่วนร้านค้าให้เช่าในโครงการ

SHOP				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
SHOP AREA	50.00	8	300.00	case
TOTAL			300.00	

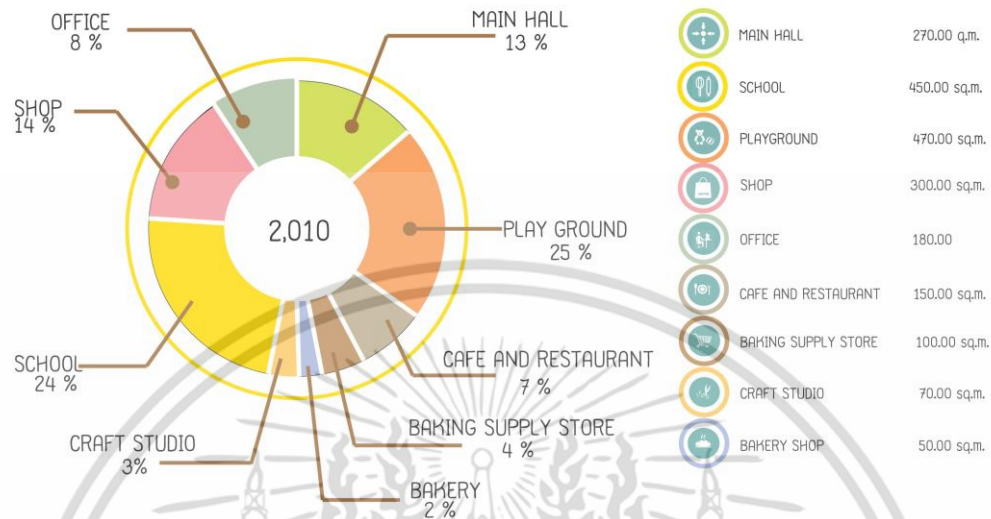
ภาพที่ 3.15 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนร้านค้าให้เช่า

พื้นที่ส่วนสำนักงาน

OFFICE				
AREA	AREA/UNIT (sq.m.)	UNIT	AREA (sq.m.)	REF.
INFORMATION	2.25	1	2.25	A.D.
WAITIN AREA	1.20	4	4.80	A.D.
WORKING AREA	6.00	20	120.00	A.D.
MEETING ROOM	5.58	1	5.58	A.D.
PANTRY	1.32	1	1.32	A.D.
RELAX AREA	5.58	1	5.58	A.D.
TOTAL			139.53	
TOTAL (30% CIRCURATION)			181.39	

ภาพที่ 3.16 พื้นที่ที่ต้องการ ส่วนสำนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.17 พื้นที่ที่ต้องการทั้งหมดของโครงการ

พื้นที่ของโครงการทั้งหมดโดยประมาณ รวม 2,010 ตารางเมตร โดยคิดเป็นพื้นที่

main hall	270 ตารางเมตร
School	450 ตารางเมตร
Playground	470 ตารางเมตร
shop	300 ตารางเมตร
Office	180 ตารางเมตร
Café and restaurant	150 ตารางเมตร
Baking supply store	100 ตารางเมตร
Craft studio	70 ตารางเมตร
Bakery shop	50 ตารางเมตร

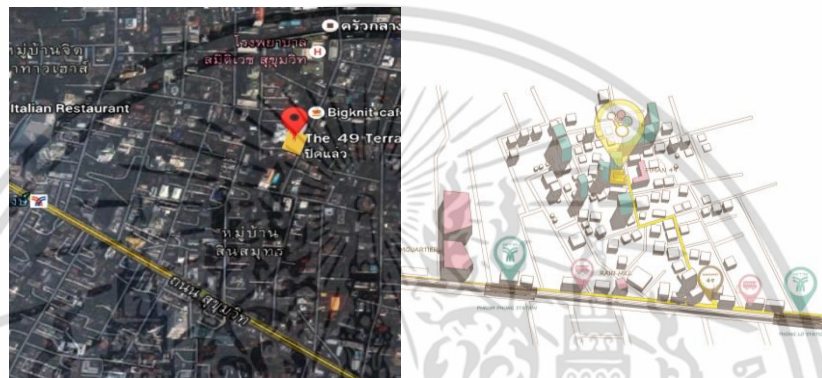
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูลและแนวความคิดในการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล

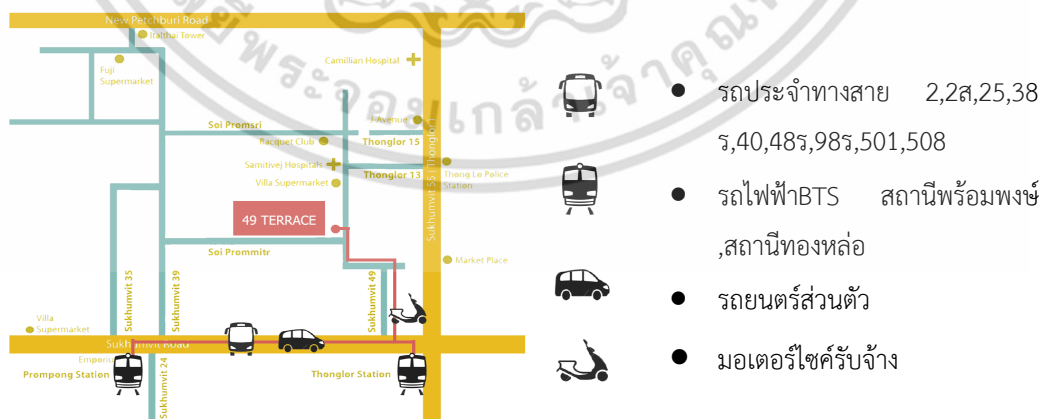
4.1.1 การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร



ภาพที่ 1.4 ภาพถ่ายดาวเทียมและภาพทัศนียภาพบริเวณที่ตั้งโครงการ

ที่ตั้งโครงการ ซอยสุขุมวิท 49 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10250
พื้นที่ ประมาณ 1,050 ตารางเมตร

1. การเข้าถึงโครงการ



สถานที่ตั้งโครงการสามารถเข้าถึงได้สะดวกโดยรถยนต์ส่วนตัวจากถนนสุขุมวิท โดยอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของ บริษัท อีเอส ดีไซน์ จำกัด ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถไฟฟ้าบีทีเอส (BTS) ให้ลงสถานีพร้อมพงษ์หรือสถานีทองหล่อ สามารถเดินทางต่อด้วยรถมอเตอร์ไซด์รับจ้างบริเวณปากซอยสุขุมวิท 49 หรือรถ แท็กซี่

2. สภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ



ภาพที่ 1.5 ภาพถ่ายดาวเทียมแสดงสภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ

ทิศเหนือ	ติดกับ	อาคารเศรษฐีวรรณ แมนชั่น
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนในซอยสุขุมวิท 49
ทิศใต้	ติดกับ	ซอยสุขุมวิท 49/1
ทิศตะวันตก	ติดกับ	อาคารเศรษฐีวรรณ แมนชั่น

3. ลักษณะอาคาร

3.1.1 ข้อพิจารณาในการเลือกอาคาร

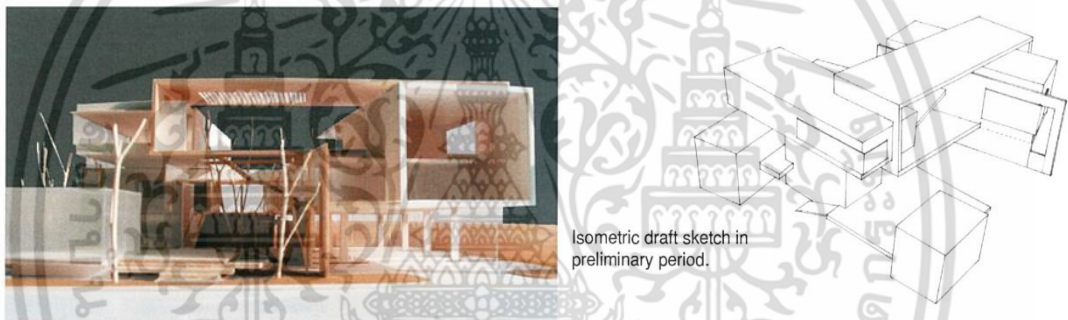
- 1) พื้นที่อาคารและรูปแบบอาคารมีความเหมาะสมกับโครงการ
- 2) มีรูปแบบที่ทันสมัย
- 3) มีความเชื่อมต่อขอตัวอาคารเชื่อมกันหมด
- 4) มีช่องเปิดภายในอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

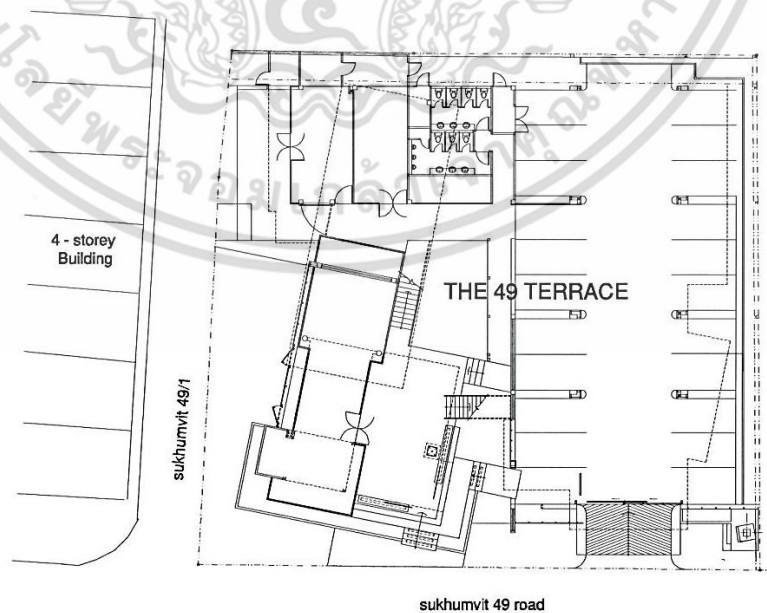
อาคาร THE 49 TERRACE

เป็นอาคารคอมมูนิตี้มอลล์ย่านสุขุมวิท สูง 3 ชั้น พื้นที่ใช้สอยภายในประมาณ 1,885 ตารางเมตร โครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กและคอนกรีตอัดแรง ระบบพื้นเป็นระบบคาน วัสดุที่ใช้ได้แก่ คอนกรีตเปลือยผิว ไม้ และกระจก โทนสีขาว-เทา ซึ่งได้จากสีตามธรรมชาติของวัสดุ

ด้วยตัวอาคารของโครงการเป็นอาคารที่ไม่สูงมาก มีรูปทรงของอาคารที่ทันสมัยน่าสนใจ และดึงดูดสายตาของผู้ที่ผ่านไปมา และพื้นที่ต่างๆภายในอาคารถูกเชื่อมถึงกันหมดทุกบริเวณ ขนาดของพื้นที่มีขนาดเหมาะสมกับขอบเขตของวิทยานิพนธ์ จึงเหมาะสมในการนำมาทำโครงการโรงเรียนทำขนมสำหรับเด็กอย่างมาก

