

สำนักงานหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบเสนอแนะชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารและเสิร์ฟอาหารสำหรับ  
ผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

(TABLEWARE AND CUTLERY SET FOR ROYAL SILK CLASS OF THAI AIRWAY)



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต  
ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2550

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อนุมัติผล

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

.....  
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์.....ประธานกรรมการ  
(อาจารย์ บรรเจิด เปี่ยมเมตตา)  
.....กรรมการ  
(อาจารย์ สมประสงค์ รุ่งเรือง )  
.....กรรมการ  
(อาจารย์ ทวีศักดิ์ มูลสวัสดิ์ )  
.....กรรมการ  
(อาจารย์ นภกมล ชะนะ )  
.....กรรมการ  
(อาจารย์ สมนึก กมลเสวีกุล )

.....  
( ว่าที่ ร.ต. ชัยรักษ์ ดีปัญญา )

อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

ปรวัณ คชนันท์. โครงการออกแบบปรับปรุงภาชนะอาหาร CHOCOHOLIC. ภาควิชาศิลป  
อุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬ.,2549

ธีรยุทธ บุญมี. 2551. นิตยสาร ศิลปวัฒนธรรมปีที่29 ฉบับที่3 ประจำเดือน มกราคม ปี  
2551 กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มติชน 2551

Positioning Magazine 2548. “हरुเร็ด” Positioning ใหม่ การบินไทย. [Online]. เข้าถึงได้จาก  
: <http://www.positioningmag.com/magazine/Details.aspx?id=33002>

ข่าวสารการบินไทย 2550. การบินไทยนำอาหารและเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงจากทั่วโลก มา  
ให้บริการผู้โดยสาร [Online]. เข้าถึงได้จาก

<http://www.positioningmag.com/magazine/Details.aspx?id=33002>

การบินไทย. 2550. ประวัติการบินไทย สายการบินแห่งชาติ. กรุงเทพฯ:  
การบินไทย

ชัยสิริ สมุทวณิช. 2549. อาหารบนเครื่องบิน [Online]. เข้าถึงได้จาก  
<https://news.myfirstinfo.com/viewnews.asp?newsid=648846>

[www.thaiairways.co.th](http://www.thaiairways.co.th)

[www.hflight.net](http://www.hflight.net)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

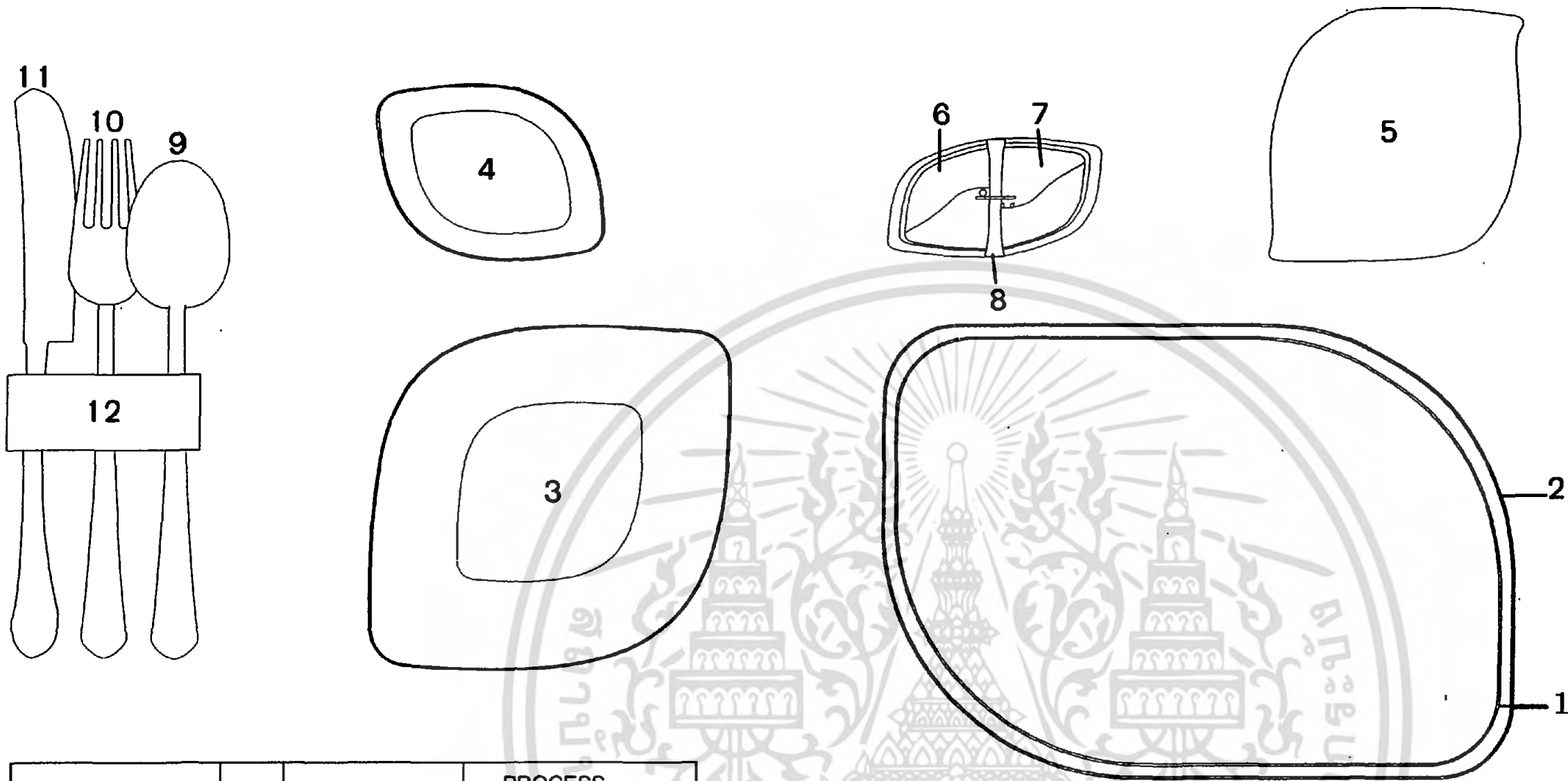


ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



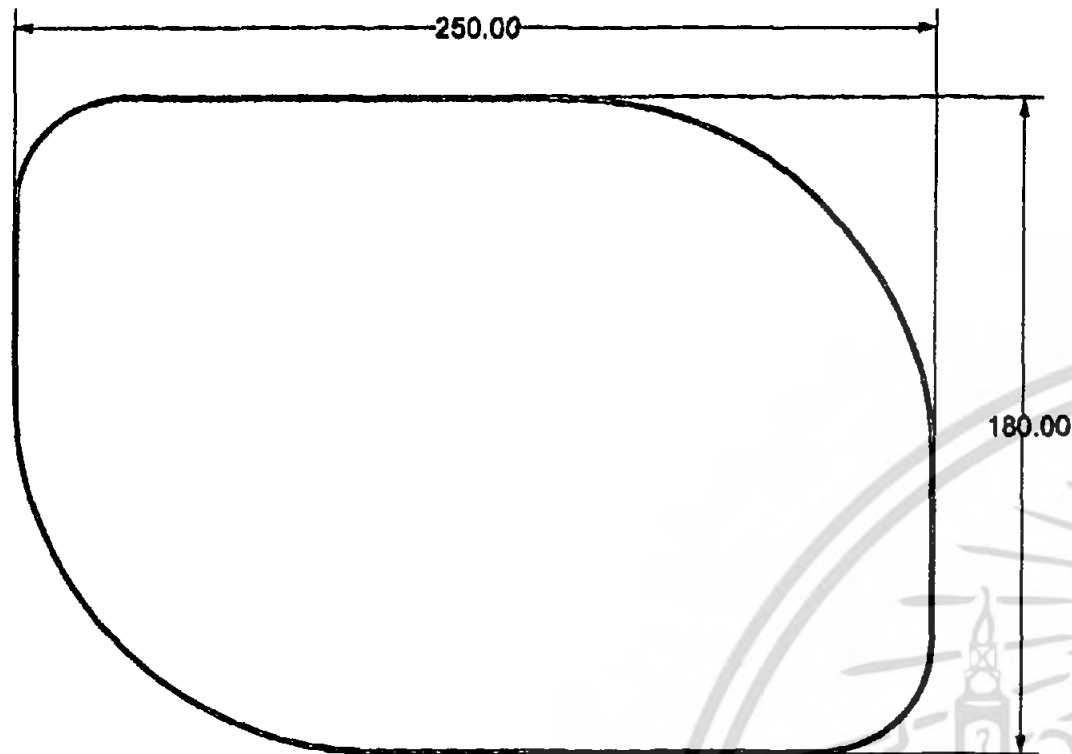
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



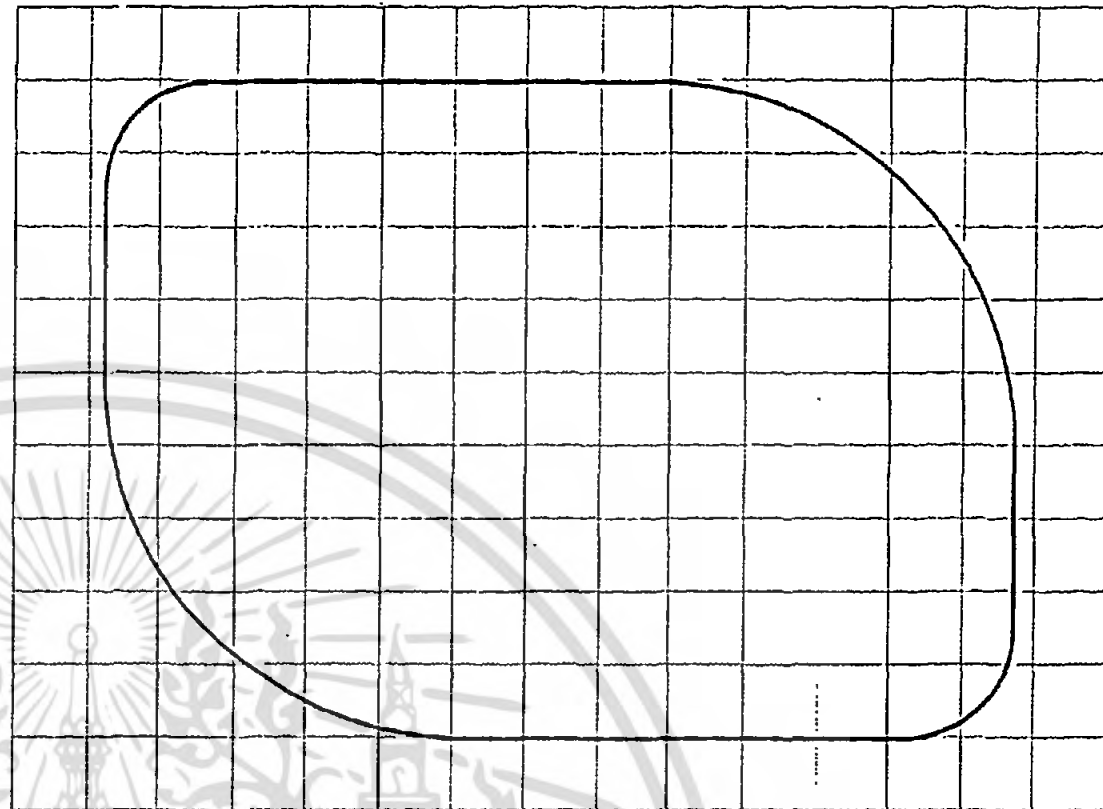
PART NAME	Qty	MATERIAL	PROCESS / FINISHING
จาน Main Course	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
จาน First Course	2	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
ชามสลัดเคียง	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
จานเบย	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
ที่รองแก้ว	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
กระปุกพริกไทย	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
กระปุกเกลือ	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
ที่วางเกลือพริกไทย	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง
ช้อน	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป
ช้อน	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป
มีด	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป
ที่รัดผ้ากันเปื้อน	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิง

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
<b>Elevation</b>			
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170	CLASS : ID.4.b	APPROVE :	
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
P/MARK			SCALE :
			PAGE :

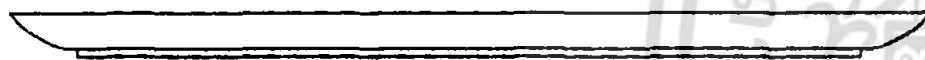
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้  
 อื่นๆโดยขาดความยินยอมจากเจ้าของเอกสารทุกประการ หากมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้ง



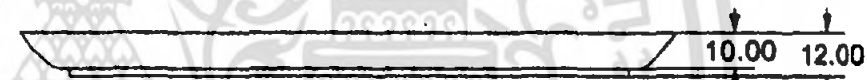
TOP VIEW



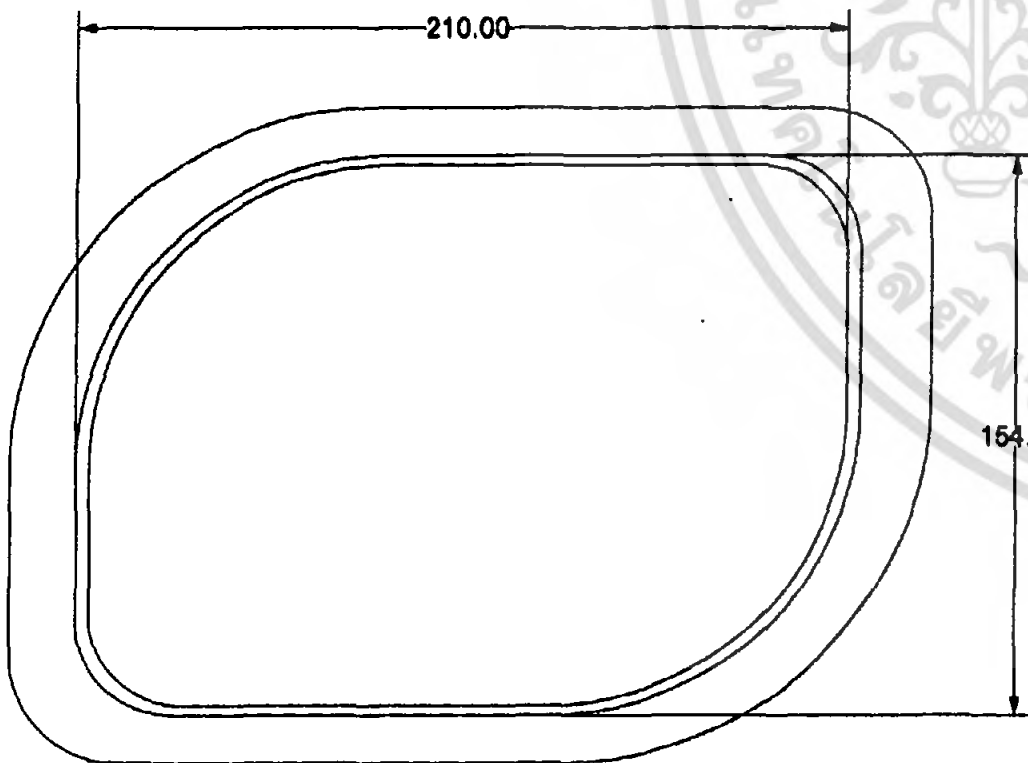
GRID 10 mm\* 10 mm



FRONT VIEW



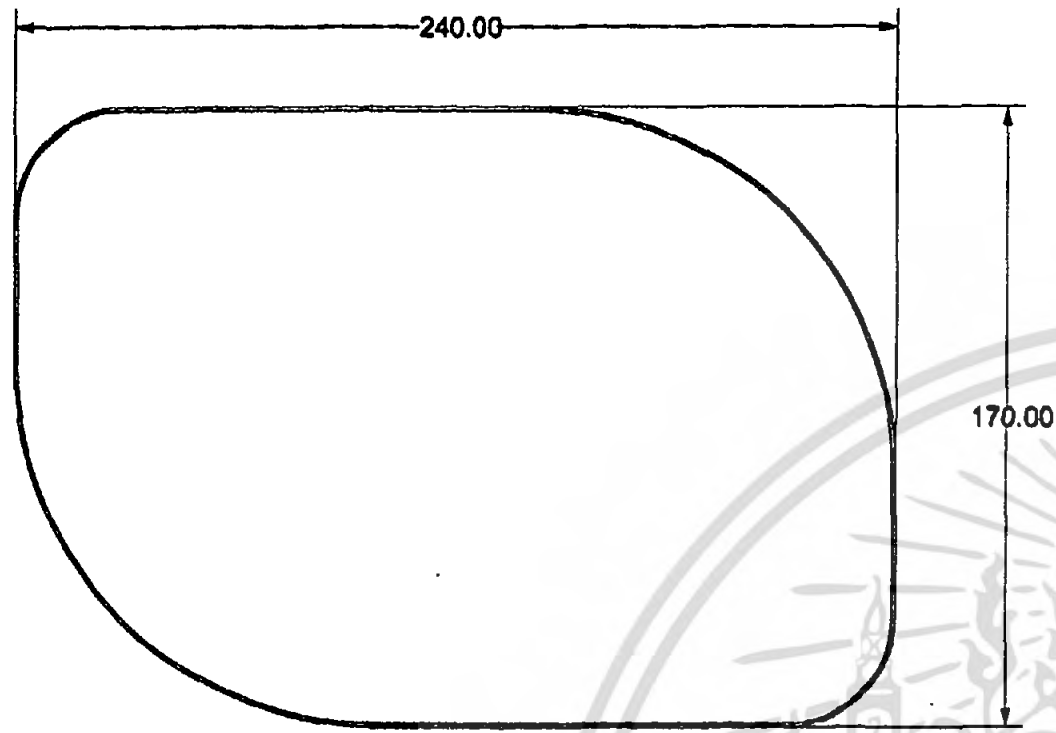
SIDE VIEW



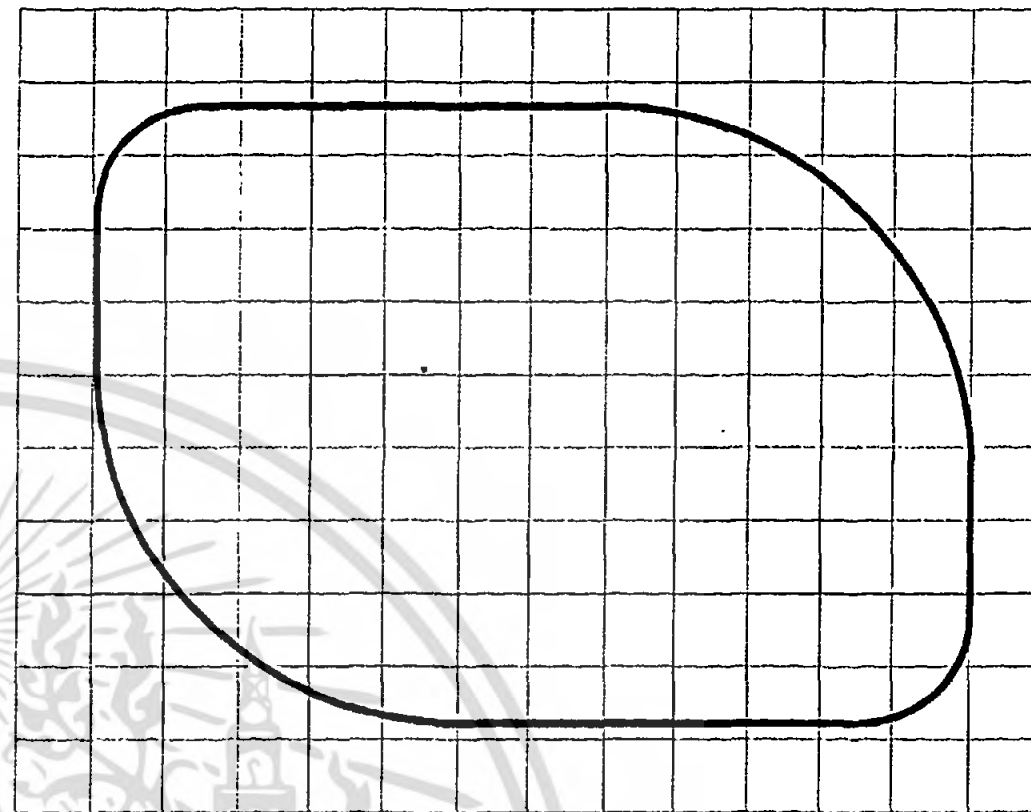
BOTTOM VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร			
ของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.1		จาน First Course	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	
APPROVE :			
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
REMARK			SCALE :
			PAGE :

เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต  
 ไม่วากรณ์ใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำใบใช้



TOP VIEW



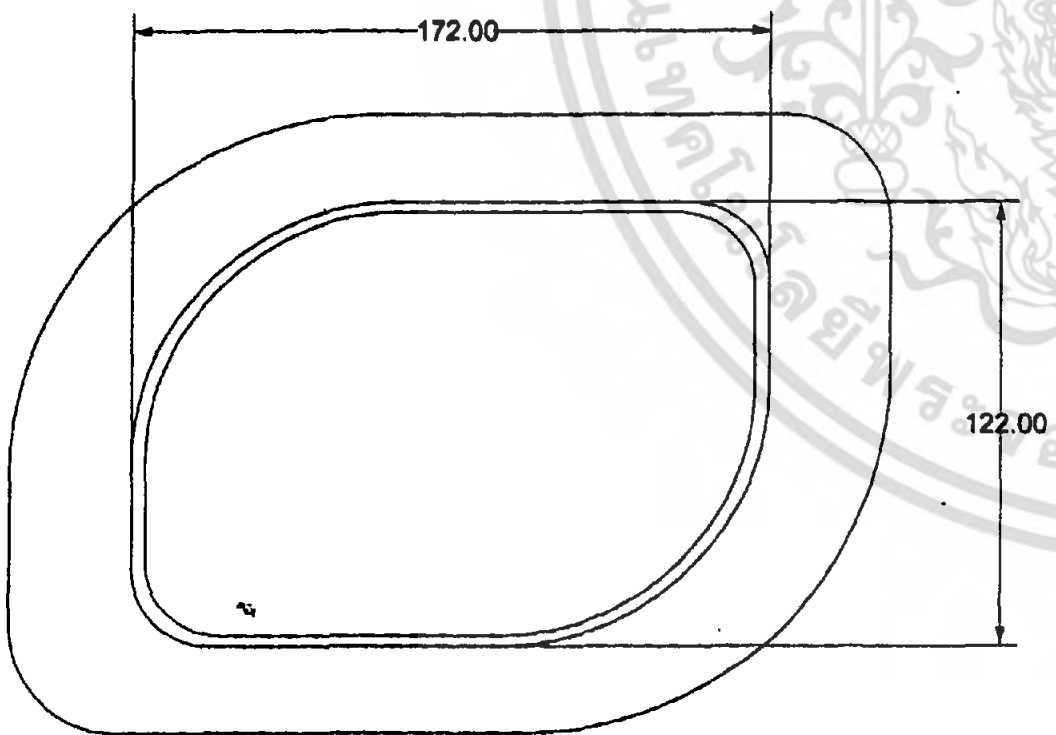
GRID 10 mm\* 10 mm



FRONT VIEW



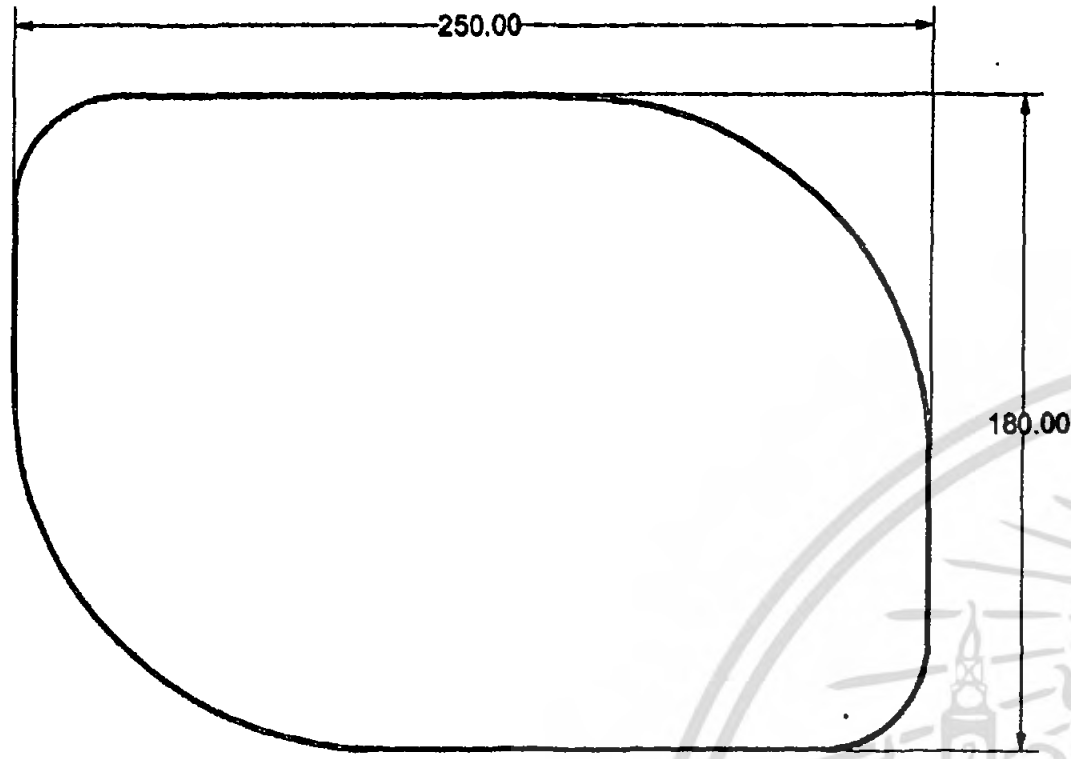
SIDE VIEW



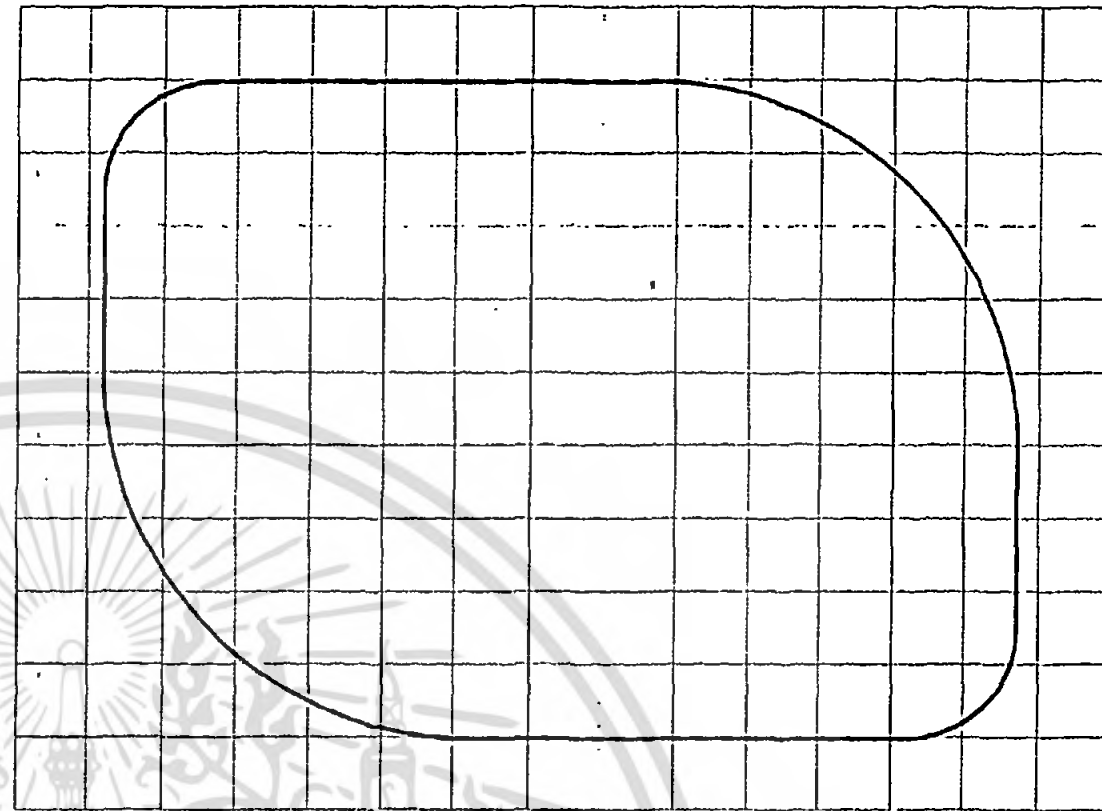
BOTTOM VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.2		งาน Main Course	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	
REVISION :		APPROVE :	
DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm	
PR MARK		SCALE :	
		PAGE :	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต การคัดลอกหรือการนำข้อมูลไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต อาจทำให้ข้อมูลผิดพลาดได้ และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



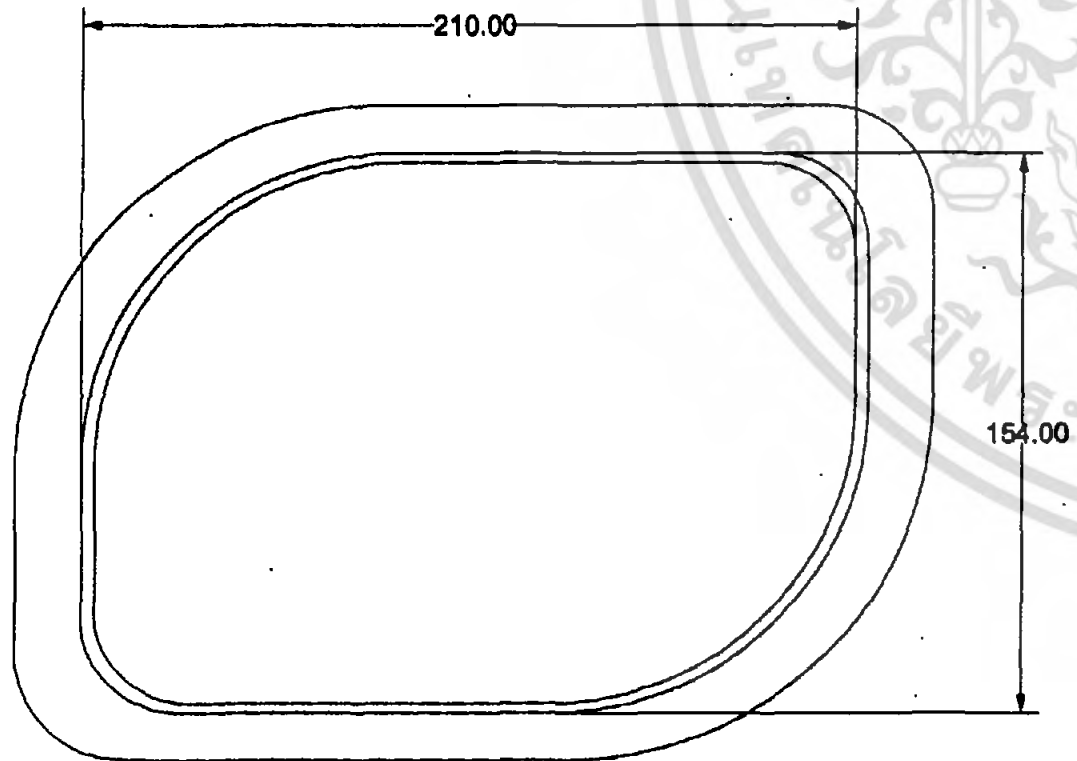
TOP VIEW



FRONT VIEW



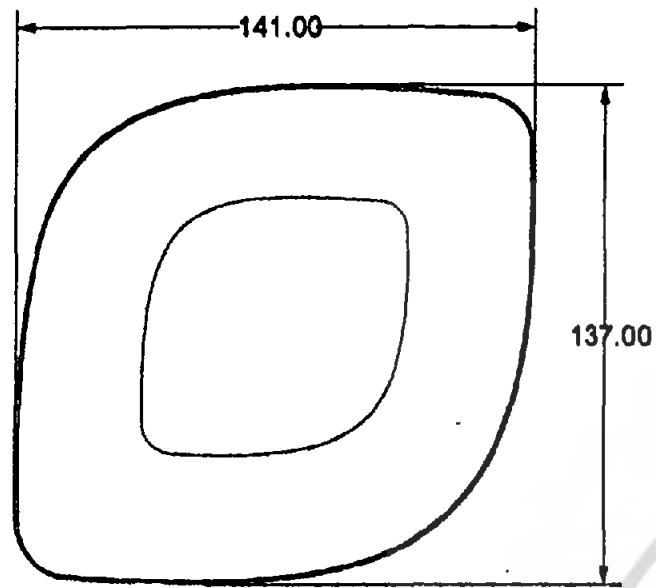
SIDE VIEW



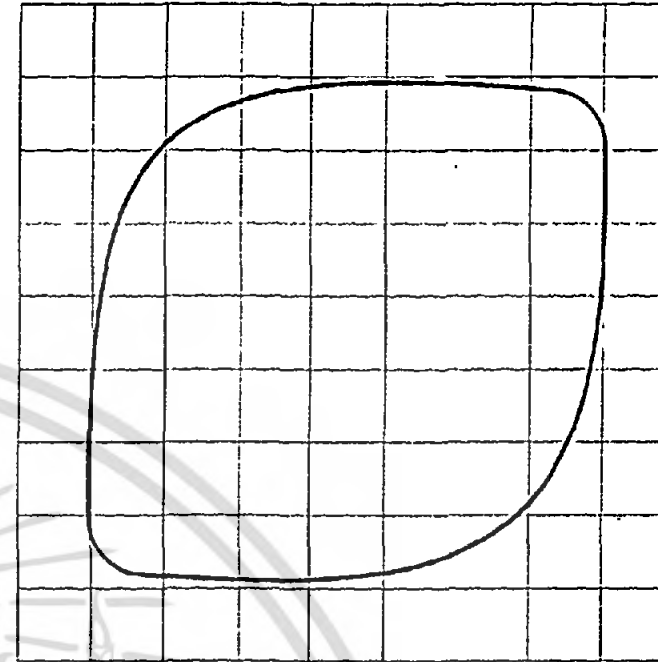
BOTTOM VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.1		จาน Desert	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	
APPROVE :			
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
REMARK			SCALE :
			PAGE :

เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ในการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TOP VIEW



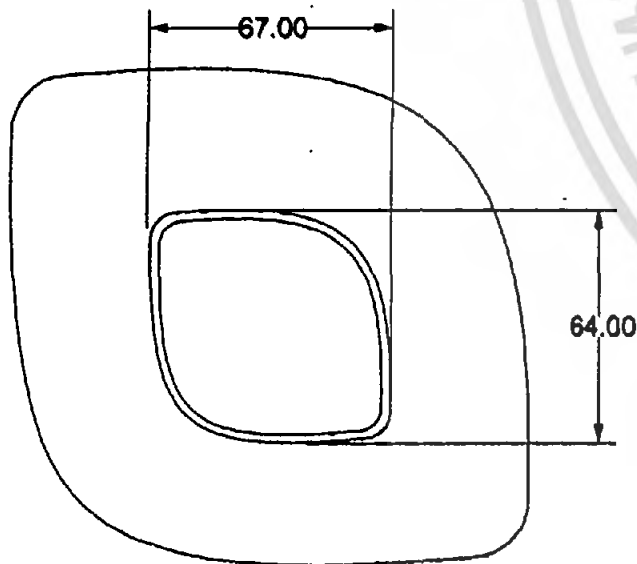
GRID 10 mm\* 10 mm



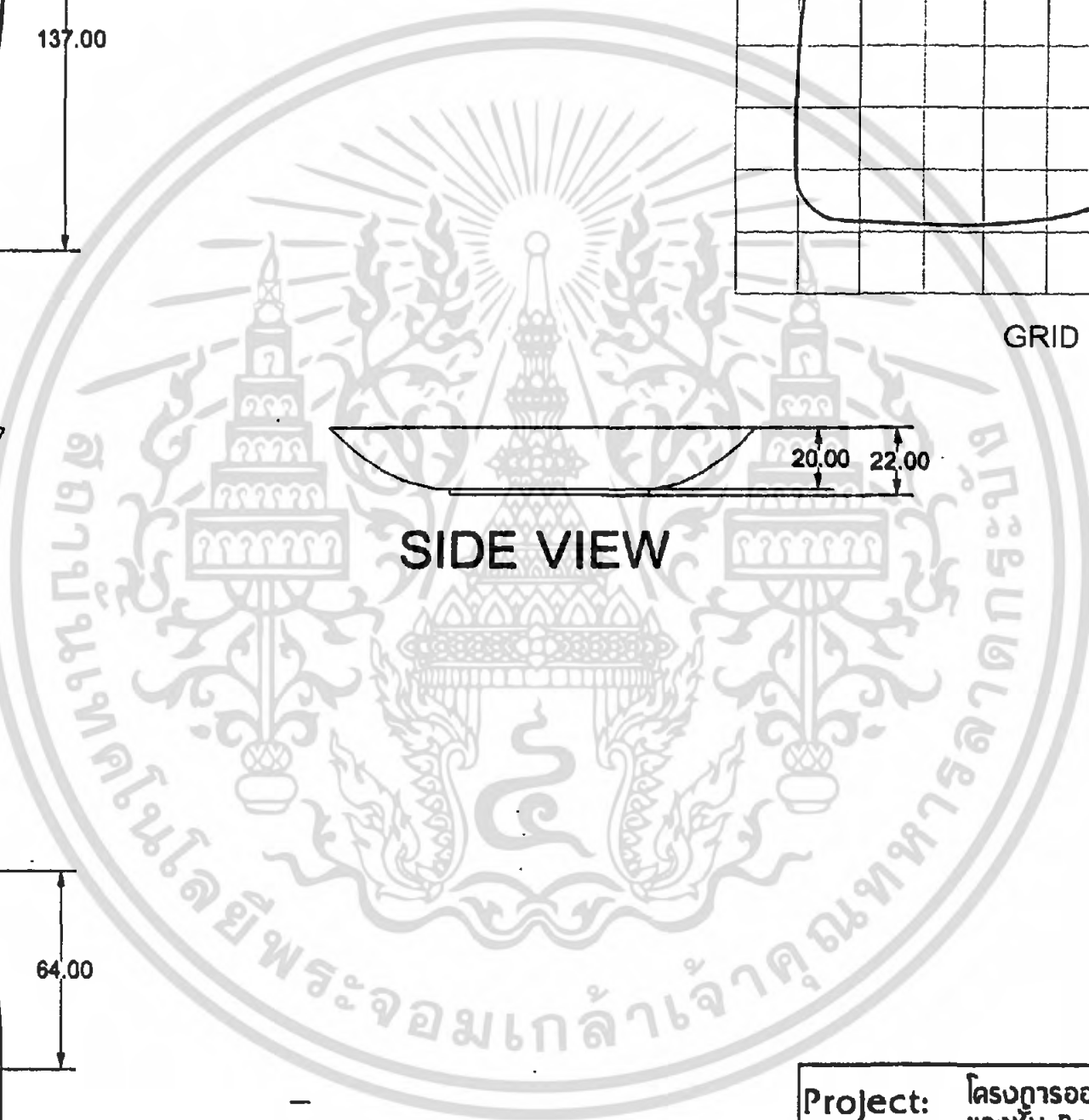
FRONT VIEW



SIDE VIEW

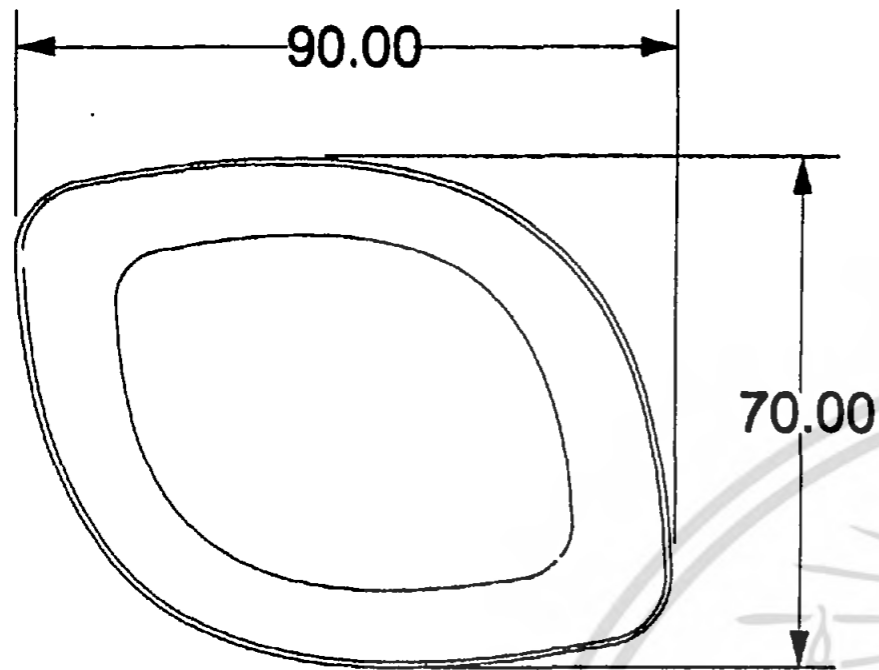


BOTTOM VIEW

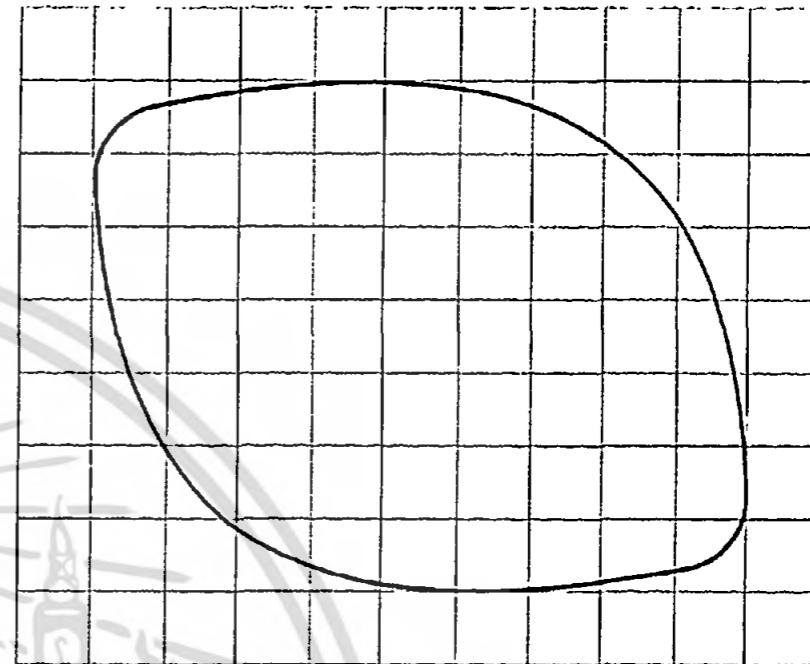


Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการปิ่นไทย			
<b>No.3</b>		<b>ชามสลัด</b>	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	
REVISION :		APPROVE :	
DATE : 20/03/08		DRAWING NO.	
P-MARK		UNIT : mm	
		SCALE :	
		PAGE :	

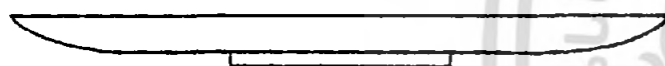
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ขออนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มาแก้ไข