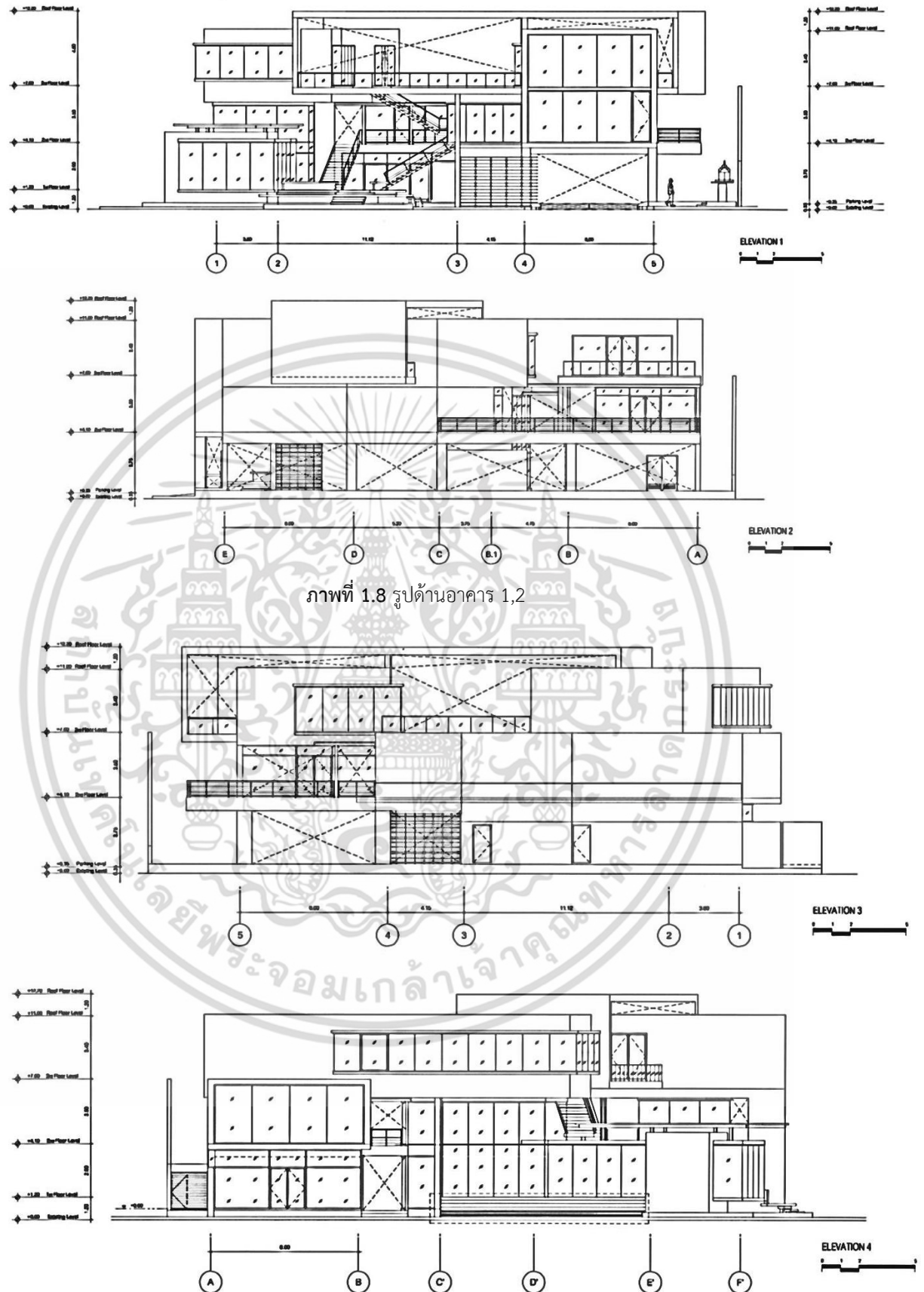


ภาพที่ 1.6 ภาพแบบจำลองอาคาร THE 49 TERRACE



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 1.7 ผังอาคาร



ภาพที่ 1.8 รูปด้านอาคาร 1,2

ภาพที่ 1.9 รูปด้านอาคาร 3,4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.10 ภาพด้านหน้าอาคาร

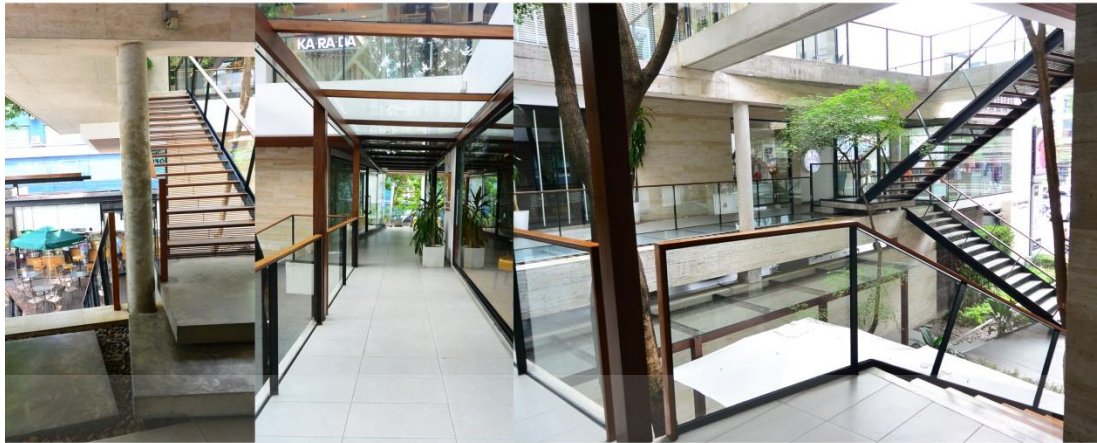


ภาพที่ 1.11 ภาพด้านข้างอาคาร

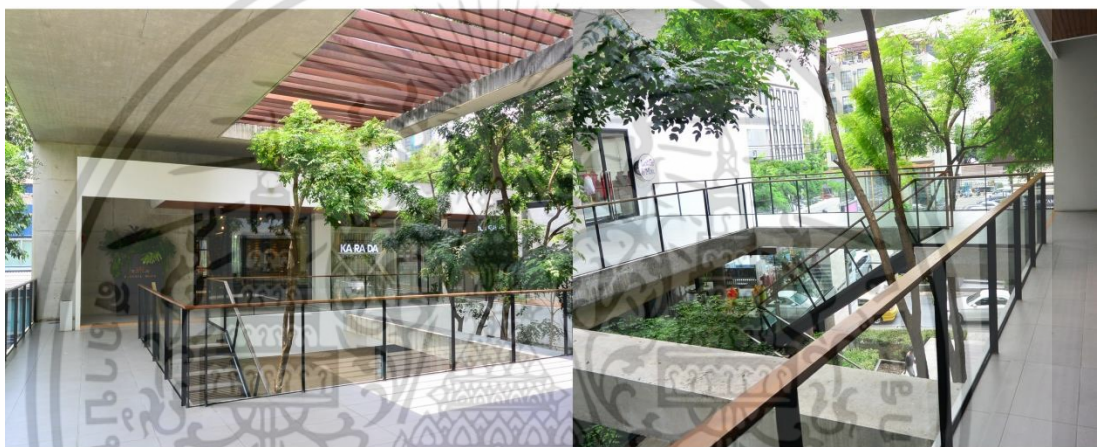


ภาพที่ 1.12 ภาพบรรยากาศชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

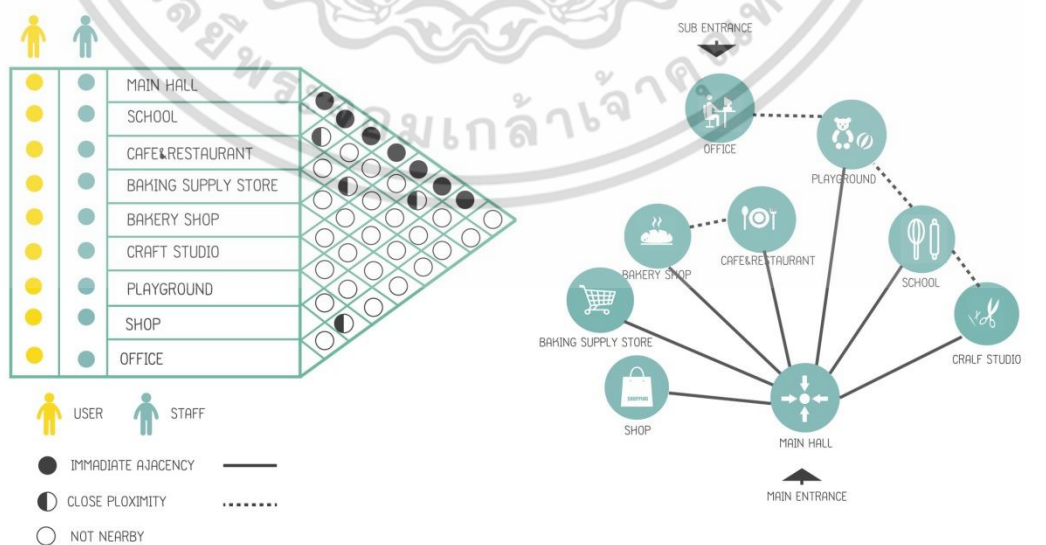


ภาพที่ 1.13 ภาพบรรยากาศชั้น 2



ภาพที่ 1.14 ภาพบรรยากาศชั้น 3

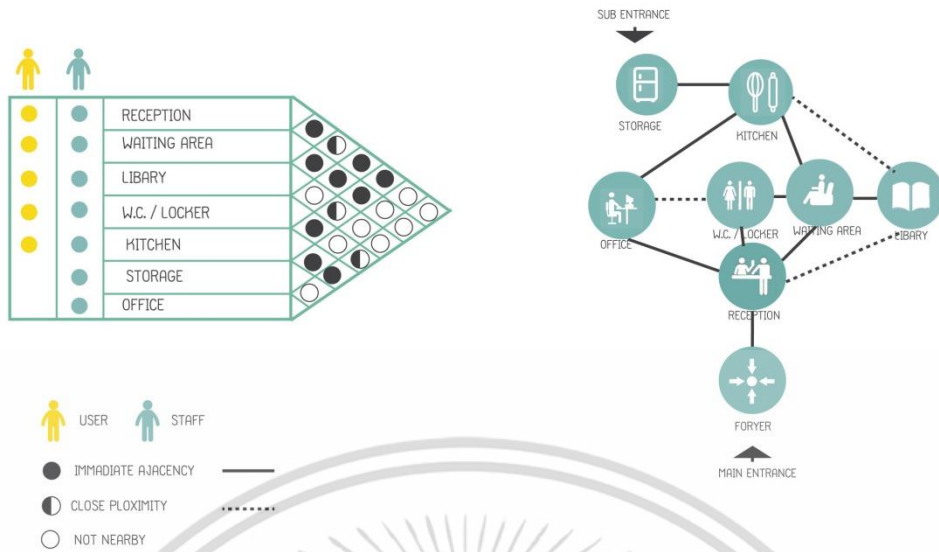
4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์



ภาพที่ 4.1 แสดงค่าความสัมพันธ์ภาพรวมของโครงการ

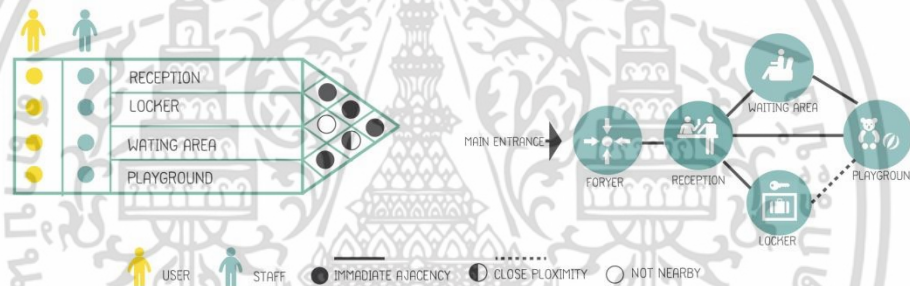
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SCHOOL



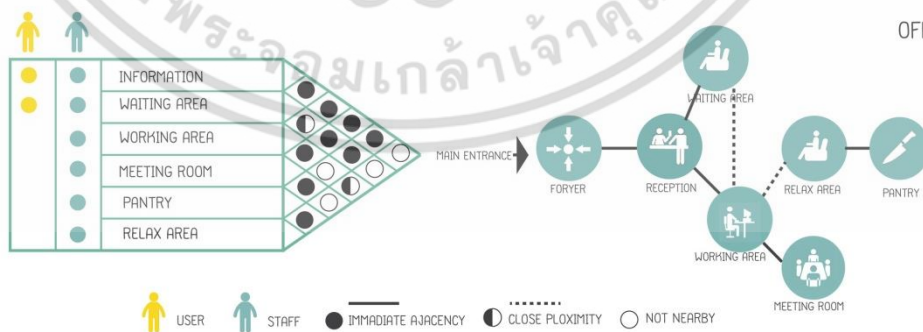
ภาพที่ 4.2 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนโรงเรียนสอนทำขนม

PLAYGROUND



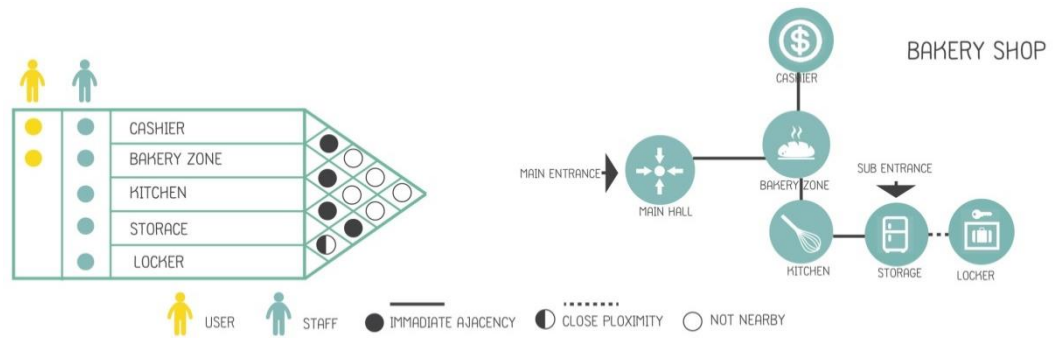
ภาพที่ 4.3 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนสนามเด็กเล่น

OFFICE



ภาพที่ 4.4 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนสำนักงาน

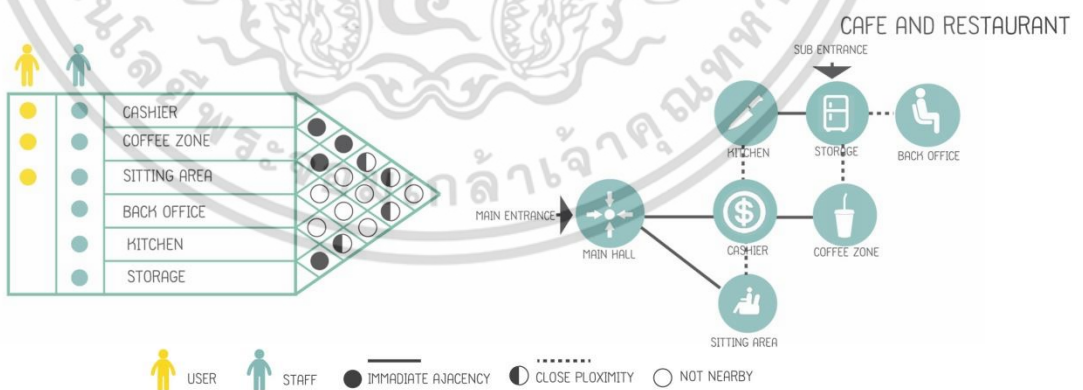
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.5 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนร้านขายเบเกอรี่

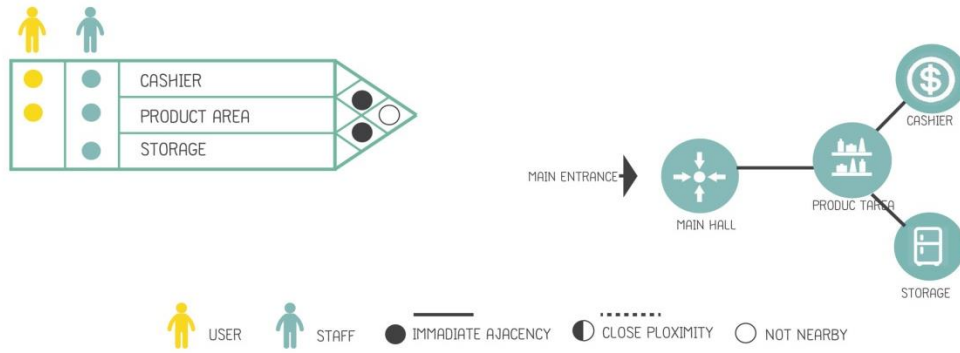


ภาพที่ 4.6 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนสตูดิโอสอนงานฝีมือ



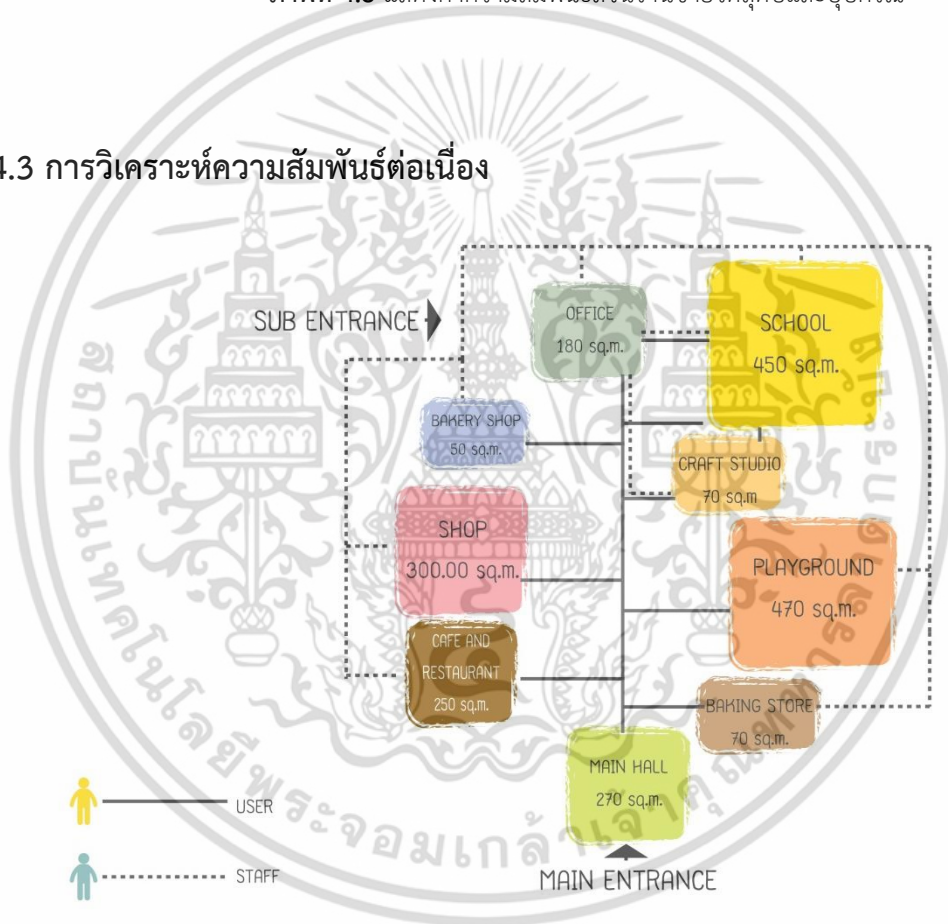
ภาพที่ 4.7 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนร้านอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.8 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนร้านขายวัตถุดิบและอุปกรณ์

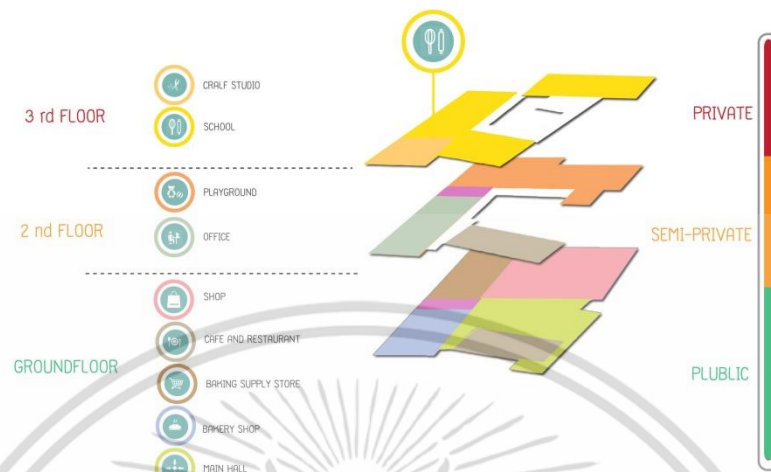
4.3 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ต่อเนื่อง



ภาพที่ 4.9 แสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์การใช้สอย



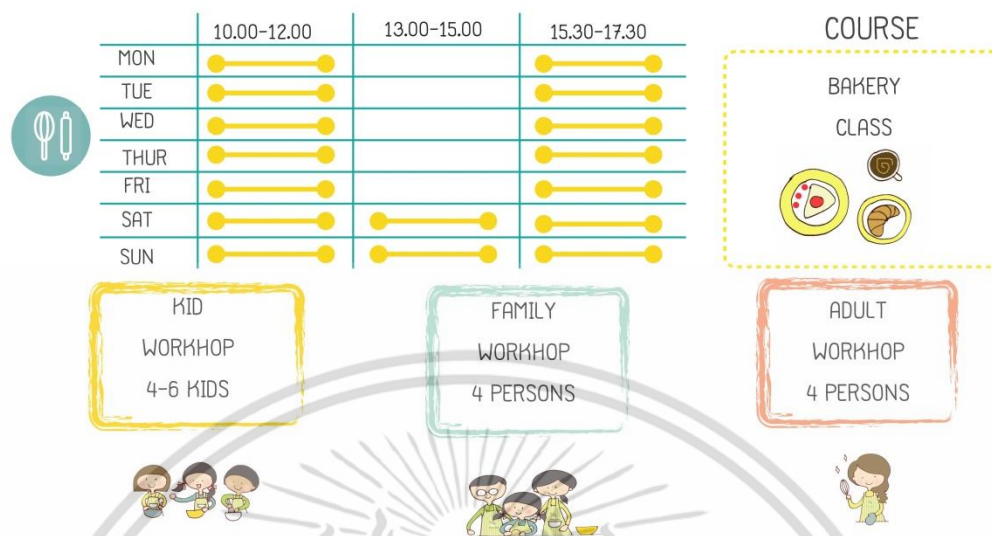
ภาพที่ 4.10 zoning

จากอาคารมีขนาด 3 ชั้น จึงแบ่งพื้นที่ของอาคารเป็น 3 ส่วน คือ

- | | |
|-------------------|---|
| PUBLIC AREA | ประกอบด้วย พื้นที่ส่วนร้านค้า ร้านอาหาร ร้านขายวัตถุดิบอุปกรณ์
ร้านขายเบเกอรี่ และส่วนโถงต้อนรับ |
| SEMI-PRIVATE AREA | ประกอบด้วย พื้นที่ส่วนสำนักงาน และพื้นที่สนามเด็กเล่น |
| PRIVATE AREA | ประกอบด้วย พื้นที่ส่วนโรงเรียนสอนทำขนม และสตูดิโอสอนงานฝีมือ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 การวิเคราะห์โปรแกรมการเรียนรู้



ภาพที่ 4.11 ตารางเรียน

หลักสูตรในการเรียนแบ่งเป็น 3 หลักสูตร

Kids Workshop

เป็นหลักสูตรระยะสั้น สำหรับเด็ก 3-6 ปี ในการเรียนทำขนมทั้งไทยและเบเกอรี่ ในเวลา 2 ชั่วโมง โดยในแต่ละวันเมนูจะไม่เหมือนกัน และจะมีการเพิ่มเมนูใหม่ทุกสัปดาห์

เวลาเรียน : วันจันทร์-วันศุกร์ เวลา 10.00 น.-12.00น./15.30น.-17.30น.

วันเสาร์-วันอาทิตย์ เวลา 10.00 น.-12.00 น./13.00 น.-15.00 น./ เวลา 15.30 น.- 17.30น.