TOP VIEW



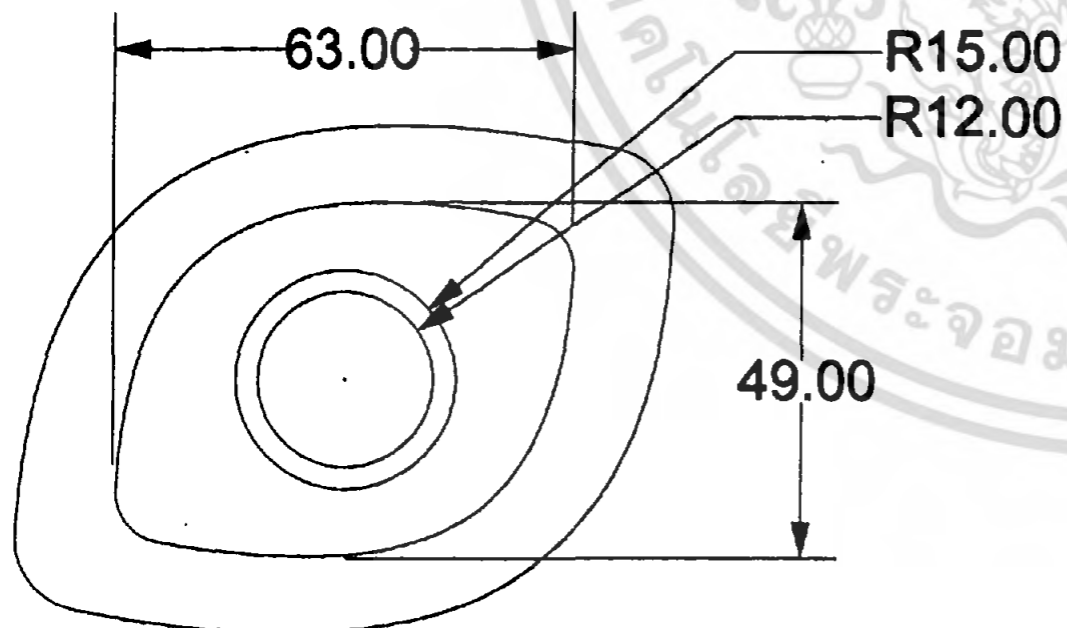
GRID 10 mm\* 10 mm



FRONT VIEW



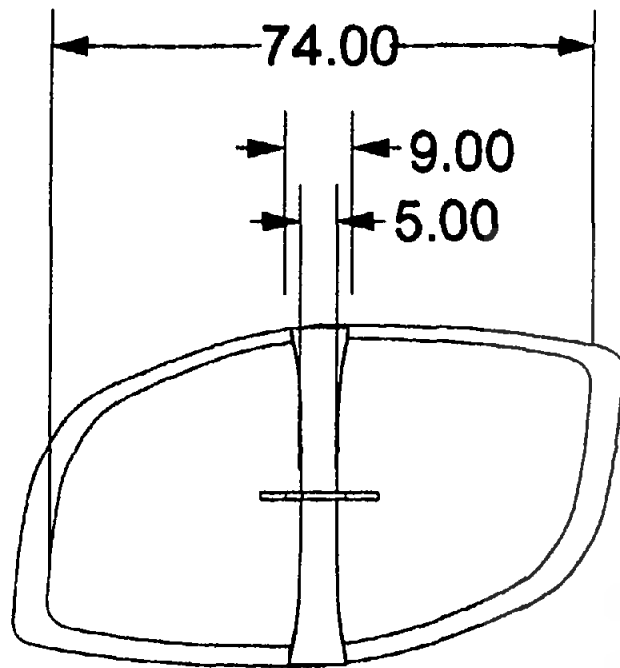
SIDE VIEW



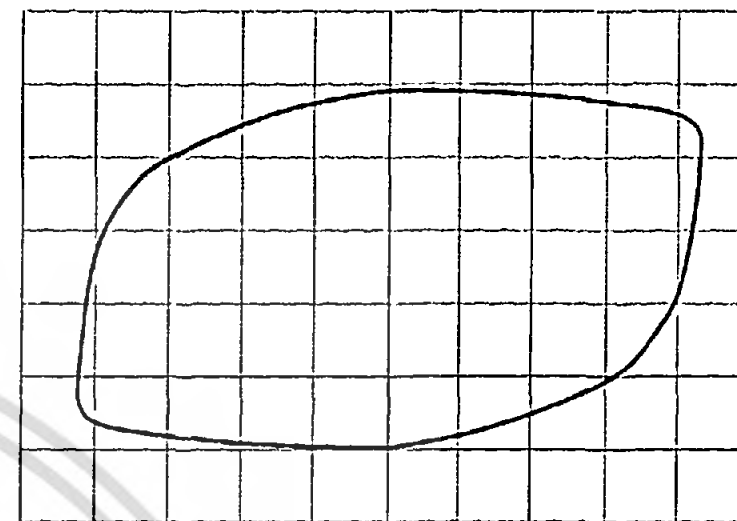
BOTTOM VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.4		งานเนย	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	
REVISION :		APPROVE :	
DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm	
REVISION :	DATE :	SCALE :	
REVISION :	DATE :	PAGE :	

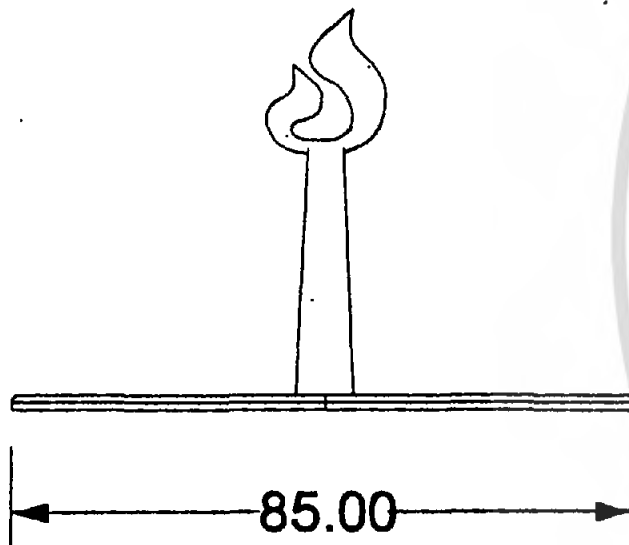
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ในการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



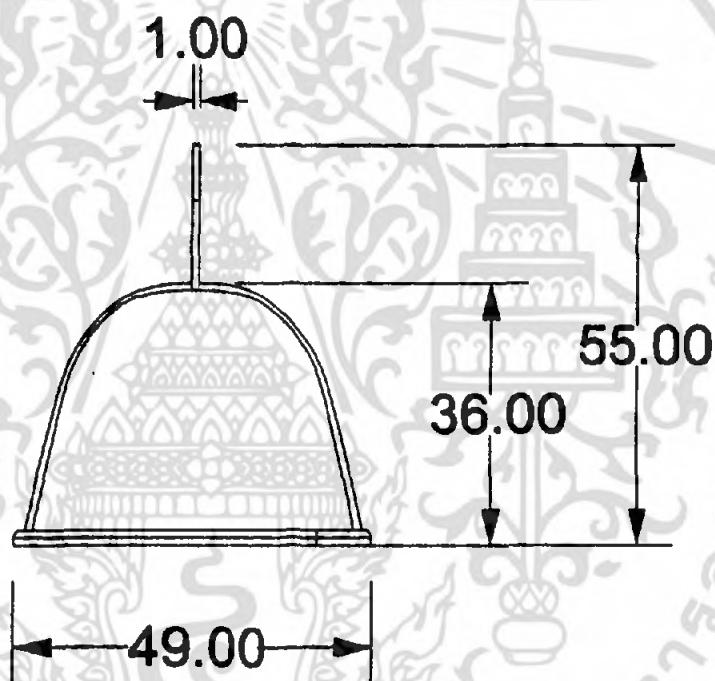
TOP VIEW



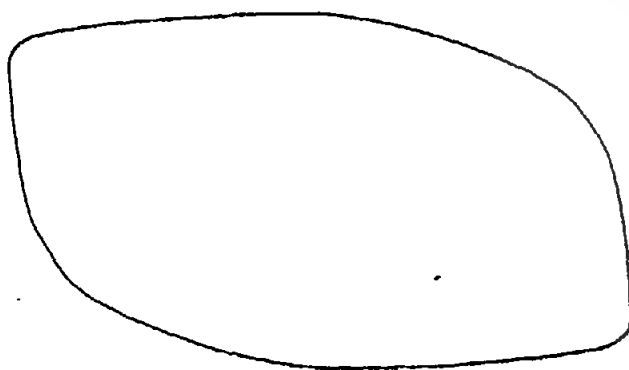
GRID 10 mm\* 10 mm



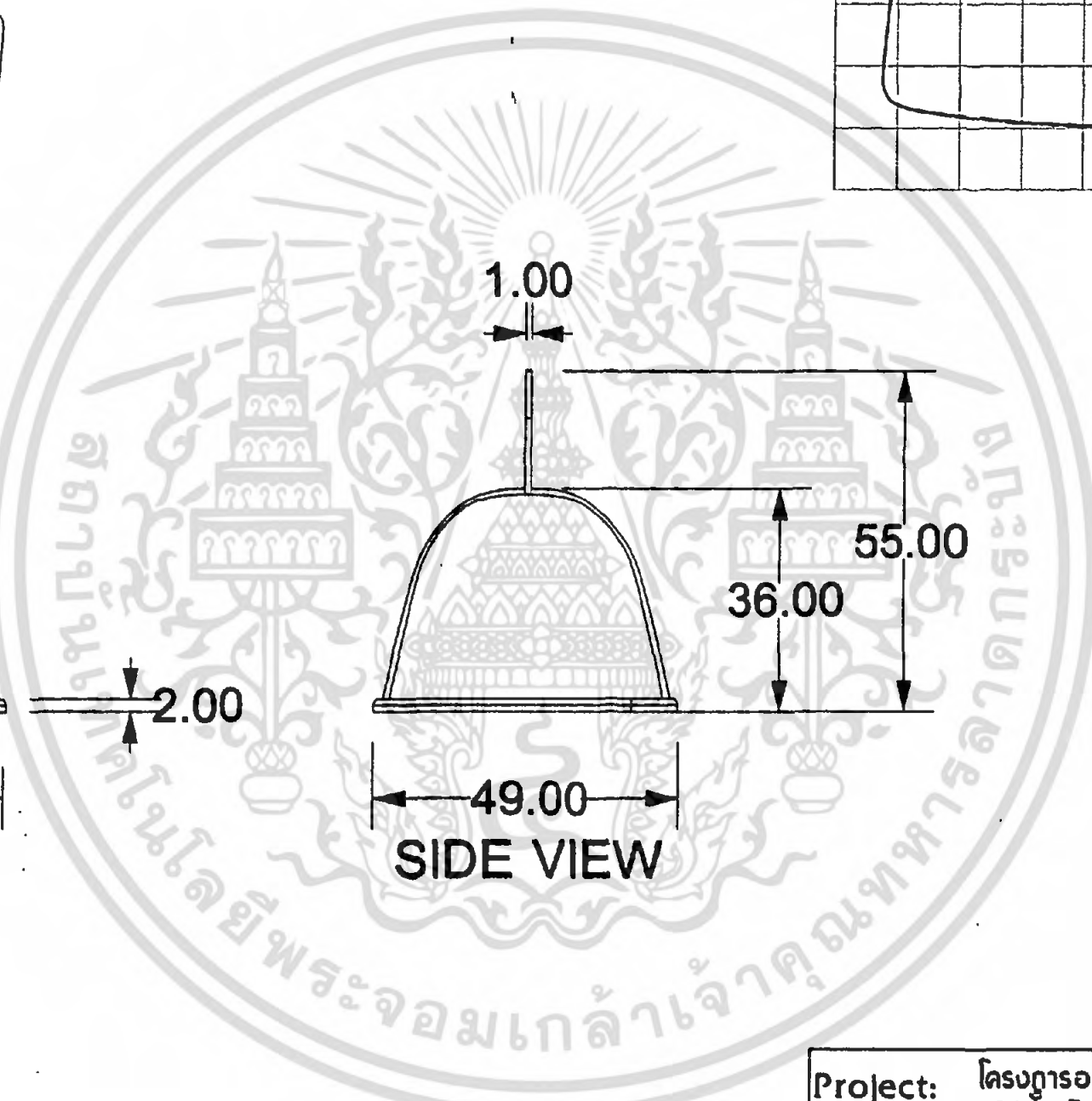
FRONT VIEW



SIDE VIEW

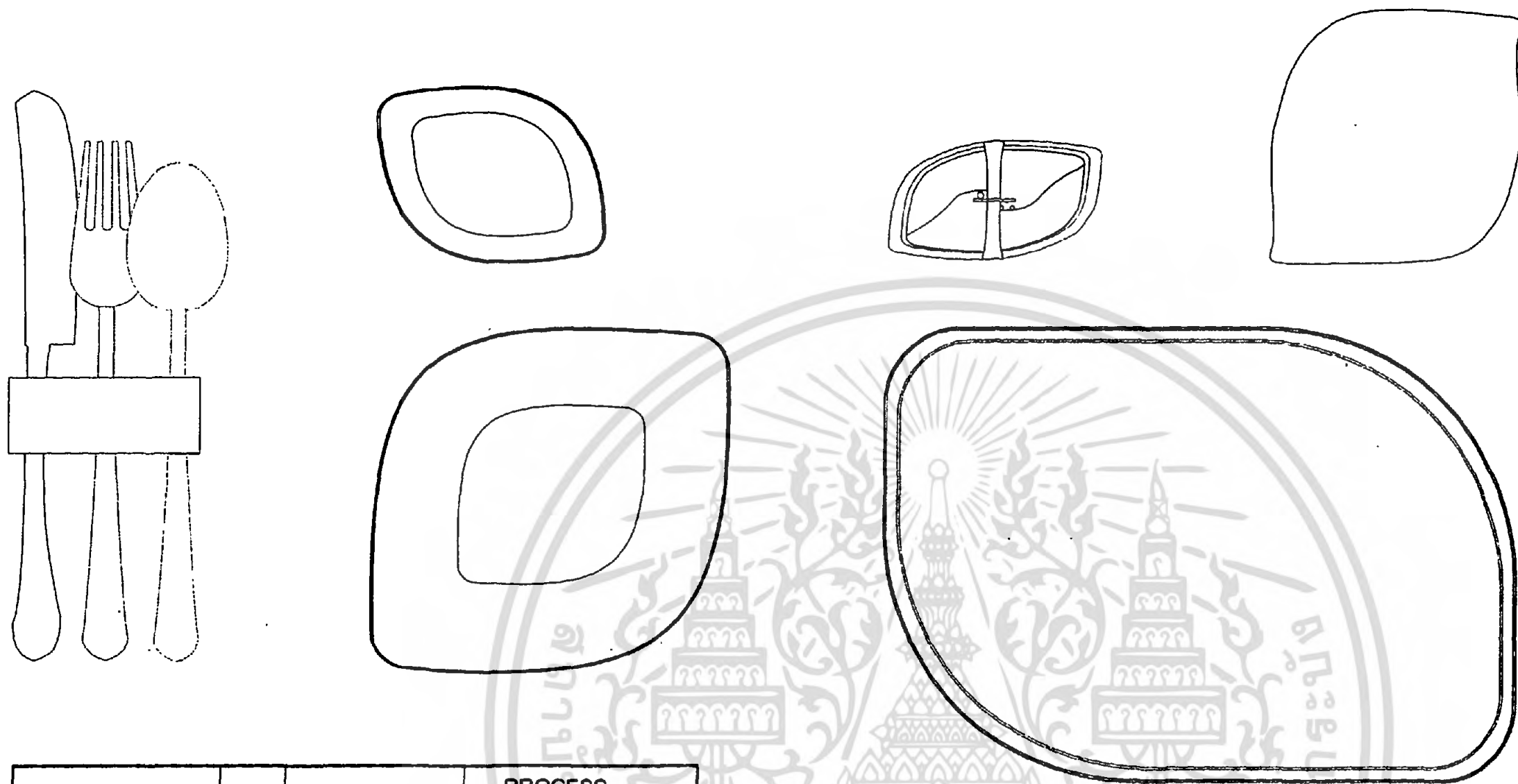


BOTTOM VIEW



Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.5		ที่วางเกลือพริกไทย	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
REMARK			SCALE :
			PAGE :

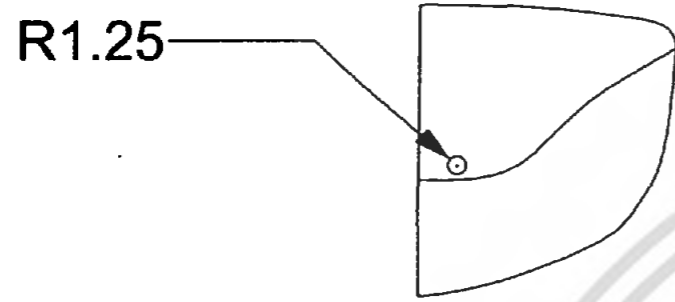
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์อื่นใด  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



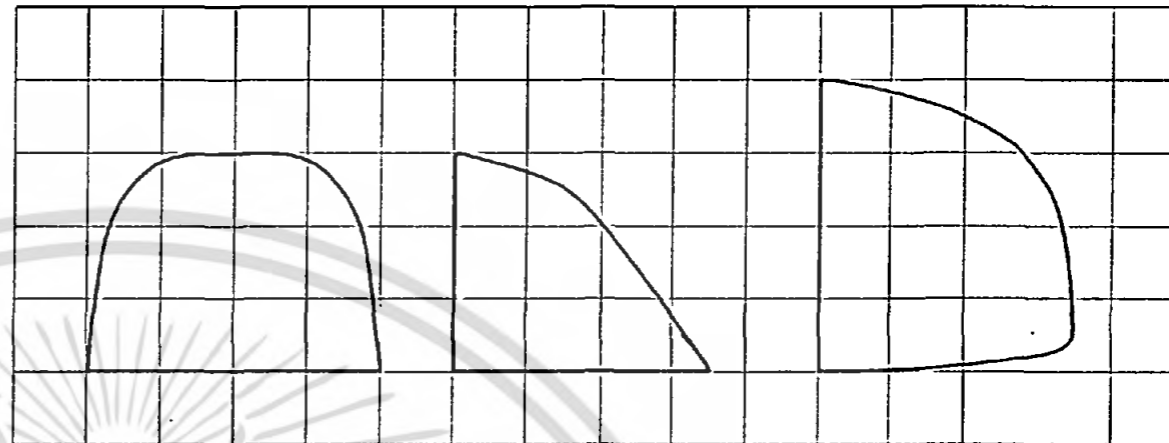
PART NAME	Qty	MATERIAL	PROCESS / FINISHING
จาน Main Course	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
จาน First Course	2	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
ชามสลัดเดี่ยว	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
จานเบย	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
ที่รองแก้ว	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
กระปุกพริกไทย	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
กระปุกเกลือ	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
ที่วางเกลือพริกไทย	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง
ช้อน	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป
ช้อม	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป
มีด	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป
ที่รัดผ้ากันเปื้อน	1	ทองเหลืองชุบเงิน	บ่มขึ้นรูป/กัดกรดไฟโตเอซซิ่ง

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
<b>Elevation</b>			
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
PR-MARK			SCALE :
			PAGE :

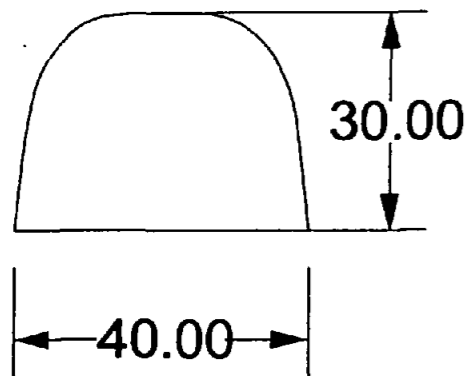
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด  
 ห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำใบใช้



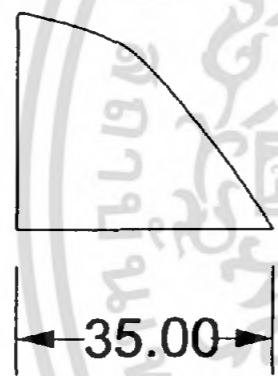
TOP VIEW



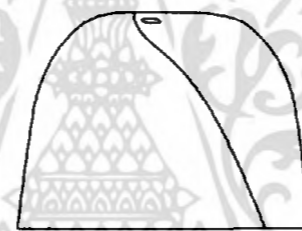
GRID 10 mm\* 10 mm



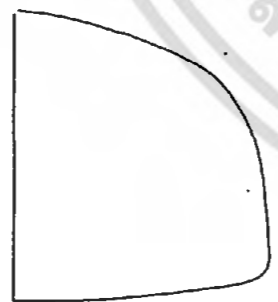
LEFT SIDE VIEW



FRONT VIEW



RIGHT SIDE VIEW

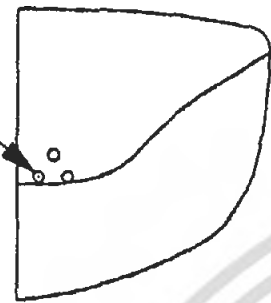


BOTTOM VIEW

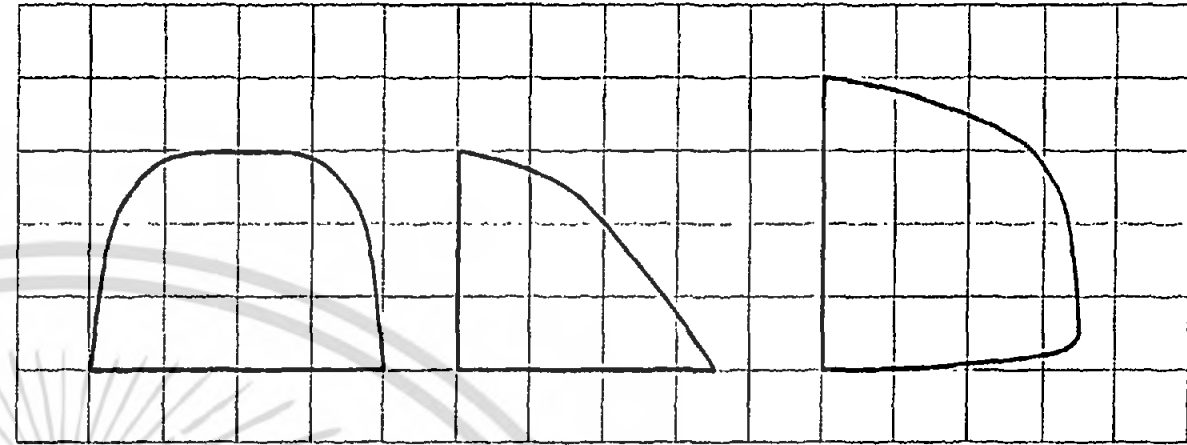
Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.6		กระปุกเกลือ	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
P-MARK			SCALE :
			PAGE :

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่ใช้หรืออ้างถึง

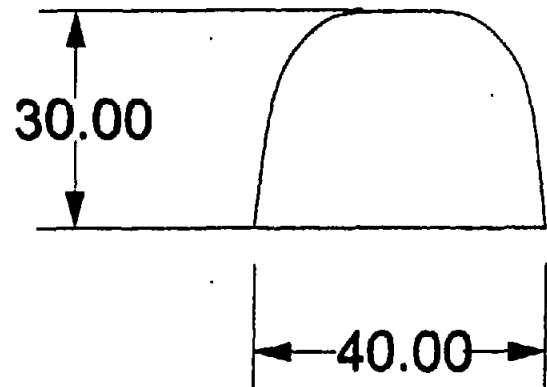
3 \* R 0.75



TOP VIEW



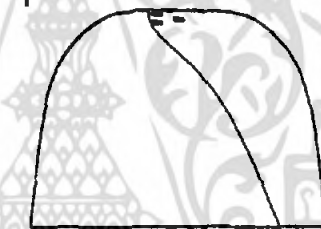
GRID 10 mm\* 10 mm



LEFT SIDE VIEW



FRONT VIEW



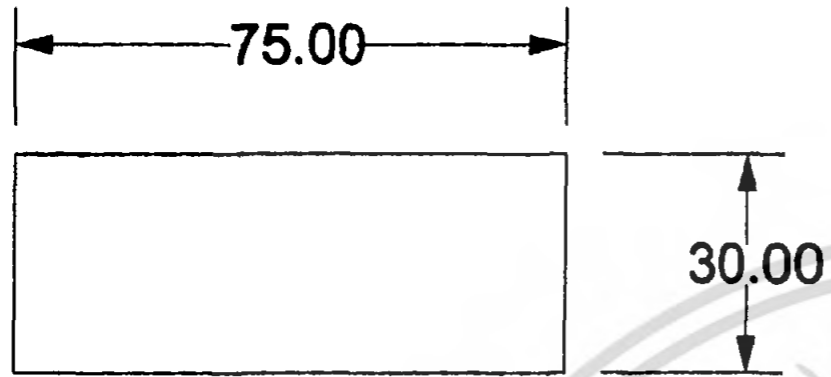
RIGHT SIDE VIEW



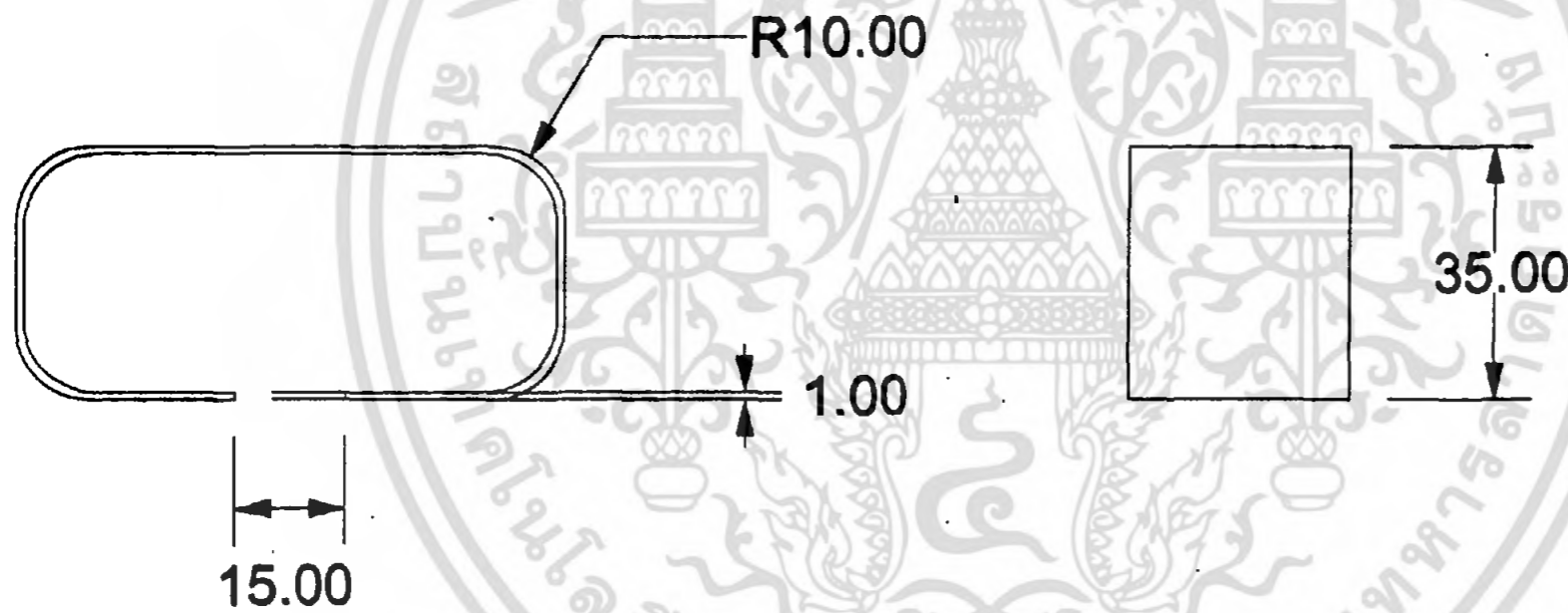
BOTTOM VIEW

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ขออนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.7		กระปุกพริกไทย	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170	CLASS : ID.4.b	APPROVE :	
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
PMARK			SCALE :
			PAGE :



TOP VIEW

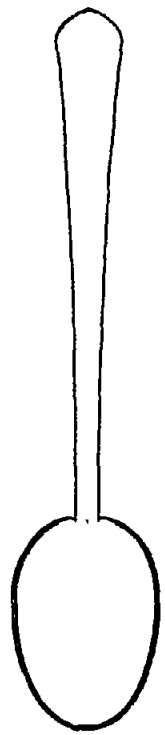


FRONT VIEW

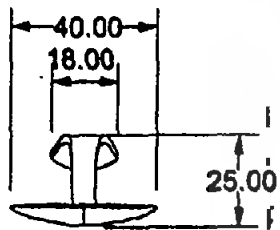
SIDE VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร			
ของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.8		ที่รัดผ้าเข็ดปาก	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	
REVISION :		APPROVE :	
DATE : 20/03/08		DRAWING NO.	
PC MARK		UNIT : mm	
		SCALE :	
		PAGE :	

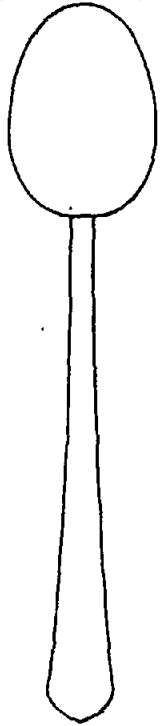
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้  
 ใจไปใช้โดยไม่ขออนุญาตจากหน่วยงานการค  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการน  
 ำไปใช้



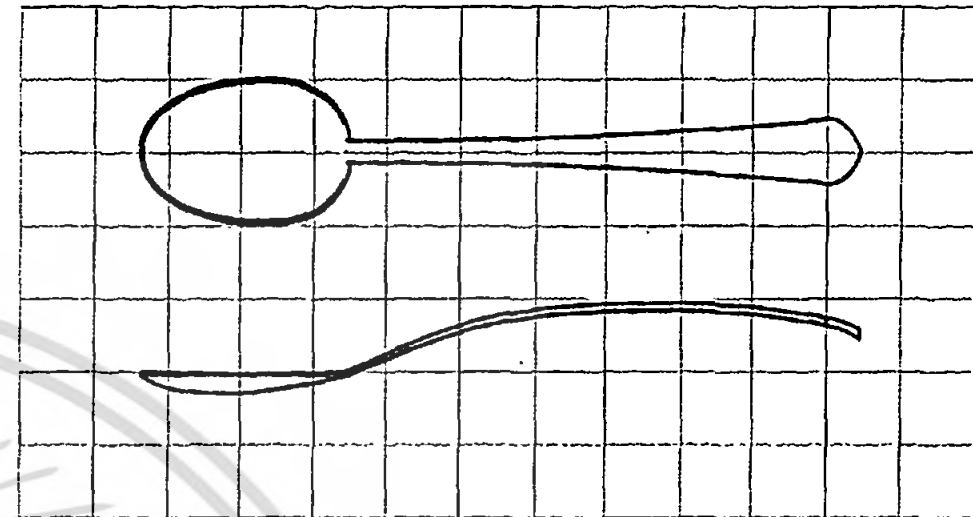
TOP VIEW



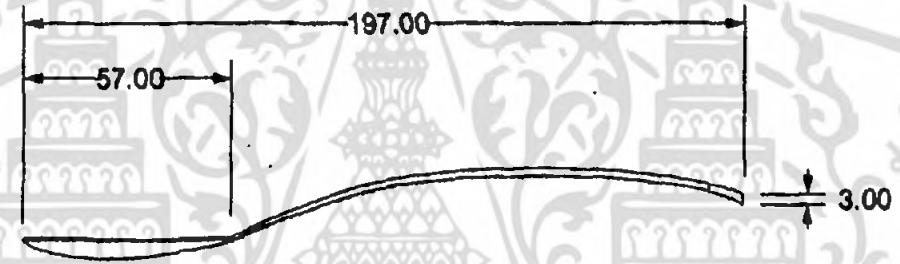
FRONT VIEW



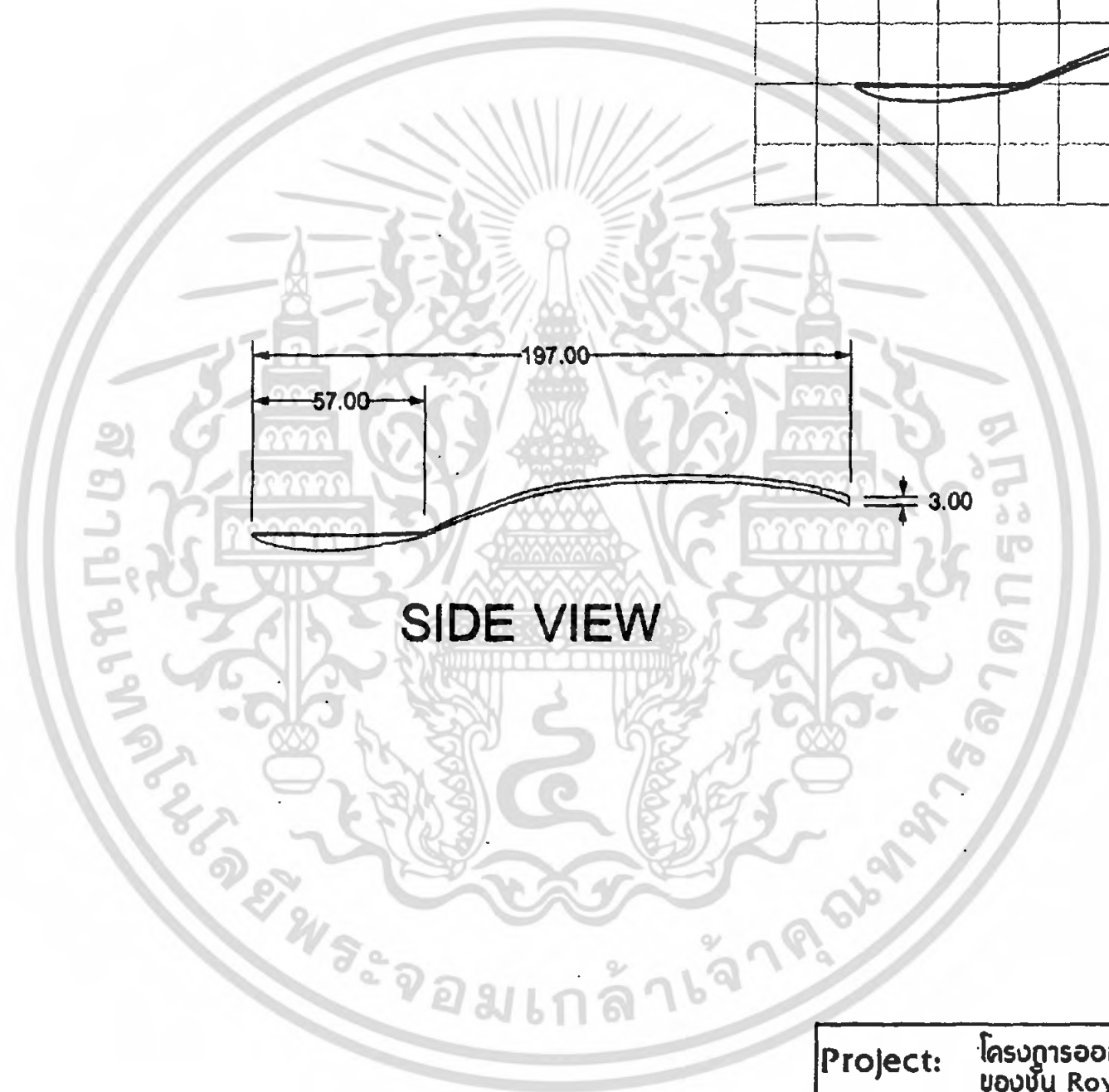
BOTTOM VIEW



GRID 10 mm\* 10 mm

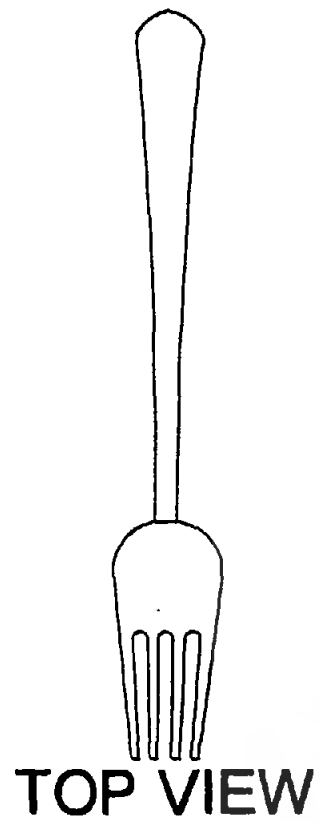


SIDE VIEW

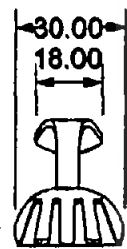


Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.9		ช้อน	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
REMARK			SCALE :
			PAGE :

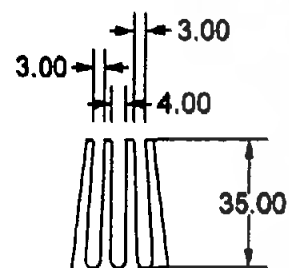
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำไปใช้เชิงการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TOP VIEW



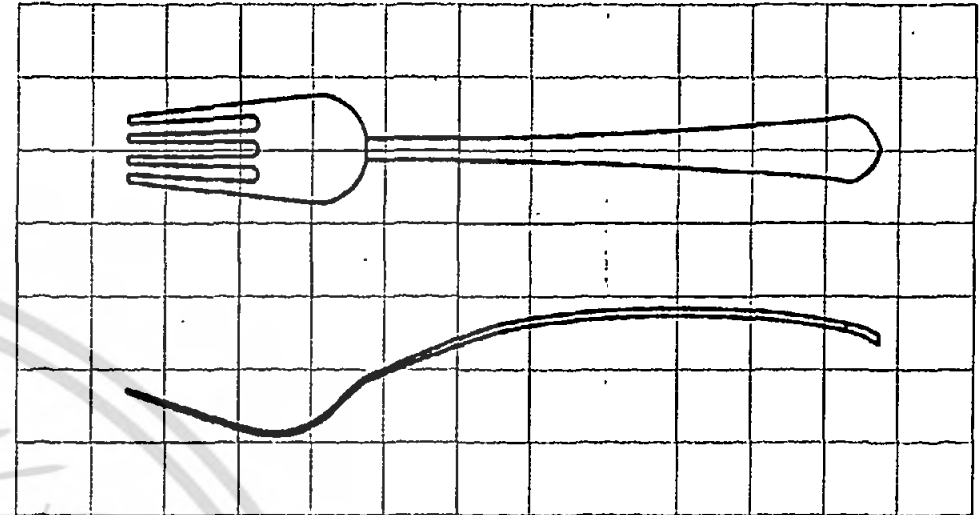
FRONT VIEW



BOTTOM VIEW



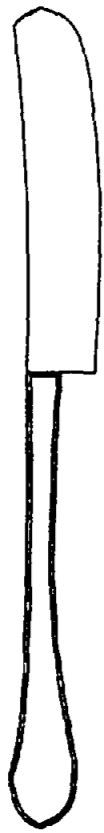
SIDE VIEW



GRID 10 mm\* 10 mm

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร ของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.10		ส้อม	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
P*MARK			SCALE :
			PAGE :

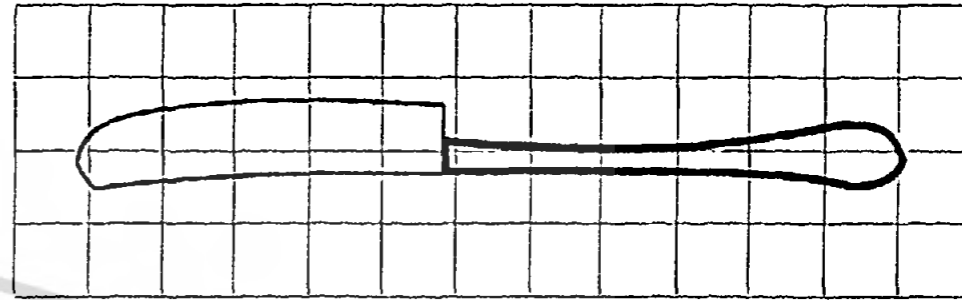
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต  
หากมีการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



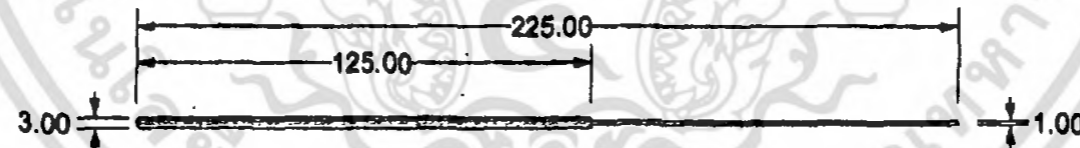
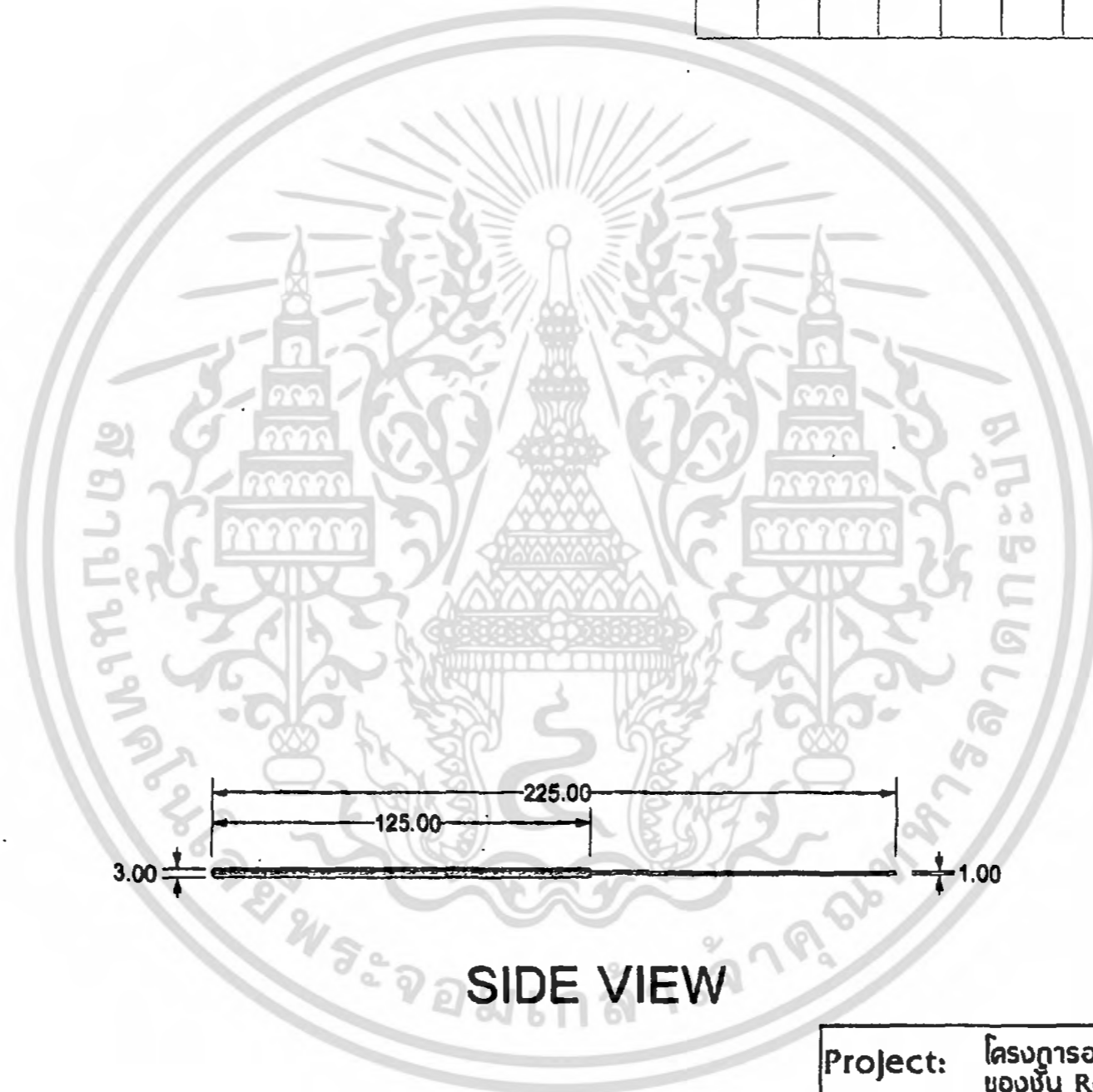
TOP VIEW