ราคาหลักสูตร ละ 1,000 บาท ต่อ 1 ท่าน

Family Workshop

เป็นหลักสูตรสำหรับครอบครัว ที่มาร่วมทำกิจกรรมร่วมกัน โดยสามารถโทรนัดวันเวลากับทางโรงเรียนได้ หรือจะร่วมwork shop กับทางโรงเรียน เป็นกิจกรรมครอบครัว ในช่วงเวลาปิดเทอม

ราคา 5,000 บาท ต่อ 1 ครอบครัว(ไม่เกิน 5 คน) / 1 ครั้ง

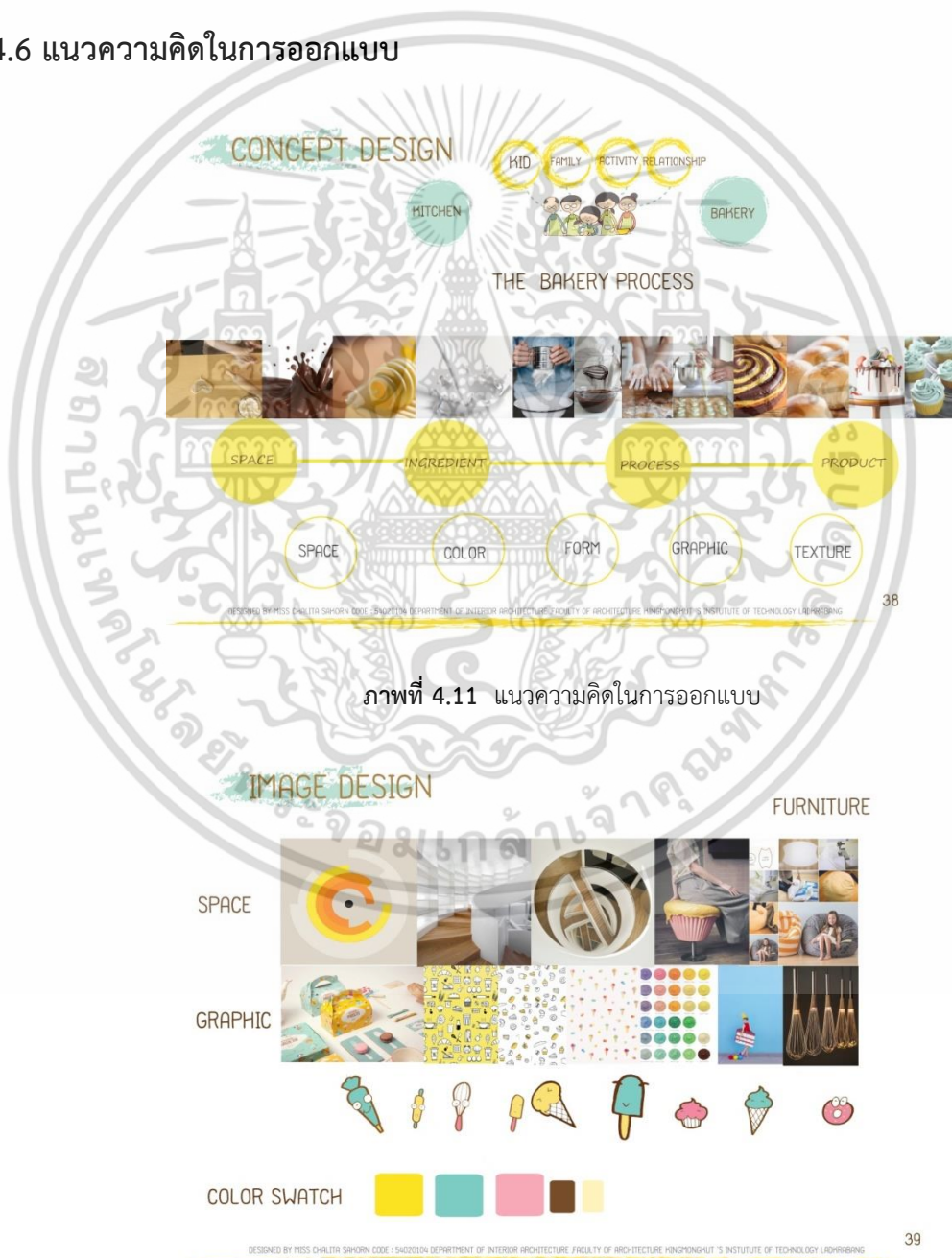
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Adult Workshop

หลักสูตรสำหรับผู้ที่มีสนใจเรียนทำขนมทั้งไทยและเบเกอรี่ โดยสามารถจำกลุ่มกันมาเรียน ได้ไม่เกิน 4 คน หรือจะมาลงเรียนแบบตัวต่อตัวก็ได้ โดยสามารถเลือกเมนูที่อยากเรียนได้เอง โดยสามารถโทรนัดเวลาเรียนได้กับทางโรงเรียน

ราคา 2500 บาท ต่อ 1ท่าน / 1500 บาท ต่อ 1เมื่อมาเป็นกลุ่ม

4.6 แนวความคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 4.11 แนวความคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภาพที่ 4.12 แนวความคิดในการออกแบบไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

บทสรุปของโครงการออกแบบ



โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในสถาบันสอนทำขนมคิดเช่น สำหรับเด็กและครอบครัว (KIDCHEN Baking School for Kid and Family) มีกลุ่มเป้าหมายหลักของโครงการคือ เด็กในยุค Generation Alpha (เกิดใน คศ 2010 เป็นต้นไป) ซึ่งเป็นเด็กที่เติบโตพร้อมเทคโนโลยี และถูกนิยามว่า IQ สูง แต่ EQ ต่ำ เพราะสนใจที่จะเรียนรู้ผ่านเทคโนโลยี แต่มีปฏิสัมพันธ์กับคนในครอบครัวและสังคมลดลง เพราะคิดว่าไม่จำเป็นต้องพึ่งพาคนอื่น โดยโครงการมีจุดมุ่งหมายเพื่อช่วยพัฒนาระบบครอบครัวและสังคมให้ดีขึ้น ผ่านการร่วมทำกิจกรรมของคนในครอบครัว โดยใช้เด็กเป็นสื่อกลางในการพัฒนา และเป็นการพัฒนาศักยภาพของเด็กปฐมวัยผ่านการเรียนเบเกอรี่ นอกจากนี้โครงการยังเป็นแหล่งรวมร้านค้าและบริการต่างๆเกี่ยวกับเบเกอรี่อย่างครบครัน กลุ่มเป้าหมายในโครงการเป็นดังนี้

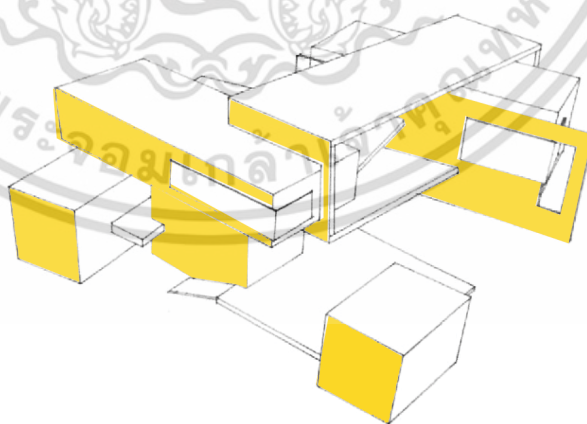


แนวคิดเริ่มต้นในการออกแบบ คือ ทาอาคารให้เป็นกล่องขนมที่มองเห็นเรื่องราวเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ภายใน จึงเป็นที่มาในการเลือกอาคารและที่ตั้งให้สอดคล้อง โดยเลือกพื้นที่ในชุมชนที่มีผู้อยู่อาศัยชนชั้นกลางเป็นหลัก เมืองย่านพาณิชยกรรมเขตชั้นในของกรุงเทพมหานคร และสามารถเข้าถึงได้โดยง่ายโดยเส้นทางรถไฟฟ้า โดยเลือกใช้ทั้งที่ตั้งและตัวอาคาร Community Mall ชื่อว่า The 49 Terrace ซอยสุขุมวิท 49 เนื่องจากเป็นอาคารขนาดเล็ก สูง 3 ชั้น มีลักษณะเป็นหมู่บ้านเล็กๆ พ้องกับชื่อเหมาะสมกับสัดส่วนการใช้งานของเด็ก เป็นสถาปัตยกรรมแบบ modern มีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะเป็นกล่อง มีความโปร่งใสและทะลุถึงกันและมีช่องเปิดโดยรอบอาคาร อาคารจึงเหมือนเป็น Exhibiton ในตัวเอง ทำให้ผู้ที่ผ่านไปมาสามารถมองเห็นกิจกรรมต่างที่เกิดขึ้นภายในโครงการได้ เป็นการดึงดูดให้คนเข้ามาใช้บริการในโครงการอีกทางหนึ่ง และภายในอาคารยังมีพื้นที่ลานกิจกรรม อยู่ตรงกลางเป็นเหมือนพื้นที่ที่เชื่อมส่วนต่างๆ ของโครงการเข้าด้วยกัน ซึ่งเมื่อทำการออกแบบแล้ว จะได้รับบรรยากาศด้านหน้าโครงการดังภาพที่ 5.6 โดยยังคงกรอบอาคารเดิมแต่เสริมด้วยงานกราฟฟิค และสีสันทันเรื่องราวขนม และทำให้บางส่วนโค้งมนลดความแข็งกระด้างของเหลี่ยมลง ในขณะที่ความใสของกระจก และพื้นที่ลานเปิดโล่งตรงกลาง ทำให้มองเห็นการเคลื่อนไหวของกิจกรรมต่างๆ เป็นส่วนหนึ่งขององค์ประกอบการออกแบบ



ภาพที่ 5.2 ที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ

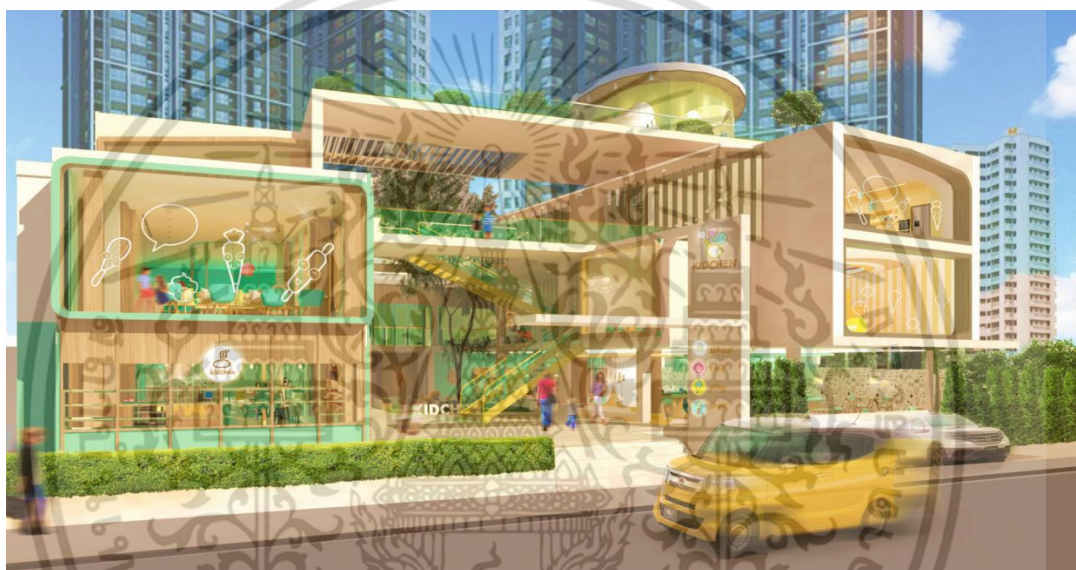


ภาพที่ 5.5 แบบจำลองอาคาร The 49 Terrace

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.3 ภาพอาคาร The 49 Terrace



ภาพที่ 5.6 ภาพทัศนียภาพภายนอกโครงการ KIDCHEN

โครงการสถาบันสอนทำขนม คัดเซน เป็นโครงการที่อยู่ภายใต้การดูแลของเอกชน โดยมีรายได้จากการเปิดให้เช่าพื้นที่ภายในโครงการ โดยพื้นที่ทั้งหมดในโครงการ 2,510 ตารางเมตร แบ่งเป็น 4 พื้นที่หลัก คือ

1. Public Area เป็นพื้นที่โถงทางเข้าโครงการ ไว้สำหรับนั่งพักผ่อนสำหรับผู้เข้ามาใช้บริการ มีพื้นที่ทั้งหมด 270 ตารางเมตร
2. Facility Area ประกอบด้วย café, bakery shop, baking supply, store shop ,playground มีพื้นที่ทั้งหมด 1,070 ตารางเมตร
3. Office Area มีพื้นที่ทั้งหมด 180 ตารางเมตร
4. School Area พื้นที่กิจกรรมหลักของโครงการ ประกอบด้วย ส่วนติดต่อลงทะเบียน , ห้องเรียน ,พื้นที่พักคอย มีพื้นที่ทั้งหมด 520 ตารางเมตร

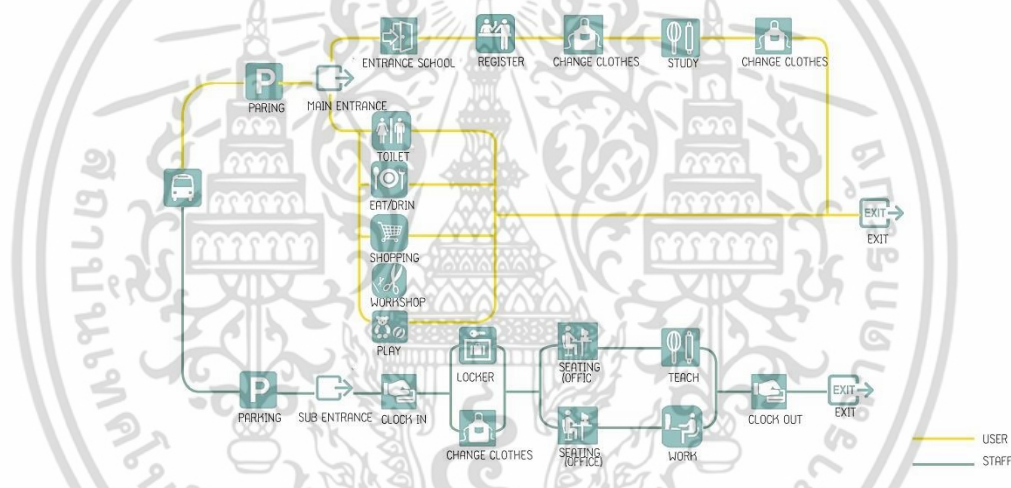
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ยังมีพื้นที่สนับสนุน Service Area พื้นที่จอดรถ 17 คัน รวมพื้นที่ประมาณ 500 ตารางเมตร

พฤติกรรมการใช้งานโดยรวมในโครงการ

พฤติกรรมของผู้รับบริการ สามารถเดินทางด้วยรถประจำทางหรือรถยนต์ส่วนตัวซึ่งสามารถเข้ามาจอดรถภายในโครงการได้ เมื่อมาถึงโครงการสำหรับนักเรียนสามารถติดต่อลงทะเบียนและเริ่มเข้าเรียนได้ตามเวลาที่กำหนดหรือสามารถเข้ามาใช้บริการในส่วนต่างๆ ของโครงการได้

พฤติกรรมของผู้ให้บริการ พนักงานเมื่อเดินทางมาถึงต้องลงเวลาเข้าทำงาน เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของโครงการและก็เข้าไปทำงานในส่วนต่างๆ ตามหน้าที่และเมื่อหมดเวลาทำงานต้องลงเวลาออกด้วยเช่นกัน

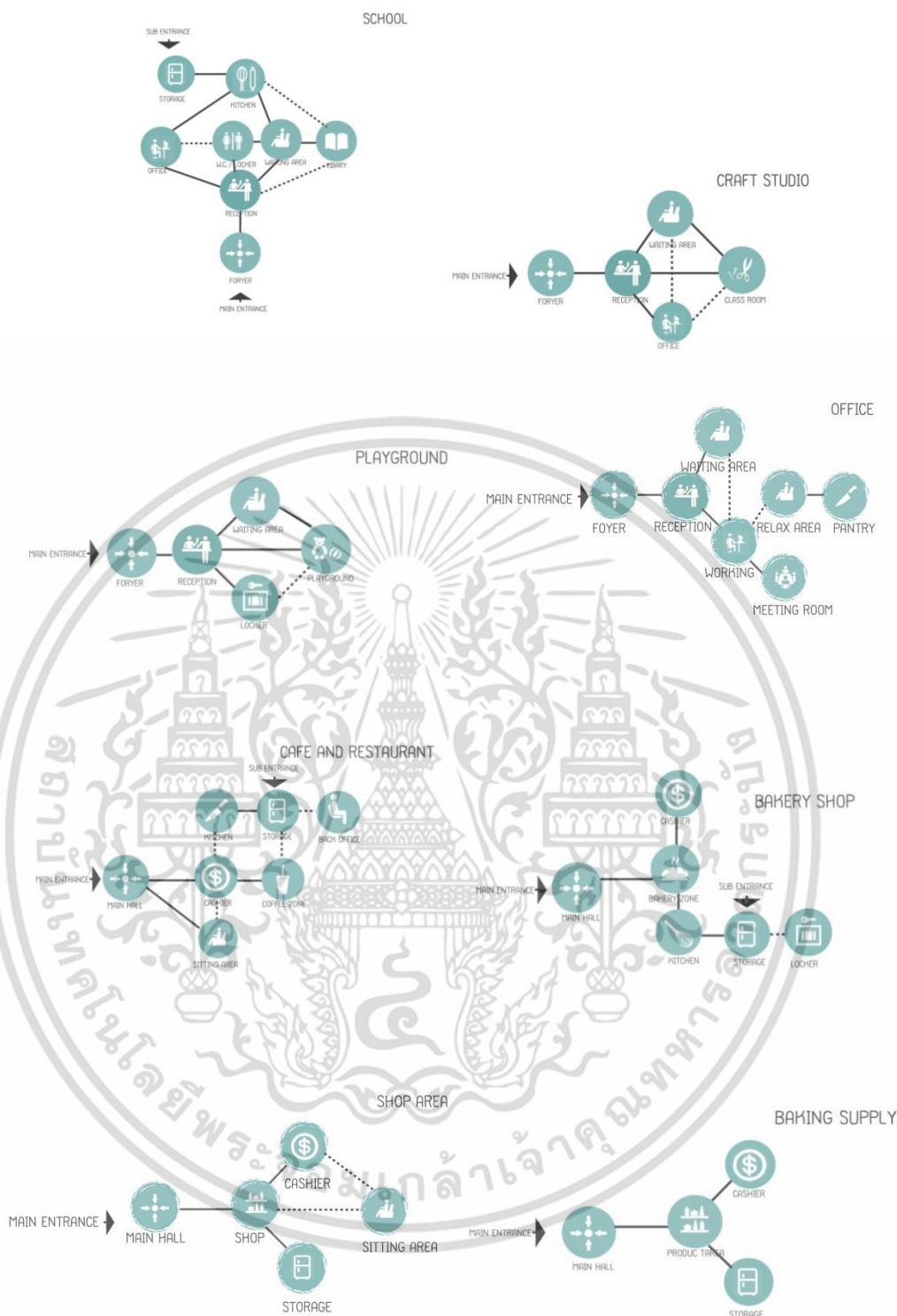


ภาพที่ 5.7 พฤติกรรมการใช้งานโดยรวมในโครงการ

ด้วยพฤติกรรมและพื้นที่การใช้งานที่กำหนดไว้ ได้สรุปเป็นความสัมพันธ์พื้นที่ 8 กลุ่ม ได้แก่

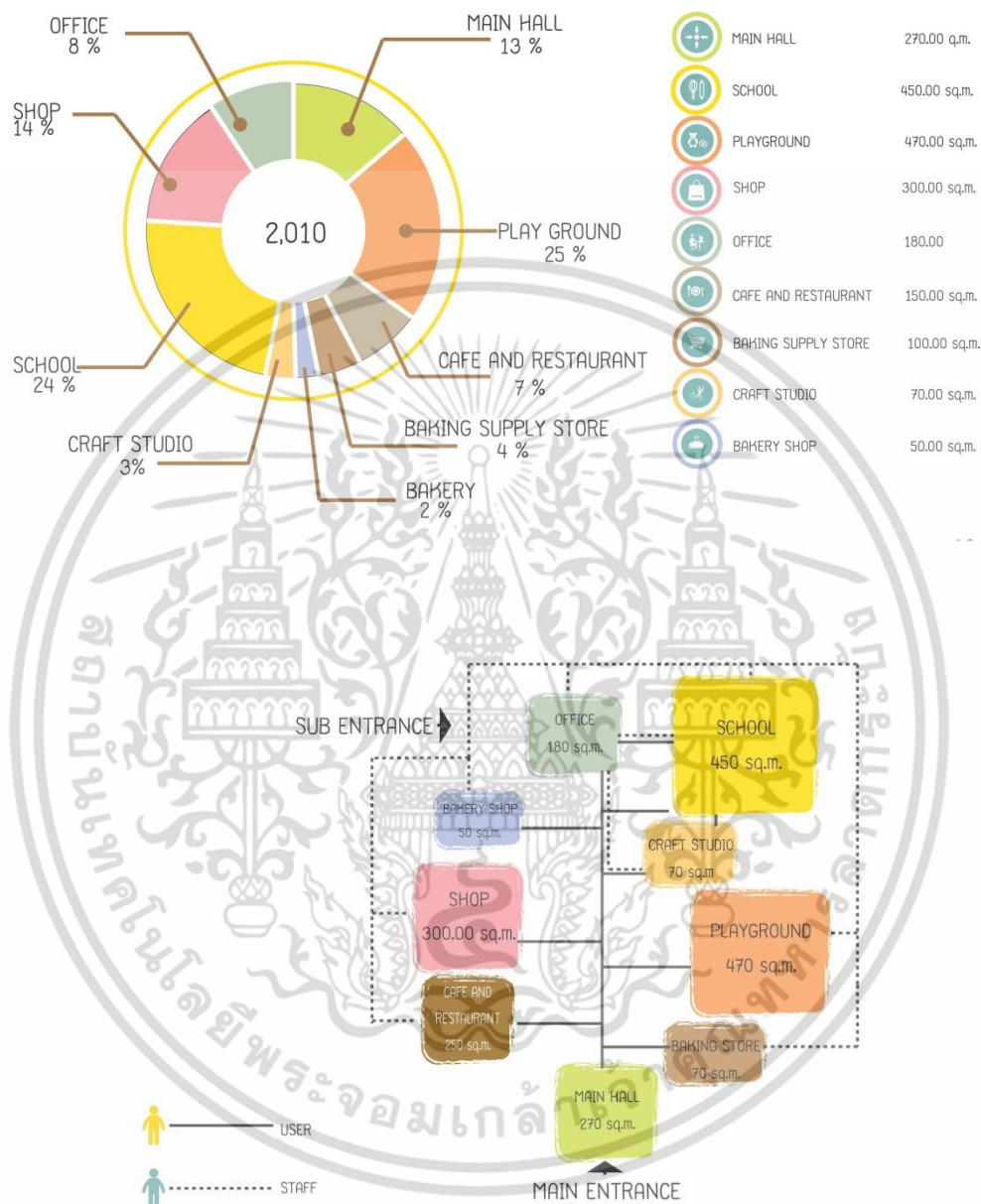
1. Baking School
 2. Craft Studio
 3. Playground
 4. Office
 5. Café
 6. Bakery Shop
 7. Shop
 8. Baking Supply Store
- ดังแสดงในรูปต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



สรุปได้ว่ามีพื้นที่ที่ใช้ในการออกแบบทั้งหมด 8 พื้นที่ มีพื้นที่รวมประมาณ 2,010 ตารางเมตร โดยมีพื้นที่ MainHall 270ตารางเมตร คิดเป็น 13% ,พื้นที่Baking School 450ตารางเมตร คิดเป็น 24%,พื้นที่ Craft Studio 70 ตารางเมตร คิดเป็น 3% ,พื้นที่ Playground 470ตารางเมตร คิดเป็น 25 % ,พื้นที่ Shop 300 ตารางเมตร คิดเป็น 14 % , พื้นที่ Office180 ตารางเมตร คิดเป็น 8% , พื้นที่ Café and Restaurant150 ตารางเมตร คิดเป็น 7% , พื้นที่ Baking Supply Store100 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางเมตร คิดเป็น 4 %,,พื้นที่ Bakery Shop 50 ตารางเมตร คิดเป็น 2% และสามารถสรุปได้เป็นความสัมพันธ์เชิงพื้นที่(Functional Diagram) ดังรูป ที่ 5.8