FRONT VIEW



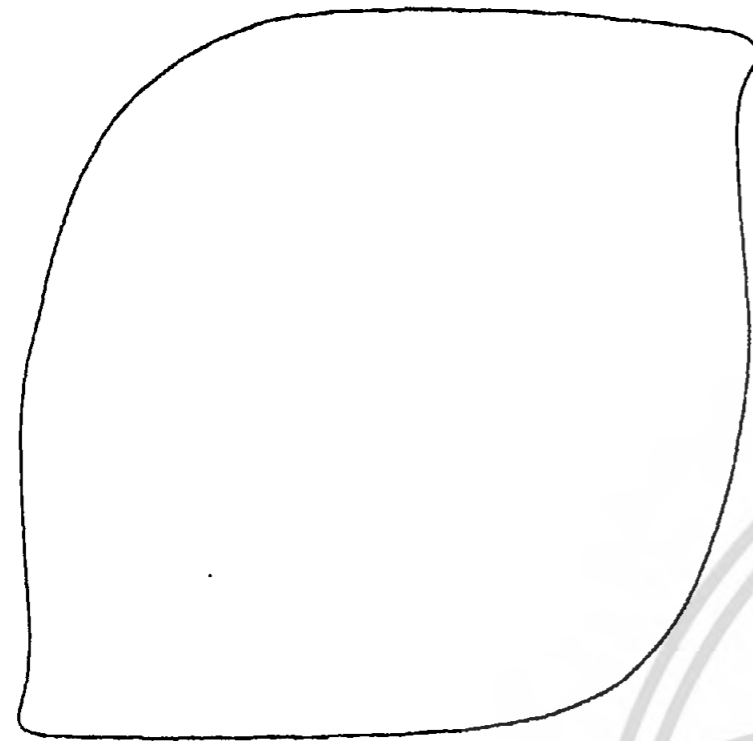
GRID 10 mm\* 10 mm



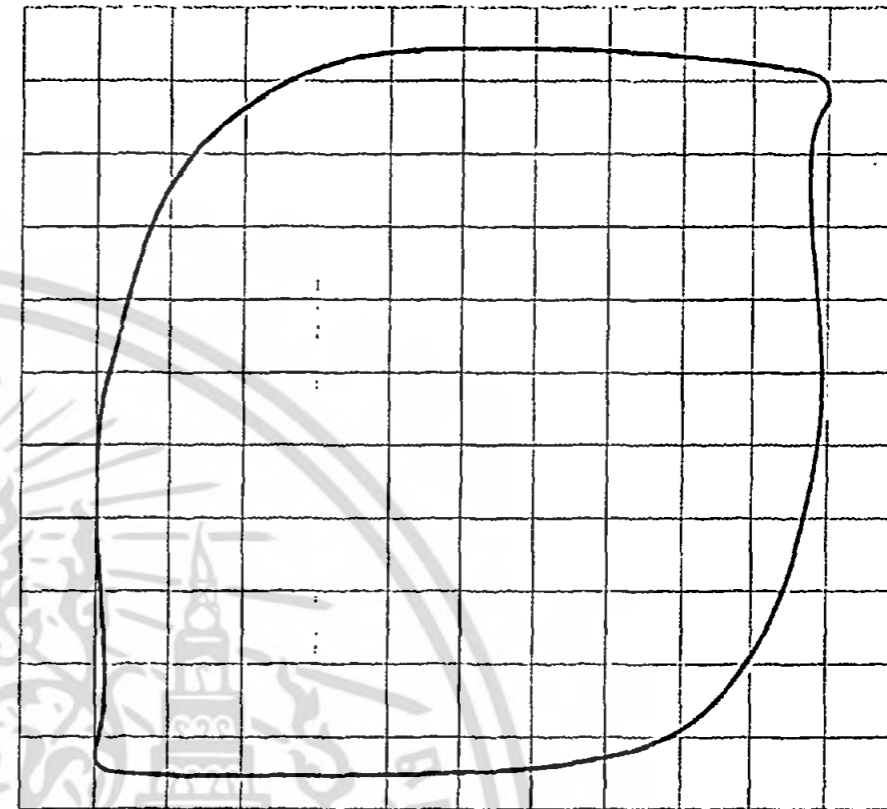
SIDE VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการป็นไทย			
No.12		มีด	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
REMARK			SCALE :
			PAGE :

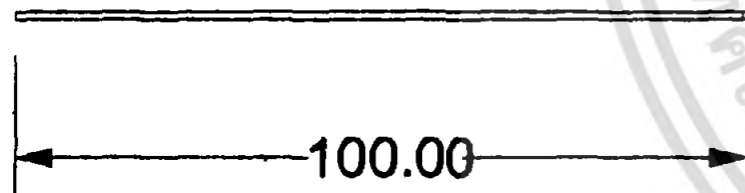
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ในงานการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TOP VIEW



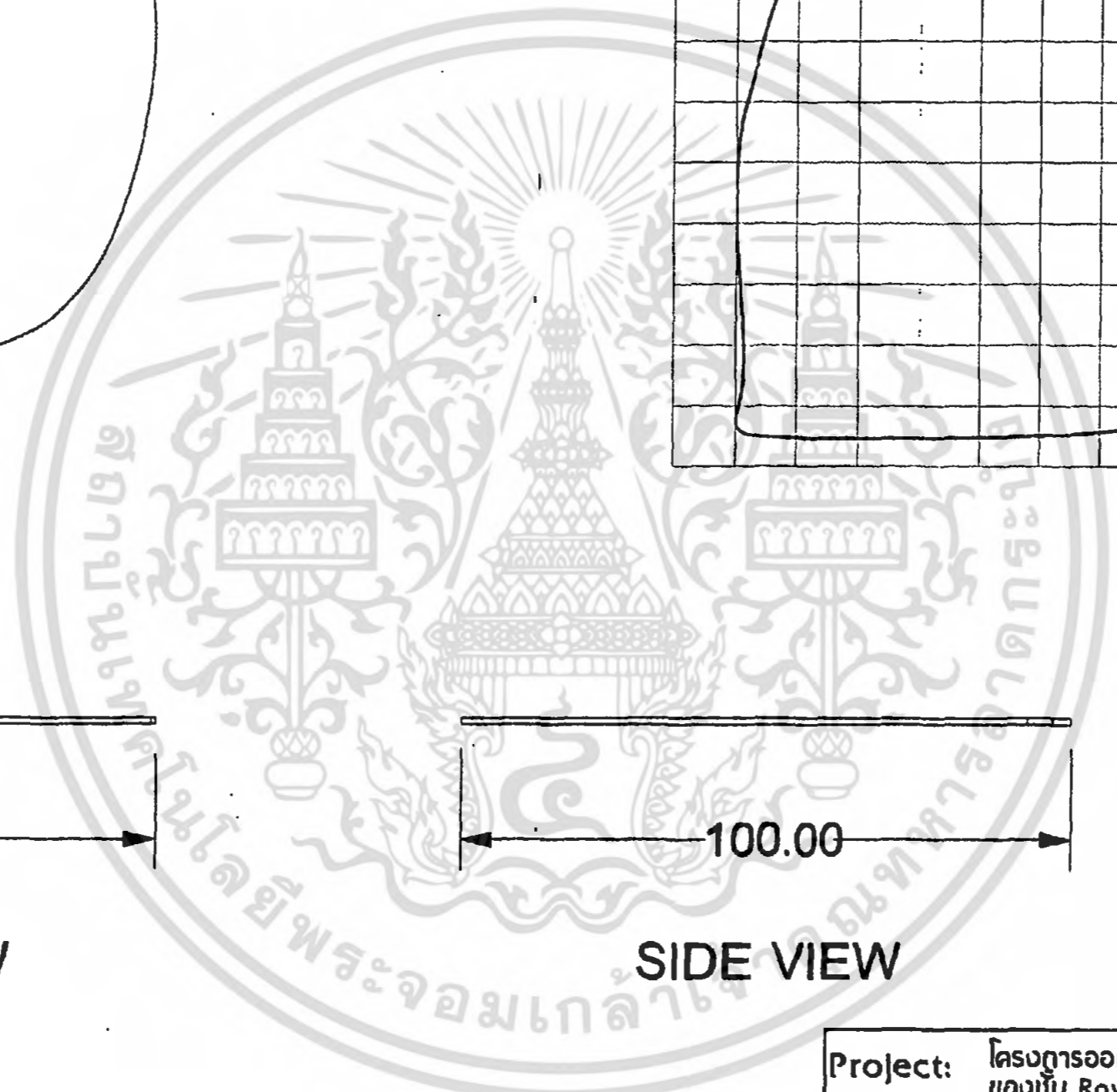
GRID 10 mm\* 10 mm



FRONT VIEW

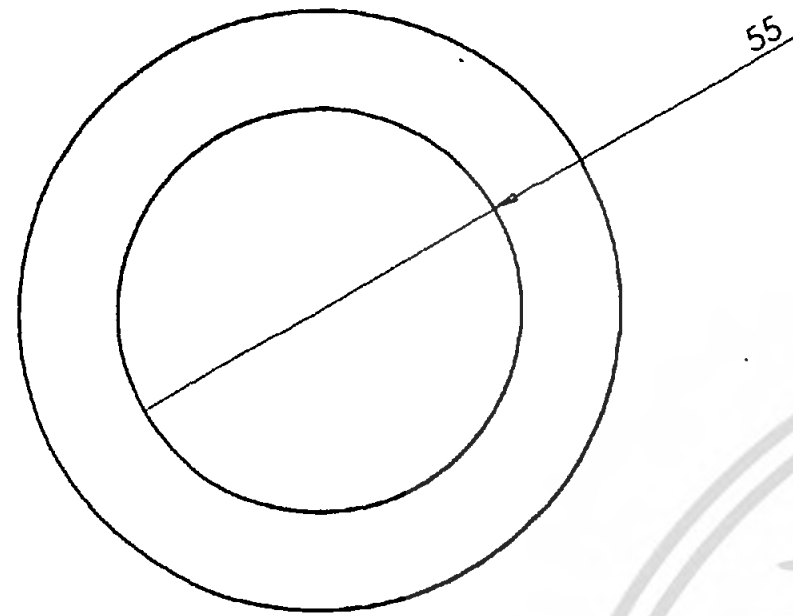


SIDE VIEW

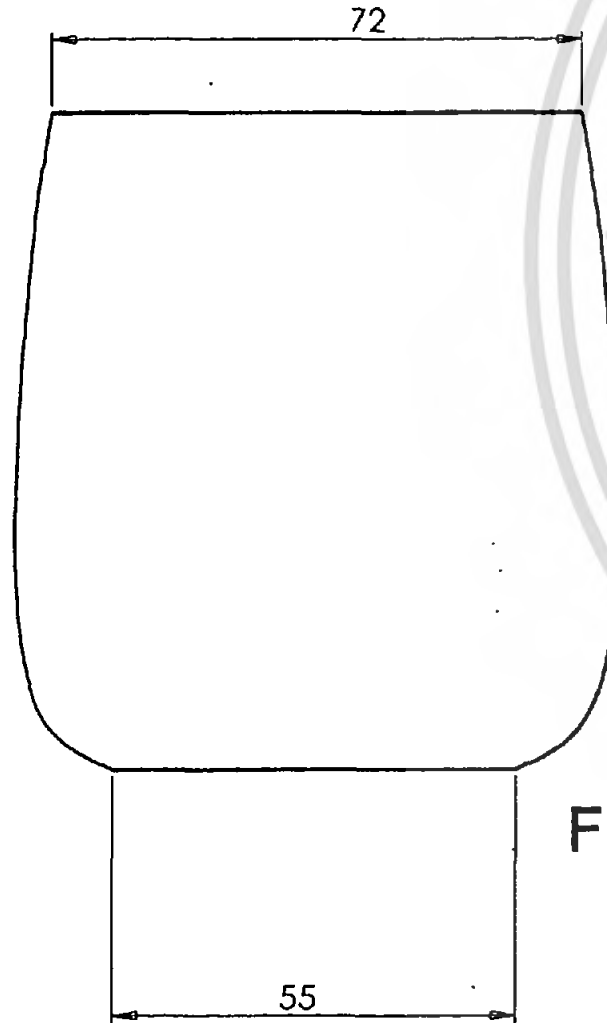


Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร			
ของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
<b>No.12</b>		<b>ที่รองแก้ว</b>	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170		CLASS : ID.4.b	APPROVE :
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
PMARK			SCALE :
			PAGE :

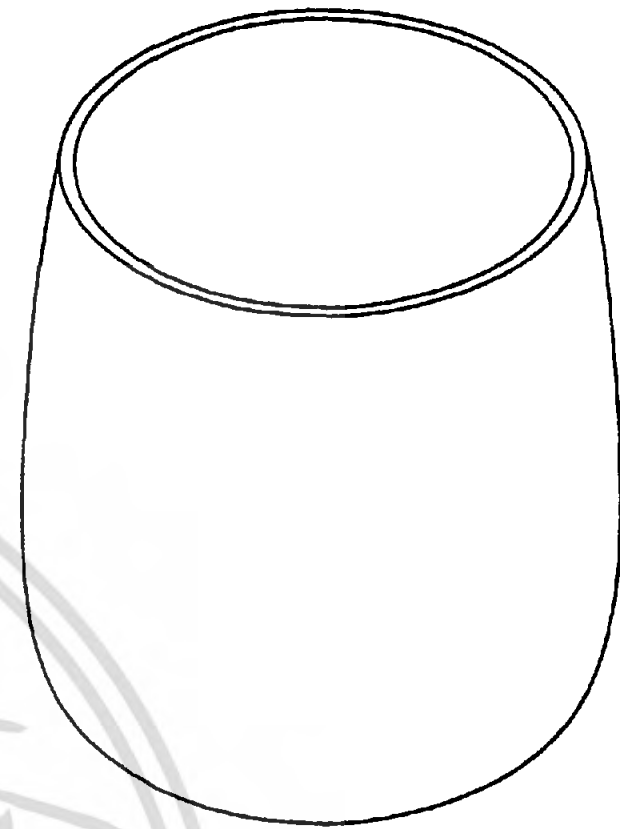
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW

Project: โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class ของการบินไทย			
No.13		แก้วน้ำ	
NAME : Chawanunt Thongpool		DRAFT : Chawanunt Thongpool	
CODE : 46020170	CLASS : ID.4.b	APPROVE :	
REVISION :	DATE : 20/03/08	DRAWING NO.	UNIT : mm
PC MARK		SCALE :	
		PAGE :	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสำรวจข้อมูลสำหรับโครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร  
สำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

วิทยานิพนธ์ทางการออกแบบ นักศึกษาปริญญาตรี ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

**คำชี้แจง** แบบสอบถามชุดนี้สร้างขึ้นเพื่อที่จะเป็นเพียงเครื่องมือในการทำวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อชุดอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการรับประทานอาหารบนเครื่องบิน

โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม รายวิชาออกแบบงานโลหะปีการศึกษา 2550 ของนาย ขวัญนท์ ทองพูล นิสิตชั้นปีที่ 5 นักศึกษาปริญญาตรี ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ขอความกรุณาท่านตอบคำถามทุกข้อ ข้อมูลที่ได้จากการกรอกแบบสอบถามของท่าน จะถูกนำเสนอในภาพรวมและไม่ส่งผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถามแต่อย่างใด

แบบสอบถามแบ่งออกเป็นสองส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับผู้บริโภค 5 ข้อ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์รับประทานอาหารบนเครื่องบินของชั้น Business Class 4 ข้อ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์รับประทานอาหารของชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย 7 ข้อ

**ส่วนที่ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับผู้บริโภค**

ข้อมูลส่วนตัว

เพศ

ชาย

หญิง

อายุ

20-24ปี

25-29ปี

30-35 ปี

35 ปีขึ้นไป

อาชีพ

นักศึกษา

รับราชการ

รัฐวิสาหกิจ

พนักงานบริษัท

ธุรกิจส่วนตัว

อื่นๆ.....

รายได้ต่อเดือน ( บาท )

ต่ำกว่า 20,000

20,001-30,000

30,001-50,000

50,001-100,000

100,001-150,000

150,000 ขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภูมิภาค (ประเทศ)

ไปรษณีย์.....

**ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์รับประทานอาหารบนเครื่องบินของชั้น Business Class**

**การคาดหวังที่ในการใช้บริการกับสายการบิน(ได้เกินกว่าหนึ่งข้อ)**

- [ ] การบริการที่ดีเยี่ยม
- [ ] ความตรงต่อเวลา
- [ ] รสชาติอาหาร
- [ ] ความสะดวกสบาย

**รูปแบบของการนำเสนออาหารมาเสิร์ฟพร้อมภาชนะอาหาร**

- [ ] รู้สึกเฉยๆเพราะเน้นรสชาติอาหาร
- [ ] อยากให้อาหารและภาชนะมีความสัมพันธ์กัน
- [ ] รู้สึกว่าการนำเสนออาหารยังขาดสิ่งดึงดูดที่สร้างประทับใจให้แก่ผู้โดยสาร
- [ ] รู้สึกว่ารูปแบบของภาชนะยังไม่ตอบสนองการใช้งานเท่าที่ควร
- [ ] อื่นๆ.....

**อุปกรณ์ที่ใช้ร่วมในการรับประทานอาหารมีผลกระทบต่อความรู้สึกในการรับประทานอาหารหรือไม่**

- [ ] มี
- [ ] ไม่มี

เหตุผล.....

**ท่านคิดว่าต้องการอะไรมากที่สุดในการรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติของอาหาร**

- [ ] การบริการที่ประทับใจ
- [ ] รูปแบบของภาชนะที่สวยงามโดดเด่น
- [ ] บรรยากาศที่ประทับใจ
- [ ] อื่นๆ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์รับประทานอาหารของชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

ลักษณะของภาชนะที่ใช้ให้ความรู้สึกที่เด่นชัดต่อความเป็นการบินไทยมากเพียงใด

- ให้ความรู้สึกที่เป็นสายการบินไทยอย่างเด่นชัด
- ให้ความรู้สึกเมื่อมีคนบอก
- ไม่ค่อยให้ความรู้สึกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของสายการบิน

พึงพอใจในขั้นตอนการจัดเตรียมความพร้อมก่อนรับประทานจนรับประทานเสร็จสิ้นเพียงใด

- พึงพอใจมาก
- พึงพอใจ
- เฉยๆ
- ไม่ประทับใจ

ความคาดหวังในรูปแบบชุดอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในสายการบินไทย

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความงามของรูปทรง					
2. สีสีน					
3. ลวดลายและองค์ประกอบ					
4. ความสง่างาม					
5. เอกลักษณ์ที่โดดเด่นของสายการบิน					
6. เอกลักษณ์ที่โดดเด่นของความเป็นไทย					
7. วัสดุที่ใช้					
8. ความเข้าชุดของอุปกรณ์					
9. ทรงคุณค่าของงานทำมือ					
10. ความหมายที่แฝงลงบนผลิตภัณฑ์					
11. ประโยชน์ใช้สอย					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้าท่านนึกถึงสายการบินไทยสิ่งแรกที่ท่านมักจะนึกถึงสิ่งใด (เลือกเพียงสองข้อ)

- โลโก้ของสายการบิน
- ดอกกล้วยไม้
- รอยยิ้มของพนักงาน
- ประเทศไทย
- ห้องฟ้า
- สีม่วง-สีชมพู-สีทอง
- ทิวเรือหลวง
- สถานที่ท่องเที่ยวของประเทศไทย
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

ท่านชอบลวดลายที่เป็นสมัยนิยมหรือไม่

- ชอบ เหตุผล.....
- ไม่ชอบ เหตุผล.....

ท่านชื่นชอบลวดลายที่เป็นรูปแบบของศิลปะไทยหรือไม่

- ชอบ เหตุผล.....
- ไม่ชอบ เหตุผล.....

ท่านคิดว่าวัสดุใดที่จะสามารถสร้างความรู้สึกถึงความหรูหราและเหมาะกับสายการบินไทย (เลือกได้ไม่เกิน 2 ข้อ)

- ทอง ( GOLD )
- เงิน ( SILVER )
- ทองเหลือง ( BRASS )
- ทองแดง ( COPPER )
- อลูมิเนียม ( ALUMINIUM )
- ทองขาว ( WHITE GOLD )
- แพลตินัม ( PLATINUM )
- เหล็กกล้า ( STEEL )
- เมลามีน
- อื่นๆโปรดระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Questionnaires of Dining Tools Set Used for Serving to the Royal Silk Class  
Passengers of Thai Airway Design Project

The Design Thesis of Bachelor's Degree Student Department of Industrial Design  
Faculty of Architecture

King Monkut's Institute of Technology Ladkrabang

**Explication.** The aim of these questionnaires is being the research information about consumer's satisfaction with dining tools set which used on the plane.

This project is a part of department of Industrial Design in metal design subject an academic year of 2007 Thesis. It's belong to Chawanun Thong plu, Bachelor's Degree student ( fifth year) Department of Industrial Design Faculty of Architecture King Monkut's Institute of Technology Ladkrabang

Please kindly answer every question. The information from your answers will be presented by overall image which it won't have an affect on you at all.

These questionnaires are separated into two parts as below

Part 1 Details about consumers has 5 points

Part 2 General information about dining tools used on the plane for Business Class has 4 points

Part 3 General information about dining tools used on the plane for Royal Silk Class of Thai Airway has 7 points

**Part 1 Details about Consumers**

**Personal Information**

**Sex**

Male

Female

**Age**

20-24 years

25-29 years

30-35 years

35 years Up

**Occupation**

Student     Government Official     State Enterprise     Company Officer

Owner Business     Others .....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**Salary / Month (baht)**

- Lower than 20,000    20,001-30,000    30,000-50,000
- 50,001-100,000    100,001-150,000    Higher than 150,000

**Hometown (Country)**

Please identify.....

**Part 2 General Information about Dining Tools Used on the Plane for Business Class**

**The Expectation to Airline's Services**

- The excellent services
- Be on time services
- The taste of foods
- Convenience

**The Way to Present Foods which are served with Dining Tools**

- Don't care too much because emphasize on the taste of foods
- The connection between foods and dining tools are needed
- The way to present food is lack of attraction for passenger's impression
- Dining tools aren't satisfied for using enough
- Others .....

**Do the dining tools have an affect on sensation when eating or not?**

- Yes
- No

Please give the reason.....

**Beyond the taste of food, what do you want the most when you eating?**

- The impressed services
- The outstanding and splendid dining tools
- The impressed atmosphere
- Others.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**Part 3 General Information about Dining Tools Used on the Plane for Royal Silk Class of Thai Airway**

How much the obvious characteristic of dining tools of Thai Airway which have an affect on your feeling?

- Feel the most obvious characteristic of Thai Airway
- Will feel when told by someone
- Not feels so much to obvious characteristic of Thai Airway

How much do you satisfy for the process of foods preparation before eating until you finished?

- Very satisfy
- satisfy
- so so
- not impress at all

**The Expectation of Dining Tools which Used in Thai Airway**

Description	The level of satisfaction				
	Greatest	Great	Normal	Less	least
1. The Beauty of Figure					
2. The Colors					
3. Design and Element					
4. Attractiveness					
5. Characteristic of Airline					
6. Characteristic of Thai style					
7. Materials are used					
8. Connection for dining tools					
9. Valuable hand made tools					
10. Latent meaning of the products					
11. Usefulness					

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

What is your first image when you thinking of Thai Airway? (Choose just 2 points)

- Thai Airway's logo
- Orchids
- Staff's smile
- Thailand
- The sky
- Purple, pink and gold colors
- Euang Luang Tour
- Tourist attractions
- Others (Please identify) .....

Do you like fashionable designed?

- Yes, I do be cause.....
- No, I don't be cause.....

Do you like Thai's art designed?

- Yes, I do be cause.....
- No, I don't be cause.....

In your opinion what material is gorgeous and suitable with Thai Airway?

- GOLD
- SILVER
- BRASS
- COPPER
- ALUMINIUM
- WHITE GOLD
- PLATINUM
- STEEL
- เมลามีน ???
- Others (Please identify) .....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติการศึกษา

ชื่อ

นาย ชวนันท์ ทองพูล

การศึกษา

สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาที่

โรงเรียนเทศบาลปากพนัง 2 อำเภอปากพนัง

นครศรีธรรมราช ปีการศึกษา 2538

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนต้นจาก

โรงเรียนสตรีปากพนัง อำเภอปากพนัง

นครศรีธรรมราช ปีการศึกษา 2541

สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลายจาก

โรงเรียนเบญจมราชูทิศ อำเภอเมือง

นครศรีธรรมราช ปีการศึกษา 2544



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์                   โครงการออกแบบเสนอแนะชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารและ  
 เสิร์ฟอาหารสำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย  
 (TABLEWARE AND CUTLERY SET FOR ROYAL SILK CLASS OF  
 THAI AIRWAY)

ชื่อนักศึกษา                               นาย ชวรินทร์ ทองพูล

รหัสนักศึกษา                             46020170

ภาควิชา                                     ศิลปอุตสาหกรรม

ปีการศึกษา                               2550

### บทคัดย่อ

ธุรกิจการขนส่งทางอากาศ เป็นธุรกิจที่มีการลงทุนโดยใช้งบประมาณการลงทุนสูง เพื่อที่จะสร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ผู้โดยสาร นอกเหนือจากการสร้างความไว้วางใจให้แก่ผู้ใช้บริการแล้ว การสร้างความประทับใจก็เป็นสิ่งสำคัญอันดับต้นๆ ที่จะเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้แก่ผู้เดินทาง ยอมควักกระเป๋ามาใช้บริการของสายการบิน

ในปัจจุบันการบินไทยไม่ได้ทำหน้าที่เป็นทูตแห่งการขนส่ง ที่ให้บริการสะดวกสบาย ด้วยเครื่องบินที่ทันสมัย และมาตรฐานสูงสุดในด้านความปลอดภัยเท่านั้น หากแต่ยังเป็นทูตทางวัฒนธรรมที่นำพาความเป็นไทยให้เป็นที่รู้จัก ละติดตรึงอยู่ในใจของผู้โดยสารทั่วโลกอีกด้วย เนื่องด้วยการบินไทยได้มีการปรับปรุงนโยบายของสายการบินใหม่คือ High Trust, World Class และ Thai Touch เป็นสถานะใหม่ของการบินไทย

แนวคิดทั้ง 3 มิตินั้นได้ถูกหยิบมาปฏิบัติในทุกแง่มุมของการให้บริการเพื่อผู้โดยสาร สัมผัสได้ผ่านทางอายตนะ หรือประสาทสัมผัสทั้ง 6 อันได้แก่ รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส และใจ นับตั้งแต่วันที่แรกจนถึงสิ้นสุดการเดินทาง ซึ่งจะกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ในการเดินทางสุดพิเศษที่ผู้โดยสารจะรับจากการบินไทยเท่านั้น

โครงการออกแบบเสนอแนะชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารและเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมนโยบาย 3 มิติของการบินไทย โดยการบินไทยเปรียบดั่งตัวแทนของประเทศไทยที่จะถ่ายทอดความเป็นไทยให้แก่ผู้โดยสารที่มาจากทั่วโลกได้สัมผัส โดยดึงเอาความโดดเด่นของ ศิลปวัฒนธรรมของไทยมาร้อยเรียงถ่ายทอดผ่านชุดอุปกรณ์ ทำให้เกิดความประทับใจแก่ผู้ที่มาใช้บริการ โดยมีรายการดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. จาน First Course
2. จาน Main Course
3. จาน Desert
4. จานเนย
5. ชามสลัด
6. แก้วน้ำ พร้อมจานรอง
7. ชุดเครื่องปรุงเกลือพริกไทย
8. ชุด Cutlery Set ได้แก่ ช้อน ส้อม มีด ที่คาดผ้าเช็ดปาก
9. ผ้าปูโต๊ะ

จากการศึกษาและค้นคว้าข้อมูล ได้กำหนดแนวทางการออกแบบโดยมีแรงบันดาลใจจาก คำว่า "เอื้อง ฟ้า สุวรรณภูมิ" โดยคำว่า "เอื้องฟ้า" จะเป็นตัวแทนที่จะถ่ายทอดเอกลักษณ์ของสาย การบินไทยในด้านของสีสันทและรูปทรงสู่ชุดอุปกรณ์ และคำว่า "สุวรรณภูมิ" เป็นนัยยะที่ถ่ายทอด เรื่องราวของความเป็นไทยให้ผู้ที่มาใช้บริการได้สัมผัสถึงอารยธรรมของสยามประเทศในขณะ รับประทานอาหาร มาออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารให้มีความกลมกลืน เชื่อมโยงซึ่งกันและกันเป็นองค์รวม สอดคล้องกับรูปแบบการให้บริการ และระบบต่างๆที่เกี่ยวข้อง ของสายการบิน โดยใช้โลหะเป็นวัสดุหลัก และคำนึงถึงวัสดุและกรรมวิธีการผลิตในระบบ อุตสาหกรรมที่มีในประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนำ

เนื่องด้วยในปี ในวันที่ 28 กันยายน พ.ศ.2549 การบินไทยได้ย้ายฐานบังคับการไปยังท่าอากาศยานสุวรรณภูมิซึ่งจะเป็นประวัติศาสตร์หน้าใหม่ของการบินไทย และได้รับมอบเครื่องบินใหม่รุ่น Boeing 777-200ER จำนวน 6 ลำ ซึ่งได้มีการเปลี่ยนแปลงทั้งสีภายนอก โลโก้แบบใหม่ และภายในเครื่องบิน ซึ่งจะเป็นการให้บริการที่สมบูรณ์แบบยิ่งกว่าเดิม

ในการเปลี่ยนโฉมของรูปแบบการให้บริการของสายการบินนั้นนอกเหนือจากการเปลี่ยนรูปแบบการตกแต่งภายในใหม่ ชุดอุปกรณ์อำนวยความสะดวกใหม่ เมนูอาหาร ชุดพนักงานใหม่ แล้วนั้น การที่จะตอบรับกับนโยบายใหม่นั้นสิ่งสำคัญอีกอย่างที่จะละเลยไม่ได้ นั่นคือ การถ่ายทอดถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยให้ผู้โดยสารได้สัมผัสตั้งแต่วินาทีแรกที่ก้าวมาสู่การให้บริการของการบินไทยจนถึงวินาทีสุดท้าย

โครงการออกแบบเสนอแนะชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารและเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย เป็นโครงการที่เกิดขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมการให้บริการที่สมบูรณ์แบบของการบินไทย เพื่อที่จะให้เกิดความประทับใจแก่ผู้ที่มาใช้บริการ และได้สัมผัสถึงความเป็นไทยไปในขณะรับประทานอาหาร

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้คงไม่สามารถลุล่วงลงได้ หากปราศจากความช่วยเหลือและสนับสนุนจากบุคคลรอบข้าง ซึ่งเป็นแรงผลักดันและกำลังใจให้ผ่านพ้นปัญหาและอุปสรรคต่างๆไปได้ด้วยดี

### ขอกราบขอบพระคุณ

คุณพ่อ คุณแม่ ซึ่งเป็นบุคคลที่เคารพรักที่สุดในชีวิต สำหรับความห่วงใย ที่ทุ่มเทให้เสมอมา กำลังใจ กำลังทรัพย์ ที่ทำให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้

### ขอขอบพระคุณ

คณาจารย์กลุ่มงานโลหะ ที่ให้ความรู้ ความช่วยเหลือ คำปรึกษา คำแนะนำ คำตักเตือน ด้วยความหวังดีตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา

### ขอขอบพระคุณ

คณาจารย์ภาควิชาศิลปประยุกต์อุตสาหกรรม ที่ปลูกฝัง สั่งสอน ทักษะและแนวทางการคิดที่สามารถนำไปใช้ได้ทั้งในสาขาวิชาและการดำเนินชีวิต

### ขอขอบคุณอย่างสูง

สำหรับทุกคน ทั้งผู้ใหญ่หลายท่าน รุ่นพี่ รุ่นน้อง และเพื่อนๆทุกคน ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆเกี่ยวกับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

	หน้า
อนุมัติผล	
บทคัดย่อ	ก
คำนำ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญภาพประกอบ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	3
ความเป็นไปได้ของโครงการ	4
ขอบเขตโครงการ	6
ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา	7
แนวทางการศึกษาวิจัย	9
แนวทางการออกแบบ	10
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	18
บทที่ 2 การค้นคว้า วิเคราะห์ และสรุปผลข้อมูล	
2.1 ข้อมูลทั่วไปของทางบริษัท การบินไทย .	13
2.1.1 ประวัติความเป็นมาทางบริษัท การบินไทย	13
2.1.2 รูปแบบการให้บริการต่างๆของสายการบินไทย	25
2.1.3 รูปแบบของการให้บริการอาหารและเมนูอาหารของสายการบินไทย	39
2.1.4 รูปแบบของภาชนะที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน	43
2.1.5 ลักษณะอาหารและการใช้สอยภาชนะ	45
2.1.6 เครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ประกอบการบริการ	52
2.1.7 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	55
2.1.8 พื้นที่และลักษณะการใช้งาน	55
2.2 ข้อมูลด้านพฤติกรรมกรรมการใช้งาน	57
2.2.1 การบริการก่อนทำการบิน(Before Boarding)	57
2.2.2 การบริการในขณะที่ทำการบิน	58
2.2.2.1 การเสิร์ฟอาหารในมือเช้า (Breakfast)	60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2.2 มื้อกลางวัน มื้อเย็น(Lunch, Dinner)	62
2.2.2.3 Supper	64
2.2.2.4 การบริการความสะดวกสบายหลังอาหาร	65
2.2.3 ก่อนเครื่องบินลง	65
2.2.4 ขั้นตอนการเตรียมงานจากภาคพื้นดิน	66
2.2.5 สรุปเกี่ยวกับพฤติกรรมกาใช้ภาชนะของผู้บริโภค	71
2.3 ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์	72
2.3.1 ข้อมูลของภาชนะโดยทั่วไป	72
2.3.2 ลักษณะของภาชนะแต่ละประเภท	75
2.4 ข้อมูลเกี่ยวกับที่มาของสี รูปทรงภาชนะและลวดลาย	93
2.4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับศิลปะไทยร่วมสมัย	93
2.4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับสี	93
2.4.2.1 จิตวิทยาทั่วไปเกี่ยวกับการใช้สี	93
2.4.2.2 เทคนิคการใช้สี (Color Technique)	95
2.4.2.3 ความสัมพันธ์ของสีที่มีต่อผลิตภัณฑ์	96
2.4.2.4 สีและลักษณะการใช้งานในการออกแบบ	97
2.4.2.5 จิตวิทยาของสีกับภาชนะของอาหาร	98
2.4.2.6 วิเคราะห์และสรุปข้อมูล	99
2.4.3 ข้อมูลที่มาของลวดลาย	99
2.4.3.1 ลวดลายกับจิตวิทยา	99
2.4.3.2 นิยามเบื้องต้นในการออกแบบลาย	100
2.4.3.3 หลักการจัดวางลายบนผลิตภัณฑ์	104
2.4.3.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล	106
2.4.4 แนวทางในการการออกแบบรูปทรง	106
2.4.4.1 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลทางด้านรูปทรง	
2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุต่างๆ (MATERIALS)	110
2.5.1 ทองคำ ( GOLD )	110
2.5.2 เงิน ( SILVER )	110
2.5.3 เงินผสมโลหะ ( SILVER ALLOY ; STERLING SILVER )	111
2.5.4 ทองแดง ( COPPER )	111
2.5.5 ทองเหลือง ( BRASS )	112

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.6	วิเคราะห์และสรุปข้อมูลทางด้านวัสดุ	113
2.6	ข้อมูลด้านการขึ้นรูป เครื่องมือและเครื่องจักร	114
2.6.1	การป้อนขึ้นรูป (PRESSING)	114
2.6.2	การหล่อ (CASTING)	114
2.6.3	การตีโลหะ (FORKING)	114
2.6.4	การจลลสาย (FRETWORK)	115
2.6.5	การดัดงอ ( ANTICLASTIC RASING )	115
2.6.6	การแกะสลักด้วยแสง (PHOTOETCHING)	115
2.7	การทำพื้นผิวและการทำขั้นตอสุดท้าย (TEXTURES&FINISHES)	116
2.7.1	การขัดเงา (POLISHING)	116
2.7.2	การกดเพื่อให้เกิดรอยหยัก (MILL-PRESSING)	116
2.7.3	การกัดกรวด (ETCHING)	116
2.7.4	โลหะแผ่นบาง ( LEAF&FOIL )	117
2.7.5	การชุบ (PLATING)	117
2.7.6	เคลือบอีนาเมล	117
2.7.7	วิเคราะห์และสรุปข้อมูลทางด้านทำพื้นผิวและการทำขั้นตอสุดท้าย	119
2.8	วิเคราะห์และสรุปข้อมูล	121
2.8.1	สรุปข้อมูลจากแบบสอบถาม	121
2.8.2	วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของชั้น Royal Silk Class การบินไทย	129
2.8.2.1	วิเคราะห์รูปแบบและการให้บริการของสายการบินไทย	130
2.8.2.2	รูปแบบการตกแต่งภายในห้องโดยสาร	131
2.8.2.3	รูปแบบของชุดพนักงานที่ให้บริการ	132
2.8.2.4	ลักษณะพฤติกรรมกลุ่มเป้าหมาย	133
2.8.3	สรุปเกี่ยวกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับชุดอุปกรณ์	133
2.8.3.1	การไหลชุดอุปกรณ์ขึ้นเครื่อง	133
2.8.3.2	การใช้งานของชุดอุปกรณ์	133
2.8.4	สรุปและวิเคราะห์ข้อมูล	134
บทที่ 3 การออกแบบ		
3.1	วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเพื่อที่จะนำมาใช้ในการออกแบบ	136
3.1.1	แนวทางการออกแบบ	136
3.1.2	การจัดชุดชุดอุปกรณ์	136

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 การจัดชุดชุดอุปกรณ์	136
3.2 แบบร่าง	137
3.2.1 รูปแบบที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทย	138
3.2.2 แบบที่เป็นตั้งการ Intro ก่อนถึงประเทศไทย ถ่ายทอดให้ผู้ที่ได้เดินทาง ได้รับรู้ ถึง ความเจริญของไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	139
3.2.3 รูปแบบที่เปรียบเทียบถึงการที่ผู้ใช้บริการกำลัง มองดินแดนสุวรรณภูมิ จากจากท้องฟ้าบนเครื่องบินของการบินไทย (Bird Eyes View)	139
3.2.4 การพิจารณาเลือกแบบร่าง	140
3.3 การพัฒนาแบบ	141
3.3.1 รายละเอียดของแบบ	145
บทที่ 4 ผลงานขั้นสุดท้าย	
4.1 สรุปขอบเขตของชิ้นงานที่ทำ Prototype	154
4.2 ภาพแผ่นนำเสนองาน	158
4.3 ขั้นตอนการดำเนินงาน	170
บทที่ 5 บทสรุป	
5.1 สรุปผลการออกแบบ	171
5.2 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา	172
5.3 ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ	172
บรรณานุกรม	173
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก Working Drawing	a
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม	b
ประวัติการศึกษา	c