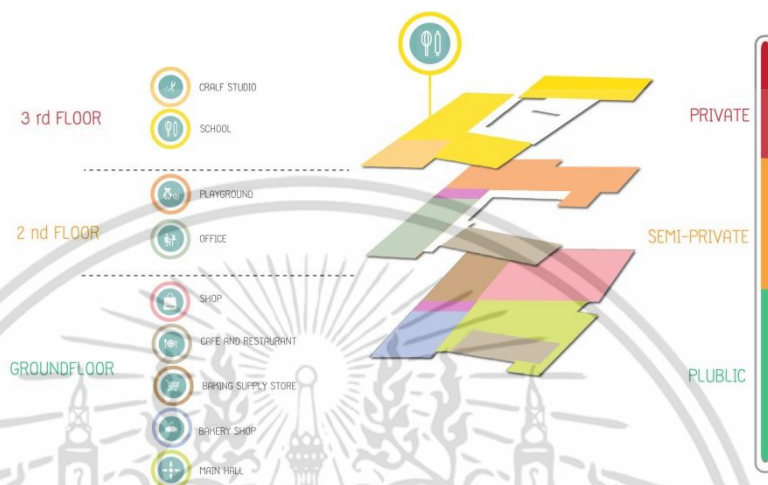
ภาพที่ 5.8แสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่

การแบ่ง zoningภายในโครงการ จากการคำนวณพื้นที่การใช้งานได้แบ่งพื้นที่ออกเป็นสามส่วน คือ

1. public พื้นที่ชั้น 1 ของโครงการ เป็นพื้นที่ร้านค้าต่างๆ ของโครงการที่มีการเข้าออกตลอดเวลา มีกลุ่มผู้ใช้งานที่หลากหลาย มีเวลาปิดที่ช้ากว่าส่วนอื่นของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. semi-private พื้นที่ชั้น 2 ของโครงการ เป็นพื้นที่ส่วนสำนักงาน และ ส่วนสนามเด็กเล่น ซึ่งการใช้งานจะมีความส่วนตัวมากขึ้น
3. private พื้นที่ชั้น 3 ของโครงการ เป็นพื้นที่ส่วนโรงเรียน



ภาพที่ 5.9 แสดงการเชื่อมต่อพื้นที่ภายในโครงการ

แนวคิดในการออกแบบภายในของโครงการ คือ The Bakery Process ซึ่งประกอบไปด้วย Space Ingredient Process Product

โดยให้อาคารเปรียบเสมือนกล่องขนมกล่องหนึ่งที่ตั้งในเต็มไปด้วยเรื่องราวของการทำเบเกอรี่ที่มีความสนุกสนานโดยใช้แนวคิดทั้ง 4 อย่าง สอดแทรกอยู่ในการออกแบบใน space สมัยใหม่ โดยแสดงออกมาในรูปแบบของ กราฟฟิกบนพื้นผนัง เพอร์นิเจอร์ที่มีรูปแบบมาจาก รูปทรงของขนมและสีสันทันในโครงการ ที่เน้นความสนุกสนานสดใสของเด็กเป็นหลัก สีของโครงการ เป็นสีเหลืองและสีฟ้า สีเหลืองคือความกระตือรือร้น สีฟ้าคือความสดชื่น ผ่อนคลาย ตรงกับ วัตถุประสงค์ของโครงการที่ต้องการเป็นสถานที่พักผ่อนของครอบครัวโดยผ่านการเรียนเบเกอรี่ โดยแต่ละส่วนของโครงการมีการใช้กระจกเพื่อให้คนภายนอกได้เห็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นข้างในและสามารถมองเห็นกิจกรรมภายนอกได้เช่นกัน

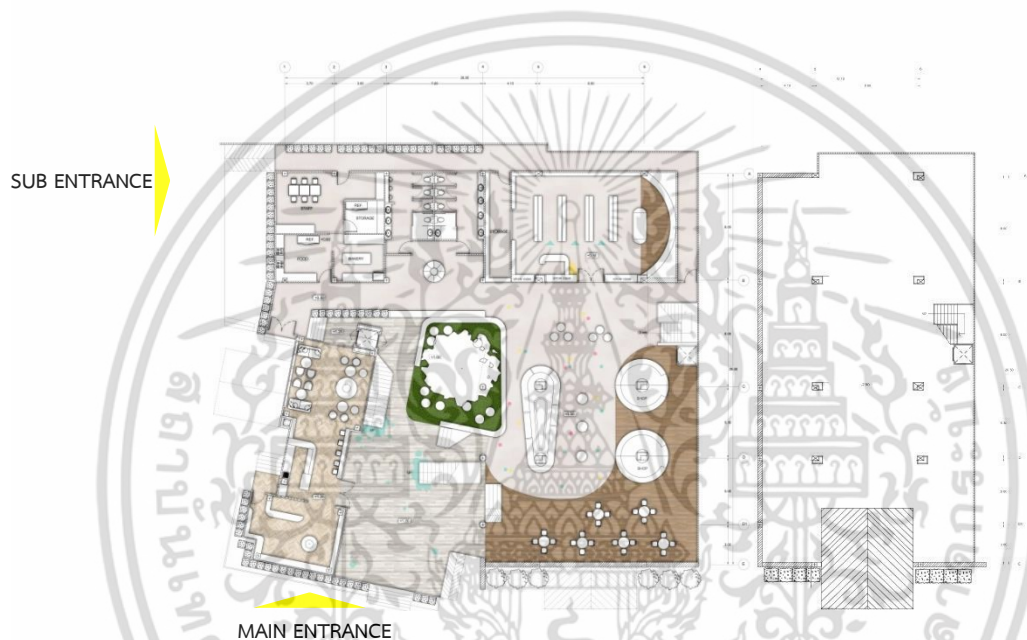


ภาพที่ 5.10 แสดงแนวคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



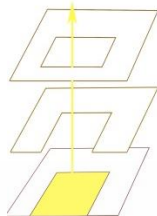
ภาพที่ 5.11 แสดงแนวคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 5.12 ผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 1 และลานจอดรถชั้นใต้ดิน

การจัดวางผังของโครงการ โดยอาคารมีพื้นที่ทั้งหมด 3 ชั้น และพื้นที่จอดรถใต้ดิน พื้นที่บริเวณชั้น 1 เป็นส่วน public ของโครงการ ด้านหน้าของโครงการจะอยู่ติดกับถนนซึ่งเป็นทางเข้าหลักของโครงการจึงให้เป็นพื้นที่ café , bakery shop , shop ด้วยกลิ่นหอมของเบเกอรี่ จะช่วยดึงดูดคนที่ผ่านไปมาให้เข้ามาใช้บริการในโครงการ มีโถงต้อนรับอยู่ตรงกลางเป็นเหมือน Land Mark ของโครงการ พื้นที่ด้านหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.13 โถงทางเข้าของโครงการ

ภาพบรรยากาศโถงทางเข้าของโครงการ มีอาคารโดยรอบเป็นเหมือนกล่อง โดยมีพื้นที่โล่งตรงกลางทะลุถึงกันมีโถงบันไดสีเหลืองเพื่อดึงดูดสายตาของผู้ที่เข้ามาในโครงการ ลานตรงกลางยังคงเห็นต้นไม้ของอาคารเดิมเอาไว้เพื่อให้อารมณ์เก่า ใช้วัสดุที่เป็นไม้มาแทรกเพื่อให้เกิดบรรยากาศที่อบอุ่นมีการใช้กราฟฟิกรูปรอยเปื้อนที่พื้นเน้นพื้นที่ในส่วนที่ต้องระวัง บนผนังใช้กราฟฟิกรูปอุปกรณ์ทำงานเพื่อสร้างบรรยากาศที่สนุกสนานพร้อมกับใช้สีฟ้า เหลือง เข้าแทรกในโครงการ อธิบาย แมทที่เรียบง่าย งานระบบ สีโดยรวม โคร่ง เป็น space แบบไหน จุดเน้น กราฟฟิก ความคิดในการออกแบบพูดให้หมด



ภาพที่ 5.14 คาเฟ่และร้านขายเบเกอรี่

ในส่วนของคาเฟ่ที่เชื่อมต่อกับร้านขายเบเกอรี่ พื้นที่ส่วนนี้จะจะมีสีสันที่ชัดเจน มีการออกให้เกิดความสนุกสนานมากยิ่งขึ้น ใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก โดยกลุ่มผู้ใช้งานในพื้นที่นี้มิได้กรวมอยู่ด้วย จึงเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ไม่มีเหลี่ยมมุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.15 ร้านค้าและบริเวณนั่งพัก

พื้นที่ในส่วนจอร้านค้าต่างๆในโครงการ เป็นพื้นที่ส่วนพักผอนที่สามารถเข้ามาซื้ออาหารและนั่งทานในบริเวณนี้ได้ บรรยากาศในส่วนนี้ออกแบบให้มีความสดใสสนุกสนาน โดยใช้รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ต่างๆมาจากขนม มีการเล่นกราฟฟิคบนพื้นสร้างให้เกิดการเคลื่อนไหว และใช้กราฟฟิครูปขนมในส่วนต่างๆ เพดานที่แต่เดิมปิดทึบจึงใช้ กราฟฟิกรูปท้องฟ้า ซ่อนไฟด้านในให้รู้สึกโปร่ง ไม่อึดอัด



ภาพที่ 5.16 ร้านขายวัสดุดิบและอุปกรณ์เบเกอร์

พื้นที่ร้านขายวัสดุดิบและอุปกรณ์เบเกอร์เป็นแหล่งรวบรวมสินค้าทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการทำเบเกอร์ โดยมีแนวคิดการออกแบบมาจากโรงงานที่ผลิตวัสดุดิบสดใหม่ ส่งตรงตรงถึงมือลูกค้า จึงมีการใช้เหล็กแทรกเข้ามาในงาน ในส่วนของชั้นวางของและโครงฝ้า และใช้สีในการแบ่งพื้นที่ สีเหลืองจะเป็นส่วนวัสดุดิบแห้ง และอุปกรณ์ สีฟ้าเป็นส่วนวัสดุแช่แข็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.17 ผังเฟอร์ริเจอร์ชั้น 1

ผังชั้น 2 ของโครงการเป็นส่วน semi-private เป็นพื้นที่ในส่วนของสนามเด็กเล่นและสำนักงานสามารถเข้าถึงได้โดยบันไดและลิฟท์ มีการเชื่อมพื้นที่โดยรอบด้วยทางเดิน มีช่องเปิดที่เชื่อมต่อมาจากพื้นที่ชั้น 1 และเพิ่มความสุขสนุกสนานมากขึ้นจากการออกแบบกราฟฟิกบนพื้นในส่วนของสนามเด็กเล่นจะแบ่งเป็นสองส่วนคือส่วน indoor และ outdoor ซึ่งจะเชื่อมต่อกับส่วนสำนักงาน ในชั้นนี้มีส่วนของคาเฟ่ที่เชื่อมมาจากชั้น 1 ซึ่งจะมีความเป็นส่วนตัวมากขึ้น



ภาพที่ 5.18 สนามเด็กเล่น Indoor

พื้นที่สนามเด็กเล่นส่วน Indoor ของโครงการเน้นกลุ่มเป้าหมายไปที่เด็กปฐมวัย มีแนวคิดในการออกแบบมาจาก Bakery Land โดยใช้รูปทรงของเล่นมาจากขนมที่ไม่มีเหลี่ยมมุม แทรกด้วยกราฟฟิกรูปอุปกรณ์เบเกอรี่ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของโครงการ มีช่องเปิดด้านหน้าอาคารทำให้คนภายนอกสามารถมองเห็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายใน และในส่วนนี้จะมีพื้นที่นั่งรอสำหรับผู้ปกครองซึ่งเฟอร์ริเจอร์ที่ใช้มีรูปทรงมาจากคัพเค้กซึ่งเป็นขนมเช่นกัน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.19สนามเด็กเล่น Outdoor

พื้นที่สนามเด็กเล่นส่วน outdoor เป็นสนามเด็กเล่นส่วนที่เปิดรับแสงธรรมชาติเข้ามาภายในบริเวณ กิจกรรมในส่วนนี้จะเน้นไปที่ลานทรายให้เด็กที่เล่นฝึกพัฒนาการ พื้นที่การใช้กระเบื้องยางลายไม้สลับกับหญ้าเทียมเพื่อให้เกิดบรรยากาศ Outdoor และไม่เกิดอันตรายกับผู้ใช้งาน มีการใช้กราฟฟิคบนพื้นเพื่อนำสายตาเข้าสู่ลานทราย มีการตกแต่งด้วยคอมมูนิคัลเพดานเพื่อลดความสูงของเพดาน รอบๆบริเวณมีพื้นที่สำหรับผู้ปกครองมานั่งพักผ่อนเช่นกัน



ภาพที่ 5.20ภาพทัศนียภาพสนามเด็กเล่นและสำนักงาน

พื้นที่ในส่วนของสำนักงาน ซึ่งมีการติดต่อตลอดเวลาจึงจัดให้อยู่บริเวณชั้น 2 ของโครงการ มีการออกแบบตกแต่งที่ทางการแต่ยังคงแทรกสีส้ม กราฟฟิค และรูปทรงเฟอร์นิเจอร์ที่แสดงความเป็นเบเกอรี่เข้าไปด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.21 รูปตัดอาคาร



ภาพที่ 5.22 รูปตัดอาคาร



ภาพที่ 5.23 ผังเฟอร์นิเจอร์ชั้น 3

ผังชั้น 3 ของโครงการ เป็นพื้นที่ซึ่งมีความ private มากขึ้น โดยประกอบไปด้วยส่วนของโรงเรียนสอนทำเบเกอรี่ ส่วนสตูดิโอสอนงานฝีมือ และส่วนเก็บวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่จะถูกนำขึ้นมาทางลิฟท์ พื้นที่ในส่วนต่างๆ ภายในชั้นนี้จะเป็นเสมือนกล่องที่ถูกจัดวางแยกกันแต่เชื่อมด้วยทางเดิน โดยรอบซึ่งมีช่องเปิดตรงการให้มองเห็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นด้านล่าง มีการใช้กราฟิกบนพื้นที่เน้นพื้นที่ที่ต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.24 ภาพทัศนียภาพโถงต้อนรับของโรงเรียน

แนวคิดในการออกแบบในส่วนของโรงเรียนมาจากอยากให้มีความรู้สึกเหมือนทำขนมอยู่ที่บ้านจึงใช้รูปทรงหลังคาแบบหน้าจั่วมาตัดทอนให้ได้รูปทรงของผ้าเตาดานและยังคงการออกแบบแบบ modern โดยสีหลักของส่วนโรงเรียนคือ สีเหลือง เพราะเป็นสีที่ช่วยกระตุ้นการเรียนรู้ และมีการแทรกกราฟิกเพื่อให้มีความสุขสนุกสนาน โดยบริเวณส่วนลงทะเบียนประกอบไปด้วยพื้นที่พักผ่อนทั้งชั้นล่างและเชื่อมไปถึงชั้นดาดฟ้าของโครงการสำหรับรองรับผู้ปกครองและนักเรียน เพอร์ริเจอร์ที่ใช้เล่นระดับให้สามารถใช้ได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ และมีพื้นที่สำหรับด้วยเช่นกัน



ภาพที่ 5.25 แสดงแนวคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 5.26 ห้องเรียนทำเบเกอรี่สำหรับบุคคลทั่วไป

พื้นที่ส่วนห้องเรียนสำหรับบุคคลทั่วไป ซึ่งรองรับนักเรียนได้ 2 กลุ่ม กลุ่มละ 4 คน โดยมีเคาน์เตอร์ตรงกลางสำหรับใช้ร่วมกันส่วนด้านหลังเป็นส่วนของเคาน์เตอร์เตาอบและส่วนเก็บวัตถุดิบ อุปกรณ์ซึ่งใช้สีเหลืองเพื่อแสดงถึงความต้องระมัดระวัง บริเวณรอบห้องเรียนจะมีช่องเปิดกระจกเพื่อให้คนภายนอกเห็นกิจกรรมด้านในและในขณะเดียวกันเราก็สามารถมองเห็นกิจกรรมภายนอกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.27 ห้องเรียนทำเบเกอรี่สำหรับเด็ก

พื้นที่ส่วนห้องเรียนสำหรับเด็กปฐมวัย แนวคิดหลักในการออกแบบของโครงการยังคงต้องการให้เหมือนทำงานอยู่ที่บ้านโดยออกแบบที่ฝาเพดานตัดทอนมาจากหลังคาทรงจั่ว ในส่วนนี้จะใช้กราฟฟิกแทรกเข้ามาเพื่อให้เกิดการเน้นในพื้นที่ที่ต้องการระวัง เช่นบริเวณเคาน์เตอร์เตาอบอ่างล้างมือ และแทรกกราฟฟิกรูปอุปกรณ์ทำขนมเพื่อสร้างบรรยากาศที่สนุกสนาน สัตส่วนของเฟอร์นิเจอร์ในห้องนี้จะมีความสอดคล้องกับกลุ่มผู้ใช้งานซึ่งเป็นกลุ่มเด็กปฐมวัย ส่วนเคาน์เตอร์เตาอบจะมีความสูงระดับผู้ใหญ่เพราะเป็นส่วนที่ต้องระมัดระวังเป็นพิเศษควรอยู่ภายใต้การดูแลของผู้ฝึกสอน



ภาพที่ 5.28 ห้องเรียนทำเบเกอรี่สำหรับครอบครัว(private room)

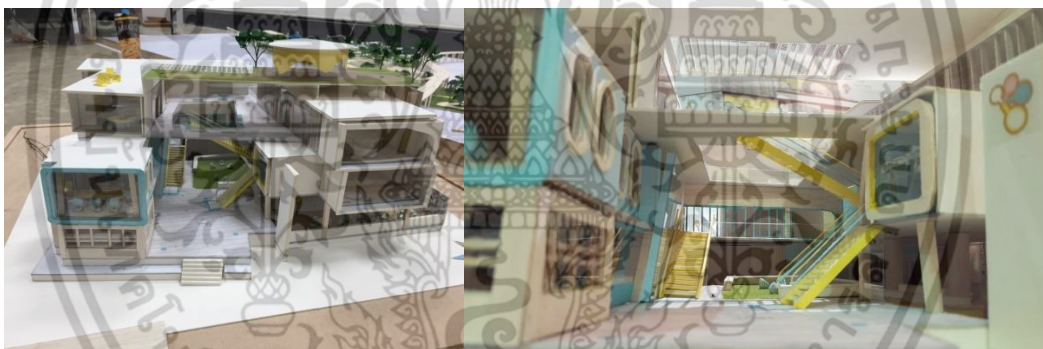
การออกแบบในห้องนี้ยังใช้สีเหลืองเป็นสีหลักและเน้นในส่วนของเคาน์เตอร์ และมีการแทรกสีฟ้าเข้ามาในเฟอร์นิเจอร์ กลุ่มผู้ใช้งานของห้องนี้จะมีความหลากหลายของช่วงวัยตั้งแต่เด็กจนถึงผู้สูงอายุ จึงใช้โต๊ะกลมในการใช้งานเพื่อให้สามารถเข้าถึงได้ทุกทาง แก้อั้วจะมีรองรับทั้งเด็กและผู้ใหญ่ และบริเวณอ่างล้างมือที่มีความสูงทั้งสำหรับเด็กและผู้ใหญ่ด้วยเช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.29 สตูดิโองานฝีมือ

พื้นที่ส่วนสุดท้ายเป็นส่วนของสตูดิโองานฝีมือ ที่จะสอนการเย็บ ปัก ถัก ร้อย กลุ่มเป้าหมายจะเป็นกลุ่มผู้ปกครองที่ต้องการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ระหว่างรอบุตรหลานหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจ โดยสื่ที่ใช้จะใช้สีฟ้าเป็นหลักเพื่อให้เกิดความผ่อนคลายเพราะเป็นกิจกรรมที่ไม่ต้องเร่งรีบสามารถมาทำต่อได้เรื่อยๆเมื่อมีเวลาว่าง



ภาพที่ 5.29 แบบจำลองอาคาร

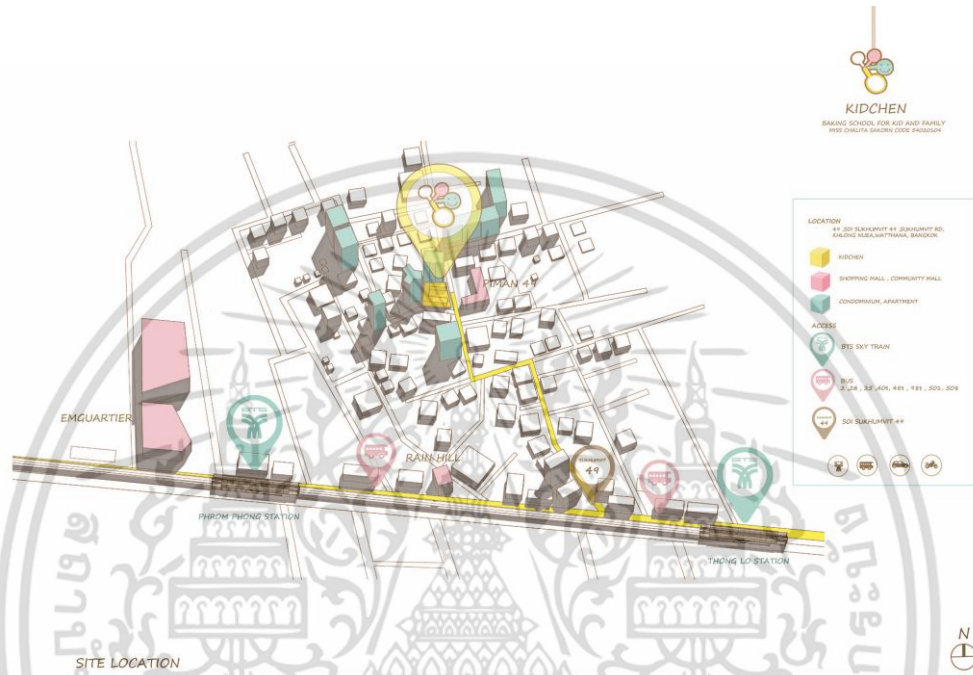
โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ สถาบันสอนทำขนม คิดเช่น (KIDCHEN Baking School for kids and Family) ไม่ได้เป็นเพียงโรงเรียนที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเท่านั้น แต่เรามุ่งหวังให้โครงการนี้เป็นเหมือนศูนย์กลางของคนในครอบครัวทุกเพศทุกวัน ให้ได้มาใช้เวลา่วมกันในการทำกิจกรรมต่างๆในโครงการ เป็นการเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของคนในครอบครัว เพราะพื้นฐานของครอบครัวที่ดีจะส่งผลต่อสังคมที่ดีต่อไปในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