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 สัญลักษณ์ประจำองค์กรของสายการบินไทย	1
ภาพที่ 1.2 แสดงรูปแบบในอดีตของสายการบินไทย	1
ภาพที่ 1.3 การเปลี่ยนแปลงของรูปแบบของสัญลักษณ์ประจำองค์กรของการบินไทย	10
ภาพที่ 1.4 รูปลักษณ์ของเครื่องบินของสายการบินไทยในปัจจุบัน	11
ภาพที่ 1.5 แอร์โฮสเตรสของสายการบินไทย มีความงามแบบไทย อ่อนช้อยและสิ่งที่ประทับใจ เมื่อแรกเห็นก็คือรอยยิ้มที่อบอุ่น	11
ภาพที่ 2.1 ภาพแสดงเปรียบเทียบระหว่างรูปแบบของเครื่องบินในยุคแรกกับปัจจุบัน	13
ภาพที่ 2.2 ระบบให้ข้อมูลทางโทรศัพท์ในหมายเลข 1566	14
ภาพที่ 2.3 เครื่อง Airbus A330-300	14
ภาพที่ 2.4 สัญลักษณ์ใหม่ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันของการบินไทย	15
ภาพที่ 2.5 รูปแบบของชุดพนักงานที่ได้รับการออกแบบใหม่	16
ภาพที่ 2.6 เครื่องรุ่น Airbus A340-500	17
ภาพที่ 2.7 เครื่องรุ่น Airbus A340-600	17
ภาพที่ 2.8 ปรับปรุงเครื่อง Boeing 747-400	18
ภาพที่ 2.9 ปรับปรุงเครื่อง Boeing 777-200	18
ภาพที่ 2.10 จัดงานคอนเสิร์ตรำลึกสู่จุดหมายเดียวแห่งฝัน	19
ภาพที่ 2.11 เครื่องรุ่น Boeing 777-200ER	20
ภาพที่ 2.12 Boeing 777-200ER	20
ภาพที่ 2.13 เครื่องรุ่น Boeing 747-300	21
ภาพที่ 2.14 เครื่อง Airbus A300-600	21
ภาพที่ 2.15 ออกแคมเปญโฆษณาชุด "คุณคะ คุณครับ เราชักคุณเท่าฟ้า"	22
ภาพที่ 2.16 แสดงเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200 ของสายการบินไทย	26
ภาพที่ 2.17 แสดงแผนผังที่นั่งภายในของเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200 version 3 (772) ของสายการบินไทย	26
ภาพที่ 2.18 แสดงเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200ER ของสายการบินไทย	27
ภาพที่ 2.19 แสดงแผนผังที่นั่งภายในของเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200ER เวอร์ชัน 1 (77E) ของสายการบินไทย	27
ภาพที่ 2.20 บรรยากาศการรับประทานอาหารบนชั้น Royal First Class	29
ภาพที่ 2.21 บรรยากาศการรับประทานอาหารบนชั้น Royal Silk Class	29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.22	บรรยากาศการรับประทานอาหารบนชั้น Economy Class	29
ภาพที่ 2.23	รูปลักษณะและคุณสมบัติของที่นั่งโดยสาร	30
ภาพที่ 2.24	รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นหนึ่ง	30
ภาพที่ 2.25	แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Royal First Class	31
ภาพที่ 2.26	รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นหนึ่ง	32
ภาพที่ 2.27	แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Royal First Class	32
ภาพที่ 2.28	รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นประหยัดพิเศษ	34
ภาพที่ 2.29	แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Premium Economy Class	34
ภาพที่ 2.30	รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นประหยัด	35
ภาพที่ 2.31	แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Premium Economy Class	36
ภาพที่ 2.32	รูปแสดงการให้บริการสาระบันเทิงขณะเดินทาง	37
ภาพที่ 2.33	จอภาพ LCD ระบบสัมผัส	37
ภาพที่ 2.34	แสดงเมนูการให้บริการความบันเทิงส่วนตัว	37
ภาพที่ 2.35	ชุดควบคุมพร้อมโทรทัศน์ส่วนตัว	38
ภาพที่ 2.36	ชุดภาชนะอาหารของ Hot Meal	39
ภาพที่ 2.37	อาหาร First Course	39
ภาพที่ 2.38	อาหาร Main Course	40
ภาพที่ 2.39	อาหารประเภทสลัด	40
ภาพที่ 2.40	ชุดอาหารว่าง	41
ภาพที่ 2.41	ชุดผลไม้สด	41
ภาพที่ 2.42	ชุดขนมหวานไทย	41
ภาพที่ 2.43	ชุดภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารเช้า	42
ภาพที่ 2.44	อาหาร First Course ของอาหารเช้า	42
ภาพที่ 2.45	อาหาร Main Course ของอาหารเช้า	42
ภาพที่ 2.46	แสดงขนาดสัดส่วนของชุดเก็ลอิฟริกไทย	44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.47	การเสิร์ฟอาหารบนเครื่องบินพร้อมรถเข็น	52
ภาพที่ 2.48	ชุดอุปกรณ์สำหรับการเสิร์ฟ ชา กาแฟ	53
ภาพที่ 2.49	ชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม	53
ภาพที่ 2.50	ภาพแสดงรูปแบบของ Universal Unit	54
ภาพที่ 2.51	ภาพแสดงรูปแบบของ Full Meal Cart	54
ภาพที่ 2.52	ภาพแสดงรูปแบบของลิ้นชักและ Rack	55
ภาพที่ 2.53	ภาพแสดงภาพขณะขณะที่บรรจุใน Rack	55
ภาพที่ 2.54	ขนาดสัดส่วนของพื้นที่ของโต๊ะรับประทานอาหารบนเครื่อง	56
ภาพที่ 2.55	โต๊ะรับประทานอาหารของที่นั่งชั้น Royal Silk Class	57
ภาพที่ 2.56	โต๊ะรับประทานอาหารของที่นั่งชั้น Royal Silk Class	57
ภาพที่ 2.57	ภาพแสดงลักษณะการเสิร์ฟแบบพื้นปลา	58
ภาพที่ 2.58	แสดงการเสิร์ฟด้วยรถเข็น	59
ภาพที่ 2.59	แสดงแผนผังการเตรียมและเสิร์ฟอาหารมื้อเช้า	60
ภาพที่ 2.60	แสดง Lay Table ของอาหารมื้อเช้า	60
ภาพที่ 2.61	แสดงแผนผังการเตรียมและเสิร์ฟอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น	62
ภาพที่ 2.62	แสดง Lay Table ของอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น	62
ภาพที่ 2.63	แสดงแผนผังการเตรียมและเสิร์ฟ Supper	64
ภาพที่ 2.64	แสดง Lay Table ของ Supper	64
ภาพที่ 2.65	แสดงลักษณะของ Rack	67
ภาพที่ 2.66	ถ้วยและจานรองขณะที่บรรจุอยู่ในตู้เก็บ	67
ภาพที่ 2.67	แสดงการเตรียมอาหารภาคพื้นดิน	69
ภาพที่ 2.68	แผนผังแสดงสรุปขั้นตอนการรังานการเตรียมอาหารภาคพื้นดิน	70
ภาพที่ 2.69	ลักษณะของรูปแบบภาชนะสไตล์ LUXURY	72
ภาพที่ 2.70	ลักษณะของรูปแบบภาชนะสไตล์ CASUAL	73
ภาพที่ 2.71	ลักษณะของรูปแบบภาชนะสไตล์ MODERN	74
ภาพที่ 2.72	แสดงส่วนประกอบของจาน	75
ภาพที่ 2.73	จานทรงสูงไม่มีขอบ	76
ภาพที่ 2.74	จานทรงตื้นไม่มีขอบ	77
ภาพที่ 2.75	จานทรงสูงมีขอบ	77
ภาพที่ 2.76	จานตื้นมีขอบ	78

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.76	ภาพของจานรูปแบบกลม	80
ภาพที่ 2.77	ภาพของจานรูปแบบรี	80
ภาพที่ 2.78	ภาพแสดงจานรูปแบบเหลี่ยม	81
ภาพที่ 2.79	ภาพแสดงส่วนประกอบของชาม	85
ภาพที่ 2.80	แสดงลักษณะของขอบชาม	86
ภาพที่ 2.81	แสดงส่วนของผนังภายใน	86
ภาพที่ 2.82	รูปแบบที่พัฒนาซึ่งกันและกันของจานและชาม	87
ภาพที่ 2.83	ชามทรงปากสอบ	88
ภาพที่ 2.84	ชามทรงครึ่งทรงกลม(Hemisphere Bowl)	88
ภาพที่ 2.85	ชามทรงปากกว้าง	88
ภาพที่ 2.86	แบบของชามข้าว	89
ภาพที่ 2.87	ตัวอย่างการจัดเรียง	100
ภาพที่ 2.88	ตัวอย่างการซ้ำของลาย	100
ภาพที่ 2.89	ตัวอย่างเรื่องจังหวะของเส้น	100
ภาพที่ 2.90	ตัวอย่างเรื่องสมดุล	101
ภาพที่ 2.91	ตัวอย่างเรื่องความสัมพันธ์	101
ภาพที่ 2.92	ตัวอย่างเรื่องความลำดับเส้นทางของลาย	101
ภาพที่ 2.93	ตัวอย่างเรื่องการลำดับ	102
ภาพที่ 2.94	ตัวอย่างเรื่องการแตกของลาย	102
ภาพที่ 2.95	ตัวอย่างเรื่องความต่อเนื่อง	102
ภาพที่ 2.96	ตัวอย่างเรื่องการสมมาตร	102
ภาพที่ 2.97	ตัวอย่างเรื่องความแตกต่าง	103
ภาพที่ 2.98	ตัวอย่างเรื่องการเน้นลาย	103
ภาพที่ 2.99	ตัวอย่างการวางลายโดด	104
ภาพที่ 2.100	ตัวอย่างการวางลวดลาย	104
ภาพที่ 2.101	ตัวอย่างการวางลายแถบ	104
ภาพที่ 2.102	ตัวอย่างการวางลายลงบนทรงเหลี่ยม	105
ภาพที่ 2.103	ตัวอย่างการวางลายบนทรงสูง	105
ภาพที่ 2.104	ตัวอย่างการวางลายแบบกระจาย	105
ภาพที่ 2.105	รูปแบบของทรงเรขาคณิต	107
ภาพที่ 2.106	ตัวอย่างรูปทรงอิสระ	108

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.107 ตัวอย่างรูปทรงธรรมชาติ	109
ภาพที่ 2.108 ตัวอย่างรูปทรงผสมผสาน	109
ภาพที่ 2.109 ทอง	110
ภาพที่ 2.110 เงิน ( SILVER )	110
ภาพที่ 2.111 ทองแดง ( COPPER )	111
ภาพที่ 2.112 ทองเหลือง ( BRASS )	111
ภาพที่ 2.113 การขัดเงา ( POLISHING )	116
ภาพที่ 2.114 การกัดกรด ( ETCHING )	116
ภาพที่ 2.115 แผนภูมิเพศของกลุ่มตัวอย่าง	121
ภาพที่ 2.116 แผนภูมิอายุของกลุ่มตัวอย่าง	121
ภาพที่ 2.117 แผนภูมิประเภทอาชีพของกลุ่มตัวอย่าง	122
ภาพที่ 2.118 แผนภูมิประเภทภูมิถิ่นอาศัยของกลุ่มตัวอย่าง	122
ภาพที่ 2.119 แผนภูมิการคาดหวังที่ในการใช้บริการกับสายการบิน	123
ภาพที่ 2.120 แผนภูมิการคาดหวังที่ในรูปแบบของการนำเสนออาหาร	123
ภาพที่ 2.121 แผนภูมิการคาดหวังที่ในรูปแบบของการนำเสนออาหาร	124
ภาพที่ 2.122 แผนภูมิการคาดหวังที่ในรูปแบบของการนำเสนออาหาร	124
ภาพที่ 2.123 แผนภูมิความรู้สึกต่อลักษณะของภาชนะที่ใช้ในปัจจุบัน	125
ภาพที่ 2.124 แผนภูมิความพึงพอใจต่อบริการการรับประทานอาหารของกลุ่มตัวอย่าง	125
ภาพที่ 2.125 แผนภูมิความคาดหวังในรูปแบบชุดอุปกรณ์และภาชนะของสายการบินไทย	126
ภาพที่ 2.126 แผนภูมิสิ่งแรกที่นึกถึงเมื่อนึกถึงสายการบินไทย	126
ภาพที่ 2.127 แผนภูมิความรู้สึกที่มีต่อลวดลายที่ทันสมัย	127
ภาพที่ 2.128 แผนภูมิความรู้สึกที่มีต่อลวดลายศิลปะไทย	127
ภาพที่ 2.129 แผนภูมิวัสดุที่ให้ความรู้สึกหรูหรา	128
ภาพที่ 2.130 รูปแบบของการตกแต่งภายในห้องโดยสาร	131
ภาพที่ 2.131 รูปแบบของการตกแต่งภายในห้องโดยสาร	131
ภาพที่ 2.132 รูปแบบชุดพนักงานต้อนรับแบบใหม่ล่าสุด	132
ภาพที่ 3.1 การระดมความคิดจากคำว่าการบินไทย	137
ภาพที่ 3.2 แบบ Sketch บางส่วนในรูปแบบที่เล่าเรื่องเรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทย	138
ภาพที่ 3.3 แบบ Sketch บางส่วนในรูปแบบที่เป็นดั่งการIntro ก่อนถึงประเทศไทย ถ่ายทอดให้ผู้เดินทางได้รับรู้ถึงความเจริญของไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	139

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.4	แบบ Sketch บางส่วนในรูปแบบที่เปรียบเทียบถึงการที่ผู้ให้บริการกำลังมอง ดินแดนสุวรรณภูมิ จากจากท้องฟ้าบนเครื่องบินของการบิน ไทย	139
ภาพที่ 3.5	การพัฒนาแบบ	141
ภาพที่ 3.6	การพัฒนาแบบ	141
ภาพที่ 3.7	การพัฒนาแบบ	142
ภาพที่ 3.8	การพัฒนาแบบ	143
ภาพที่ 3.9	การพัฒนาแบบ	143
ภาพที่ 3.10	สรุปแบบ	144
ภาพที่ 3.11	หุ่นจำลองแบบเพื่อศึกษาขนาดและสัดส่วน	144
ภาพที่ 3.12	ดอกลั่นทม	145
ภาพที่ 3.13	การระดมความคิดเกี่ยวกับสุโขทัย	146
ภาพที่ 3.14	แบบของลวดลายงาน First Course	146
ภาพที่ 3.15	การระดมความคิดเกี่ยวกับอยุธยา	147
ภาพที่ 3.16	แบบของลวดลายงาน Main Course	147
ภาพที่ 3.17	การระดมความคิดเกี่ยวกับรัตนโกสินทร์	148
ภาพที่ 3.18	แบบของลวดลายงาน Dessert	148
ภาพที่ 3.19	แบบของลวดลายซามสไลด์	149
ภาพที่ 3.20	แบบของลวดลายงานเนย	149
ภาพที่ 3.21	แบบของลวดลายชุดเกลือพริกไทย	150
ภาพที่ 3.22	แบบของลวดลายที่รองแก้ว	150
ภาพที่ 3.23	แบบของแก้ว	151
ภาพที่ 3.23	แบบของลวดลายผ้าปูโต๊ะ	152
ภาพที่ 3.24	แสดงการปรับตำแหน่งใหม่ของลวดลายผ้าปูโต๊ะ โคนด้านซ้ายเป็นที่แก้ไขแล้ว ส่วนภาพด้านขวาเป็นลวดลายเดิม	153
ภาพที่ 4.1	แสดงภาพรวมของชุด First Course	155
ภาพที่ 4.2	แสดงภาพรวมของชุด First Course	155
ภาพที่ 4.3	แสดงภาพรวมของชุด Main Course	156
ภาพที่ 4.4	แสดงภาพรวมของชุด Main Course	156
ภาพที่ 4.5	แสดงภาพรวมของชุด Dessert	157
ภาพที่ 4.6	แสดงภาพรวมของชุด Dessert	157
ภาพที่ 4.7	ภาพนำเสนอแรงบันดาลใจของการออกแบบ	158

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.8	ภาพนำเสนอความหมายของคำว่าเอื้องฟ้า	158
ภาพที่ 4.9	ภาพนำเสนอความหมายของคำว่าสุวรรณภูมิ	159
ภาพที่ 4.10	ภาพนำเสนอการแบ่งแนวทางการออกแบบ	159
ภาพที่ 4.11	ภาพนำเสนอแบบร่างที่ 1	160
ภาพที่ 4.12	ภาพนำเสนอแบบร่างที่ 2	160
ภาพที่ 4.13	ภาพนำเสนอแบบร่างที่ 3	161
ภาพที่ 4.14	ภาพนำเสนอการพิจารณาเลือกแบบร่าง	161
ภาพที่ 4.15	ภาพนำเสนอการพิจารณาเลือกแบบร่าง	162
ภาพที่ 4.16	ภาพนำเสนอการพิจารณาเลือกแบบร่าง	162
ภาพที่ 4.17	ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ	163
ภาพที่ 4.18	ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ	163
ภาพที่ 4.19	ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ	164
ภาพที่ 4.20	ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ	164
ภาพที่ 4.21	ภาพนำเสนอหุ่นจำลอง	165
ภาพที่ 4.22	ภาพนำเสนอภาพต้นแบบ	165
ภาพที่ 4.23	ภาพนำเสนอแนวทางและกระบวนการการออกแบบ	166
ภาพที่ 4.24	ภาพนำเสนอรายละเอียดต่างๆของแบบ	167
ภาพที่ 4.25	ภาพนำเสนอรูปแบบการใช้งานในการเสิร์ฟในชั้นตอนต่างๆ	168
ภาพที่ 4.26	ภาพนำเสนอภาพบรรยากาศจำลองและขนาดสัดส่วน	169

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**สารบัญตาราง**

ตารางที่ 2.1	รายละเอียดเครื่องบินรุ่นต่างๆของการบินไทย	25
ตารางที่ 2.2	แสดงลักษณะการเสิร์ฟ First Course พร้อมกับภาชนะรูปแบบต่างๆ	45
ตารางที่ 2.3	แสดงลักษณะการเสิร์ฟ Main Course พร้อมกับภาชนะรูปแบบต่างๆ	46
ตารางที่ 2.4	แสดงลักษณะการเสิร์ฟ Supper พร้อมกับภาชนะรูปแบบต่างๆ	47
ตารางที่ 2.5	แสดงสถาปัตยกรรมและภาชนะที่ใช้ในแต่ละมื้อ	50
ตารางที่ 2.6	สถาปัตยกรรมและภาชนะที่ใช้หลัง Main Course	51
ตารางที่ 2.7	แสดงพฤติกรรมของผู้บริโภค	71
ตารางที่ 2.8	สรุปลักษณะของงานชนิดต่าง ๆ	79
ตารางที่ 2.9	แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของงานใหญ่	82
ตารางที่ 2.10	แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของงานกลาง	83
ตารางที่ 2.11	แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของงานเล็ก	84
ตารางที่ 2.12	แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของชามสลัด	90
ตารางที่ 2.13	แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของภาชนะใส่เกลือ และพริกไทย	92
ตารางที่ 3.1	แสดงการพิจารณาการเลือกแบบร่าง	140

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

บริษัท การบินไทย จำกัด(มหาชน) เป็นรัฐวิสาหกิจ ในสังกัดกระทรวงคมนาคม ดำเนินกิจการ ในด้านการบินพาณิชย์ในประเทศ และระหว่างประเทศ ในฐานะสายการบินแห่งชาติ



ภาพที่ 1.1 สัญลักษณ์ประจำองค์กรของสายการบินไทย

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เป็นรัฐวิสาหกิจของชาติ ที่ดำเนินการแข่งขันกับต่างประเทศ ในธุรกิจ การบินโลก และเป็นรัฐวิสาหกิจที่สามารถทำกำไรต่อเนื่องเรื่อยมา ทั้งยังได้รับการยกย่องในด้านต่างๆ ให้อยู่ในระดับสายการบินชั้นนำของโลกเสมอมาการบินไทยเริ่มก่อตั้งขึ้นโดยการทำสัญญาร่วมทุน ระหว่าง บริษัท เดินอากาศไทย จำกัด กับสายการบิน สแกนดิเนเวียน แอร์ไลน์ซิสเต็ม หรือใช้ชื่อย่อว่า SAS เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2502 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดำเนินธุรกิจการบิน ระหว่าง ประเทศ และได้ จดทะเบียนเป็นบริษัทจำกัด เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2503



ภาพที่ 1.2 แสดงรูปแบบในอดีตของสายการบินไทย

และปัจจุบันการบินไทยกลายเป็นองค์กรที่มีความเสถียรภาพสูงและมีบทบาทต่อสังคมไทย มากองค์กรหนึ่ง และการบริการเป็นสิ่งที่การบินไทยให้ความสำคัญเป็นอันดับแรก เน้นสร้างความ ประทับใจให้แก่ผู้โดยสาร ซึ่ง นาย กนก อภิรดี กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ เปิดเผยว่า เพื่อพัฒนาการ บินไทยให้ก้าวไปสู่สายการบินชั้นนำในด้านการบริการ การบินไทยจำเป็นต้องสรรหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เทคนิค และความแปลกใหม่ในบริการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการบริการด้านอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้โดยสาร ให้เกิดความพึงพอใจสูงสุด

ดังนั้น ฝ่ายบริการบนเครื่องบินและครักการบินไทย จึงคัดสรรรายการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงของแต่ละประเทศ มาให้บริการแก่ผู้โดยสารในทุกเส้นทางบิน รวมทั้งนำ ผู้ชำนาญการปรุงอาหารด้านต่างๆ จากภัตตาคารที่มีชื่อเสียงมาเป็นที่ปรึกษา และถ่ายทอดวิธีปรุง อาหารให้กับพ่อครัวของการบินไทย เพื่อให้อาหารที่บริการมีรสชาติเยี่ยมตามแบบฉบับดั้งเดิมอย่างแท้จริง โดยการบินไทยได้นำสุดยอดอาหารที่ได้รับ ความนิยมจากทั่วโลกมาให้บริการตามเส้นทางบินต่างๆ โดยอาหารในแต่ละเที่ยวบินจะมีความแตกต่างกัน และใน Class ต่างๆก็จะแตกต่างกันในลักษณะของรายการอาหาร แต่ยังคงซึ่งรูปแบบที่เป็นโครงสร้างเดียวกันอยู่

รายการอาหารหลักๆของชั้น Royal Silk Class สายการบินไทย ซึ่งในแต่ละเที่ยวบิน อาจมีความแตกต่างในรายละเอียดเล็กๆ เช่น อาหารว่างที่ไม่จำเป็นต้องใส่ภาชนะพวกขนมปัง หรืออาหารพวก snack ซึ่งรูปแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ยังเป็นรูปแบบที่เรียบง่ายและธรรมดาซึ่งเอกลักษณ์อันโดดเด่นของสายการบินไทย

จึงได้มีแนวคิดที่จะนำเอาความรู้ที่ได้ศึกษามาเป็นเวลา 5 ปีมาวิเคราะห์ ออกแบบดึงเอาเอกลักษณ์ที่โดดเด่นขององค์กร มาออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟและประกอบการรับประทานอาหารภายในเครื่องบินของสายการบินไทย สำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class เพื่อที่จะ ส่งเสริมให้ผู้โดยสารได้มีประสบการณ์ในการรับประทานอาหารและการใช้งานที่เข้ากับลักษณะของพื้นที่ใช้สอยที่จำกัดของที่นั่งบนเครื่องบิน และยังคงให้ความสำคัญในเรื่องของระบบรักษาความปลอดภัย ภายใต้การบริการของสายการบินไทย ส่งเสริมนโยบายหลักของสายการบินไทยที่ว่า Smooth as Silk

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.2 จุดประสงค์ของโครงการ

1. ให้ทางสายการบินไทยได้ชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานอาหารของผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ที่มีรูปแบบที่สวยงาม หรูหรา แสดงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย พร้อมกับตอบสนองกับพฤติกรรมมารับประทานอาหารภายในเครื่องบินควบคู่กันไป และยังคงให้ความสำคัญในด้านของการรักษาความปลอดภัย
2. สร้างจุดเด่นของรูปแบบชุดอุปกรณ์ที่มีความสวยงาม ชูจุดขายของการบริการ ให้ความสำคัญกับอรรถรสของการรับประทานอาหาร มีเอกลักษณ์ในรูปแบบ ไทยประยุกต์สอดคล้องกับสโลแกน Smooth as Silk
3. สร้างความโดดเด่นให้กับการรับประทานอาหาร ชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย ที่แตกต่างกับสายการบินอื่น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.3 ความเป็นไปได้ของโครงการ

#### ด้านนโยบาย

เนื่องจาก บริษัท การบินไทย จำกัด มหาชนเป็นสายการบินที่เป็นภาพลักษณ์ของประเทศ และ ล่าสุดได้มีการกำหนด Positioning ใหม่ High Trust, World Class และ Thai Touch เป็นสถานะใหม่ของการบินไทย จึงเป็นสายการบินที่มีความเป็นสากล เข้มงวดในนโยบายด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านความปลอดภัย และทางการบินไทยยังได้มีนโยบาย “ครัวลอยฟ้า” ซึ่งเป็นจุดขายที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ จะเน้นถึงการบริการด้านอาหารให้กับผู้โดยสาร ของสายการบิน ดังนั้นการออกแบบจึงเป็นสิ่งที่ จำเป็นต่อการที่จะทำให้นโยบายทั้งสองดำเนินควบคู่กันไปได้ในแนวทางที่ดีที่สุด

#### ด้านเศรษฐกิจ

บริษัท การบินไทย จำกัด ถือว่าเป็นองค์กรที่มีความสำคัญในการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจไทยเป็นอย่างยิ่ง นำเม็ดเงินเข้าประเทศต่อปี เป็นมูลค่ามหาศาล เนื่องจากหลังจากที่ประเทศไทยได้ได้ออกใบอนุญาตประกาศให้คนทำงานด้านการบินทั่วโลกทราบว่า สนามบินสุวรรณภูมิเป็นสนามบินนานาชาติที่จะเปิดใช้งานอย่างเป็นทางการตั้งแต่วันที่ 6 ก.ค. ที่ผ่านมา นั้นจะเป็นปรากฏการณ์ใหม่ที่รัฐบาลมุ่งส่งเสริมทำให้ประเทศไทยได้เป็นศูนย์กลางสายการบินของภูมิภาค จึงคาดว่าเศรษฐกิจภาคการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง จะมีการเติบโตสูงขึ้น ด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม

เนื่องจากภาพลักษณ์ของสายการบินไทยนั้นให้ความสำคัญในด้านของสังคมมาอย่างสม่ำเสมอ การส่งเสริมในส่วนของการให้บริการจะทำให้เกิดความดึงดูดนักท่องเที่ยว นักธุรกิจและบุคคลชั้นนำของสังคมต่างๆ เข้ามา เป็นการสร้างความสุนทรีย์ภาพในการรับประทานอาหารให้กับผู้เดินทาง สร้าง image ให้ทั้งสายการบินและประเทศชาติ

#### ด้านการออกแบบ

เดิมชุดอุปกรณ์ที่เสิร์ฟให้กับผู้โดยสารนั้นเป็นการตอบสนองต่อการใช้งานที่ไม่ได้เน้นในพฤติกรรมมารับประทานอาหารบนเครื่องบินซึ่งมีพื้นที่ๆจำกัด เท่าที่ควร และด้วยรูปลักษณ์ที่ยังไม่ได้แสดงถึงความหรูหราตามแนวทางที่สายการบินวางไว้ ดังนั้นจึงเป็นโอกาสที่จะทำให้ได้วิเคราะห์ถึงปัญหาและพฤติกรรม ของผู้โดยสาร รวมไปถึงกรรมวิธีการออกแบบที่คำนึงทั้งในด้าน ความสวยงาม การใช้งาน และความปลอดภัย ช่วยพัฒนาความรู้ที่ได้มาจากการศึกษาประกอบกับการใช้เหตุผลในการออกแบบ ให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานตรงกับจุดมุ่งหมายของโครงการและความต้องการของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปความเป็นไปได้ของโครงการ

จากหัวข้อต่างๆข้างต้นไม่ว่าจะเป็นการชูนโยบายที่สอดคล้องกันในหลายๆด้าน ส่งเสริมการดำเนินการของสายการบิน ผลักดันให้หน่วยเศรษฐกิจได้เคลื่อนตัวสร้างฐานเศรษฐกิจของประเทศให้แข็งแกร่งควบคู่ไปกับการสร้างภาพลักษณ์อันดีงามให้แก่ทั้งสายการบินเองและรวมไปถึงภาพลักษณ์ของประเทศ ความเป็นไปได้ในด้านต่างๆที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นมีเหตุผลต่างๆอันเป็นสมควรและมีความเป็นไปได้สามารถมองเห็นถึงภาพที่จะออกมาได้ และจะสร้างคุณประโยชน์ให้กับทุกฝ่าย

**หัวข้อวิทยานิพนธ์** “โครงการออกแบบเสนอแนะชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานและ

เสิร์ฟอาหารสำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย”

มีความสอดคล้องต่อความเป็นไปได้ของโครงการในทุกๆด้านจึงเป็นโครงการที่สามารถเป็นจริงได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.4 ขอบเขตของโครงการ

1. ออกแบบปรับปรุงชุดอุปกรณ์ประกอบการเสิร์ฟและการรับประทานอาหารให้มีความสวยงาม และมีความหรูหรา สอดคล้องกับการใช้งานที่สะดวกเหมาะสมกับลักษณะการใช้งาน
2. ออกแบบโดยเน้นกลุ่มเป้าหมายในกลุ่มคนระดับสูง-กลาง
4. ออกแบบโดยสามารถใช้วัตถุดิบและอุตสาหกรรมภายในประเทศได้
5. ออกแบบชุดอุปกรณ์ประกอบการเสิร์ฟและรับประทานสำหรับผู้โดยสารชั้นRoyal Silk Class ของ สายการบินไทย ประกอบด้วย
  - 5.1 จาน
    - จาน First Course 1 ชิ้น
    - จาน Main Course 1 ชิ้น
    - จาน Desert 1 ชิ้น
  - 5.2 ชาม
    - ชามสลัดเคียง 1 ชิ้น
  - 5.3 เครื่องมือที่ใช้ในการรับประทาน (Cutlery Set)
    - ช้อน 1 ชิ้น
    - ส้อม 1 ชิ้น
    - มีด 1 ชิ้น
    - ที่คาดผ้าเช็ดปาก 1 ชิ้น
    - แก้วน้ำ 1 ชิ้น
    - ที่รองแก้วน้ำ 1 ชิ้น
  - 5.4 ผ้าปูโต๊ะ 1 ชิ้น
6. ออกแบบให้มีความเข้าชุดและตอบสนองซึ่งกันและกัน
7. ออกแบบโดยใช้ โลหะเป็นส่วนประกอบหลักเนื่องจากมีความเหมาะสมสามารถรองรับขั้นตอนการดำเนินการต่างๆ ได้มีประสิทธิภาพมากที่สุด และมีส่วนผสมของวัสดุอื่นเข้ามาเกี่ยวข้องตามความเหมาะสมของคุณสมบัติของวัสดุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.5 ปัญหา

## 1. ปัญหาทางด้านประโยชน์ใช้สอย

ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
<p>1.1 ด้วยรูปแบบของชุดอุปกรณ์ที่ใช้อยู่นั้นเป็นรูปแบบทั่วไปซึ่งไม่ได้รองรับการใช้งานในพื้นที่จำกัด คือ สิ่งที่ยังไม่ถึงเวลาที่จะใช้แต่ต้องมาอยู่บนถาดตั้งแต่ต้นจนจบ เช่น ผ้าห่อช้อน ถูชอสนไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เป็นต้น</p>	<p>1.1.1 ออกแบบในส่วนของอาหารเคี้ยวที่รวมอยู่บนถาดให้ได้รูปลักษณะที่ไม่ไปรบกวนพื้นที่ของจานอาหารหลัก อย่างเช่นออกแบบส่วนที่สามารถรองรับสิ่งที่ยังไม่จำเป็นในขณะรับประทานอาหารเช่น กระดาษทิชชู ไม้จิ้มฟัน หรือถูชอสที่ใช้แล้ว เป็นต้น</p> <p>1.1.2 หรือนำสิ่งที่เป็นสิ่งที่ยังไม่จำเป็นนั้นเป็นสิ่งที่สร้างความสุนทรีภาพในการกินควบคู่กันไปกับการรับประทานตั้งแต่เริ่มจนจบการรับประทาน</p>
<p>1.2 การจัดวางตำแหน่งของที่ใช้ในพื้นที่เบียดเสียดจนเกินไปทำให้เกิดความรู้สึกอึดอัดแก่ผู้ใช้บริการ</p> 	<p>1.2.1 ออกแบบจัดสรรพื้นที่ใช้สอยของภาชนะโดยเพิ่มปริมาณพื้นที่ของจานอาหารที่ใช้หลักเพื่อให้มีความเหมาะสมกับรูปแบบการรับประทานและลดความรู้สึกอึดอัดขณะรับประทาน</p>  <p>1.2.2 เปลี่ยนชั้นตอนการเสิร์ฟโดยเสิร์ฟทีละอย่างที่จะรับประทาน</p>
<p>1.3 รูปแบบของอุปกรณ์ที่ใช้อย่างไม่รัดกุมต่อการใช้งาน อาจจะทำให้เกิดการตกหล่นได้เนื่องจากพื้นที่จำกัด</p>	<p>1.3.1 สร้างพันธะซึ่งกันและกันระหว่างตัวอุปกรณ์กับอุปกรณ์ และถาดกับที่วาง เช่น มีที่รองแก้วมียางที่มีความหนืดด้านใต้ สามารถช่วยลดการลื่นหรือการไถลตกโดยไม่ได้ตั้งใจได้</p> <p>1.3.2 มีร่องเล็กๆ เป็นสิ่งที่ จะสร้างความมั่นคงให้กับอุปกรณ์และเป็นสิ่งที่ จะกำหนดตำแหน่ง</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	ในการวางที่ลงตัวให้กับชุดอาหาร
1.4 รูปแบบ ของช้อนและส้อมที่ใช้ยู่่นั้นเป็นรูปแบบที่ใช้กันทั่วไปทำให้มีขนาดไม่เหมาะสมกับชุดอุปกรณ์	1.4 ปรับขนาดและรูปทรงให้เข้ากับรูปแบบของชุดอุปกรณ์และสอดคล้องกับการใช้งาน

## 2. ปัญหาด้านความงาม รูปทรง และการตกแต่ง

ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
2.1 ยังขาดความงามที่หรูหราซึ่งเป็นสิ่งที่ยกระดับในด้านของความรู้สึกของผู้ใช้บริการให้เป็นไปตามนโยบายของสายการบิน	2.1 ออกแบบรูปแบบชุดอุปกรณ์ที่สวยงามไม่ว่าจะเป็นในด้านรูปทรง การใช้งาน รวมไปถึงการ Finishing ผิวที่สามารถก่อให้เกิดความสวยงามที่ทรงคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ พร้อมกับออกแบบให้เป็นไปในแนวทางเดียวกับเอกลักษณ์ของสายการบิน
2.2 ในชุดอุปกรณ์เดิมยังขาดสิ่งที่จะบ่งบอกถึงความมีเอกภาพของชุดอุปกรณ์ทั้งหมด และไม่นำลวดลายหรือสีสันทันที่สามารถสื่อถึงปรัชญาของสายการบิน มาใช้ให้เกิดรูปแบบที่ลงตัว	2.2 ออกแบบชุดให้มีความเป็นหนึ่งเดียวกันทั้งหมด พร้อมทั้งเสริมด้วยการนำลวดลาย และการตกแต่งรายละเอียดที่สามารถสื่อถึงปรัชญา และลักษณะของสายการบินที่ลงตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6 แนวทางการศึกษาค้นคว้า

### 1.6.1 ศึกษาว่าด้วยเรื่องโดยทั่วไปเกี่ยวกับกิจการของการบินไทย

- 1.1 ที่มาความเป็นมาขององค์กร
- 1.2 ข้อกำหนดเงื่อนไขต่างๆภายในเครื่องบิน
- 1.3 ลักษณะของการให้บริการ
- 1.4 ลักษณะของอุปกรณ์ต่างๆ
  - 1.4.1 การหยิบจับของอุปกรณ์ต่างๆ
  - 1.4.2 ขนาดสัดส่วน
  - 1.4.3 พื้นที่ใช้สอย

### 1.5 การใช้งาน

- 1.5.1 ขั้นตอนการเตรียมอาหาร
- 1.5.2 ขั้นตอนการจัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆภายในเครื่อง
- 1.5.3 ลักษณะการเตรียมความพร้อมสำหรับผู้โดยสาร
- 1.5.4 ขั้นตอนการจัดเก็บเมื่อเสร็จสิ้นการให้บริการ
- 1.5.5 ขั้นตอนวิธีการทำความสะอาด

### 1.6 ศึกษาข้อมูลด้านอาหารและเครื่องดื่มของการบินไทย

- 1.6.1 ชนิดของอาหาร การจัดวางอาหาร
- 1.6.2 ลักษณะการรับประทานและการใช้งาน
- 1.6.3 รูปแบบอุปกรณ์และภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร

### 1.6.2 ศึกษาในเรื่องที่ว่าด้วยพฤติกรรมของผู้โดยสาร

- 2.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้โดยสาร
- 2.2 พฤติกรรมของผู้โดยสาร
- 2.3 ขั้นตอนการดำเนินการในการรับประทานอาหารภายในเครื่องบิน

### 1.6.3 วิเคราะห์ข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องในข้อ 1 และ 2

วิเคราะห์ถึงความเหมาะสมของรูปแบบกับชนิดของวัสดุที่จะนำมาใช้ในการออกแบบ

### 1.6.4 ศึกษาในเรื่องที่ว่าด้วยโครงสร้างและวัสดุ

- 4.1 ลักษณะโครงสร้าง
- 4.2 วัสดุที่ใช้
  - 4.2.1 คุณสมบัติของโลหะแปรรูปชนิดต่างๆ
  - 4.2.2 ความเหมาะสมที่จะนำมาใช้
- 4.3 กรรมวิธีการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.7 แนวทางการออกแบบ

เป็นการออกแบบชุดอุปกรณ์ประกอบการรับประทานและการเสิร์ฟอาหาร ของ Royal Silk Class ของสายการบินไทยโดยเป็นการดึงเอกลักษณ์และรูปแบบของสัญลักษณ์ของสายการบิน มาผนวกกับรูปแบบที่เป็น ไทย บ่งบอกถึงความสง่างามของตะวันออกสร้างความเป็นเอกภาพให้บรรยากาศที่ผู้โดยสารได้เข้ามาสัมผัส ก่อให้เกิดความประทับใจในการบริการ โดยเอกลักษณ์ต่างๆที่ได้ผ่านสายตาของผู้พบเห็น ได้แก่

สัญลักษณ์ของการบินไทยเกิดจากการเอาแนวความคิด และลวดลายอันอ่อนช้อยงดงามทางด้านศิลปะไทย มาผสมผสานสร้างรูปแบบขึ้น เพื่อให้สื่อความหมายภาพลักษณ์ของความเป็นไทย ได้อย่างเด่นชัด



ภาพที่ 1.3 การเปลี่ยนแปลงของรูปแบบของสัญลักษณ์ประจำองค์กรของการบินไทย

ปี 2548 นับเป็นปีแห่งการเปลี่ยนแปลงของบริษัทการบินไทยฯ สัญลักษณ์ของการบินไทยจึงได้ถูกปรับเปลี่ยนให้มีชีวิตชีวามากขึ้น โดยเน้นสีที่เด่นชัด แต่ขณะเดียวกัน ยังคงอยู่ในโทนสีเดิม ที่สื่อความหมายของบริษัทฯ และเป็นองค์ประกอบของคุณสมบัติในความเป็นไทย นั่นคือ สีม่วง ซึ่งแสดงถึงความสดใหม่ ทันสมัย และยังเป็นสีของดอกกล้วยไม้ สีเหลืองทอง สื่อความหมายของศิลปะไทย ที่ได้รับอิทธิพลมาจากศาสนา ดังเช่น ความระยิบระยับของสีทองตามวัดวาอาราม และสีชมพูสด ที่มักพบเห็นจากลายผ้าไหมไทย พร้อมด้วยชื่อไทย (THAI) ที่ติดกับสัญลักษณ์นั้น ได้ใช้ตัวอักษรพิเศษ ที่ทำขึ้นเพื่อใช้สำหรับการบินไทยโดยเฉพาะ อ่อนช้อยและแสดงถึงความเป็นไทย โดยปรับให้ตัวอักษรเป็นแบบตัวพิมพ์ใหญ่เท่ากันทั้งหมด เพื่อแสดงความแข็งแกร่ง และมั่นคงของบริษัทฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.4 รูปลักษณะของเครื่องบินของสายการบินไทยในปัจจุบัน



ภาพที่ 1.5 แอร์โฮสเตสของสายการบินไทย มีความงามแบบไทย อ่อนช้อยและสิ่งที่น่าสนใจ  
เมื่อแรกเห็นก็คือรอยยิ้มที่อบอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

### 1. ด้านสังคม

- สร้างความประทับใจในภาพลักษณ์แรกที่ประจักษ์ต่อสายตาของอาคันตุกะจากต่างแดน

### 2. ด้านเศรษฐกิจ

- เมื่อชนชั้นนำของประเทศต่างๆให้เข้ามาใช้บริการเกิดการส่งเสริมความคล่องตัวของเศรษฐกิจ

### 3. ด้านสภาพแวดล้อม

- ไม่สร้างมลภาวะ

### 4. ด้านความปลอดภัย

- มีความปลอดภัยต่อผู้ใช้ และความปลอดภัยต่อการเดินทางโดยสายการบินไทยในเรื่องของการเป็นส่วนช่วยในการป้องกันการก่อวินาศภัยทางอากาศ

### 5. ด้านผู้โดยสาร

- ได้ชุดอุปกรณ์ที่มีความสวยงาม หรูหราสอดคล้องกับเอกลักษณ์ของสายการบิน
- ได้ชุดอุปกรณ์รูปแบบใหม่ที่รองรับพฤติกรรมที่สะดวกและเหมาะสมกว่าของเดิม
- เป็นส่วนช่วยในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับผู้โดยสาร

### 6. ด้านสายการบิน

- ส่งเสริมภาพลักษณ์อันเป็นอันดีกับสายการบิน
- เป็นการส่งเสริมนโยบายของสายการบินที่ว่า Smooth As Silk

### 7. ด้านของการออกแบบ

- ได้ผลผลิตทางความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการศึกษาด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อที่จะนำไปใช้เพื่อเกิดคุณประโยชน์ต่อไปในภายภาคหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### การค้นคว้า วิเคราะห์ และสรุปผลข้อมูล

#### 2.1 ข้อมูลทั่วไปของทางบริษัท การบินไทย

##### 2.1.1 ประวัติการบินไทย



ภาพที่ 2.1 ภาพแสดงเปรียบเทียบระหว่างรูปแบบของเครื่องบินในยุคแรกกับปัจจุบัน

**พ.ศ.2502** การบินไทยได้ก่อตั้งขึ้นโดยบริษัท เดินอากาศไทย จำกัด (TAC - Thai Airways Company Limited) ได้ร่วมกันทำสัญญาร่วมกับสายการบินสแกนดิเนเวีย แอร์ไลน์ (SAS - Scandinavian Airlines System) เพื่อดำเนินธุรกิจการบินระหว่างประเทศ

**พ.ศ.2537** การบินไทยได้จดทะเบียนเป็นบริษัทมหาชน (Thai Airways International Public Company Limited) และได้เปิดเส้นทางใหม่ไปยังเชียงใหม่, ลาสเวกัส, และจังหวัดนครพนม เปิดระบบให้ข้อมูลทางโทรศัพท์ในหมายเลข 1566 และได้รับเครื่องบินรุ่นต่างๆ เข้ามาบริการดังนี้  
เครื่องบิน Airbus A330-300 จำนวน 2 ลำ ซึ่งความจริงต้องรับมอบตามกำหนด 1 ลำ แต่ลำที่จะส่งมอบได้เกิดเหตุไฟไหม้เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2537 ทางแอร์บัสจึงส่งเครื่องบินอีกลำให้การบินไทยในเวลาต่อมา

- HS-TEB "ศรีสาคร"

- HS-TEC "บางระจัน"

เครื่องบิน Boeing 747-400 จำนวน 1 ลำ

- HS-TGP "เทพประสิทธิ์"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.2 ระบบให้ข้อมูลทางโทรศัพท์ในหมายเลข 1566



ภาพที่ 2.3 เครื่อง Airbus A330-300

พ.ศ.2538 การบินไทยได้กำหนดคำโฆษณาขึ้นมาใหม่ว่า " การบินไทยต้องเป็นสายการบินแรกที่ถูกโดยสารเลือกในการเดินทางหรือ The First Choice Carrier. Smooth As Silk. First time. Every Time." และได้รับเครื่องบินรุ่นต่างๆเข้ามาบริการดังนี้  
เครื่อง Airbus A330-300 จำนวน 6 ลำ

- HS-TEA "มโนรมย์"
- HS-TEE "กุสุมาลย์"
- HS-TED "ดอนเจดีย์"
- HS-TEF "ส่องดาว"
- HS-TEG "ลำปลายมาศ"
- HS-TEH "สายบุรี"