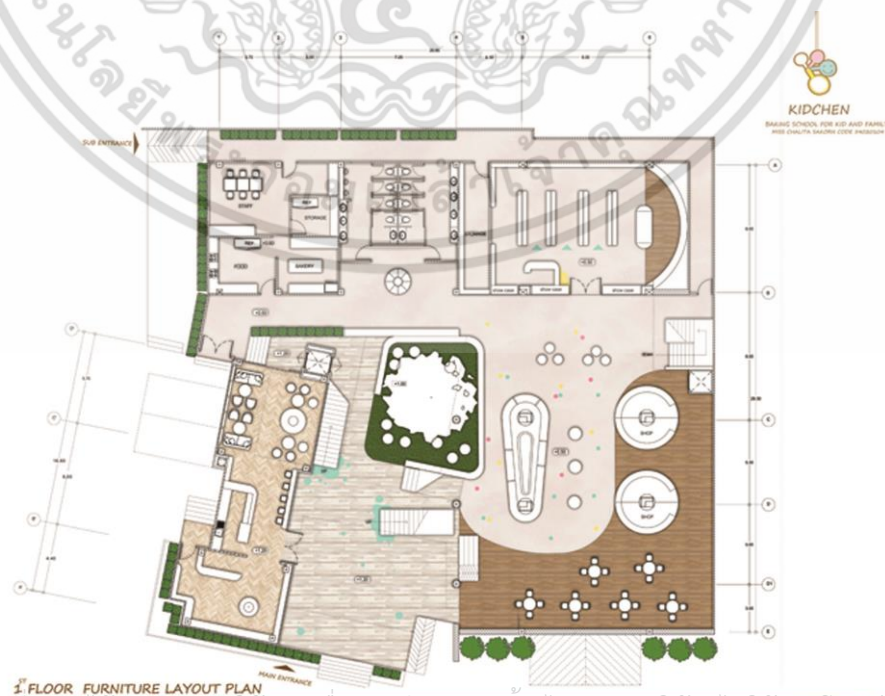
บทที่ 6

ผลงานออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

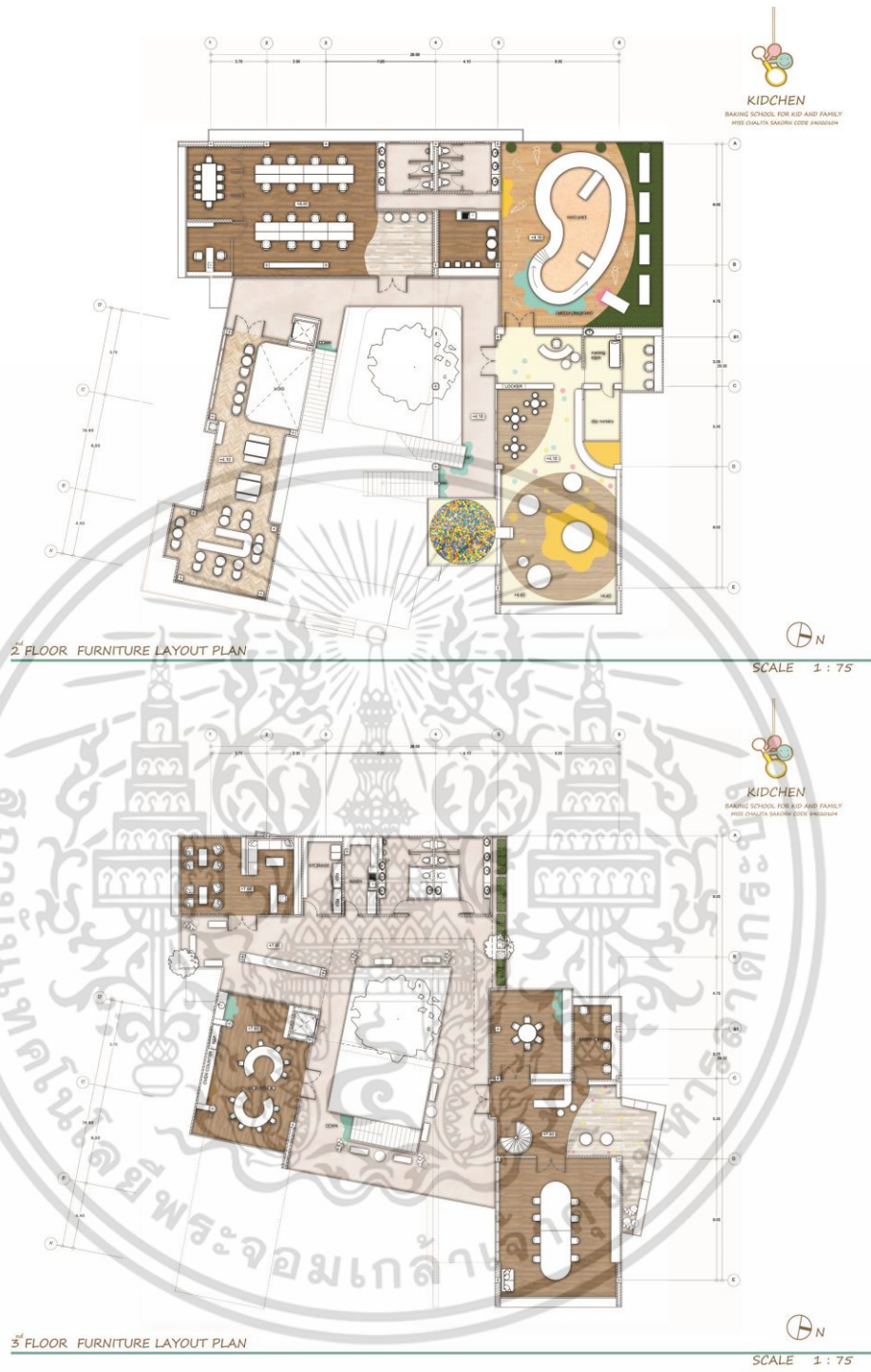
5.1 ผังการเข้าถึงโครงการ



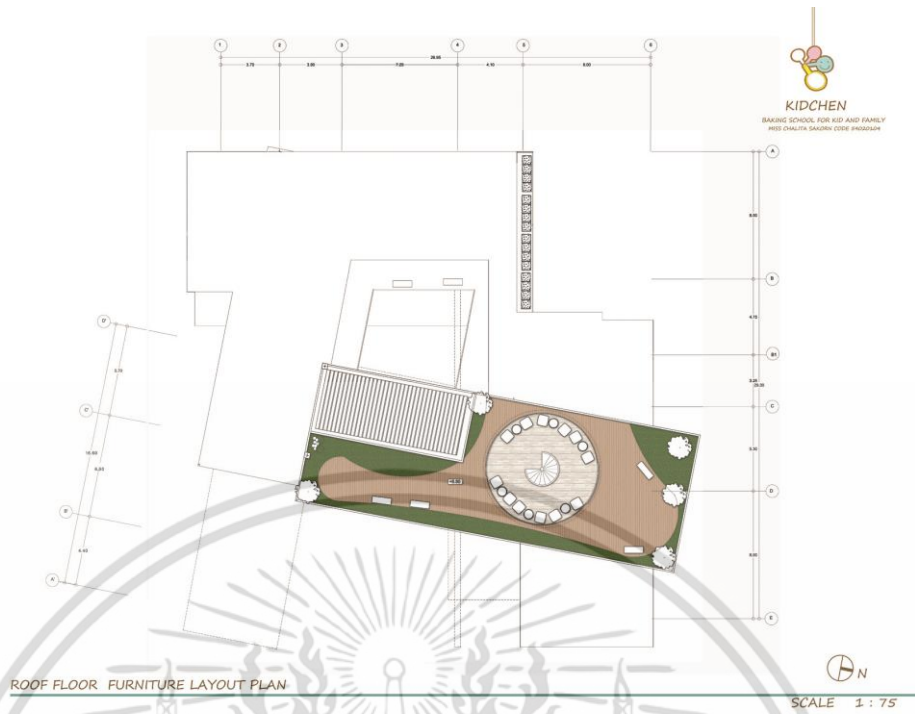
5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



5.3 รูปตัดของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



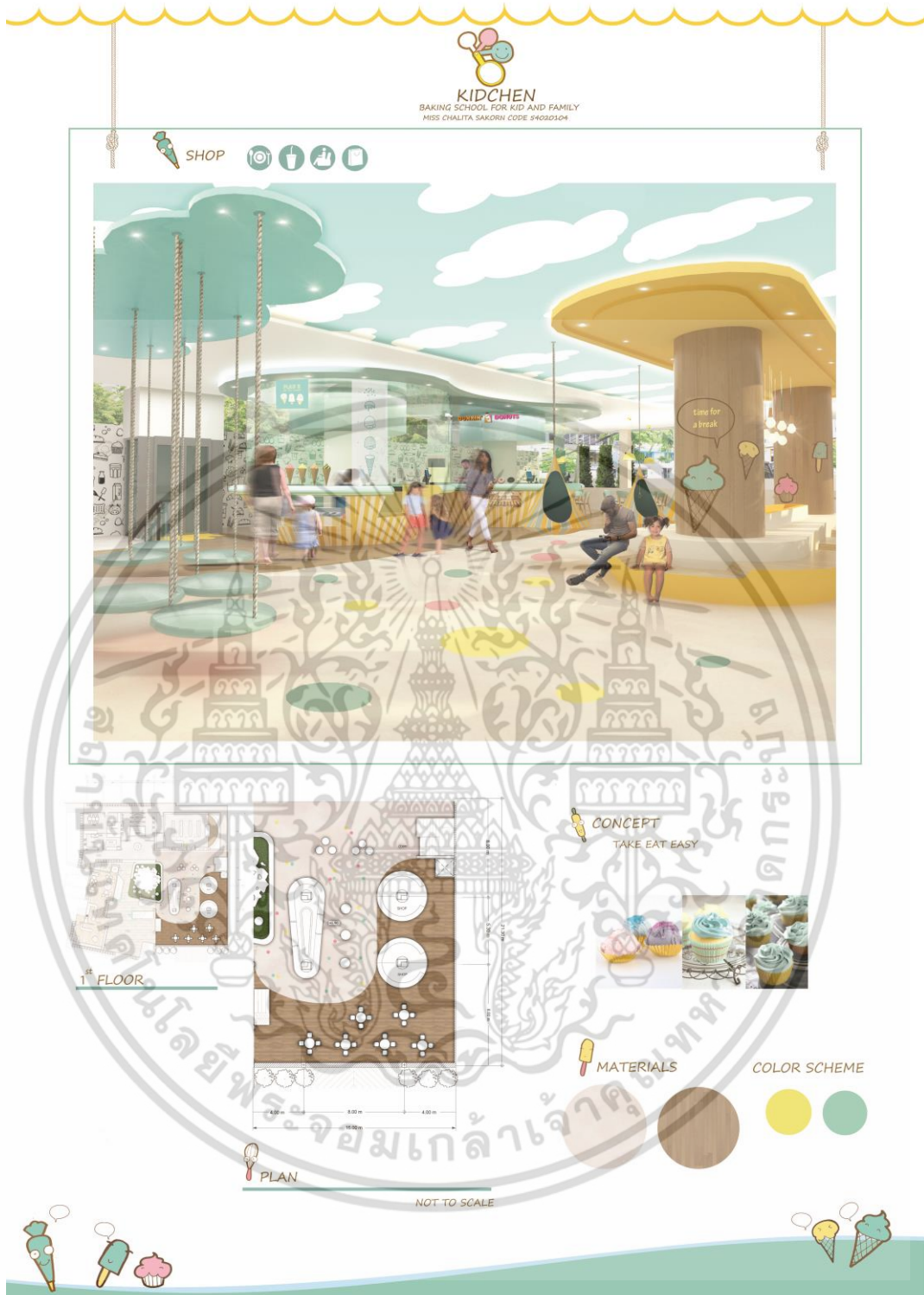
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



KIDCHEN
BAKING SCHOOL FOR KID AND FAMILY
MISS CHALITA SAKORN CODE #4023104



KIDCHEN PLAYGROUND 1







2nd FLOOR

PLAN

SCALE 1 : 75

CONCEPT
BAKERY LAND



KID SPACE



MATERIAL



COLOR SCHEME






เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



KIDCHEN
BAKING SCHOOL FOR KID AND FAMILY
MISS CHALITA SAKORN CODE 94022104



KIDCHEN STUDIO 2





3rd FLOOR



PLAN
SCALE 1 : 75

CONCEPT
HOME'S KITCHEN



KIDS WORKSHOP



MATERIALS



COLOR SCHEME









เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5 แบบจำลองโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

www.google.com

www.pinterest.com

<http://www.healthygamer.net/information/article/8538>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้