เครื่อง Boeing 747-400 จำนวน 1 ลำ

- HS-TGR "ศิริวัฒนา"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ.ศ.2548 การบินไทยได้มีการปรับปรุงสัญลักษณ์, เครื่องแบบพนักงาน, และลายของเครื่องบินใหม่ เพื่อให้ดูทันสมัยขึ้นเนื่องจากใช้ลายสปีดไลน์ (ลายเก๋า) ได้ใช้มานานแล้วปีนี้จึงเป็นปีแรกที่การบินไทยเริ่มเปลี่ยนลายและจะทยอยเปลี่ยนไปจนครบทุกลำ สัญลักษณ์ใหม่ของการบินไทยเป็นการนำแนวคิดและลวดลายอันอ่อนช้อยงดงามทางด้านศิลปะไทยมาผสมผสานสร้างเป็นรูปแบบสัญลักษณ์ขึ้น เพื่อให้สื่อความหมายภาพลักษณ์ของความเป็นไทยได้อย่างเด่นชัด ซึ่งปรากฏให้เห็นว่าสัญลักษณ์ของการบินไทยมีส่วนร่วมคล้ายคลึงกับก๊อบดอกกล้วยไม้หรือกลีบดอกกรัก อันถือว่าเป็นดอกไม้ประจำชาติที่งดงามได้โดยบังเอิญ และยังคล้ายคลึงกับใบเสมา ซึ่งเป็นศาสนวัตถุของสำคัญและพบเห็นอยู่เป็นประจำอีกด้วย

สีและความหมาย

สีเหลืองทอง: สื่อความหมายของศิลปะไทยที่ได้รับอิทธิพลมาจากศาสนาอันได้แก่ความระยิบระยับของสีทองตามวัดวาอาราม

สีชมพูและสีม่วง: สื่อความหมายของภาพลักษณ์ที่คุ้นตาของคนไทยและคนต่างประเทศ ที่มักพบเห็น 2 สีดังกล่าวจากลายผ้าไหมไทย และ สีดอกกล้วยไม้ ดังนั้นสัญลักษณ์การบินไทย ซึ่งประกอบขึ้นด้วยลวดลาย และ สีต้นแบบไทย จึงสามารถแสดงเอกภาพบ่งบอกลักษณะของความเป็นไทยได้อย่างโดดเด่นทีเดียว



ภาพที่ 2.4 สัญลักษณ์ใหม่ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันของการบินไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.5 รูปแบบของชุดพนักงานที่ได้รับการออกแบบใหม่

การบินไทยยังได้รับเครื่องบิน Airbus A340-500 และ Airbus A340-600 ซึ่งภายในได้รับชั้นหนึ่ง, ชั้นธุรกิจ, และชั้นประหยัด เป็นแบบใหม่ ซึ่งเครื่องบิน Airbus A340-500 การบินไทยจะใช้บินจากกรุงเทพฯ ไปนิวยอร์ก และ จากกรุงเทพฯ ไปลอสแอนเจลิส ตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ.2548 โดยไม่แวะเติมน้ำมันเชื้อเพลิง และยังมีชั้นโดยสารใหม่ล่าสุดคือชั้นประหยัดพิเศษอีกด้วย เครื่องรุ่น A340-600 การบินไทยจะใช้บินในเส้นทางยุโรป ออสเตรเลีย และเอเชีย ในบางเส้นทาง เครื่อง Airbus A340-500 จำนวน 4 ลำ

- HS-TLA “เชียงใหม่”
- HS-TLB “อุตรดิตถ์”
- HS-TLC “พิษณุโลก”
- HS-TLD “กำแพงเพชร”

(HS-TBK “เชียงใหม่” และ HS-TRL “อุตรดิตถ์” ได้ปลดระวางไป)

เครื่อง Airbus A340-600 จำนวน 6 ลำ

- HS-TNA “วัฒนานคร”
- HS-TNB “สระบุรี”
- HS-TNC “ชลบุรี”
- HS-TND “เพชรบุรี”
- HS-TNE “นนทบุรี”
- HS-TNF ไม่ทราบชื่อ รับมอบในเดือนตุลาคม พ.ศ.2551

(HS-TBM “วัฒนานคร”, HS-TRK “สระบุรี”, และ HS-TBJ “ชลบุรี” ได้ปลดระวางไป)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.6 เครื่องรุ่น Airbus A340-500



ภาพที่ 2.7 เครื่องรุ่น Airbus A340-600

นอกจากนี้ยังได้ปรับปรุงเครื่อง Boeing 747-400 โดยในชั้นหนึ่ง, ชั้นธุรกิจจะเป็นแบบใหม่ จำนวน 12 ลำ ดังนี้

- HS-TGH "ชัยปราการ"
- HS-TGJ "ทริภุชชัย"
- HS-TGK "อลงกรณ์"
- HS-TGL "เทพราช"
- HS-TGM "เจ้าพระยา"
- HS-TGN "ศรีมงคล"
- HS-TGO "บวรรังษี"
- HS-TGP "เทพประดิษฐ์"
- HS-TGR "ศิริวัฒนา"
- HS-TGT "วัดโสมนัส"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น 95120  
 ไม่สามารถเผยแพร่ได้ ห้ามนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- HS-TGW "วิสุทธิกษัตริย์"

- HS-TGX "ศิริโสภาคย์"

และเครื่อง Boeing 777-200 โดยในชั้นธุรกิจและชั้นประหยัดจะเป็นแบบใหม่ (ชั้นประหยัดได้เปลี่ยนตัวที่นั่งใหม่แต่ไม่มีจอส่วนตัว) จำนวน 8 ลำ ดังนี้

- HS-TJA "ลำพูน"

- HS-TJB "อุทัยธานี"

- HS-TJC "นครนายก"

- HS-TJD "มุกดาหาร"

- HS-TJE "ชัยภูมิ"

- HS-TJF "พนมสารคาม"

- HS-TJG "ปัตตานี"

- HS-TJH "สุพรรณบุรี"



ภาพที่ 2.8 ปรับปรุงเครื่อง Boeing 747-400

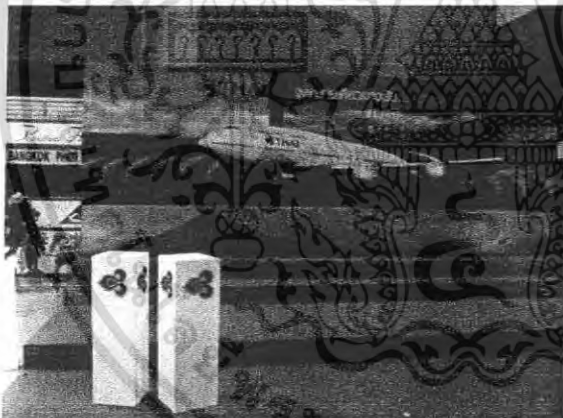


ภาพที่ 2.9 ปรับปรุงเครื่อง Boeing 777-200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ.ศ.2549 การบินไทยได้จัดงานดอนเมืองรำลึกสู่จุดหมายเดียวแห่งฝัน ณ ท่าอากาศยานดอนเมืองซึ่งเปิดใช้มากกว่า 92 ปีจะปิดทำการ และได้ทำการย้ายไปยังท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ในวันที่ 28 กันยายน พ.ศ.2549 ซึ่งต้องย้ายอุปกรณ์กว่า 1.8 ล้านชิ้นไปยังท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ และได้ย้ายหน่วยงานต่างๆ เช่น ฝ่ายช่างบางส่วน (ฝ่ายช่างด้านซ่อมใหญ่ยังคงอยู่ที่ท่าอากาศยานดอนเมืองและอยู่ตะกั่วป่า), ฝ่ายครุภัณฑ์การบินไทย, ฝ่ายบริการภาคพื้นดิน, ฝ่ายคลังสินค้า, และฝ่ายปฏิบัติการ ซึ่งการบินไทยได้สร้างอาคาร สถานที่สำหรับรองรับไว้เรียบร้อยแล้ว และได้ดำเนินการย้ายไปได้เป็นอย่างดี การบินไทยยังได้เปิดเส้นทางไปยังโจฮันเนสเบิร์กและรับมอบเครื่อง Boeing 777-200ER โดยในชั้นธุรกิจจะเป็นแบบใหม่ ซึ่งจะมีจอส่วนตัวใหญ่ขึ้น และเมื่อเอนแล้ว ส่วนล่างของตัวที่นั่งจะเอน 180 องศา แต่ส่วนบนเอน 170 องศา จึงทำให้เหมือนนอนแล้วตัวจะไม่ไหลลง จำนวน 4 ลำ ดังนี้

- HS-TJR “นครสวรรค์”
- HS-TJS “พระนครศรีอยุธยา”
- HS-TJT “ปทุมธานี”
- HS-TJU “พิจิตร”



ภาพที่ 2.10 จัดงานดอนเมืองรำลึกสู่จุดหมายเดียวแห่งฝัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.11 เครื่องรุ่น Boeing 777-200ER

พ.ศ.2550 ในปีนี้การบินไทยได้รับรางวัลมากมายจาก Skytrax ไม่ว่าจะเป็นรางวัลห้องพักรับรองผู้โดยสารชั้นหนึ่งดีเด่น อันดับที่ 1, สายการบินดีเด่นแห่งปี อันดับที่ 2, และรางวัลลูกเรือดีเด่น อันดับที่ 3 และรางวัลอื่นๆอีกมากมาย

การบินไทยได้รับมอบเครื่อง Boeing 777-200ER จำนวน 2 ลำ ดังนี้

- HS-TJV “นครปฐม”
- HS-TJW “เพชรบูรณ์”



ภาพที่ 2.12 Boeing 777-200ER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.13 เครื่องรุ่น Boeing 747-300



ภาพที่ 2.14 เครื่อง Airbus A300-600

และยังได้ปรับปรุงเครื่อง Boeing 777-300 ซึ่งได้เปลี่ยนที่นั่งชั้นธุรกิจ (แบบเดียวกับบนเครื่อง Boeing 777-200ER) และขึ้นประหยัดเป็นแบบใหม่จำนวน 1 ลำ ดังนี้

- HS-TKA “ศรีวรรณา”

ในวันที่ 8 ตุลาคม พ.ศ.2550 ทางการบินไทยยังได้ออกแคมเปญโฆษณาชุด “คุณคะ คุณครับ เรายรักคุณเท่าฟ้า” อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.15 ออกแคมเปญโฆษณาชุด "คุณคะ คุณครับ เรารักคุณเท่าฟ้า"

### รางวัลที่การบินไทยได้รับปี 2550

1. การบินไทยได้รับการจัดอันดับประเภท สายการบินระหว่างภูมิภาคยอดเยี่ยมในอันดับ 2 จากนิตยสาร Travel News ประเทศสวีเดน จากการประกาศรางวัลในงาน Grand Travel Award 2007
2. บัตรเครดิต THAI American Express Platinum ได้รับรางวัลเฟรดี อวอร์ดส ประเภท Best Co-brand Card ในภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก จากการประกาศรางวัลครั้งที่ 19
3. การบินไทยได้รับรางวัลห้องรับรองพิเศษชั้นหนึ่งยอดเยี่ยม ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ พร้อมกันนี้ การบินไทยยังได้รับรางวัลสายการบินดีเด่นอันดับที่ 2 จากเมื่อปีที่ผ่านมาอยู่ในอันดับที่ 4 จากการสำรวจของสกายแทร็กซ์ สถาบันวิจัยอิสระของอังกฤษ

1. การบินไทยได้รับการจัดอันดับประเภท สายการบินระหว่างภูมิภาคยอดเยี่ยมในอันดับ 2 จากนิตยสาร Travel News ประเทศสวีเดน จากการประกาศรางวัลในงาน Grand Travel Award 2007
2. บัตรเครดิต THAI American Express Platinum ได้รับรางวัลเฟรดี อวอร์ดส ประเภท Best Co-brand Card ในภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก จากการประกาศรางวัลครั้งที่ 19
3. การบินไทยได้รับรางวัลห้องรับรองพิเศษชั้นหนึ่งยอดเยี่ยม ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ พร้อมกันนี้ การบินไทยยังได้รับรางวัลสายการบินดีเด่นอันดับที่ 2 จากเมื่อปีที่ผ่านมาอยู่ในอันดับที่ 4 จากการสำรวจของสกายแทร็กซ์ สถาบันวิจัยอิสระของอังกฤษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปเส้นทางบินภายในประเทศ เข้าและออกจากกรุงเทพฯ

### ภาคเหนือ ( 4 เมือง )

เชียงใหม่ เชียงราย พิษณุโลก แม่ฮ่องสอน

### ตะวันออกเฉียงเหนือ (3 เมือง)

ขอนแก่น อุบลราชธานี อุดรธานี

### ภาคใต้ (4 เมือง)

หาดใหญ่ ภูเก็ต กระบี่ นราธิวาส

## เส้นทางบินต่างประเทศ เข้าและออกจากกรุงเทพฯ

### ตะวันออกกลาง (3 ประเทศ/3 เส้นทาง)

Oman: Muscat United Arab Emirates: Dubai Kuwait - Kuwait

### เอเชีย/แปซิฟิก (20 ประเทศ / 44 เส้นทาง)

Australia : Brisbane, Melbourne, Perth, Sydney  
 Bangladesh : Dhaka,  
 Chittagong  
 Brunei : Bandar Seri Begawan  
 China : Beijing, Kunming, Guangzhou,  
 Shanghai, Cheng-Du, Xiamen, Hong Kong  
 Cambodia : Phnom Penh  
 India : Calcutta,  
 Delhi, Mumbai, Chennai, Bangalore, Hyderabad  
 Indonesia : Jakarta, Denpasar  
 Japan : Osaka, Tokyo, Nagoya, Fukuoka  
 Korea : Seoul, Busan  
 Laos : Vientiane  
 Malaysia : Kuala Lumpur, Penang  
 Myanmar : Yangon  
 Nepal : Kathmandu  
 New Zealand : Auckland  
 Pakistan : Karachi, Lahore, Islamabad  
 Philippines : Manila  
 Singapore : Singapore  
 Sri Lanka : Colombo  
 Taiwan : Taipei  
 Vietnam : Ho Chi Minh,  
 Hanoi

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### อเมริกาเหนือ (1 ประเทศ/2 เส้นทาง)

U.S.A.: Los Angeles, New York

### ยุโรป (10 ประเทศ/12 เส้นทาง)

Denmark : Copenhagen England : London (Heathrow) France : Paris

Germany : Frankfurt, Munich Greece : Athens Italy : Rome, Milan Russia : Moscow

Spain : Madrid Sweden : Stockholm Switzerland : Zurich

### แอฟริกาใต้ (1 ประเทศ/1 เส้นทาง)

South Africa : Johannesburg



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.2 รูปแบบการให้บริการต่างๆของสายการบินไทย

ตารางที่ 2.1 รายละเอียดเครื่องบินรุ่นต่างๆของการบินไทย

รุ่นเครื่องบิน	ชั้นหนึ่ง	ชั้นธุรกิจ	ชั้นประหยัดพิเศษ	ชั้นประหยัด	รวมจำนวนที่นั่ง	จำนวนเครื่องบิน
B747-400 (748)	10	40	-	325	375	12
B747-400 (744)	14	50	-	325	389	6
B747-300 (743)	18	62	-	325	405	2
B777-300 (773)	-	49	-	339	388	6
B777-200 (772)	-	30	-	279	309	8
B777-200ER (777)	-	30	-	262	292	4
B737-400 (734)	-	12	-	137	149	10
A340-600 (346)	8	60	-	199	267	5
A340-500 (345)	-	60	42	113	215	4
A330-300 (333)	-	42	-	263	305	12
A300-600 (AB6)	-	46	-	201	247	10
A300-600 (AB7)	-	28	-	233	261	5
A300-600 (AB7)	-	28	-	232	260	5
ATR-72 (ATR)	-	-	-	66	66	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

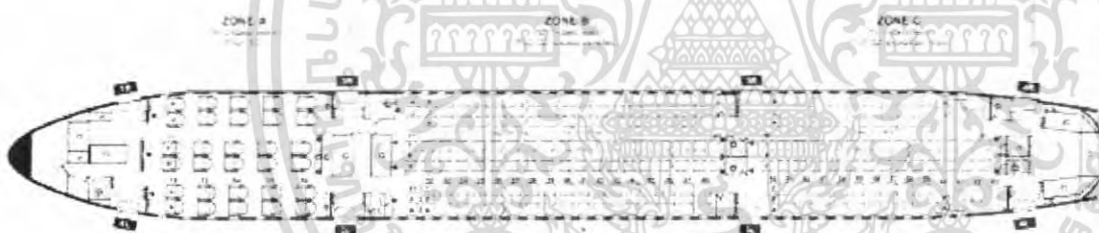
## โบอิง 777-200



ภาพที่ 2.16 แสดงเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200 ของสายการบินไทย

### โบอิง 777-200 เวอร์ชัน 3 (772) - 8 ลำ

- ชั้นธุรกิจ จัดแบบ 2-2-2 จำนวน 30 ที่นั่ง , ชั้นประหยัด จัดแบบ 3-3-3 จำนวน 279 ที่นั่ง รวมทั้งหมดจำนวน 309 ที่นั่ง



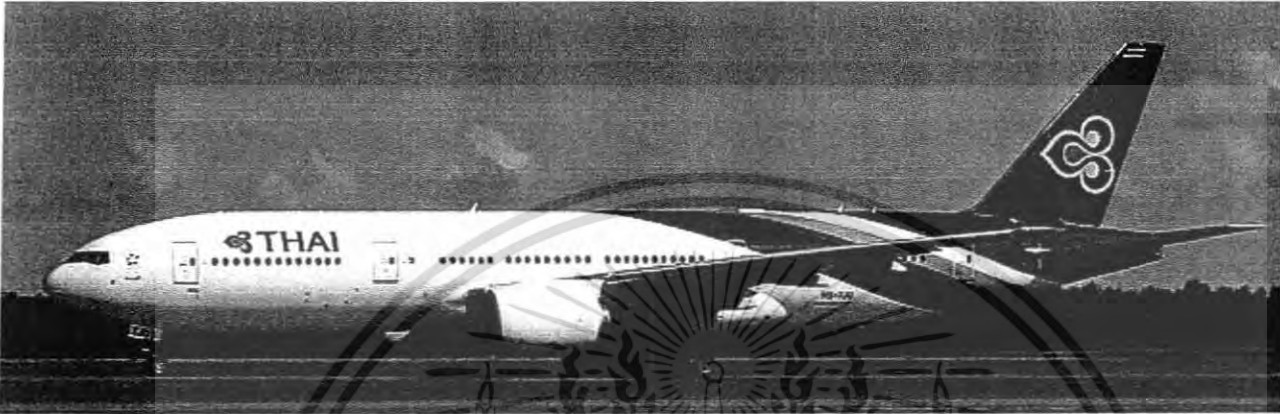
ภาพที่ 2.17 แสดงแผนผังที่นั่งภายในของเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200 version 3 (772) ของสายการบินไทย

- ชั้นธุรกิจ เป็นแบบรุ่นใหม่สามารถปรับเอนนอนได้ 170 องศา มีจอส่วนตัวและเป็นเวอร์ชันใหม่ซึ่งมีให้เลือกอย่างหลากหลายนับไม่ถ้วนไม่ว่าจะเป็นภาพยนตร์ Hollywood 30 เรื่อง, สารคดีต่าง ๆ 70 เรื่อง, บทเพลงต่าง ๆ 110 อัลบั้ม ( 600 เพลง), 30 เกมส์ พร้อมความบันเทิง, ข้อมูลการเดินทาง, ข่าวรอบโลก, ภาพภายนอกจากกล้องวงจรปิด, ชั้นประหยัด ไม่มีจอส่วนตัว แต่ที่นั่งกว้างสบาย
- ทำสีตัวเครื่องลำที่ยังเป็นลายเก่าอยู่เมื่อถึงกำหนดการทำ D Check (4 ปีมี 1 ครั้ง)
- เป็นลายเก่าทุกลำยกเว้น HS-TJA "ลำพูน", HS-TJB "อุทัยธานี", HS-TJC "นครนายก" เป็นลายใหม่พร้อมลายครองราชย์ครบ 60 ปีซึ่งติดอยู่บนประตูแรกของตัวเครื่องบิน
- HS-TJA "ลำพูน" (ลายครองราชย์ครบ 60 ปี), HS-TJB "อุทัยธานี" (ลายครองราชย์ครบ 60 ปี), HS-TJC "นครนายก" (ลายครองราชย์ครบ 60 ปี), HS-TJD "มุกดาหาร", HS-TJE "ชัยภูมิ", HS-TJF "พนม

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารคาม", HS-TJG "ปัตตานี", HS-TJH "สุพรรณบุรี"

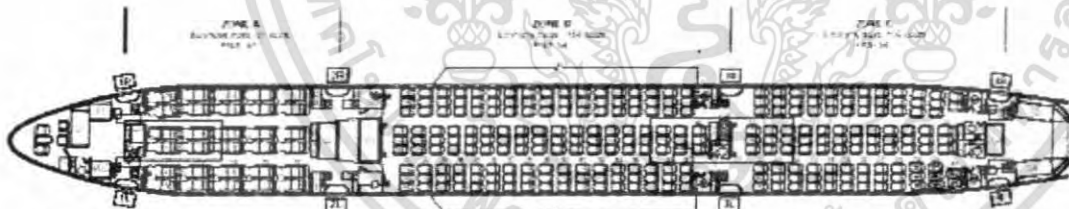
## โบอิง 777-200ER



ภาพที่ 2.18 แสดงเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200ER ของสายการบินไทย

### โบอิง 777-200ER เวอร์ชัน 1 (77E) - 6 ลำ

- ชั้นธุรกิจ จัดแบบ 2-2-2 จำนวน 30 ที่นั่ง, ชั้นประหยัด จัดแบบ 3-3-3 จำนวน 262 ที่นั่ง รวมทั้งหมดจำนวน 292 ที่นั่ง



ภาพที่ 2.19 แสดงแผนผังที่นั่งภายในของเครื่องบินรุ่น โบอิง 777-200ER เวอร์ชัน 1 (77E) ของสายการบินไทย

- เป็นเครื่องบินรุ่นใหม่ที่ได้รับมอบครั้งแรกในปลายปีพ.ศ.2550 ซึ่งได้มีการเปลี่ยนแปลงทั้งสีภายนอก โลโก้แบบใหม่และภายในเครื่องบิน กับจอส่วนตัวทุกที่นั่งในทุกชั้น ซึ่งคล้ายกับเครื่องโบอิง 777-200 เวอร์ชัน 3 เพียงแต่ชั้นประหยัดมีที่นั่งน้อยลงแล้วมีจอส่วนตัว บินได้ไกลกว่าและทันสมัยกว่า ชั้นธุรกิจเป็นรุ่นใหม่ล่าสุด สามารถปรับเอนนอนได้ 170 องศา, ชั้นประหยัดเป็นรุ่นใหม่ ที่นั่งที่มีความห่างและนั่งสบายเนื่องจากมีความห่างถึง 34 นิ้วและตัวที่นั่งกว้างสบาย ทั้งชั้นธุรกิจ และ ชั้นประหยัด มีจอส่วนตัวและเป็นเวอร์ชันใหม่ซึ่งมีให้เลือกอย่างหลากหลายนับไม่ถ้วนไม่ว่าจะเป็นภาพยนตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Hollywood 30 เรื่อง, สารคดีต่าง ๆ 70 เรื่อง, บทเพลงต่าง ๆ 110 อัลบั้ม ( 600 เพลง), 30 เกมส์ พร้อมความบันเทิง, ข้อมูลการเดินทาง, ข่าวรอบโลก, ตูภาพภายนอกจากกล้องวงจรปิด

- เป็นลายใหม่ทุกลำ

- เริ่มรับมอบลำแรกในเดือนพฤศจิกายนพ.ศ. 2549 และรับมอบลำสุดท้ายในปลายปีพ.ศ. 2550

- HS-TJR "นครสวรรค์", HS-TJS "พระนคร", HS-TJT "ปทุมวัน", HS-TJU "พิจิตร", HS-TJV "นครปฐม", HS-TJW "เพชรบูรณ์"



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในสายการบินไทยมีการให้บริการแบ่งเป็นชั้นต่างๆทั้งหมด 4ชั้นคือ

- Royal First Class การบริการชั้นหนึ่งของสายการบินไทย



ภาพที่ 2.20 บรรยากาศการรับประทานอาหารบนชั้น Royal First Class

- Royal Silk Class ชั้นธุรกิจ



ภาพที่ 2.21 บรรยากาศการรับประทานอาหารบนชั้น Royal Silk Class

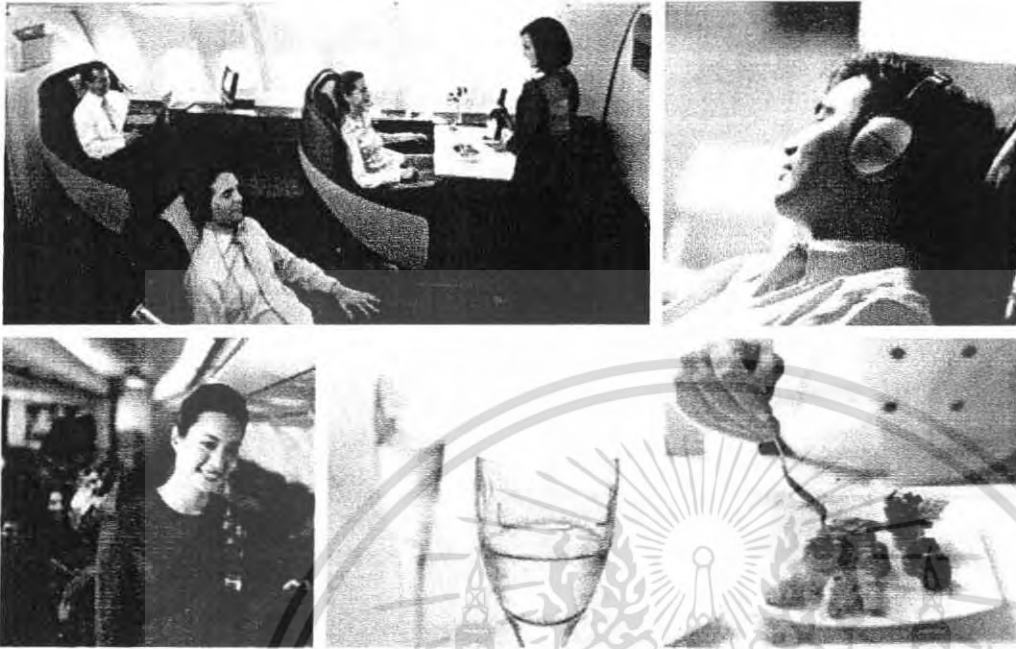
- Premium Economy Class ชั้นประหยัดพิเศษ
- Economy Class ชั้นประหยัด



ภาพที่ 2.22 บรรยากาศการรับประทานอาหารบนชั้น Economy Class

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่นั่งโดยสารชั้นต่างๆของการบินไทย  
ที่นั่งโดยสารชั้น Royal First Class



ภาพที่ 2.23 รูปลักษณะและคุณสมบัติของที่นั่งโดยสาร



ภาพที่ 2.24 รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นหนึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.25 แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Royal First Class

#### รูปแบบและคุณสมบัติของที่นั่ง

- การจัดวางที่นั่ง (ต่อแถว) 1-2-1
- ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (นิ้ว) 76"
- ความกว้าง (นิ้ว) 21.84"
- การปรับเอนนอน (องศา) 180 องศา
- จอภาพส่วนตัว (นิ้ว) 10.4"
- ปลั๊กไฟส่วนตัว (VAC) 115
- ไฟอ่านหนังสือ
- ที่นวดและรองรับหลัง
- ฉากกั้นเพื่อความเป็นส่วนตัว
- ชุดความคุ้มครองระบบสารบบันเทิง / โทรศัพท
- พนักงานศิระชะ
- ที่วางเท้าและเก้าอี้ปลายเท้า
- ถาดวางอาหาร
- ช่องเก็บของส่วนตัว

\*\*มีให้บริการบนเครื่อง Boeing 747-400 Version 3 และ Airbus A340-600

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## รูปลักษณะและคุณสมบัติของที่นั่งโดยสารชั้นธุรกิจแบบใหม่

**THAI**  
ROYAL SILK



ภาพที่ 2.26 รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นหนึ่ง



ภาพที่ 2.27 แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Royal First Class

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

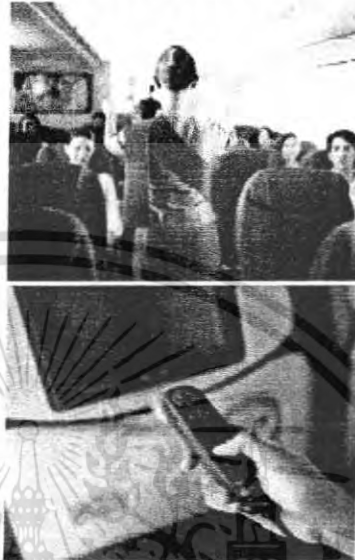
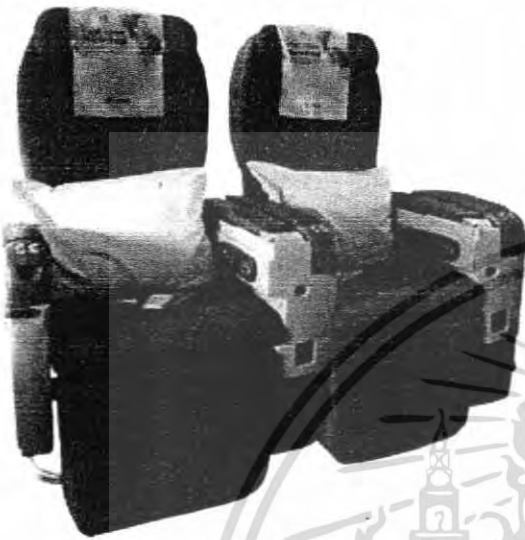
### รูปแบบและคุณสมบัติของที่นั่ง

- การจัดวางที่นั่ง (ต่อแถว) 2 - 2 - 2
  - ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (นิ้ว) 60"
  - ความกว้าง (นิ้ว) 20"
  - การปรับเอนนอน (องศา) 170 องศา
  - จอภาพส่วนตัว (นิ้ว) 10.4"
  - ปลั๊กไฟส่วนตัว (VAC) 115
  - ไฟอ่านหนังสือ
  - ที่นวดและรองรับหลัง
  - จากกันเพื่อความเป็นส่วนตัว
  - ชุดความคุ้มครองระบบสารระงับเหิง / ไทโรคัพท์
  - พนักงานบริการ
  - ที่วางเท้าและเก้าอี้ปลายเท้า
  - ถาดวางอาหาร
  - ช่องเก็บของส่วนตัว
- \*\*มีให้บริการบนเครื่อง Boeing 747-400 Version 3, Boeing 777-200, Boeing 777-200ER, Airbus A340-500 และ Airbus A340-600**

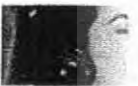
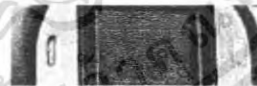
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปลักษณะและคุณสมบัติของที่นั่งโดยสารชั้นประหยัดพิเศษแบบใหม่

**THAI**  
PREMIUM ECONOMY



ภาพที่ 2.28 รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นประหยัดพิเศษ



ภาพที่ 2.29 แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Premium Economy Class

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### รูปแบบและคุณสมบัติของที่นั่ง

- การจัดวางที่นั่ง (ต่อแถว) 2 - 3 - 2
- ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (นิ้ว) 42"
- ความกว้าง (นิ้ว) 19"
- การปรับเอนนอน (องศา) 122 องศา
- จอภาพส่วนตัว ( นิ้ว ) 9"
- ปลั๊กไฟส่วนตัว (VAC) 115
- ชุดควบคุมส่วนตัว
- พนักพิงศีรษะ
- ที่วางเท้า
- โทรศัพท์ส่วนตัว
- ดูภาพยนตร์จากกล้องวงจรมืด
- \*\*มีให้บริการบนเครื่อง Airbus A340-500

### รูปลักษณะและคุณสมบัติของที่นั่งโดยสารชั้นประหยัดแบบใหม่



ภาพที่ 2.30 รูปลักษณะ คุณสมบัติและบรรยากาศของที่นั่งโดยสารชั้นประหยัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.31 แสดงรายละเอียดต่างๆของที่นั่งแบบใหม่ในชั้น Premium Economy Class

#### รูปแบบและคุณสมบัติของที่นั่ง

- การจัดวางที่นั่ง (ต่อแถว) 2 - 4 - 2
- ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (นิ้ว) 36"/34"
- ความกว้าง (นิ้ว) 17.4"
- การปรับเอนนอน (องศา) 122 องศา
- จอภาพส่วนตัว ( นิ้ว ) 8.4"
- ปลั๊กไฟส่วนตัว (VAC) 115
- ชุดควบคุมส่วนตัว
- ที่วางขา
- โทรศัพท์ส่วนตัว
- ดูภาพยนตร์นอกจากกล้องวงจรปิด

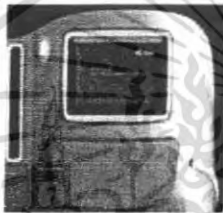
\*\*มีให้บริการบนเครื่อง Airbus A340-500 และ Airbus A340-600

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ระบบสาระบันเทิงระหว่างเที่ยวบิน



ภาพที่ 2.32 รูปแสดงการให้บริการสาระบันเทิงขณะเดินทาง



ภาพที่ 2.33 จอภาพ LCD ระบบสัมผัส

ความบันเทิงส่วนตัวที่ผู้โดยสารสามารถเลือกได้



ภาพที่ 2.34 แสดงเมนูการให้บริการความบันเทิงส่วนตัว

- ภาพยนตร์ Hollywood 30 เรื่อง
  - สารคดีต่าง ๆ 70 เรื่อง
  - บทเพลงต่าง ๆ 110 อัลบั้ม ( 600 เพลง)
  - 30 เกมส์ พร้อมความบันเทิง
- ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข้อมูลการเดินทาง
- ข่าวรอบโลก
- รูปภาพภายนอกจากกล้องวงจรปิด

### ชุดควบคุมพร้อมโทรศัพท์ส่วนตัว



ภาพที่ 2.35 ชุดควบคุมพร้อมโทรศัพท์ส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.3 รูปแบบของการให้บริการอาหารและเมนูอาหารของสายการบินไทย

โดยการบินไทยได้นำสุดยอดอาหารที่ได้รับ ความนิยมจากทั่วโลกมาให้บริการตามเส้นทางบินต่างๆ โดยอาหารในแต่ละเที่ยวบินจะมีความแตกต่างกัน และใน Class ต่างๆก็จะแตกต่างกันในลักษณะของรายการอาหาร แต่ยังคงซึ่งรูปแบบที่เป็นโครงสร้างเดียวกันอยู่

โดยในชั้น Royal Silk Class มีการให้บริการดังนี้

#### First Meal Service: Hot Meal

Tray Set: SP2

Butter on Butter Dish

First Course on Large Plate

Disposed Salt & Pepper Set

Cutlery Set

ในชุดภาชนะจะมีลักษณะเดียวกันทุกเที่ยวบิน



ภาพที่ 2.36 ชุดภาชนะอาหารของ Hot Meal

#### First Course

เป็นอาหารที่มากับชุด Tray Set รูปแบบของอาหารตามแต่เมนูของเที่ยวบิน นั้นๆ



ภาพที่ 2.37 อาหาร First Course

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Main Course

เป็นอาหารจานหลักที่ผู้โดยสารสามารถเลือกจากเมนูของเที่ยวบินนั้น



ภาพที่ 2.38 อาหาร Main Course

## Mixed Salad

Broken Iceberg lettuce

Romain / frisee / watercress

Red Coral / tomato

Tiziano Italian Dressing

Dressing (rotated)

ชุดสลัดผัก



ภาพที่ 2.39 อาหารประเภทสลัด

## Assorted cheese tray

French camembert

Slice Pepper cheese

Cheddar cheese port

Celery / carrots

Crackers

ชุดอาหารว่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.40 ชุดอาหารว่าง

### Assorted cut fresh fruits

#### ชุดผลไม้สด



ภาพที่ 2.41 ชุดผลไม้สด

### Dessert

Lotus seeds with coconut cream / thong yood

Sweet corn delight / foi thong

Baked Egg custard with lotus seeds

Lemon tart

Amaretti cup

Mini pumpkin charlotte

ชุดขนมหวานไทยจะเหมือนกันเกือบทุกเที่ยวบิน



ภาพที่ 2.42 ชุดขนมหวานไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Second Meal Service: Breakfast ชุดอาหารเช้า

Tray Set : SP2

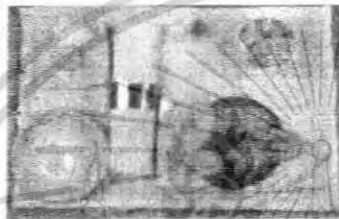
Butter on Butter Dish

First Course on Large Plate

Disposed Salt & Pepper Set

Cutlery Set

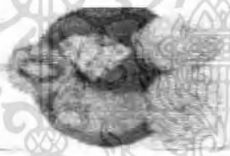
Fruit yoghurt on tray



ภาพที่ 2.43 ชุดภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารเช้า

### First course

สำหรับชุดอาหารเช้า First Course จะเป็นอาหารรองท้อง



ภาพที่ 2.44 อาหาร First Course ของอาหารเช้า

### Main Course

เป็นอาหารเช้าจานหลักที่ขึ้นอยู่กับเมนูของแต่ละเที่ยวบิน



ภาพที่ 2.45 อาหาร Main Course ของอาหารเช้า

นี่คือรายการอาหารหลักๆของชั้น Royal Silk Class สายการบินไทย ซึ่งในแต่ละเที่ยวบิน อาจจะมี ความแตกต่างในรายละเอียดเล็กๆ เช่น อาหารว่างที่ไม่จำเป็นต้องใส่ภาชนะพวกขนมปัง หรืออาหาร พวก snack

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.4 รูปแบบของภาชนะที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน

ในส่วนของภาชนะที่ใช้ Ceramic บริษัท Noritake ของญี่ปุ่นได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ออกแบบและผลิตในส่วนนี้ ทั้งในชั้น Royal First Class และ Royal Silk Class ส่วนในภาชนะประเภทพลาสติกในชั้น Economy เป็นของบริษัท Superware ซึ่งผลิตภายในประเทศไทยโดยภาชนะอาหารในแต่ละมือมีลักษณะดังนี้ดังนี้

ภาชนะในส่วนของ Ceramic จะเป็น Porcelain เนื้อดี เป็นภาชนะกลมสีขาวมีลายกล้วยไม้สีชมพู พิมพ์ตัวหนังสือ THAI สีทองอยู่บนภาชนะภาชนะประกอบด้วย จานใหญ่ จานเล็ก จานเนย ชามสลัด ชามคาเวียร์ ถ้วยชา ถ้วยกาแฟ ถ้วยสลัด ถ้วยวางไข่ และชุดเครื่องปรุง

แก้วน้ำ เป็นแก้วเจียรระโนอย่างดี สั่งจากเยอรมัน

อุปกรณ์ ช้อน มีด เป็นเครื่องเงินแท้ สั่งจากต่างประเทศเช่นกัน

การบริการของชั้นนี้ จะเป็นบริการแบบเป็นลำดับแบบภัตตาคารชั้นหรู โดยเสิร์ฟผ่านผ้าปูโต๊ะลินิน สีม่วงอ่อน โดยจัดโต๊ะอาหารให้อย่างหรูหราสมบูรณ์แบบ และไม่ได้เสิร์ฟเป็นชุดอย่างในชั้นโดยสารชั้นประหยัด

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟทั้งหมดต่อผู้โดยสาร 1 ท่านจะประกอบด้วย

1. จาน First Course
2. จาน Main Course
3. จาน Desert
4. จานเนย
5. ชามสลัด
6. แก้วน้ำ พร้อมจานรอง
7. ชุดเครื่องปรุงเกลือพริกไทย
8. ชุด Cutlery Set ได้แก่ ช้อน ส้อม มีด ที่คาดผ้าเช็ดปาก
9. ผ้าปูโต๊ะ

1. จาน First Course

รูปแบบ จะเป็นจานไม่มีขอบ มีความลึกน้อยมาก ค่อนข้างแบน ริมจานจะยกตัวสูงออกจากพื้นเล็กน้อย

การใช้งาน ใช้เป็นจานใส่อาหารหลัก ซึ่งเป็นอาหารชิ้นใหญ่ไม่มีน้ำ

ใช้เป็นจานเนยแข็งและผลไม้

ใช้เป็นจานอาหารมือเบาๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. จาน Main Course

รูปแบบ เหมือนกับจานใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่า และลึกกว่า  
 การใช้สอย ใช้เป็นจานในการรับประทานอาหารหลัก คือใช้เป็นที่ใส่อาหาร  
 จานหลักที่บรรจุมารจาก Catering

## 3. จานเนย

รูปแบบ เป็นจานไม่มีขอบใบเล็ก ริมจานยกสูง เพียงเล็กน้อย  
 การใช้สอย ใช้ใส่ของว่าง เช่น ถั่วคั่ว มันฝรั่งกรอบ ใช้แกล้มกับสุรา ใช้ใส่ Pack เนย  
 และแยมรวมถึง บิสกิต

## 4. ชามสลัด

รูปแบบ เป็นชามปากกว้างไม่มีขอบ  
 การใช้สอย ใช้เป็นจานใส่สลัดและเสิร์ฟซุป

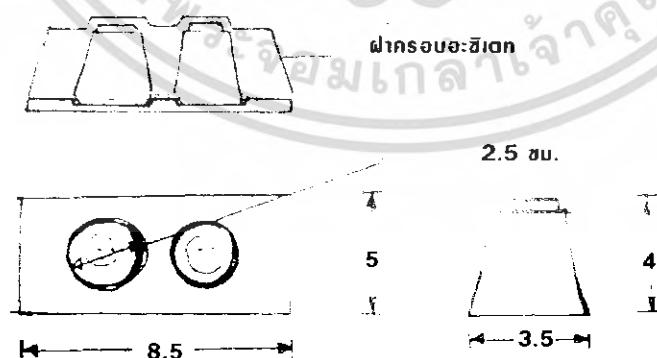
## 5. แก้วน้ำ และจานรอง

รูปแบบ แก้วทรงกลม  
 ที่รองจะเป็นแผ่นพลาสติกพิมพ์ลวดลายของสายการบิน  
 ขนาด แก้ว เส้นผ่าศูนย์กลาง 9 ซม.

## 6 ชุดเครื่องปรุง

รูปแบบ เป็นชุดเครื่องปรุงเกลือ พริกไทย วางในถาดรองเป็นร่องสองร่อง  
 มีฝาอะซิเตทปิดทับ

ขนาด



ภาพที่ 2.46 แสดงขนาดสัดส่วนของชุดเกลือพริกไทย

การใช้สอย ใช้เป็นชุดเครื่องปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.5 ลักษณะอาหารและการใช้สอยภาชนะ

ในการบริการในชั้น Royal Silk Class นั้นจะเน้นการให้บริการในด้านความสมบูรณ์แบบ พิถีพิถันทั้งในรายละเอียดและรสชาติของอาหาร ความสะอาดทุกสเปซ สร้างความประทับใจให้กับ ผู้โดยสารจะแบ่งภาประเภทต่างๆดังนี้

1. First Course
2. Main Course
3. Supper
4. Light Meal
5. ขนมปัง เนย แยม
6. Cheese ผลไม้
7. Snack

ลักษณะอาหารและการใช้งานของภาชนะในแต่ละประเภทโดยแบ่งตามขั้นตอนของ การให้บริการมีดังนี้

1. First Course

เป็นอาหารที่เสิร์ฟก่อนอาหารหลัก หรือเรียกว่าอาหารเรียกน้ำย่อย ในแต่ละมื้อมีหลายอย่าง ให้เลือกดังนี้

ตารางที่ 2.2 แสดงลักษณะการเสิร์ฟ First Course พร้อมกับภาชนะรูปแบบต่างๆ

มื้ออาหาร	อาหาร	ภาชนะใช้งาน
Full Breakfast	- ขนมปัง เสิร์ฟคู่กับชา กาแฟ น้ำผลไม้ นมสด โยเกิร์ต - Cereal ( Cornflake หรือ Rice Crispy) เสิร์ฟคู่กับนมสด กาแฟ - ผลไม้ ส้มโอ มะละกอ สับปะรด หั่นเป็น ชิ้น	จานเล็ก  ชามสลัด  จานเล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Lunch , Dinner	- สลัดผักต่างๆ เช่น ดอกกะหล่ำ หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือเทศ แครอท พริก หยวก ถั่วต่างๆ ผักจะเป็นตามฤดูกาล มี เนื้อกุ้งและน้ำสลัด - ซุป เป็นอาหารน้ำที่มีทั้งซูปผักและซูป เนื้อสัตว์ รับประทานกับเครื่องเคียงและ ขนมปัง - ออเดิร์ฟ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง ต้ม ไก่ย่าง เนื้อย่าง ซาหุมรมควัน รับประทานกับเครื่องเคียงต่างๆเช่น สับปะรด มะละกอ มะเขือเทศ ชิงดอง ผักชีฝรั่ง	ซามสลัด  ซามสลัด เครื่องเคียงใช้จานกลาง  จานใหญ่
----------------	---	---

## 2. Main Course

คืออาหารจานหลักที่รับประทานต่อจาก First Course ในมือเช้าจะเน้นปริมาณโปรตีนส่วนมือเย็นและมือกลางวันจะเป็นอาหารหลักที่มีปริมาณที่ค่อนข้างมาก มีทั้งอาหารไทย จีน ฝรั่งเศส ผู้โดยสารสามารถเลือกเมนูเองได้ อาหารจะถูกปรุงให้รับประทานได้ง่าย และมีรสชาติเป็นแบบนานาชาติ

ตารางที่ 2.3 แสดงลักษณะการเสิร์ฟ Main Course พร้อมกับภาชนะรูปแบบต่างๆ

มืออาหาร	อาหาร	ภาชนะที่ใช้งาน
Continental Breakfast	ขนมปัง ชา กาแฟ นมสด น้ำ ผลไม้ โยเกิร์ต	จานใหญ่
Full Breakfast	- ไส้ลวก ไส้ดาว เบคอน - ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	จานใหญ่ ซามสลัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 3. Supper

ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารสำหรับเที่ยวบินกลางคืน จะเป็นการเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ ที่ผู้โดยสารจะไม่ได้รับประทานก็ได้ แบ่งออกเป็นสี่อย่าง

ตารางที่ 2.4 แสดงลักษณะการเสิร์ฟ Supper พร้อมกับภาชนะรูปแบบต่างๆ

อาหาร	ภาชนะที่ใช้งาน
- ซุป	ชามสลัด
- Hot Dish เป็นอาหารจานร้อนเช่น ไก่อบ ใบเตย	จานใหญ่
- Cold Dish เป็นอาหารจานเย็นเช่น คาเวียร์	จานใหญ่ ชามคาเวียร์

## 4. Light Meal

เป็นอาหารมือเบาๆเสิร์ฟในกรณีที่เครื่องบิน บินเป็นเวลานานเพื่อให้ผู้โดยสารไม่รู้สึกรอหรือเป็นอาหารในช่วงระยะเวลาที่สั้นเพื่อความรวดเร็ว ผู้โดยสารจะไม่ได้รับประทานก็ได้

ลักษณะอาหารเป็นอาหารสำเร็จที่ทำเป็นชิ้นเช่น แซนวิช ขนมปัง พิซซ๋า พายไก่ กระหรี่พัพแพนเค้ก รับประทานกับชา กาแฟ

อาหารประเภทนี้ขึ้นค่อนข้างโต วารงเสิร์ฟบนจานใหญ่ รับประทานด้วย ส้อม มีด

## 5. เนย แยม ขนมปัง

การรับประทานอาหารในทุกมื้อจะมีการเสิร์ฟขนมปังพร้อมเนย หรือแยมควบคู่ไปกับ First Course เสมอ เพื่อที่ผู้โดยสารรับประทานไปตลอดตั้งแต่ First Course จนถึง Main Course โดยที่ผู้โดยสารจะรับประทานก่อนหรือหลัง หรือควบคู่กันไปตลอดทั้งมื้อก็ได้

ขนมปังมีหลายชนิด เช่น

Roll	เป็นขนมปังก้อนกลมเนื้อสีขาว
Toast	ขนมปังปิ้งรูปสี่เหลี่ยม เนื้อสีขาวหรือน้ำตาล
Croissant	ขนมปังม้วนรูปเชาควาย กรอบนอกนุ่มใน
Pastries	ขนมปังเล็กรูปสี่เหลี่ยม มีไส้ตรงกลาง
Muffins	ลักษณะเหมือน Butter Cake บรรจุในถ้วยกระดาษ
French Bread	ขนมปังแท่งใหญ่กรอบนอกนุ่มใน ตัดเสิร์ฟเป็นชิ้น
Cracker	ขนมปังกรอบชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเสิร์ฟจัดเสิร์ฟโดยวางขนมปังที่ตัดเป็นชิ้นๆ เรียงลงในตะกร้าขนมปัง(Bread Basket) แล้วจัดเสิร์ฟให้ผู้โดยสารเป็นชิ้น ถ้าเป็นขนมปังก้อนกลมๆเล็กๆ ก็จะเสิร์ฟทั้งก้อนได้เลย ส่วน Cracker จะห่อพลาสติกบางๆ แล้วเสิร์ฟบนจานเล็ก พร้อมPack เนย หรือ แยม

## 6. Cheese ผลไม้

จะถูกเสิร์ฟหลังอาหาร Main Course เพื่อเป็นการแก้เลี่ยน ตามวัฒนธรรมของชาวตะวันตก โดนจะรับประทานไวน์แดงหลังอาหารหรือรับประทานกับ Cracker

ลักษณะของ Cheese จะมีหลายแบบหลายรสชาติตามแต่ส่วนผสมที่แตกต่างกันซึ่งมีชื่อเรียกต่างกันถึง 10 กว่าชนิด ลักษณะมีทั้งแบบที่เป็นก้อนกลม แผ่นบางๆ ก้อนสามเหลี่ยม มีรูพรุนโดยพนักงานจะเตรียมใส่ถาด Cheese 2-3 ชนิด แล้วตักเสิร์ฟให้ผู้โดยสารตามความต้องการ

ผลไม้มีให้เลือกหลายชนิดตามฤดูกาลโดยจัดใส่ตะกร้ารวมกันเช่น กัลยหอม องุ่น แครอท ทำเป็นแท่งเล็กๆ หัวผักกาดหวาน ซึ่งเป็นผลไม้ที่รับประทานกับ Cheese 2-3 ชนิด จัดใส่ถาดเรียงกันอย่างเป็นระเบียบ แล้วตักเสิร์ฟให้แก่ผู้โดยสาร

การเสิร์ฟ Cheese และผลไม้ นั้นจะเสิร์ฟบนจานใหญ่ รับประทานด้วยส้อม และมีด

## 7. ของหวาน น้ำชา กาแฟ

หลังจากรับประทานอาหาร Cheese และผลไม้แล้วจะเสิร์ฟของหวานและชา กาแฟ คือ ขนมหวานต่างๆทั้งไทย และฝรั่ง จะมีลักษณะเป็นชิ้นแบบง่ายๆ ขนาดใหญ่หรือเล็กจัดให้หยิบง่ายในด้วยกระดาษ

ของหวานของไทยมี มะพร้าวแก้ว ส้มปันนี่ ทองหยิบ เบญจมาศ เม็ดขนุน

ขนมหวานฝรั่งได้แก่ เค้กต่างๆ ไอศกรีม

คัสตาร์ด คล้ายวุ้นหรือสังขยา

พาย เป็นถ้วยทำด้วยแป้งเป็นไส้ผลไม้

Pasty ขนมอบแบบมีไส้

Gato ลักษณะคล้ายพาย แต่แป้งจะกรอบกว่า

ไอศกรีม ราดหน้าด้วยผลไม้เชื่อม

Petit Fours ขนมหวานชิ้นเล็กๆขนาดพอดีคำ

Praline ขนมชุปช็อกโกแลต ชิ้นเล็กขนาดพอดีคำ

ขนมหวานที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่จะเสิร์ฟด้วยจานกลาง รับประทานด้วยช้อนและส้อม ส่วนขนมหวานชิ้นเล็กหรือขนมไทย จะวางไว้ในถ้วยกระดาษจัดเรียงในถาดเงิน เสิร์ฟให้ผู้โดยสารโดยวางบนจานกลางพร้อม ช้อนและส้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 8. Snack เครื่องดื่ม

อาหารประเภทขบเคี้ยวหรือกับแกล้มรับประทานกับของมีนเมาจะบริการให้ผู้โดยสารเมื่อผู้โดยสารต้องการขบเคี้ยวและต้องการเป็นกับแกล้มเมื่อ ดื่มเหล้า

ลักษณะอาหารประเภท Cold Dish คือ ถั่วคั่ว ข้าวเกรียบ มันฝรั่งทอด และประเภท Hot Snack เช่น เบคอน Meat Ball สะเต๊ะ คานาเป้ เสิร์ฟในลักษณะค็อกเทลโดยมีไม้จิ้ม

เครื่องดื่มจะเสิร์ฟหลังจากอาหารมื้อกลางวันหรือเย็นตามแต่ผู้โดยสารจะเลือกดื่มอาจเป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์รับประทานกับของว่างตามอัธยาศัย โดนเสิร์ฟด้วยแก้วเจียรในอย่างดี หรือเป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์อ่อนๆหรือน้ำผลไม้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปอาหารและภาชนะที่ใช้ในแต่ละมื้อ

ตารางที่ 2.5 แสดงสรุปอาหารและภาชนะที่ใช้ในแต่ละมื้อ

	First Course			Main Course		
Continental Breakfast				Roll, Pastries Croissant Muffin	เป็นชิ้น เป็นก้อน เล็ก	จานใหญ่
Full Breakfast	น้ำผลไม้ นมสด ซีเรียล ผลไม้	น้ำ น้ำ เกลือเล็กๆ ชิ้น	ขนมสลัด แก้ว ขนมสลัด จานกลาง	ไข่ดาว ไข่ทอด เบคอน บะหมี่น้ำ	เป็นชิ้น ใหญ่และมี เครื่องเคียง เป็นเส้นมี น้ำ	จานใหญ่   ขนมสลัด
Lunch	ขนมปัง ต่างๆ	เป็นชิ้น	จานกลาง	อาหาร นานาชาติ	เป็นชิ้น ใหญ่	จานใหญ่
Dinner	ซูป ออเดิร์ฟ	น้ำ เป็นชิ้น เล็กๆมี เครื่องเคียง	ขนมสลัด			
ขนมปัง		ชิ้น ก้อน กลม	จานกลาง			
Light Meal				แซนวิช พิซซ่า	ชิ้นเดียว ใหญ่	จานใหญ่
Supper				ซูป คาเวียร์	น้ำมาก ชิ้นใหญ่ กระป๋อง	ขนมสลัด จานใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### สรุปอาหารและภาชนะที่ใช้หลัง Main Course

ตารางที่ 2.6 สรุปอาหารและภาชนะที่ใช้หลัง Main Course

มื้ออาหาร	After Main Course		
	ตัวอย่างอาหาร	ลักษณะอาหาร	ภาชนะที่ใช้
Cheese ผลไม้	เนยแข็ง สับปะรด แดงโม กล้วย ส้ม ฯลฯ	ก้อน ชื้น แผ่นบางๆ เป็นชิ้นที่ตัดพอดีคำ เป็นผล	จานใหญ่ จานใหญ่ จานกลาง
ของหวาน	เค้ก เนย เค้กช็อกโกแลต	เป็นถ้วยกระดาษ ชิ้นเล็ก	จานกลาง
ของว่าง	ถั่วคั่ว มันฝรั่งทอด คานาเป้ เบคอน	เม็ดๆ ชิ้นเล็กๆ ชิ้นเล็กๆ	จานเล็ก จานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.6 เครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ประกอบการบริการ

### 1. รถเข็นที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร (Trolley)

การบริการอาหารบนเครื่องบินในชั้นหนึ่งและธุรกิจนั้น จำเป็นต้องมีอุปกรณ์นำพาอาหารไปเสิร์ฟผู้โดยสาร อุปกรณ์นั้นคือรถเข็นบริการอาหาร ซึ่งเป็นโต๊ะที่มีล้อเลื่อนพับได้สองชั้น ขนาดพื้นที่ใช้งานด้านบน 45 x 85 ซม. โดยจะปูผ้าบนชั้นและนำภาชนะอาหารเครื่องดื่ม เครื่องมือต่างๆออกมาจัดเรียงบริการเฉพาะอาหารมื้อนั้นๆ



ภาพที่ 2.47 การเสิร์ฟอาหารบนเครื่องบินพร้อมรถเข็น

### 2. อุปกรณ์เสิร์ฟน้ำชา กาแฟ

อุปกรณ์ในการเสิร์ฟชา กาแฟจะเป็นเครื่องเงินทั้งหมด ประกอบด้วย

- กากาแฟ กาชา
- เขี่ยกนม
- โถน้ำตาล
- ช้อนกาแฟและช้อนส้อมสำหรับรับประทานขนม
- ถาดเงินสี่เหลี่ยมผืนผ้าใบเล็กใช้ยกเสิร์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.48 ชุดอุปกรณ์สำหรับกาเรลิฟ ชา กาแฟ

### 3. อุปกรณ์บริการเครื่องดื่ม

นอกจาก ชา กาแฟ แล้วยังมีบริการอื่น ๆ อีกต่าง ๆ เช่น เครื่องดื่มประเภทไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำผลไม้ หรือประเภทมีแอลกอฮอล์เล็กน้อยเช่น พินช์

เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์นั้นสามารถแบ่งได้เป็นสองประเภทคือ

Liqueur เหล้าหวานสำหรับรับประทานพร้อมกับอาหารเช่น ไวน์แดง ไวน์ขาว หรือ แชมเปญ

Liqueur เหล้ามีน ส่วนใหญ่รับประทานพร้อมกับกับแกล้มได้แก่ คอนยัค บรั่นดี

แก้วน้ำแบบต่างๆที่ใช้บริการเครื่องดื่มแต่ละแบบมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น แก้ว

แชมเปญ แก้วไวน์ แก้วคอนยัค หรือแก้วบรั่นดี

นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์สำหรับใส่น้ำแข็ง โถแช่ขวดแชมเปญและโถบริการกับแกล้มประเภท

แก้ว



เอกสารนี้เป็นภาพที่ 2.49 ชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟเครื่องดื่มนั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4. เครื่องมือในการรับประทาน (Cutlery Set)

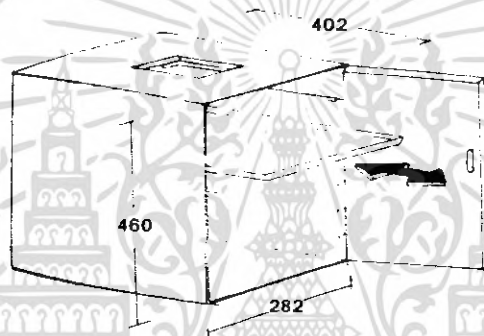
ประกอบด้วย ช้อน ส้อม มีด ในการรับประทานแต่ละมื้อ ซึ่งจะจัดไว้บนโต๊ะอาหารแต่ละมือ ช้อน ส้อม บริการ กาแฟ และของหวานจะบริการโดยพนักงาน

#### 5. ตู้บรรจุภาชนะและชุดภาชนะขึ้นเครื่อง

ในการลำเลียงอาหารและภาชนะขึ้นเครื่องหลังจากการให้บริการจะบรรจุในตู้อาหาร (Cart) ซึ่งมีลักษณะเป็นตู้อลูมิเนียม ภายในตู้มีร่องรับถาดหรือกะละมัง 2 ชั้น เป็นระยะถี่เท่ากันเพื่อปรับความสูงต่ำได้ตามขนาดของภาชนะ ลักษณะตู้จะแยกเป็นสามประเภทดังนี้

##### 5.1 Universal Unit

เป็นตู้ขนาดเล็กมีหุยกหิ้วได้และวางซ้อนกันได้ใช้เก็บชุดภาชนะมากที่สุด 7 ชุดมีฝาเปิดปิด สามารถจะเก็บความร้อนได้



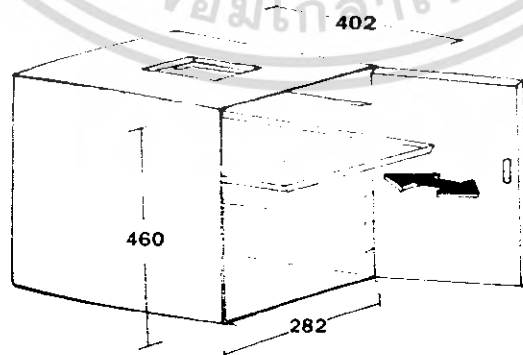
ภาพที่ 2.50 ภาพแสดงรูปแบบของ Universal Unit

##### 5.2 Half Size Cart

ขนาดเป็นสองเท่าของ Universal Unit ตู้ชนิดนี้จะมีล้อเลื่อน

##### 5.3 Full Meal Cart

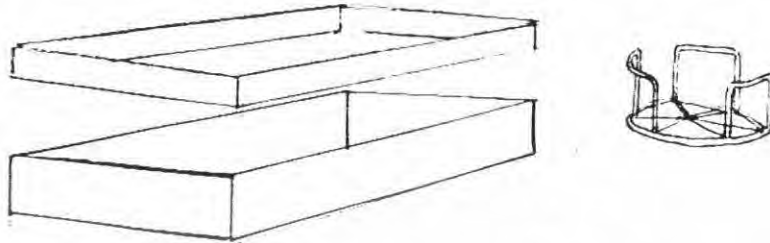
มีขนาดเป็น 4 เท่าของ Universal Unit มีล้อเลื่อนและเท้าเหยียบที่ใช้บังคับให้ตู้หยุดอยู่กับที่ ตู้ชนิดนี้ใช้เสิร์ฟอาหารในชั้น Economy Class สามารถเก็บภาชนะได้ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง



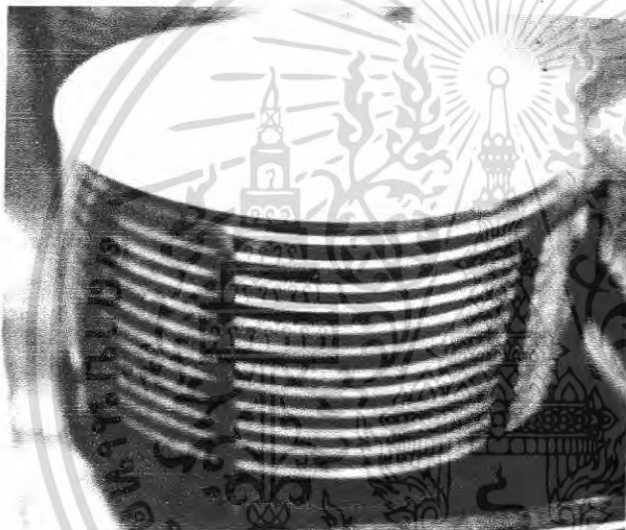
ภาพที่ 2.51 ภาพแสดงรูปแบบของ Full Meal Cart

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายในตู้เหล่านี้ใช้บรรจุภาชนะอาหารจะมีลิ้นชักเป็นกระบะอลูมิเนียมหรือตะแกรงโดยในกระบะจะบรรจุภาชนะประเภทชาม จาน และช้อน อาหารสำเร็จ สำรอง ส่วนตะแกรงจะบรรจุถ้วย กาแฟ จานรอง Rack ทำหน้าที่บรรจุจานเพื่อกันกระแทกกันและวางลงในกระบะอีกทีหนึ่ง



ภาพที่ 2.52 ภาพแสดงรูปแบบของลิ้นชักและ Rack



ภาพที่ 2.53 ภาพแสดงภาพขณะขณะที่บรรจุใน Rack

### 2.1.7 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

โดยมีกลุ่มเป้าหมายของชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย จะเป็นกลุ่มที่เป็นกลุ่มคนระดับกลางถึงระดับสูง โดยส่วนมากจะเป็นนักธุรกิจที่ต้องเดินทางไปมาระหว่างประเทศ ทั้งที่เป็นทั้งชาวเอเชียและชาวตะวันตก ที่ต้องการความสะดวกสบายขณะที่เดินทาง

### 2.1.8 พื้นที่และลักษณะการใช้งาน

ในการให้บริการในชั้น Royal Silk Class จะมีการจัดเรียงที่นั่งในลักษณะที่เป็นคู่ๆ ซึ่งขนาดและรายละเอียดต่างๆดังนี้

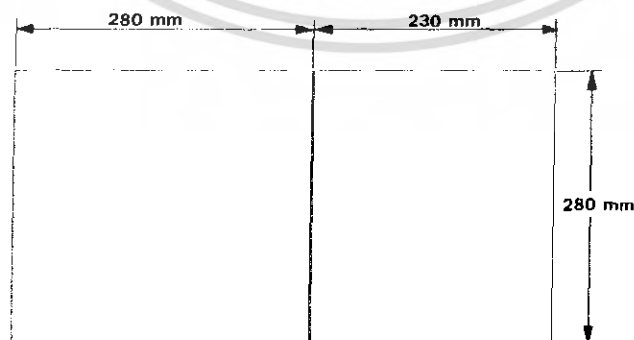
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### รูปแบบและคุณสมบัติของที่นั่ง

- การจัดวางที่นั่ง (ต่อแถว) 2 - 2 - 2
- ระยะห่างระหว่างที่นั่ง (นิ้ว) 60"
- ความกว้าง (นิ้ว) 20"
- การปรับเอนนอน (องศา) 170 องศา
- จอภาพส่วนตัว (นิ้ว) 10.4"
- ปลั๊กไฟส่วนตัว (VAC) 115
- ไฟอ่านหนังสือ
- ที่นวดและรองรับหลัง
- ฉากกันเพื่อความเป็นส่วนตัว
- ชุดควบคุมระบบสารระบับันเทิง / โทรทัศน์
- พนักงานบริการ
- ที่วางเท้าและเก้าอี้ปลายเท้า
- ถาดวางอาหาร
- ช่องเก็บของส่วนตัว

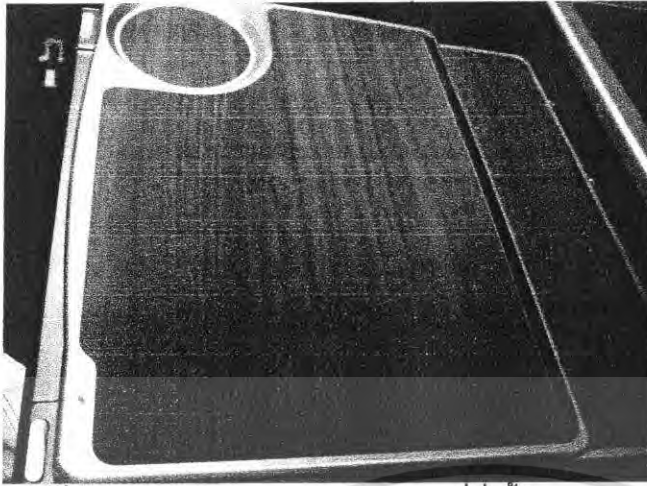
โดยจะมีพื้นที่การใช้สอยในขณะรับประทานอาหารเป็นรูปแบบของโต๊ะที่ติดกับที่นั่ง

โต๊ะสำหรับการรับประทานอาหารจะพับเก็บอยู่กับที่นั่งซึ่งจะมีสองส่วนและเมื่อกางออกมาจะมีขนาดทั้งหมดเท่ากับ 28 x 51 ซม

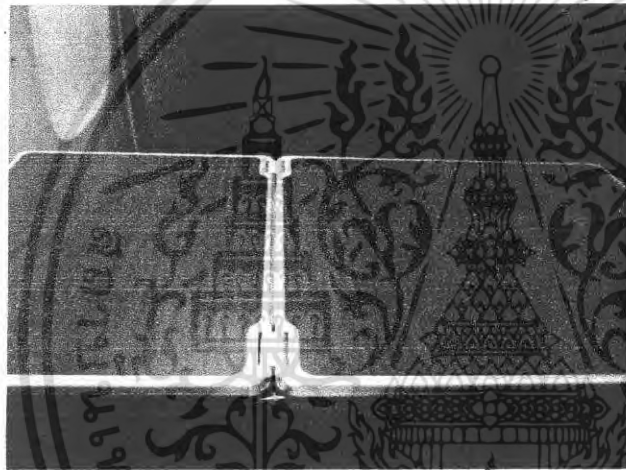


ภาพที่ 2.54 ขนาดสัดส่วนของพื้นที่ของโต๊ะรับประทานอาหารบนเครื่องบิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.55 โต๊ะรับประทานอาหารของที่นั่งชั้น Royal Silk Class



ภาพที่ 2.56 โต๊ะรับประทานอาหารของที่นั่งชั้น Royal Silk Class

## 2.2 ข้อมูลด้านพฤติกรรมการใช้งาน

การให้บริการในชั้น Royal First Class และ Royal Silk Class นั้นมีอาหารบริการที่มีจำนวนมื้อมาก โดยปกติแล้วจะมีอาหารบริการ 2 ครั้งต่อการบิน 3 ชั่วโมงและมีอาหารว่างบริการในกรณีที่บินต่ำกว่า 2 ชั่วโมงอาหารมื้อแรกจะเป็นมื้อที่เครื่องบินบินออกจากกรุงเทพและต่อด้วยมื้อต่อไป

การบริการบนเครื่องจะแบ่งเป็นสามช่วง

1. ก่อนทำการบิน
2. ขณะทำการบิน
3. ก่อนเครื่องบินลง

### 2.2.1. การบริการก่อนทำการบิน (Before Boarding)

- ก่อนผู้โดยสารขึ้นเครื่อง

พนักงานจะแบ่งกันจัดอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมโดยจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ ในส่วนของการตรวจเช็คห้องโดยสาร (Check Cabin) พนักงานจะจัดดูแลหนังสือพิมพ์และนิตยสารไว้บนรถเข็น ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริการหนังสือพิมพ์ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ช่วยในการนอนเช่น ถุงเท้า ผ้าห่ม จัดเตรียมหูฟัง จัดเตรียมหนังสืออ่านเล่มเล็กๆในกระเป๋าที่นั่ง ดูแลความเรียบร้อยในห้องน้ำ จัดสเปย์ปรับกลิ่น

ส่วนอุปกรณ์ในห้องครัว(Check Catering) พนักงานจะจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทาน ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ เช็ครายการเครื่องดื่มต้อนรับ เช็คเมนูอาหาร เตรียมผ้าเย็น(ผ้าอุ่นในกรณีที่ผู้โดยสารขึ้นจากสถานีที่มีอากาศหนาว) เตรียมช็อกกล้วยไม้ไว้ติดที่อกของผู้โดยสาร

- หลังจากผู้โดยสารขึ้นเครื่อง(After Boarding)

เมื่อผู้โดยสารขึ้นเครื่องพนักงานจะต้อนรับผู้ที่นั่ง ต้อนรับโดยการติดช็อกกล้วยไม้ที่อกเสื้อ เก็บเสื้อโค้ท เสิร์ฟเครื่องดื่มต้อนรับ ต่อมาหลังจากนั้นก็บริการหนังสือพิมพ์และนิตยสาร หูฟัง ตรวจสอบเช็คอาหารให้ตรงกับคำสั่งรายการอาหารตามจำนวนผู้โดยสาร ตรวจสอบเช็คความเรียบร้อยของเข็มขัดที่นั่ง

ต่อจากนั้นพนักงานจะสาธิตวิธีใช้หน้ากากออกซิเจน ชูชีพ ทางออกฉุกเฉิน ตามกฎการบินระหว่างประเทศก่อนเครื่อง Taxi สู่ลานบินพนักงานจะเก็บแก้วและผ้าเย็นคืนพร้อมทั้งตรวจสอบเช็คความเรียบร้อย

- หลังจากเครื่องทะยานขึ้น (After Take Off)

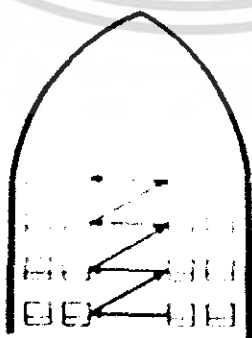
หลังจากที่เครื่องบินขึ้นไปพอได้ระดับ พนักงานจะเสิร์ฟเครื่องดื่มและเครื่องใช้ที่ใช้ในการเดินทาง เช่น ชุดแปรงสีฟัน ถุงเท้า หลังจากนั้นจะเป็นการเสิร์ฟอาหาร

## 2.2.2 การบริการในขณะที่ทำการบิน

จะแบ่งเป็นการบริการอาหารและการบริการในด้านความสะดวกสบายหลังจากที่รับประทานหลังมื้ออาหาร

- การบริการในส่วนของอาหาร

ในชั้น Royal Silk Class จะมีการปูโต๊ะอาหารก่อนการเสิร์ฟ โดยพนักงานจะมีการปูผ้าในลักษณะพื้นปลาของที่นั่งของผู้โดยสาร



ภาพที่ 2.57 ภาพแสดงลักษณะการเสิร์ฟแบบพื้นปลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเสิร์ฟอาหารพนักงานจะเช่นรถเข็น ไปเสิร์ฟให้ผู้โดยสารโดยมีผู้จัดการเกี่ยวกับภาษา  
และเสิร์ฟเครื่องดื่ม ส่วนอีกคนจะจัดการเสิร์ฟอาหารบนภาษาโดยการเสิร์ฟอาหารด้วยรถเข็นจะ  
เป็นไปในลักษณะดังรูป

ที่นั่งผู้โดยสาร



เสิร์ฟอาหาร  
ที่ขสองด้าน



วางภาชนะใส่เสิร์ฟ  
เครื่องดื่ม

รถเข็น

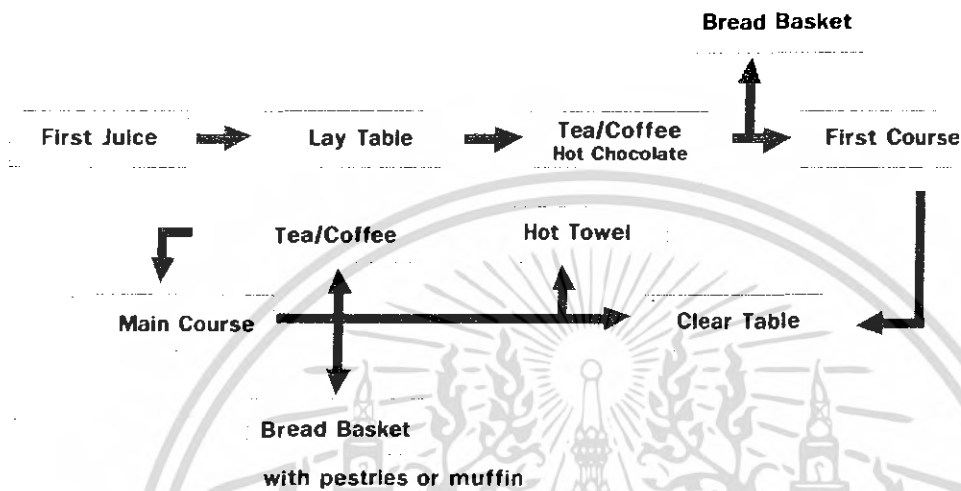


ภาพที่ 2.58 แสดงการเสิร์ฟด้วยรถเข็น

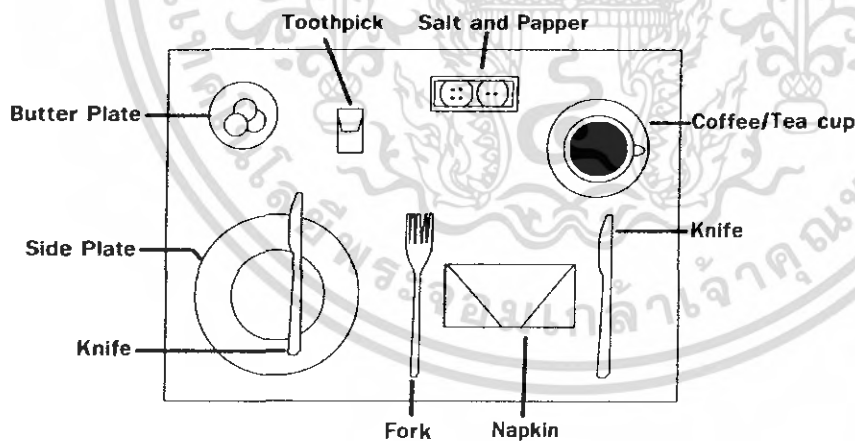
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.2.1 การเสิร์ฟอาหารในมือเช้า (Breakfast)

ก่อนเสิร์ฟอาหารพนักงานจะจัดน้ำผลไม้บริการผู้โดยสารพร้อมกับนำเมนูให้ผู้โดยสารสั่งอาหาร ต่อมาจะมีการจัดโต๊ะบนผ้าปูซึ่งจัดอยู่บนโต๊ะซึ่งดึงออกมาจากที่นั่งด้านข้าง และจัดวางภาชนะที่ใช้ในการรับประทานบนโต๊ะ



ภาพที่ 2.59 แสดงแผนผังการเตรียมและเสิร์ฟอาหารมือเช้า



**Lay Table**

ภาพที่ 2.60 แสดง Lay Table ของอาหารมือเช้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในมื้อเช้าอาหารจะแบ่งเป็นสองประเภท

1. Continental Breakfast จะเป็นอาหารเช้าประเภทเบาๆเหมาะสำหรับเที่ยวบินสั้น อาหารจะประกอบด้วยขนมปัง เครื่องดื่ม ชา กาแฟ

2. Full Breakfast เป็นอาหารเช้าเต็มมื้อ จะประกอบด้วยขนมปัง เครื่องไข่ เบคอน ไส้กรอก เมื่อพนักงานจัดโต๊ะเสร็จแล้วจะเสิร์ฟเครื่องดื่ม Continental Breakfast จะเริ่มเสิร์ฟจากการรินชา กาแฟให้แก่ผู้โดยสารต่อจากนั้นจึง Trolley ออกมาบริการขนมปัง

Full Breakfast จะมีการเสิร์ฟ First Course ซึ่งจะเป็นน้ำผลไม้ นมสด หรือผลไม้ตามแต่ผู้โดยสารสั่ง หลังจากนั้นก็เสิร์ฟขนมปังจาก Trolley โดยวางบนจานกลาง หลังจากนั้นก็ตามด้วย Main Course ซึ่งจะปรุงทันทีบนเครื่องหลังจากที่ได้รับคำสั่งจากผู้โดยสาร โดยวาง Main Course ลงบนจานใหญ่ที่ได้รับการอุ่นแล้ว

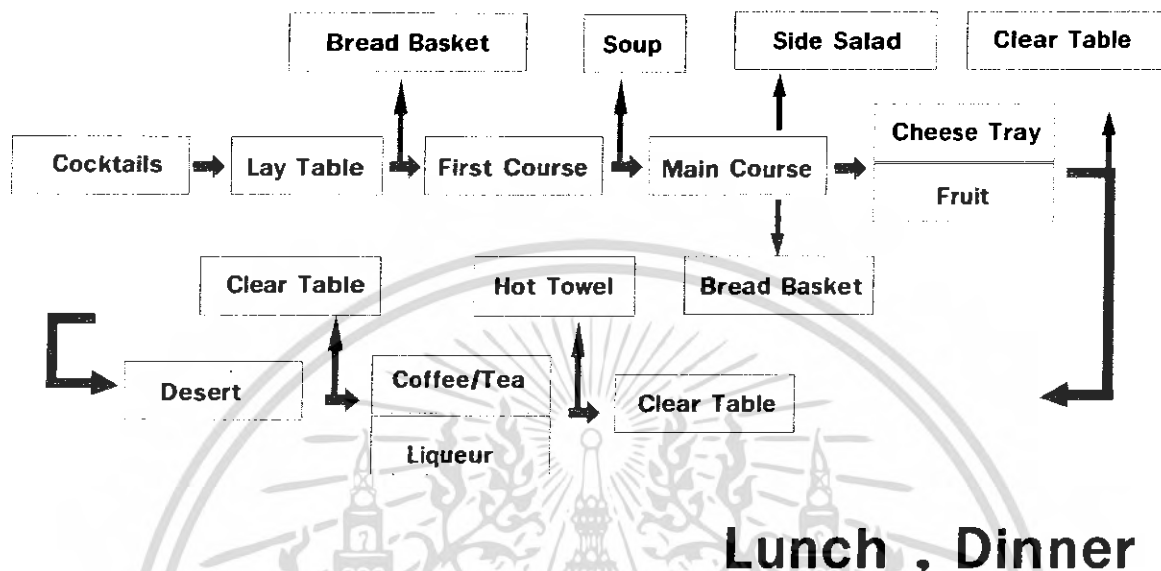
เมื่อผู้โดยสารได้รับ Main Course แล้วพนักงานจะเก็บภาชนะ ที่ใช้แล้วเอาออกไปเหลือไว้แต่เพียง ของไม้จิ้มฟัน ด้วยเครื่องดื่มที่เหลือ หลังจากนั้นจึงเซ็น Trolley เสิร์ฟของหวาน

ของหวานที่เสิร์ฟจาก Trolley ซึ่งมีจานใหญ่ กาน้ำชา กาแฟ โถนม น้ำตาล พนักงานจะเสิร์ฟของหวานซึ่งมีลักษณะเป็นชั้นโดยใช้จานใหญ่และเสิร์ฟชา กาแฟ

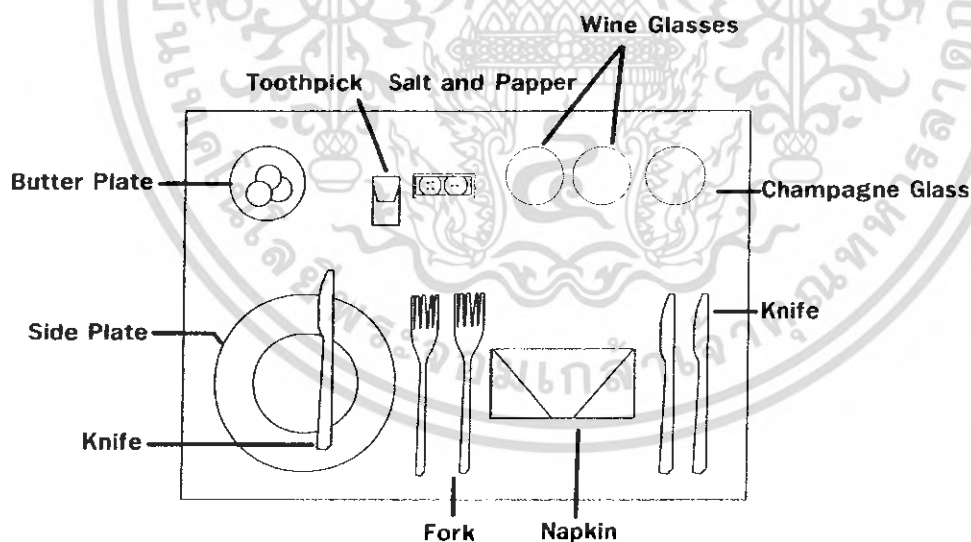
หลังจากเสิร์ฟอาหารเช้าแล้วพนักงานจะแจกผ้าอุ่นเก็บโต๊ะให้เรียบร้อย

### 2.2.2.2 มื้อกลางวัน มื้อเย็น(Lunch, Dinner)

เมื่อถึงอาหารมื้อกลางวันหรือเย็น พนักงานจะบริการเครื่องดื่มซึ่งจะเป็น พวกไวน์ที่รับประทานกับอาหาร พร้อมกับปูโต๊ะและจัดโต๊ะเสนอเมนูให้ผู้โดยสาร



ภาพที่ 2.61 แสดงแผนผังการเตรียมและเสิร์ฟอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น



ภาพที่ 2.62 แสดง Lay Table ของอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังจากนั้นเสิร์ฟขนมปังที่จัดไว้ในตะกร้าขนมปังและตามด้วย First Course ซึ่งจะเป็นซุป  
สลัด

หลังจากนั้นก็เสิร์ฟ Main Course

ต่อจากนั้นพนักงานก็จะเก็บโต๊ะและเข็น Trolley บริการ Cheese ผลไม้ตามด้วยของหวาน น้ำ  
ชา กาแฟ

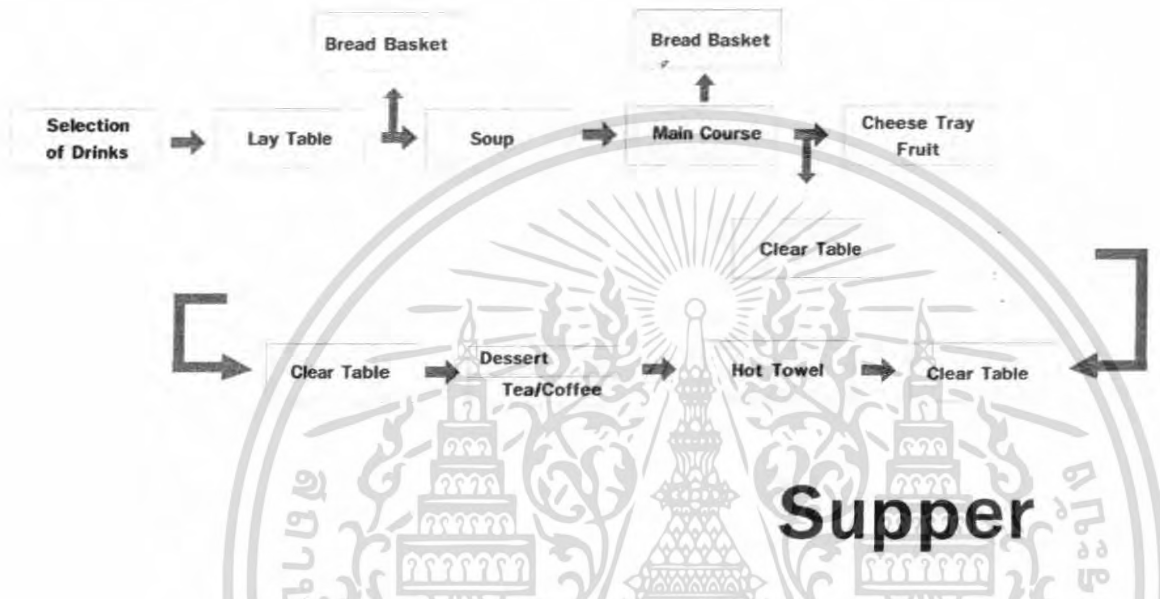
หลังจากนั้นจะบริการเหล้าพร้อมของว่าง บริการเหล้ามีถึงน้ำแข็ง ไม่คนเหล่าเสิร์ฟบน Trolley  
ระหว่างการรับประทานพนักงานจะคอยดูแลความเรียบร้อยและคอยเติมอาหารและเครื่องดื่ม



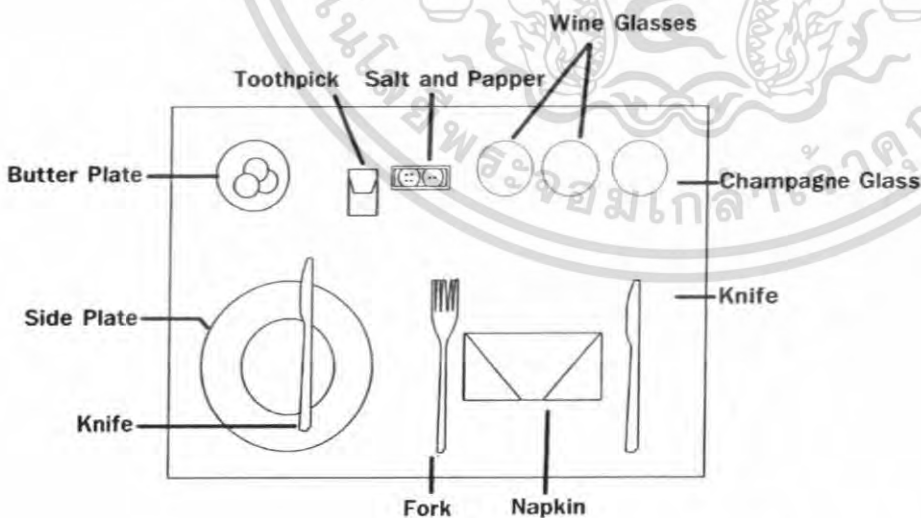
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.2.3 Supper

การเสิร์ฟอาหารมื้อนี้ส่วนใหญ่จะมีในเที่ยวบินกลางคืน เมื่อถึงเวลาพนักงานจะให้ผู้โดยสารเลือกเครื่องดื่ม หลังจากนั้นจะปูโต๊ะและวางอุปกรณ์บนโต๊ะ จากนั้นพนักงานจะเซ็ Supper ซึ่งจะมีตะกร้าขนมปังเสิร์ฟให้ผู้โดยสาร หลังจากนั้นจึงให้เรียกอาหารซึ่งมีซूप Hot Dish , Cold Dish หลังจากนั้นเมื่อผู้โดยสารรับประทานเสร็จแล้วจึงเสิร์ฟ Supper ผลไม้ ของหวาน



ภาพที่ 2.63 แสดงแผนผังการเตรียมและเสิร์ฟ Supper



## Lay Table

ภาพที่ 2.64 แสดง Lay Table ของ Supper

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.2.2.4 การบริการความสะดวกสบายหลังอาหาร

- ภายหลังก่อนอาหารพนักงานจะสอบถามถึงการบริการและพูดคุยถ้าผู้โดยสารต้องการให้มีการพูดคุย หรือมีการเสนอขายสินค้าที่ขายบนเครื่องหรือให้ผู้โดยสารถ้าผู้โดยสารสนใจ ถ้าผู้โดยสารมีจุดหมายในสถานีข้างหน้าพนักงานจะแจกแบบฟอร์มการเข้าประเทศให้ผู้โดยสารกรอก
- ความสะดวกสบายของผู้โดยสารภายหลังก่อนอาหาร ถ้าผู้โดยสารต้องการพักผ่อนพนักงานจะแจกหมอนและผ้าห่ม เลื่อนม่านหน้าต่างต่างลง ปรับเก้าอี้ให้เอนราบลง ถ้าเป็นเที่ยวบินกลางคืนก็จะหรี่ไฟลง ในขณะที่เดียวกันพนักงานอีกส่วนจะดูแลทำความสะอาดห้องน้ำ และดูแลสภาพทั่วไป
- ความบันเทิงในระหว่างการบิน มีภาพยนตร์ให้ชม มีเพลงให้เลือกฟังโดยหูฟังจากสถานีซึ่งมีรายการให้เลือก นิตยสารประจำเที่ยวบิน ละยังมีเครื่องดื่มบริการเมื่อผู้โดยสารต้องการ

#### 2.2.3 ก่อนเครื่องบินลง

- พนักงานจะเก็บหนังสือพิมพ์และหูฟังภายหลังที่มีสัญลักษณ์ให้รัดเข็มขัด
- หลังจากเครื่องบินลงสู่สนามบินและวิ่งเข้าสู่สนามบินพนักงานจะคืนสื่อโค้ทให้ผู้โดยสาร และดูแลสัมภาระให้กับผู้โดยสารที่จะลง
- การทำความสะอาดเครื่องบินระหว่างลงจอดที่สนามบิน ถ้ามีผู้โดยสารอยู่ในเครื่องต้องทำความช่วยความระมัดระวัง
- ผู้โดยสารที่อยู่บนเครื่องขณะที่จอดอยู่ในสนามบินจะได้รับการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และหนังสือพิมพ์เพื่อที่จะไม่ให้เกิดความเบื่อหน่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.4 ขั้นตอนการเตรียมงานจากภาคพื้นดิน

ภาชนะที่บริการบนเครื่องได้รับการจัดเตรียมจากภาคพื้นดินโดยลำเลียงและจัดเตรียมส่งไปยังส่วนต่างๆตามท่าอากาศยานก่อนที่จะส่งขึ้นเครื่อง การบินไทยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับภาชนะคือ Catering ซึ่งตั้งอยู่ด้านเหนือของสนามบินดอนเมือง และในสนามบินสุวรรณภูมิอยู่บนถนนเส้นเดียวกับ Bus Station ทำหน้าที่จัดเตรียมภาชนะและอาหารให้กับการบินไทยและสายการบินอื่นๆอีก 37 สายการบิน ภายในCatering จะแบ่งเป็นแผนกต่างๆดังนี้

### 1. ห้องซักรีด

อุปกรณ์นอกเหนือจากภาชนะแล้ว ในชั้น Royal Silk Class และชั้น Royal First Class ยังมีอุปกรณ์อื่นๆอีกเช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก ผ้าคลุมเบาะ ผ้าปูรถเข็น ซึ่งต้องการการทำความสะอาด หลังจากการใช้งานบนเครื่องบิน ผ้าเหล่านี้จะผ่านการคัดแยกประเภทและเข้าเครื่องซักผ้าโดยอัตโนมัติ ผ้าเช็ด อบแห้ง และรีดจัดเก็บไว้ในตู้รถเข็น (Cart)

### 2. ห้องล้างชำระ

ภาชนะที่ใช้งานเสร็จแล้วนั้นจะถูกส่งมาจากเครื่องบินโดยบรรจุในตู้รถเข็นลงสู่ห้องล้างชำระ และถูกนำมาวางเรียงก่อนเข้าเครื่องล้างบนโต๊ะขนาดใหญ่ โดยไม่ปะปนกันในแต่ละสายการบิน และในแต่ละสายการบิน จะแยกเป็นClass ต่างๆโดยไม่ปะปนกัน

งาน ชาม จะวางเรียงซ้อนกันตั้งละ 10-12 ใบ

ถ้วยชา กาแฟ จะวางเรียงกันแล้วนำเข้าเครื่องล้างอัตโนมัติ โดยวางภาชนะต่างๆลงบนตะแกรงซึ่งมีลักษณะเป็นตะกร้าพลาสติกขนาดใหญ่โดยสามารถจัดเรียงภาชนะได้ทุกรูปทรง หลังจากนั้นก็ส่งเข้าเครื่องล้างที่มีการทำงานด้วยระบบส่ายพานเป็นตัวเลื่อนผ่านในเครื่องพ่นอัดฉีดด้วยน้ำที่มีความร้อนสูง พ่นยาฆ่าเชื้อ ภาชนะที่ล้างเสร็จออกมา จะถูกอบจนแห้งแล้วจึงส่งเข้าห้องจัดเรียงภายในห้องชำระ เจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างขึ้นมาตรวจทุกกระยะเพื่อความสะดวก

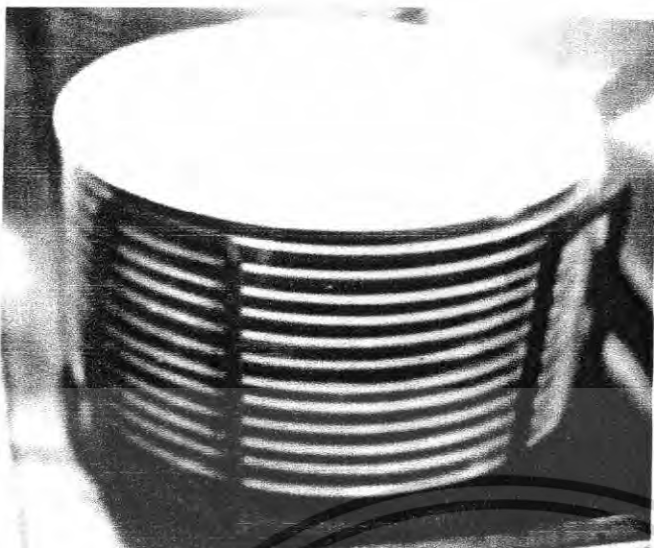
### 3. ภายในห้องจัดเรียง

ภาชนะที่นำออกมาจากห้องล้างชำระจะถูกส่งไปยังจัดเรียงที่แยกทำหน้าที่ตามลักษณะ ภาชนะที่เป็นพลาสติกจะถูกส่งไปยังแผนก Economy Class เพื่อทำการบรรจุอาหารในส่วนของชั้นนี้ ซ้อน ส้อม มีด จะถูกส่งไปยังแผนกซ้อน ส้อม มีด เพื่อทำการจับคู่และบรรจุพลาสติก ส่วนภาชนะ Ceramic เครื่องเงิน และเครื่องแก้วก็จะอยู่แผนกเดียวกัน

#### 3.1 งานใหญ่ งานเล็ก

งานทั้งสองชนิดจะถูกจัดใส่ลงในกระบะที่มีลวดกันขอบงาน (Rack) โดยซ้อนงานแต่ละประเภท ประเภทละ 12 ใบ ลงใน Rack ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 23 ซม.งานเล็ก 17 ซม. หลังจากนั้น นำ Rack บรรจุลงในกระบะเพื่อสอดเข้าตู้ในลักษณะลิ้นชัก แต่ละกระบะ มีแผ่นพลาสติกวางปิด

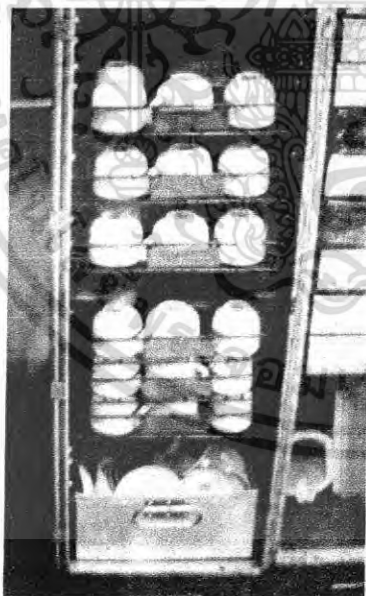
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.65 แสดงลักษณะของ Rack

### 3.2 ถ้วยและจานรอง

มีวิธีการจัดเรียงสองวิธี คือจัดแยกกันระหว่างถ้วยและจานรอง โดยจัดถ้วยลงในกระบะใบหนึ่ง วางคว่ำแก้วสลับกันจนเต็มถาด แล้วแยกจานลงไปอีกกระบะหนึ่ง และอีกวิธีคือ จัดวางรวมกันโดยจัดลงบนตระแกรงลวดซึ่งทำมาโดยเฉพาะสำหรับถ้วยและจานรองใน 1 ถาดบรรจุถ้วยและจานรอง ชนิดละ 8 ใบ โดยคว่ำจานลงในกระบะเข้าตู้รถเข็น หรือวางตระแกรงโดยไม่ต้องใส่กระบะก็ได้



ภาพที่ 2.66 ถ้วยและจานรองขณะที่บรรจุอยู่ในตู้เก็บ

### 3.3 จานเล็ก ขามสลด

จัดลงใส่กระบะโดยวางคว่ำซ้อนกันแยกภาชนะไม่ใส่ใน Rack เหมือนจานใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 ชุดเครื่องปรุง

วางเรียงกันในกระบะเตี้ย ชุดเครื่องปรุงแต่ละอันมีฝาพลาสติกอะซิติกปิดครอบไว้ทุกอัน

### 3.5 ถ้วยแก้ว

จะจัดเรียงกันโดยไม่ซ้อนกัน

### 3.6 กาน้ำชา กาแฟ

จัดลงตะแกรงลวดสูงเป็นล้นชักรอดเข้าตู้

### 3.7 โถใส่น้ำตาล เขี่ยอกนม ถ้วยใส่น้ำสลัด ถาดเงินใบเล็ก

ทั้งหมดจะถูกใส่ลงในกระบะสูงรวมกับกระดาษรองแก้ว แห้งคนเหล้า ไม้จิ้มฟัน สอดเข้าเก็บในตู้

### 3.8 ถ้วยวางไข่ ถ้วยสาเก

จัดซ้อนไว้ในกระบะเตี้ยรวมกับซ้อน

### 3.9 ชุดซ้อน ส้อม มีด

จัดแยกเรียงใส่ช่องในกระบะเตี้ย มีแผ่นพลาสติกใสวางปิดหน้าไว้

## 4 ห้องขนย้าย

ภาชนะที่จัดเรียงซ้อนไว้ในกระบะเรียบร้อยแล้วจะถูกบรรจุลงในตู้ เพื่อเตรียม จัดขึ้นเครื่องตาม เที่ยวบินต่างๆ ที่จะเดินทางโดยมีการตรวจเช็คกำกับ Code Number ในแต่ละเที่ยวบิน และต่อจากนั้นจะนำขึ้นเครื่องโดยใช้รถขนาดใหญ่

## 5. ภายในห้องเตรียมอาหาร

ที่ Catering มีการผลิตอาหารขึ้นเครื่องประมาณ 23000 ที่ ต่อ วัน ร้อยละ 57เป็นอาหารของสายการบินไทย และร้อยละ 43 เป็นของสายการบินอื่น วัตถุดิบและผลผลิตจะถูกลำเลียงเข้าสู่ห้องเตรียมอาหาร เป็นจำนวนมากในแต่ละวันในการประกอบอาหารและบรรจุตามเมนูซึ่งจะเปลี่ยนทุกๆ สามเดือน การปรุงอาหารก็จะแบ่งกันในแต่ละประเภทเช่น

อาหารโดยทั่วไป มีครบทุกประเภท มีทั้งหมู เนื้อ ผัก

อาหารไม่มีเนื้อสัตว์

อาหารไม่มีหมู

อาหารไม่มีเนื้อวัว

อาหารพิเศษเช่น ไม่มีเกลือ ไม่มีไขมัน

อาหารเด็ก

อาหารพิเศษเหล่านี้จะถูกปรุงตามคำสั่งเฉพาะในแต่ละเที่ยวบิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.67 แสดงการเตรียมอาหารภาคพื้นดิน

อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วจะถูกตรวจสอบคุณภาพและปรุงด้วยความสะอาดถูกอนามัย โดยผ่านขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพและความสะอาดทุกขั้นตอน

#### 6. การบรรจุอาหารขึ้นเครื่อง

สำหรับอาหารในชั้น Royal First Class จะเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จและตกแต่งจัดวางในภาชนะที่เข้าเตาอบได้ Over Dish และปิดคลุมด้วยแผ่นฟลอยด์และนำไปเก็บไว้ในตู้อาหารเพื่อรอการขนย้าย ภาชนะบรรจุไว้ในตู้ Full Meal Cart โดยจะเหลือ 2 ชั้นบนไว้เพื่อบรรจุน้ำแข็งแห้งเพื่อรักษาคุณภาพอาหาร

อาหารประเภท Cheese และผลไม้จะจัดลงในถาดและตะกร้าผลไม้ หุ้มด้วยพลาสติกวางบนหลังตู้เช่นกัน

อาหารหวานหรืออาหารมือเบาจะเตรียมโดยทำเป็นชั้นใส่ในถาดด้วยกระดาษแล้วจัดลงบนถาดสอดเข้าตู้อาหารถ้าเป็นประเภทเค้กหรือชิ้นก็จะบรรจุใส่กล่องกระดาษใส่กระดาษเข้าตู้เช่นกันเดียวกัน

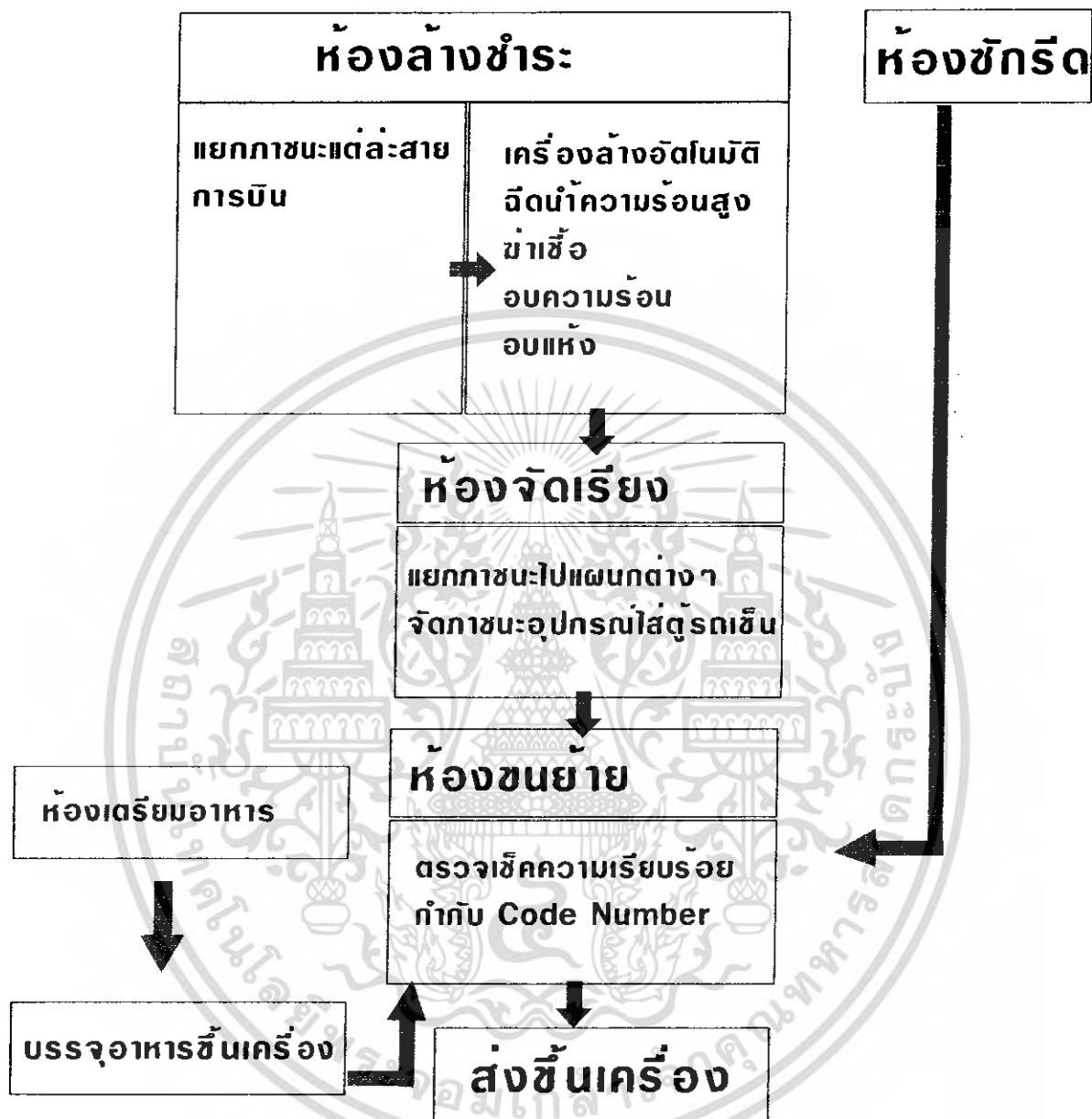
อาหารที่เตรียมไปมาตรฐานทุกเที่ยวบินที่เรียกว่า Standard Load จะมีรายการและคำสั่งบรรจุตามตารางในแต่ละเที่ยวบิน

อาหารแห้งหรืออาหารสำรองที่เตรียมไว้บริการบนเครื่องบิน เคาเวียร์ จะเป็นกระป๋อง น้ำสลัด เนย แยม ชา กาแฟ น้ำตาล และของอื่นๆ จะถูกจัดไว้ในกระเปาะของแผนกอาหารสำรอง เครื่องดื่มเหลว จะจัดเรียงลงกระเปาะเตรียมไว้เช่นกัน

อาหารประเภทขนมปังจะบรรจุใส่ถุงพลาสติกหรือฟอยด์ วางไว้บนหลังตู้อาหารพร้อมเนยหรือแยม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปขั้นตอนการดำเนินงานการเตรียมอาหารภาคพื้นดิน



ภาพที่ 2.68 แผนผังแสดงสรุปขั้นตอนการดำเนินงานการเตรียมอาหารภาคพื้นดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.5 สรุปเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้ภาชนะของผู้บริโภค

ในการรับประทานอาหารจะมีการเคลื่อนไหวต่างๆ ซึ่งขึ้นอยู่กับรูปแบบของอาหาร ซึ่งสามารถแยกแยะรูปแบบต่างๆ ได้ดังนี้

ผู้บริโภคมีพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้ภาชนะดังนี้

ตารางที่ 2.7 แสดงพฤติกรรมของผู้บริโภค

พฤติกรรมของผู้บริโภค	สิ่งที่บริโภคต้องการ
1. การตักและการตัดอาหาร	- เป็นการตักข้าวหรือการตัดอาหาร จากภาชนะมาทำการรับประทาน จะต้องสามารถตัก และตัดอาหารได้โดยสะดวก มีพื้นที่เพียงพอในการที่จะวางอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร
2. การปาด	- กรณีที่กับข้าวที่เป็นน้ำ เช่นจำพวกซุ๊ป ต้มยำ หรือก๋วยเตี๋ยว เมื่อตักแล้วจะมีการปาดช้อนกับภาชนะเพื่อป้องกันการหยดหรือหกเลอะเทอะบนโต๊ะ
3. การนำอาหารไปจิ้มซอส หรือเครื่องปรุงรส	- จะต้องมีพื้นที่เพียงพอในการซอส หรือเครื่องปรุงรส
4. การยกจับ หยิบ หรือเลื่อน	- บางครั้งการที่จะตักอาหารมารับประทาน หรือภาชนะใส่เครื่องดื่มมาเพื่อที่จะดื่มจะมีการเคลื่อนย้าย เลื่อนภาชนะให้เข้ามาใกล้ เพื่อให้มีความสะดวกในการรับประทานอาหาร หรือดื่มมากยิ่งขึ้น จึงต้องการความสะดวกในการที่จะหยิบจับภาชนะ
5. การดื่ม	- ขอบของภาชนะที่จะทำการดื่มจะต้องมีลักษณะที่เหมาะสมในการดื่มไม่ว่าจะเป็นขนาดหรือรูปร่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์

### 2.3.1 ข้อมูลของภาชนะโดยทั่วไป

#### ข้อมูลของภาชนะโดยทั่วไป

ภาชนะบรรจุอาหารทั่วไป มักจะมีความคล้ายคลึงกันทางด้านรูปแบบหากแต่จะแตกต่างกัน ทางด้านการตกแต่งลวดลาย โดยลักษณะการผลิตในระบบอุตสาหกรรมภาชนะที่ผลิตขึ้นมา 1 ชุด นั้นสามารถที่จะนำที่นำไปขยายลักษณะออกไปได้หลายรูปแบบ โดยการเปลี่ยนลวดลาย เปลี่ยน สีส้น เปลี่ยนรูปทรงของภาชนะบางชิ้น ซึ่งโดยมากภาชนะประเภทนี้มักจะเป็นแบบที่เรียบง่าย เพื่อ ความสะดวกในขั้นตอนการผลิตทั้งยังง่ายต่อขั้นตอนการนำไปใช้สอย และการทำความสะอาด

แต่เนื่องจากรูปแบบการรับประทานอาหารบนเครื่องบินจะมีพื้นที่ใช้สอยที่จำกัดจึงจะมี ลักษณะที่ต้องปรับเข้ากับลักษณะการใช้งาน

#### แบ่งตามรูปแบบ

#### ผลิตภัณฑ์ที่ให้ความรู้สึกหรูหรา (LUXURY)

ลักษณะรูปแบบจะเป็นรูปทรงที่อ่อนหวานนุ่มนวล โดยการใช้เส้นโค้งเข้าช่วย มีการทำรอยหยักรอบขอบของภาชนะ เช่น การทำริมเป็นกลีบ ๆ หรือเป็นปีกกาต่อกัน ส่วนการทำมือถือของภาชนะอื่น ๆ เช่น กา ถ้วย หม้อ จะนำเส้นโค้งมาขัด ขมวดตรงปลายเพื่อให้ดูมีความอ่อนช้อยหรูหรา รวมถึงการตกแต่งลวดลายที่ละเอียดอ่อน รวมถึงการตกแต่งด้วยสีทอง บางครั้งก็ทำลายนูนลงบนภาชนะ

- ชุดภาชนะที่ให้ความรู้สึกหรูหรา ตกแต่งด้วยสีทอง ขอบภาชนะมีรอยหยัก



ภาพที่ 2.69 ลักษณะของรูปแบบภาชนะสไตล์ LUXURY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ผลิตภัณฑ์ที่ให้ความรู้สึกเรียบง่ายสบายตา (CASUAL)

ลักษณะรูปแบบภาชนะยังคงนุ่มนวลรูปทรงมีความโค้งบาน หรือผายออกเล็กน้อยตรงปาก ขอบ ลักษณะของมือจับนั้นจะเป็นเส้นโค้งเป็นส่วนใหญ่ การตกแต่งลวดลายนั้นจะใช้สีที่ดูอ่อนหวาน สบายตา โดยมากมักจะเป็นลายประเภทที่เป็นธรรมชาติมาใช้กับภาชนะ เส้นรอบภาชนะจะไม่มีการทำเป็นลาย จะเป็นเส้นเรียบ ๆ อาจจะมีการนำสีทองมาใช้บ้าง แต่ก็เพียงเล็กน้อยเท่านั้น การวางลายจะไม่เต็มภาชนะ รวมทั้งลายนั้นก็นำมาใช้ก็จะเป็นลายที่ไม่ละเอียด ลักษณะของภาชนะดูไม่บอบบางเหมือนแบบหรูหรา

- ชุดภาชนะรูปแบบเรียบง่าย เนื้อพอร์ซเลนตกแต่งลวดลายด้วยดอกไม้บริเวณขอบภาชนะ



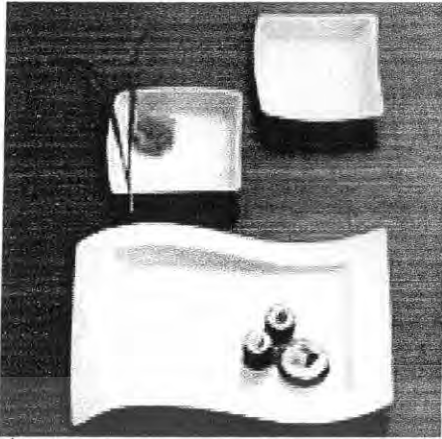
ภาพที่ 2.70 ลักษณะของรูปแบบภาชนะสไตล์ CASUAL

### ผลิตภัณฑ์ที่ให้ความรู้สึกทันสมัย แปลกตา (MODERN)

ลักษณะของผลิตภัณฑ์จะมีรูปทรงที่อาศัยเส้นตรง และเส้นโค้ง หรือรูปทรงทางเรขาคณิตที่เรียบง่ายนำมาสร้างให้เกิดรูปแบบที่แปลกตาขึ้น และไม่จำเจ หรือชินตาจนเกินไป แต่การออกแบบภาชนะในรูปแบบนี้ก็ยังคงคำนึงถึงการนำไปใช้งานอย่างถูกหลัก และสะดวก

ลักษณะของการตกแต่งในรูปแบบนี้จะใช้สีเส้นที่สะดุดตา ลวดลายถ้ามีก็จะเป็นลวดลาย ABSTRACT มากกว่าที่จะเป็นลวดลายเหมือนจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.71 ลักษณะของรูปแบบภาชนะสไตล์ MODERN

### รูปแบบของภาชนะแต่ละประเภทในท้องตลาด

1. จานที่ใช้ในการรับประทานอาหารมีตั้งแต่ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 8 นิ้ว ถึง 12 นิ้ว
2. จานเนื้อ ใช้ในการรับประทานอาหารประเภทสเต็ก
3. จานหวาน หรือ จานผลไม้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 7 นิ้ว
4. จานรองถ้วยกาแฟขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 นิ้ว
5. จานชุป หรือ จานกันลื่น ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 9 นิ้ว
6. ถ้วยชุป ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4.5 นิ้ว
7. ชามสลัด เส้นผ่าศูนย์กลาง 5 นิ้ว
8. ชามใส่คอนเฟลก หรือ ชามถ้วยเดี่ยว เส้นผ่าศูนย์กลาง 7 นิ้ว
9. ถ้วยกาแฟ เส้นผ่าศูนย์กลาง 3 นิ้ว
10. ชุดเครื่องปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.2 ลักษณะของภาชนะแต่ละประเภท

#### จาน

ในจำนวนรูปทรงต่างๆของภาชนะ จานเป็นรูปทรงที่มีความเรียบง่ายที่สุด เพราะว่ามีรูปทรงเดี่ยวแบน พื้นที่ใช้สอยของจาน เป็นพื้นที่ๆใส่อาหาร จานและชาม มีความสัมพันธ์ต่อกันมากจนยากที่จะแยกความแตกต่างระหว่างชามทรงเดียวกับจานทรงสูง เนื่องจากความแตกต่างนี้ขึ้นอยู่กับความสูงของทรวดทรงที่สูงขึ้นจากรฐาน

รูปทรงที่เดี่ยวของจานให้ความรู้สึกที่มากกว่าการมอง พื้นผิวด้านในของจานเป็นส่วนที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นส่วนที่สัมผัสอาหาร ในบางครั้งจานอาจจะเป็นภาชนะที่ใช้ในการนำพา เช่นเป็นจานรอง ซึ่งต้องมีคุณภาพและหน้าที่พิเศษอีกด้านหนึ่งในด้านความสะดวกในการหยิบยก

จานโดยทั่วไปจะมีหลายชนิด แต่โดยลักษณะโครงสร้างมักจะไม่แตกต่างกันมาก

#### ส่วนประกอบของจาน



ภาพที่ 2.72 แสดงส่วนประกอบของจาน

1. ขอบจาน (RIM) ควรจะมีความหนาหรือมีลักษณะเป็นปุ่มเพื่อที่จะจะช่วยป้องกันการบิดของจาน ทำให้จานมีความแข็งแรงไม่บิ่นแตกง่าย รวมทั้งช่วยให้หยิบจับจานได้อย่างสะดวก
2. ช่วงความสูงของจานถึงพื้น ขอบของจานควรที่จะสูงจากพื้นพอประมาณ เพื่อที่จะช่วยในการสอดมือเข้าไปหยิบจับได้ ไม่เหมาะสมที่จะนำมาใช้งาน
3. ช่วงผนังใกล้กับบริเวณขาจาน สังเกตได้ว่าผนังช่วงนี้จะมีความหนามากกว่าช่วงอื่น ๆ ทั้งนี้เพื่อที่จะเพิ่มความแข็งแรง
4. ขาจาน (FOOT) ขาจานเป็นช่วงต่อระหว่างผนังของจานกับตัวท้องของจาน ขาจานจึงเป็นส่วนที่จะช่วยยกจานให้สูงขึ้นจากโต๊ะ ดังนั้นขาจานจึงควรที่จะสูงพอประมาณ
5. ท้องจาน จะมีความหนากว่าปกติ ท้องจานจะทำให้มีลักษณะแอ่นโค้งขึ้นเป็นโคมเล็กน้อย จานสามารถที่จะแบ่งได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. จานที่ไม่มีขอบ (NON – COUP PLATE)
  - 1.1 จานทรงสูงที่ไม่มีขอบ (HIGH – COUP PLATE)
  - 1.2 จานทรงตื้นที่ไม่มีขอบ (LOW – COUP PLATE)
2. จานมีขอบ (RIM PLATE)
  - 2.1 จานทรงสูงขอบลึก (ชัน) (HIGH – COUP DEEP RIM PLATE)
  - 2.2 จานทรงสูงขอบตื้น (เรียบ) (HIGH – COUP FLAT RIM PLATE)
  - 2.3 จานทรงตื้นขอบลึก (ลึก) (LOW – COUP DEEP RIM PLATE)
  - 2.4 จานทรงสูงขอบตื้น (เรียบ) (LOW – COUP FLAT RIM PLATE)

### 1. จานที่ไม่มีขอบ (NON – COUP PLATE)

#### 1.1 จานทรงสูงไม่มีขอบ (HIGH – COUP PLATE)

จานชนิดนี้จะมีลักษณะที่ก้ำกึ่งระหว่างจานกับชาม จานทรงสูงนี้ช่วงความโค้งตรงผนังจะค่อย ๆ ลาดกลายเป็นช่วงท้องจาน ความลาดเอียงนี้จะค่อย ๆ ลดหลั่นกันไปอย่างนุ่มนวล ช่วงขาของจานจะแคบจานประเภทนี้นิยมใช้กันมาก แต่ไม่นิยมนำมาใส่อาหาร หรือหากใส่ก็จะเป็นแบบนาน ๆ ครั้ง โดยทั่วไปแล้วมักจะนำจานประเภทนี้ไปเป็นจานรองภาชนะอื่น ๆ เพื่อช่วยในการส่งผ่านหรือช่วยในการบริการ เหตุที่ไม่นิยมที่จะใช้ในการใส่อาหารนั้นเนื่องมาจากท้องของจานมีความลาดเอียงไม่เหมาะกับการใช้งานคู่กับตะเกียบ หรือช้อน-ส้อมตักอาหารได้ยาก ขาของจานควรที่จะมีช่วงแคบเพื่อที่จะสร้างความสมดุลช่วยให้มันคงขึ้น และขาควรที่จะสูงพอประมาณเพื่อที่จะสามารถสอดมือเข้าไปเพื่อหยิบจับยกได้สะดวก

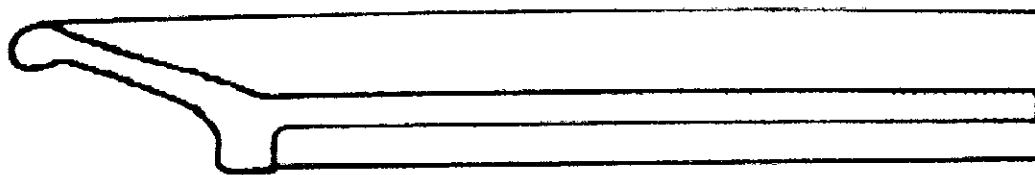


ภาพที่ 2.73 จานทรงสูงไม่มีขอบ

#### 1.2 จานทรงตื้นที่ไม่มีขอบ (LOW – COUP PLATE)

จานชนิดนี้มีท้องจานจะมีความแบน และกว้างกว่าจานทรงสูง ผนังของจานจะชันมากกว่า การลดหลั่นของส่วนโค้ง จะลดลงอย่างรวดเร็ว ไม่อ่อนช้อย แต่มีผลทำให้ทำความสะอาดได้ง่าย เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และจุอาหารได้มาก รูปร่างดูเรียบง่าย สะอาดตา และเหมาะสมกับการจัดเก็บโดยการวางซ้อน คือ เมื่อวางซ้อนแล้วลงตัวพอดี



ภาพที่ 2.74 จานทรงตื้นไม่มีขอบ

## 2. จานมีขอบ (RIM PLATE)

### 2.1 จานทรงสูงมีขอบ (HIGH-COUP RIM PLATE)

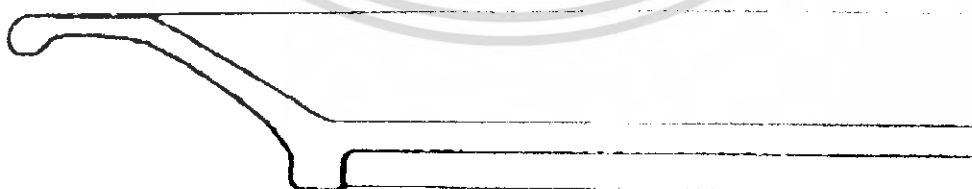
#### 2.1.1 จานทรงสูงขอบลึก (ชัน) (HIGH-COUP DEEP RIM PLATE)

จานชนิดนี้ ลักษณะของรูปทรงจะคล้ายกับจานทรงสูงไม่มีขอบ แต่ต่างกันตรงที่ จานชนิดนี้มีขอบหรือปีกจานยื่นออกมา ลักษณะของปีกจะมีความลาดเอียงช่วงกลางจานจึงเป็นแอ่งสำหรับใส่อาหาร ปีกจานมีส่วนที่ช่วยให้จานมีรูปทรงที่แปลกตา อีกทั้งยังช่วยเสริมให้อาหารตรงกลางจานดูเด่นชัด ใช้เป็นที่วางเครื่องปรุง หรือเครื่องเคียงกับอาหาร และที่สำคัญคือ การยก หยิบจับจานจะเป็นไปอย่างสะดวก โดยขณะยกนิ้วหัวแม่มือจะจับอยู่บริเวณด้านบนที่เป็นส่วนปีกจาน จะไม่เลยเข้าไปสัมผัสผิวด้านอาหารลักษณะของปีกจานเป็นตำแหน่งที่สามารถออกแบบลวดลายมองเห็นได้เด่นชัด

เมื่อเปรียบเทียบกับจานที่ไม่มีขอบในขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางที่เท่ากันจานแบบนี้จะมีที่จุอาหารได้น้อยกว่า แต่การตักคีบอาหารทำได้ง่ายกว่า เนื่องจากมีผนังยกขึ้นมาช่วยกั้นอาหาร

#### 2.1.2 จานทรงสูงขอบตื้น (เรียบ) (HIGH-COUP FLAT RIM PLATE)

จานชนิดนี้ ลักษณะของรูปทรงจะคล้ายกับจานทรงสูงไม่มีขอบ แต่จะต่างตรงที่จานชนิดนี้จะมีขอบหรือปีกจานยื่นออกมา โดยที่ลักษณะของการยื่นของปีกจานนั้นจะเรียบขนานกับพื้น



ภาพที่ 2.75 จานทรงสูงมีขอบ

### 2.2 จานตื้นมีขอบ (LOW-COUP RIM PLATE)

#### 2.2.1 จานทรงตื้นขอบลึก (ชัน) (LOW-COUP DEEP RIM PLATE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานชนิดนี้ท้องของจานจะแบน แต่ลักษณะของขอบจานเป็นปีกยื่นออกมา ทำให้เป็นองแตรงกลาง ปีกของจานช่วยเสริมให้จานดูมีรูปร่างที่แปลกตา ลักษณะของปีกจานจะมีความลาดเอียงมีความชัน ทำให้รูปทรงของจานดูมีความอ่อนช้อยขึ้นและยังช่วยให้การตักอาหารได้ง่าย งานชนิดนี้ควรที่จะมีขาจานซึ่งเป็นฐานที่กว้าง ป้องกันการลาดเอียงของจานขณะใช้งาน

### 2.2.2 จานทรงสูงขอบตื้น (เรียบ) (LOW – COUP FLAT RIM PLATE)

งานชนิดนี้เกิดขึ้น เนื่องจากการรับประทานอาหารแบบยุโรป ซึ่งใช้เครื่องมือในการรับประทานอาหารจึงออกแบบให้มีพื้นที่กว้างในส่วนกลางจาน เพื่อให้วางอาหาร และทำการตักอาหารได้อย่างสะดวก เป็นจานที่มีความสูงเพียงเล็กน้อย เพราะขอบผนังมีระยะเตี้ยมาก จานมักจะไม่มีความลาดเอียง จะอยู่ระดับเสมอกับพื้น รูปแบบของจานเหมาะกับอาหารแห้ง ๆ และอาหารยุโรป



ภาพที่ 2.76 จานตื้นมีขอบ

### สรุปลักษณะของงานชนิดต่าง ๆ

#### ตารางที่ 2.8 สรุปลักษณะของงานชนิดต่าง ๆ

ชนิดของงาน	ห้อง งาน	ริมผนัง งาน	ขอบงาน (ปีกงาน)	ฐาน	การ ซ้อน กัน	หยิบ	การใช้งาน
งานไม่มีขอบ							
งานทรงสูงไม่มีขอบ	แคบ	สูง	-	แคบ	ซ้อนได้	สะดวก	ใช้เป็นฐาน กลาง
งานทรงตื้นไม่มีขอบ	กว้าง	ต่ำ	-	กว้าง	ซ้อนได้ดี	ไม่ สะดวก	ใช้เป็นฐาน กลาง
งานมีขอบ							
งานทรงสูงขอบเล็ก	แคบ	สูง	ลาดเอียง	แคบ	ซ้อนได้ดี	สะดวก	ใส่อาหารมีน้ำ ซลุกซลิก
งานทรงสูงขอบตื้น	กว้าง	สูง	ไม่ลาด เอียง	กว้าง	ซ้อนได้ดี	ไม่ สะดวก	ใส่อาหารมีน้ำ ซลุกซลิก
งานตื้นมีขอบ							
งานทรงตื้นขอบเล็ก	แคบ	ต่ำ	ลาดเอียง	กว้าง	ซ้อนได้ดี	สะดวก	ใส่อาหารแห้ง และอาหารที่มี น้ำซลุกซลิก
งานทรงตื้นขอบตื้น	กว้าง	ต่ำ	ไม่ลาด เอียง	กว้าง	ซ้อนได้ดี	สะดวก	ใส่อาหารแห้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## รูปทรงของจาน

ในจานแต่ละชนิดก็สามารถที่จะมีรูปทรงของจานได้ไปต่าง ๆ หลากหลาย โดยจะพบเห็นทั่วไปดังนี้

1. รูปแบบกลม เป็นทรงที่นิยมใช้มากที่สุดจากรูปทรงทำให้มีการแบ่งขอบเขตของอาหารได้อย่างเป็นสัดส่วนสามารถนำไปใส่อาหารได้ทุกประเภท



ภาพที่ 2.76 ภาพของจานรูปแบบกลม

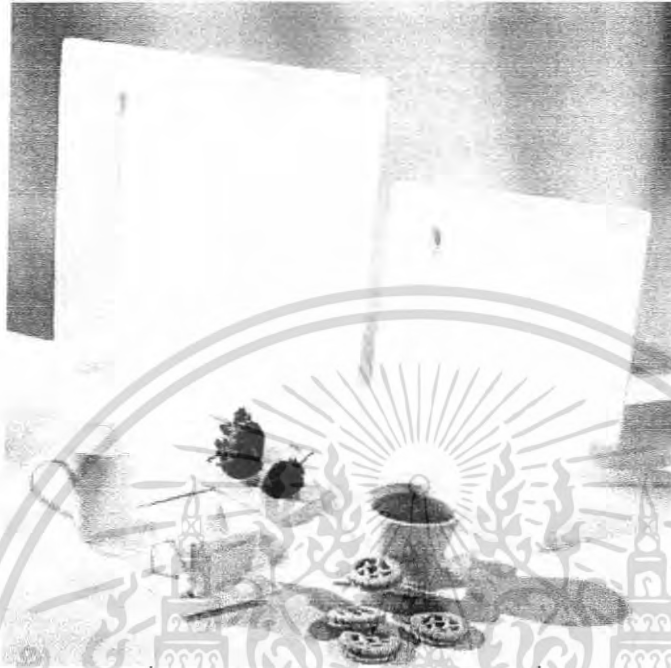
2. รูปแบบรี หรือรูปไข่ เป็นทรงที่นิยมใส่อาหารที่มีลักษณะยาว เช่น ปลา ช่วยทำให้อาหารดูเต็มพอดีจาน รูปทรงของจานให้ความรู้สึกอ่อนช้อยกว่าจานแบบอื่นๆ



ภาพที่ 2.77 ภาพของจานรูปแบบรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. รูปแบบเหลี่ยม เป็นรูปแบบที่ไม่ได้จำกัดว่าจะเป็นที่เหลี่ยมเท่านั้น โดยที่อาจจะเป็นแปดเหลี่ยมหรือรูปหลายเหลี่ยมก็ได้ เป็นทรงที่มีการแบ่งขอบเขตของอาหารได้อย่างเป็นสัดส่วนค่อนข้างดี รูปร่างจะมีลักษณะแข็งไม่นุ่มนวล แต่สามารถที่จะใช้ลดความตึงเครียดให้ดูนุ่มนวลขึ้นได้



ภาพที่ 2.78 ภาพแสดงจานรูปแบบเหลี่ยม

4. รูปทรงอิสระ เป็นทรงที่เลียนแบบธรรมชาติ เช่น ใบไม้ ดอกไม้ หอย ปลา ทำให้ดูสะดุดตาน่าสนใจ

#### พิจารณาคูณสมบัติของงานที่เหมาะสมกับการใช้งาน

ในชั้น Royal Silk Class มีงานที่ใช้งานอยู่ 3 ชนิด

- จาน First Course
- จาน Main Course
- จานเนย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คุณสมบัติของงาน First Course

หน้าที่ ให้เสิร์ฟอาหารหลัก ประเภทชิ้นใหญ่ 1-2 ชิ้น หรือมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ เช่น ข้าว

ใช้เสิร์ฟผลไม้ชิ้นใหญ่

การเก็บรักษา วางซ้อนกันใน Rack

การทำความสะดวก ให้เครื่อง

ลักษณะพิเศษ ควรมีขอบงานเพื่อที่จะหยิบจับได้ง่าย มีขอบกันหมุนด้านใต้

## วิเคราะห์รูปทรงที่มีความเหมาะสมกับงานใหญ่

ตารางที่ 2.9 แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของงานใหญ่

เงื่อนไข	งานชอบลึก	งานชอบตื้น	งานริมสูง	งานริมต่ำ
-ความสามารถในการจุอาหาร	3	2	1	1
-ความสะดวกต่อการรับประทานอาหารด้วย ช้อน ส้อม มีด	1	2	1	3
-ความสะดวกต่อการหยิบใบกรณีวางซ้อนกัน	1	1	3	3
-มีขอบในการหยิบยก	1	1	2	3
-มีพื้นที่ที่สามารถตกแต่งลวดลายได้ง่าย	1	1	2	3
	7	7	9	13

ค่าความเหมาะสม 3 เหมาะสมมาก

2 เหมาะสมพอใช้

1 เหมาะสมน้อย

สรุป งานริมต่ำมีแต่้ความเหมาะสมสูงสุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### คุณสมบัติของงาน Main Course

หน้าที่	ใช้ในการเสิร์ฟอาหารงานหลักโดยบรรจุมาจาก Catering
การเก็บรักษา	บรรจุไว้ในตู้ขนย้าย
การทำความสะดวก	ใช้เครื่อง
ลักษณะพิเศษ	ควรมีขอบงานเพื่อที่จะหยิบจับได้ง่าย

### วิเคราะห์รูปทรงที่มีความเหมาะสมกับงานกลาง

ตารางที่ 2.10 แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของงานกลาง

เงื่อนไข	งานขอบลึก	งานขอบตื้น	งานริมต่ำ	งานริมสูง
- มีความเผือกกว้างเหมาะกับการรับประทานด้วย ช้อน ส้อม มีด	1	1	2	3
- ความสะดวกต่อการหยิบในกรณีที่วางซ้อนกัน	1	1	2	3
- มีขอบในการหยิบยกที่สะดวก	1	1	3	2
- ห้องงานที่ใหญ่มีพื้นที่มากในการรองรับอาหาร	1	1	2	3
- มีพื้นที่ที่สามารถตกแต่งลวดลายได้ง่าย	1	1	2	3
	5	5	11	14

ค่าความเหมาะสม 3 เหมาะสมมาก

2 เหมาะสมพอใช้

1 เหมาะสมน้อย

สรุป งานริมสูงมีแต่้ความเหมาะสมสูงสุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ .

### คุณสมบัติของจานเล็ก

หน้าที่	ใช้ในการเสิร์ฟ Pack เนย แยม ขนาด 2.5 x 4 ซม. จำนวนสองชั้น ใช้เสิร์ฟกับแก้มประเภทตัวเม็ดใหญ่ 2 ชั้นโต๊ะ กับแก้มชิ้นเล็กๆ 8-10 ชิ้น เสิร์ฟน้ำส้มปรุงรส
การเก็บรักษา	วางซ้อนกันในกระบะ
การทำความสะอาด	ใช้เครื่อง
ลักษณะพิเศษ	ควรมีผนังกันไม่ให้อาหารหล่นออกจากการใช้มือหยิบในการ รับประทาน

### วิเคราะห์รูปทรงที่มีความเหมาะสมกับจานเล็ก

ตารางที่ 2.11 แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของจานเล็ก

เงื่อนไข	จานริมสูง	จานริมต่ำ	จานขอบลึก	จานขอบตื้น
- มีผนังกันไม่ให้อาหารหล่น จากจานในการใช้มือหยิบเมื่อ รับประทาน	1	2	3	1
- วางซ้อนกันได้ดี	3	1	2	1
- เหมาะกับการใช้มือหยิบจับ อาหาร	2	3	1	1
- สะดวกในการหยิบยก	2	3	1	1
	8	9	1	4

ค่าความเหมาะสม 3 เหมาะสมมาก

2 เหมาะสมพอใช้

1 เหมาะสมน้อย

สรุป จานริมไม่มีขอบ จะเป็นรูปแบบที่เหมาะสมที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ซาม

ซามเป็นภาชนะที่มีรูปทรงเปิด นั่นก็คือมีก้อนที่สอบเข้า ปากเปิดกว้าง ทำให้สามารถที่จะมองลึกลงไปได้ พื้นที่ภายในซามให้ความรู้สึกว่าเป็นพื้นที่ที่ปิดล้อม จบในตัว การตกแต่งตัวซามให้ดูดีนั้นมีหลายวิธีทำได้หลายอย่าง อาจจะใช้เทคนิคทางเนื้อดิน สีเคลือบ การตกแต่งเหล่านี้จะตกแต่งบริเวณภายในของซาม จึงแตกต่างจากรูปทรงปิดประเภทเหยือก แจกัน ซึ่งตกแต่งบริเวณภายนอก เพราะเป็นส่วนที่สามารถมองเห็นซามหากต้องการตกแต่งระหว่างส่วนภายในกับภายนอก

ในการออกแบบซามนั้น แต่ละส่วนไม่ว่าจะเป็นขอบซาม รูปทรงของซาม พื้นที่ภายใน หรือ ซาซามล้วนจะต้องสัมพันธ์กัน ซามจะมีลักษณะที่ใกล้เคียงกับจาน ในการออกแบบภาชนะทั้ง 2 ชนิด นี้สามารถพัฒนารูปแบบซึ่งกันและกันได้

ซามเมื่อเราทำการผ่าออกเราจะเห็นองค์ประกอบดังนี้



ภาพที่ 2.79 ภาพแสดงส่วนประกอบของซาม

1. ปากซาม เป็นส่วนที่ทำให้มีความหนา หรือเป็นปุม ทั้งนี้เพื่อช่วยป้องกันการบิ่นหรือจอ และเป็นตัวเพิ่มความสะดวกในการจับ ส่วนมากเป็นส่วนที่เรามองเห็น และสัมผัสเป็นครั้งแรกส่วนนี้สามารถทำได้หลายลักษณะดังนี้

1.1 ทำเป็นขอบด้านนอก

1.2 ทำเป็นขอบด้านใน

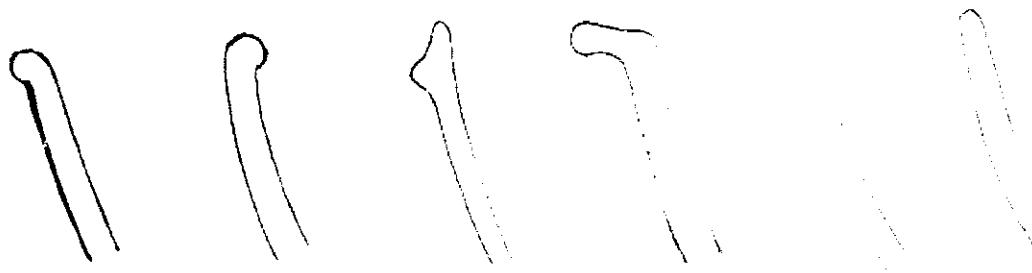
1.3 ทำให้บางลง

1.4 ทำเป็นปีก

1.5 ทำให้เป็นส่วนยื่นออกมาเล็กน้อยก่อนจะถึงปากซามเพื่อเพิ่มพื้นที่ผิวสัมผัสในการจับให้

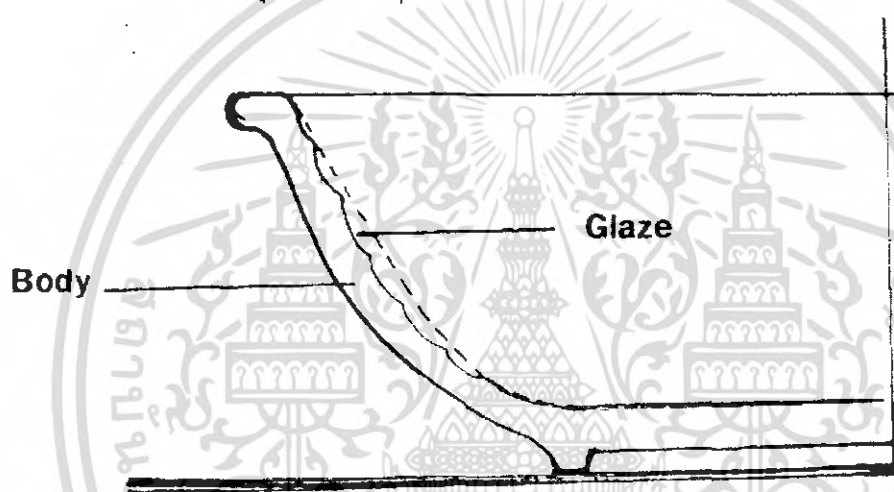
ถนัดมือไม่ลื่นหลุดมือ

1.6 ทำให้ผนังเรียบหนาเท่ากับตัวซาม



ภาพที่ 2.80 แสดงลักษณะของขอบขาม

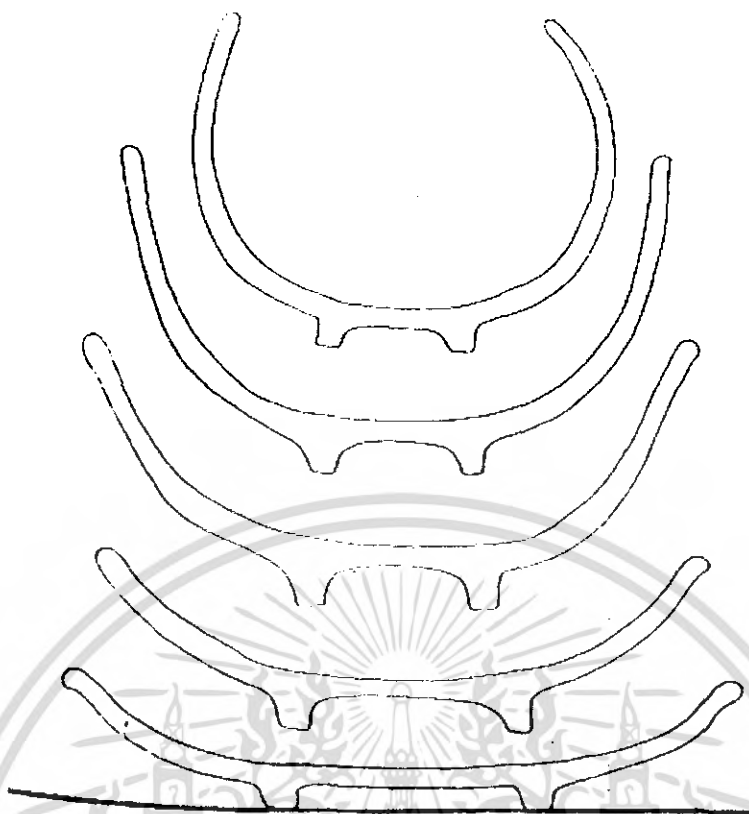
2. ส่วนผนังภายใน ส่วนภายในของขามจะต้องเรียบมีความโค้งจากปากถึงก้นขามกลมกลืนกัน ความโค้งอย่างกลมกลืน จะช่วยให้การทำความสะอาดได้ง่าย และช่วยให้เหมาะสมกับการใช้งาน ร่วมกับกับซ้อน – ส้อม หรืออุปกรณ์อื่น ๆ



ภาพที่ 2.81 แสดงส่วนของผนังภายใน

3. บริเวณผนังใกล้ขาม บริเวณนี้ควรจะมี ความหนา มากกว่าปกติ เนื่องจากส่วนนี้จะเป็นส่วน ที่จะต้องมีความแข็งแรงกำหนดความแข็งแรงของตัวขาม
4. ขาขาม ขามจะทำให้ไม่มีขากก็ได้ แต่ถ้าหากมีขากก็จะช่วยให้ขามนั้นดูเด่นชัดขึ้น สง่าขึ้น ช่วยให้ ยกง่าย มีการออกแบบขาให้มีลักษณะแปลก ๆ ขาจึงเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยให้ขามมีรูปแบบที่แปลกใหม่ ออกไป ในการออกแบบขามนั้นจะต้องออกแบบให้มีความสัมพันธ์กันตั้งแต่ขอบปากของขาม จนถึง ขาขาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.82 รูปแบบที่พัฒนาซึ่งกันและกันของจานและชาม

### รูปแบบของชาม

ความโค้งเว้าของชามสามารถที่จะทำออกมาได้หลายทาง ความโค้งของชามอาจจะออกมาเป็นส่วนหนึ่งทรงกลมที่ตัดทอนแล้ว จะได้ชามที่มีรูปร่างกึ่งทรงกลม

ความโค้งของชามอาจจะมีพื้นฐานมาจากชามรูปทรงพาราโบลา ซึ่งจะทำให้ความรู้สึกน่าสนใจ ใ้ใจมากกว่า ขณะที่ส่วนโค้งของพาราโบลาค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงไปเป็นแนวเส้น

การเปลี่ยนแปลงของส่วนโค้ง โดยทำให้ปลายชามบานออก ก้นสอบ เหมือนรูปตัว S นี้ เรียกว่า S CURVE รูปทรงตัว S สามารถที่จะขยาย หรือลดก็ได้ การขยายการลดจะทำให้ชามเกิดได้หลายลักษณะ

- S CURVE
- MODIFIED S CURVE
- PARABOLA
- STRAIGHT AND CURVE

การนำส่วนโค้ง และส่วนของเส้นตรงมาผสมผสานกัน จะได้ชามรูปแบบดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รูปแบบของชามที่บานช่วงล่าง แต่ปากสอบปิด มีลักษณะคล้ายกับบาตรของพระ



ภาพที่ 2.83 ชามทรงปากสอบ

- รูปกึ่งทรงกลม ภาชนะจะดูหนัก ช่วงปลายจะเป็นผนังตรง



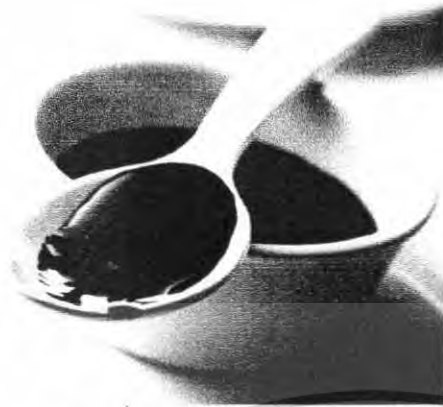
ภาพที่ 2.84 ชามทรงครึ่งทรงกลม(Hemisphere Bowl)

- รูปแบบที่ปากกว้าง โดยมีผลออกจากกันจนถึงปาก ซึ่งส่วนของปากชามนั้นเป็นส่วนที่กว้างที่สุด ทำให้ดูสุภาพ และเรียบง่าย



ภาพที่ 2.85 ชามทรงปากกว้าง

- รูปแบบของชามข้าว จะมีโครงสร้างที่เป็นรูปตัว S ขาจะมีช่วงกว้างมากพอที่จะทำให้ดูมั่นคงแต่ไม่กว้างจนเกินไป เพื่อความสะดวกในการตักอาหารศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.86 แบบของซามซ้าว

คุณสมบัติของซามที่เหมาะสมต่อการใช้งาน

ในเมนูของชั้น Royal Silk Class จะมีลักษณะของซาม

- สำหรับใส่สลัด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### คุณสมบัติของชามสลัด

หน้าที่	ใช้เสิร์ฟอาหารประเภทผัก ซึ่งมีน้ำหนักน้อย มีการรับประทานที่ต้องคลุกเคล้าอาหาร
การเก็บรักษา	วางซ้อนในกระบะ
การทำความสะดวก	ใช้เครื่อง
คุณสมบัติพิเศษ	มีปากชามโอบอุ้มอาหารได้ ป้องกันมิให้นิ้วมือสัมผัสอาหารเวลาหยิบยก

### วิเคราะห์รูปทรงที่มีความเหมาะสมกับชามสลัด

ตารางที่ 2.12 แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของชามสลัด

เงื่อนไข	รูปแบบชามที่ บานช่วงล่าง ปากสอบเข้า	รูปกึ่งทรงกลม	รูปแบบที่ ปากกว้าง	รูปแบบของ ชามข้าว (ตัว S)
-มีส่วนป้องกันไม่ให้อาหารเกิน ออกมานอกชาม	3	1	2	3
- มีความสะดวกในการ รับประทานเมื่อคลุกเคล้า อาหาร	2	1	2	3
- ง่ายต่อการพัฒนารูปทรงให้ มีขอบในการหยิบยก	1	2	1	3
- ฐานกว้างทำให้ไม่ล้มง่าย	2	2	1	2
	8	6	6	11

ค่าความเหมาะสม 3 เหมาะสมมาก

2 เหมาะสมพอใช้

1 เหมาะสมน้อย

สรุป รูปแบบของชามข้าว จะมีโครงสร้างที่เป็นรูปตัว S ซาจะมีช่วงกว้างมากพอที่จะทำให้คู่มือมั่นคงแต่ไม่กว้างจนเกินไป เพื่อความสะดวกในการตักอาหาร จึงเหมาะสมต่อรูปแบบการใช้งานสำหรับเสิร์ฟอาหารจำพวกสลัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ภาษาไม้แกะสลัก และพริกไทย

ลักษณะของภาษาไม้เครื่องประดับแกะสลัก และพริกไทย เป็นภาษาที่ได้รับการสัมผัสกับมือโดยตรง ดังนั้นรูปแบบของภาษาไม้จึงต้องมีลักษณะที่หยิบจับได้อย่างสะดวก และถนัดมือ รูปแบบโดยทั่วไปที่เห็นในท้องตลาดจะมีอยู่ดังนี้

1. แบบทรงกระบอก
2. แบบทรงปากสอบ
3. แบบทรงเลียนแบบธรรมชาติ
4. แบบทรงอิสระ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## วิเคราะห์รูปทรงที่มีความเหมาะสมกับภาชนะใส่เกลือ และพริกไทย

ตารางที่ 8.13 แสดงการวิเคราะห์รูปทรงของภาชนะใส่เกลือ และพริกไทย

เงื่อนไข	ทรงกระบอก	ทรงปากสอบ	ทรงเลียนแบบ ธรรมชาติ	ทรงอิสระ
- มีรูปทรงที่พัฒนาให้หยิบง่าย เมื่อจัดวางในที่วาง	2	3	1	1
- รูปทรงที่สะดวกกับการกรอก ไหลออกของผงเกลือและ พริกไทย	3	3	2	2
- มีพื้นที่ในการตกแต่งที่ เหมาะสมกับการเป็นชุดเกลือ พริกไทย	3	3	1	2
	8	9	4	5

ค่าความเหมาะสม 3 เหมาะสมมาก

2 เหมาะสมพอใช้

1 เหมาะสมน้อย

**สรุป** รูปทรงปากสอบมีแต่้ความเหมาะสมต่อการใช้เป็นภาชนะสำหรับการใส่เกลือ พริกไทย มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4 ข้อมูลเกี่ยวกับที่มาของสี รูปทรงภาษาและลวดลาย

### 2.4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับศิลปะไทยร่วมสมัย

ศิลปะแบบร่วมสมัย (Thai Contemporary Art) ศิลปะไทยร่วมสมัยเป็นผลมาจากความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาการของโลก ความเจริญทางการศึกษา การคมนาคม การพาณิชย์ การปกครอง การรับรู้ข่าวสาร ความเป็นไปของโลกที่อยู่ห่างไกล ฯลฯ เหล่านี้ ล้วนมีผลต่อความรู้สึกนึกคิด และแนวทางการแสดงออกของศิลปินในยุคต่อๆ มาซึ่งได้พัฒนาไปตามสภาพแวดล้อม ความเปลี่ยนแปลงของชีวิต ความเป็นอยู่ ความรู้สึกนึกคิด และความนิยมในสังคม สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ใหม่ของวัฒนธรรมไทยอีกรูปแบบหนึ่ง อย่างมีคุณค่า เช่นเดียวกัน หนึ่ง สำหรับลักษณะเกี่ยวกับจิตรกรรมไทยร่วมสมัยนั้น ส่วนใหญ่เป็นแนวทางเดียวกันกับลักษณะศิลปะแบบตะวันตกในลัทธิต่างๆ ตามความนิยมของศิลปินแต่ละคน

### 2.4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับสี

ข้อมูลเกี่ยวกับสีทำให้สามารถเลือกใช้สีที่เหมาะสมในการออกแบบผลิตภัณฑ์ สีเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ผู้พบเห็นเกิดความรู้สึกต่างๆ ต่อของสิ่งนั้นๆ การเลือกใช้สีนอกจากจะต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักและทฤษฎีการเลือกใช้สีแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความเหมาะสมของรูปทรงของผลิตภัณฑ์เพื่อให้สีที่จะใช้นั้นสามารถไปกันได้กับผลิตภัณฑ์ด้วย

#### 2.4.2.1 จิตวิทยาทั่วไปเกี่ยวกับการใช้สี

สีทุกสีที่เป็นสีแท้ล้วนมีผลต่อความรู้สึกทางจิตใจของมนุษย์ ทำให้มนุษย์มีความรู้สึกและอารมณ์ต่างๆ สีเป็นองค์ประกอบหนึ่งในหลายๆ องค์ประกอบที่สำคัญที่นำมาใช้ในการออกแบบ การที่สามารถเลือกใช้สีให้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์และความต้องการในการออกแบบได้นั้นจำเป็นต้องศึกษาทำความเข้าใจให้ได้เป็นอย่างดีว่า อิทธิพลของสีที่มีผลต่อความรู้สึกทางด้านจิตใจของมนุษย์ ซึ่งสีแต่ละสีนั้นก็ให้คุณสมบัติที่แตกต่างกันออกไป

ความสัมพันธ์ของสีที่มีต่อความรู้สึก

สีมีอิทธิพลต่อความรู้สึกของมนุษย์เป็นอย่างมาก เพราะสีเป็นส่วนช่วยในการสร้างอารมณ์บรรยากาศ และความรู้สึกต่างๆ ซึ่งอิทธิพลของสีที่มีผลต่อความรู้สึกของมนุษย์แต่ละคนนั้นจะแตกต่างกันออกไป ไม่เหมือนกัน ทั้งนี้เนื่องจากแต่ละคนมีความชอบในสิ่งต่างๆ ไม่เหมือนกัน ดังนั้นการเลือกใช้สีจึงต้องมีความรู้สึกเข้าใจธรรมชาติของสีนั้น อีกทั้งยังต้องทราบถึงความชอบของแต่ละบุคคลมาประกอบอีกด้วย ซึ่งสีแต่ละชนิดจะให้ความรู้สึกต่างๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สีแดง เป็นสีที่จัดอยู่ในกลุ่มสีร้อน ให้ความรู้สึกที่ตื่นเต้าใจแต่ในทางโรงงานถือว่าเป็นสีที่ทำให้รู้สึกถึงความอันตราย ต้องห้าม และต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ ในการใช้โทนสีแดงเพียงเล็กน้อยอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ดูเด่นขึ้นได้ แต่ถ้ามากเกินไปหรือใช้สีแดงที่สดก็อาจจะมีผลต่อจิตวิทยาได้เช่น ทำให้ปวดศีรษะ ตาลาย สีแดงอ่อนให้ความรู้สึกสวยงามเยือกเย็น คุมี่ความสุข สีแดงสดทำให้รู้สึกอบอุ่น มีพลัง ความร้อน
- สีส้ม เป็นสีที่สด เมื่อกับใช้ผลิตภัณฑ์ ทำให้เกิดความรู้สึกสะอาด ความสว่างไสว มีพลัง ใจ เต็มเต้น สนุกสนาน มีน้ำหนังเบา
- สีเหลือง เป็นสีที่มีลักษณะพิเศษคือเป็นสีที่อยู่ได้ทั้งสองวรรณะ คือสามารถเป็นได้ทั้ง สีร้อน และ สีเย็นขึ้นอยู่กับความเข้ม (Hue) และความแรง (Chrome) ของสี สีเหลืองโดยทั่วไปทำให้เกิดความรู้สึกสดชื่น ร่าเริง สดใส เบิกบาน มีศรัทธา ละความมั่นคง สีเหลืองอ่อนทำให้เกิดความรู้สึกสะอาด มีความสว่าง แต่ถ้าความเข้มมากเกินไปจะทำให้สมองรู้สึกหงุดหงิดขึ้นมาได้
- สีม่วง สีที่อยู่ได้ในทั้งสอง วรรณะ เช่นเดียวกับสีเหลือง โดยทั่วไปนั้น จะให้ความรู้สึกออกไปทางเศร้า ลึกลับ แต่สีม่วงบางสี เช่นสีม่วงอ่อน ก็จะทำให้ความรู้สึกสง่างาม มีคุณค่า สีม่วงน้ำเงิน ให้ความรู้สึกที่ สงบ เรียบ ร่มเย็น ส่วนสีม่วงแดง ให้ความรู้สึกถึงความรัก แต่ไม่รุนแรงมากเท่ากับสีแดง
- สีน้ำเงิน จัดอยู่ในกลุ่มสีเย็น สีน้ำเงินเข้ม เป็นสีที่ให้ความรู้สึกลึกลับ ทำให้เกิดสมาธิ เป็นสีที่บอกถึง ความรู้สึกอ่อนโยน ถ่อมตน เยือกเย็น และหนักแน่น สีน้ำเงินอ่อนเช่น สีน้ำทะเล หรือ สีฟ้า ให้ความรู้สึกสดใส ถ้าเป็นสีน้ำเงินที่อมเขียวเล็กน้อย จะให้ความรู้สึกตื่นเต้นมีเสน่ห์
- สีเขียว ให้ความรู้สึกสดชื่น กระชุ่มกระชวย เป็นสีที่ใช้ในการพักสายตา สีใบไม้หรือสีเขียวเข้ม ใช้ในการเน้นส่วนพื้นฐาน แสดงถึงความสงบเสถียร ความมีฐานะ ความอุดมสมบูรณ์ ปลอดภัย สีเขียวอ่อนให้ความรู้สึกเบิกบานสดชื่น รื่นเริง มีการเจริญเติบโต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สีชมพู แสดงถึงความเป็นหนุ่มสาว มีความรัก ความอ่อนหวาน ช่วยกระตุ้นให้เกิดความรู้สึกตื่นตัว กระฉับกระเฉง ใช้เป็นสีในโรงงานหรือโรงพยาบาลได้
- สีเทา ให้ความรู้สึกภูมิฐาน เครื่องขีมิ เครื่องขีมิ สภาพเรียบร้อย สามารถนำไปลดความจำของสีชาว และความลึกกลับของสีดำ และยังใช้ในการเป็นสีกลางสำหรับทุกสีเพื่อสร้างความกลมกลืนระหว่างสีอื่นได้อีกด้วย
- สีดำ โดยปกติ สีดำจะเป็นสีที่ให้ความรู้สึกที่หดหู่ ลึกลับ มีความหนักแน่นมั่นคง แต่ถ้านำสีดำ สลับกับสีชาวมาใช้ในการที่ร่วมกับสีอื่น จะทำให้เกิดความมีชีวิตชีวา กระปรี้กระเปล่า
- สีชาว เป็นสีที่ให้ความรู้สึกที่สะอาด บริสุทธิ์ เบิกบาน เรียบร้อย ถ้าใช้สีเดียว จะให้ความรู้สึกเย็น สามารถนำไปใช้เป็นสีของส่วนที่เป็นฐาน
- สีน้ำตาล เป็นสีที่ให้ความหมายถึง ความโบราณ ความเป็นธรรมชาติ
- สีทอง ให้ความรู้สึกหรูหรา สูงส่ง ทรงคุณค่า ในทางของศาสนาพุทธได้มีการนำมาใช้กันอย่างมากและยังแสดงถึงความเป็นสง่างามของความเป็นไทย

#### 2.4.2.2 เทคนิคการใช้สี (Color Technique)

ในการออกแบบนอกจากจะต้องทราบถึงคุณสมบัติของสีและ ความสัมพันธ์ของสีที่มีต่อความรู้สึกของผู้พบเห็นแล้ว การเลือกใช้สีก็ยังเป็นส่วนเกี่ยวข้องกับสัมพันธ์ กับองค์ประกอบอื่นๆอีก ซึ่งเทคนิคการใช้สีที่มีอยู่ด้วยกัน 3ชนิดคือ

##### 1. สีกับรูปร่าง (Color in Relation Form)

ในการออกแบบนั้น สีกับรูปร่างมีความสัมพันธ์กันอย่างยิ่ง สีเดียวกันแต่ใช้กับสิ่งของที่มีรูปร่างแตกต่างกัน ก็จะทำให้ความรู้สึกที่แตกต่างกัน เช่น วัตถุทรงกลม หรือ แท่งกลมจะมีสีที่เข้มกว่าลูกบาศก์

## 2. สีกับพื้นผิว (Color And Texture)

ผลิตภัณฑ์ที่ขรุขระ หรือผลิตภัณฑ์ที่มีจุดหรือรูพรุนหากไม่ต้องการให้เห็นรูหรือรอยดังกล่าวให้ใช้สีด้านหรือสีอ่อน ส่วนพวกที่เป็นเครื่องจักรหรือส่วนที่มีการเคลื่อนไหวนั้น ไม่ควรใช้สีที่มีลักษณะมัน เพราะจะทำให้รบกวนระบบการมองเห็น ทำให้ทำงานไม่สะดวก

## 3. สีกับวัสดุ (Color and Materials)

วัสดุที่เกี่ยวข้องกับสีมีอยู่ด้วยกัน 5 ประเภทคือ

- เครื่องเคลือบดินเผา (Porcelain) วัสดุนี้มีหลายสีแต่การควบคุมสีให้คงที่ ทำได้ไม่ถ้านักทั้งนี้ เนื่องจาก จะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ และบรรยากาศในการเผาเป็นตัวแปรสำคัญต่อการเกิดโทนสี
- พลาสติก (Plastic) สามารถทำได้หลายสี และการควบคุมสีนั้นก็ทำได้ง่าย
- แก้ว (Glass) สามารถทำได้หลายสี
- โลหะ (Metal) การทำสีในวัสดุประเภทโลหะทำได้หลายวิธีเช่น การทา การชุบ หรือพ่น ซึ่งจะทำให้เกิดสีและลักษณะอารมณ์ที่แตกต่างกัน
- สีแลคเกอร์ หรือ สีเคลือบโลหะ (Plants, Lacquers and Enamel) สามารถทำได้หลากหลาย

### 2.4.2.3 ความสัมพันธ์ของสีที่มีต่อผลิตภัณฑ์

เนื่องจากสีเป็นส่วนช่วยให้เกิดอารมณ์และความรู้สึกต่างๆ ดังนั้นอิทธิพลของสีที่มีผลกระทบต่อตัวผลิตภัณฑ์ มีดังนี้คือ

#### 1. ขนาด (Size)

- สีอ่อน (Light Value) ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูใหญ่ขึ้น
- สีเข้ม (Dark Value) ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูเล็กลง

#### 2. น้ำหนัก (Weight)

- สีอ่อนและสีร้อน (Warm Color) ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูเบา
- สีเข้มและสีเย็น (Cool Color) ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูหนัก

#### 3. ความแข็งแรง (Strength)

- สีเข้มทำให้ความรู้สึกแข็งแรง
- สีอ่อนทำให้ความรู้สึกนุ่มนวล

#### 4. อุณหภูมิ (Temperature)

- สีร้อนทำให้รู้สึกอบอุ่น
- สีเย็นทำให้รู้สึกสดชื่น สงบ เยือกเย็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 5. ความสะอาด (Clean)

- สีขาวเป็นสีที่ให้ความรู้สึกสะอาดที่สุด
- สีอ่อนเช่นสีงาช้าง (Ivory) สีเหลืองอ่อน สีเหลืองอ่อน สีเขียวอ่อน สีฟ้า เป็นสีที่ให้ความรู้สึกนุ่มนวลสะอาดตา

#### 6. ความภูมิฐาน (Dignity)

- สีที่ให้ความรู้สึกภูมิฐานมากที่สุดคือสีเทา อาจจะใช้สีร่อนช่วยในการเน้นบ้าง ควรหลีกเลี่ยงสีร่อนที่มีความรุนแรง เว้นแต่จะช่วยให้เป็นส่วนประกอบเพื่อดึงดูดความสนใจ

#### 7. ส่งเสริมความโดดเด่น

- จะเห็นได้ชัดในวัสดุที่สีตัดกัน ทำให้เห็นวัสดุคูแยกออกจากกันอย่างชัดเจน

#### 8. ความรู้สึกเฉพาะตัว (Identity)

- เป็นสีที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของโรงเรียน สถาบัน หรือหน่วยงานนั้นๆ ซึ่งสีเหล่านี้จะมีความหมายเฉพาะตัวในแต่ละสถานที่ เช่น สีเขียวขี้ม้าเป็นสีของทหารบก สีน้ำเงินเป็นสีของทหารอากาศ สีเขียวเหลืองเป็นสีของรถแท็กซี่เมืองไทย เป็นต้น

#### 9. ความหรูหรา (Luxury)

- สีลักษณะนี้ให้ความรู้สึกใกล้เคียงกับความรู้สึกภูมิฐาน สง่างาม แต่จะให้ความรู้สึกหรูหรมีคุณค่ามากกว่า

#### 2.4.2.4 สีและลักษณะการใช้งานในการออกแบบ

ในการเลือกใช้สีในการออกแบบ การรู้ถึงธรรมชาติและคุณลักษณะต่างๆ ของสีมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากการเลือกใช้สีที่ถูกต้องและเหมาะสมจะสามารถช่วยสร้างอารมณ์ และความรู้สึกที่ต้องการได้ ซึ่งมีตัวอย่างของการเลือก เพื่อความรู้สึกต่างๆ ได้ดังนี้

##### 1. การใช้สีเพื่อสร้างทัศนวิสัยที่แจ่มใส

###### 1.1 สีสดไล่กับสีสดใส

###### 1.2 สีอ่อนกับสีสดใส

###### 1.3 สีอุ่นตัดกับสีเย็น

###### 1.4 สีที่ตัดกันเองตามปกติ

- สีดำบนพื้นเหลือง
- สีเหลืองบนพื้นดำ
- สีแดงบนพื้นน้ำเงิน
- สีเหลืองบนพื้นน้ำเงิน

##### 2. การใช้สีเพื่อที่จะเห็นได้ในระยะไกล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีอ่อนทำให้รู้สึกว่ายู่ไกล ส่วนสีเย็นทำให้รู้สึกว่ายู่ใกล้

### 3. การใช้สีเพื่อดึงดูดความสนใจ

การใช้สีสดใสจะสามารถกระตุ้นและดึงดูดความน่าสนใจจากผู้ดูได้รวดเร็ว

### 4. การใช้สีเพื่อสร้างความมีชีวิตชีวา

การใช้สีเข้มจัด หรือ สีอ่อน จะทำให้ดูเด่นกว่าการใช้สีที่มีความเข้ม หรือความอ่อนที่ใกล้เคียงกัน ปริมาณการใช้สีที่ต่างกันจะทำให้งานดูเด่นขึ้น

การใช้สีที่ไม่ควรใช้สีร้อนกับสีเย็นในปริมาณที่เท่ากัน แต่ควรใช้สีที่มีระดับความเข้มหรือปริมาณของสีที่แตกต่างกัน เพื่อสร้างจุดเด่นหรือดึงดูดความน่าสนใจ

### การดึงดูดความสนใจทางสายตา

การดึงดูดความสนใจทางสายตา ขึ้นอยู่กับลักษณะ และปริมาณของสีที่สามารถมองเห็นได้ โดยง่ายและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งสีมีความสำคัญมากในการดึงดูดสายตาหรือสร้างความน่าสนใจทั้งนี้เพราะว่าสีเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคสามารถสังเกตเห็นได้เป็นสิ่งแรก และยังสามารถสร้างความทรงจำในตัวผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วย ดังนั้น การเลือกใช้สีที่แตกต่าง จากสินค้าของคู่แข่งหรือสินค้าที่มีอยู่เดิมในตลาดจะเป็นส่วนช่วยส่งเสริม ทำให้สินค้าดูน่าสนใจมากขึ้น แต่ทั้งนี้ต้องอยู่ภายใต้รสนิยม ความชอบและความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายอีกด้วย

#### 2.4.2.5 จิตวิทยาของสีกับภาษาของอาหาร

ลักษณะของสีที่ใช้กับภาษาอาหารมีหลักในการเลือกใช้ดังนี้

1. ต้องให้ความรู้สึกที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ
2. สีของภาษาอาหารต้องไม่ทำให้อาหารมีสีผิดเพี้ยนไป เพื่อให้ง่ายต่อพนักงานทำอาหาร

ในการสังเกตสี เนื่องจากในการปรุงอาหารส่วนใหญ่พนักงานจะสังเกตสีของอาหารด้วย

สายตา

3. สีของภาษาอาหารต้องมีความสอดคล้องเข้ากันได้กับบรรยากาศ และ สภาพแวดล้อม
4. สีของภาษาอาหารอาจส่งเสริมให้อาหารดูโดดเด่นน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น
5. เป็นสีที่สามารถสังเกตเห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายเพื่อความสะอาดในการทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.4.2.6 วิเคราะห์และสรุปข้อมูล

เนื่องจากคู่สีหลักของสายการบินไทย นั้นเป็นสีม่วง สีชมพูบานเย็นและสีทอง ซึ่งจะให้ความรู้สึกที่ สง่างามหรูหรา มีรสนิยม และทันสมัย มีความเป็นไทย และรูปแบบของสีภาชนะที่มีความเหมาะสม จะมีสีขาวเป็นสีหลัก และเสริมแต่งด้วยสีโทนหลักของสายการบินปรับประยุกต์เข้ากับ ลวดลาย และ รูปทรงตามความเหมาะสม

### 2.4.3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับลวดลาย

ลวดลายเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่มีผลต่อจิตใจและความรู้สึกของผู้พบเห็นในการจดจำครั้งแรก ในการออกแบบลวดลายของชิ้นงานแต่ละชิ้น จะต้องคำนึงถึงทั้งลักษณะของลวดลายที่ใช้และหลักในการใช้ และหลักในการจัดวางลวดลาย ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชิ้นนั้นๆ เพราะลวดลายแต่ละชนิดจะแตกต่างกันต่อความรู้สึกของผู้พบเห็น ขึ้นอยู่กับความชอบ และรสนิยมของผู้พบเห็นด้วย การออกแบบก็จำเป็นต้องทราบถึงข้อมูลต่างๆของลวดลายดังนี้

#### 2.4.3.1 ลวดลายกับจิตวิทยา

สิ่งที่จูงใจให้ผู้บริโภคซื้อสินค้าหรือบริการนั้นขึ้นอยู่กับแรงจูงใจหลายอย่างประกอบกัน คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์นั้นเป็นเหตุผลหลักที่จะทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อแต่เมื่อคุณสมบัติบ่งออกได้ ทั้งด้านหน้าที่ใช้สอย และด้านความสวยงาม ในการออกแบบจึงต้องคำนึงถึงความสวยงามของ ผลิตภัณฑ์ไปพร้อมกับหน้าที่ประโยชน์ใช้สอยควบคู่กันไปด้วย

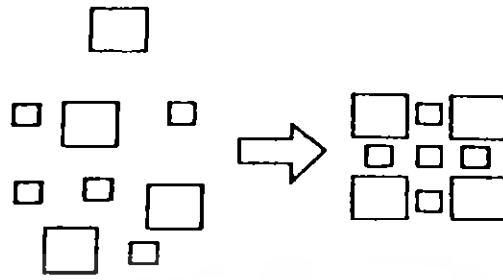
การออกแบบลวดลายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นออกมาดูดีประทับใจผู้บริโภค คือสามารถกระตุ้น หรือเร้าใจผู้บริโภคได้ ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติต่างๆดังนี้

1. ขนาด ลวดลายต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับพื้นที่ใช้สอย ไม่ใหญ่ไม่เล็กจนเกินไป
2. ความเข้มของสีเร้า ได้แก่ การใช้สีดูให้สว่างขึ้นย่อมเร้าใจกว่าสีที่มัวหมอง
3. การเปลี่ยนแปลงของสีเร้า บุคคลจะเพิ่มความสนใจมากขึ้น เช่นสีเข้มกับสีอ่อน ปนกัน อย่างมีจังหวะ
4. การกระทำซ้ำๆ แบบลวดลายที่ซ้ำกัน แต่วางอย่างมีระเบียบ
5. การผ่านประสาทสัมผัสหลายๆทาง ให้ความรู้สึกสมบูรณ์ขึ้น สำหรับการออกแบบ ลวดลายที่มีลักษณะสามมิติทำให้อุบัติก่อกายจับต้อง เพื่อดูว่าลวดลายนั้นลึกซึ้งเพียงใด
6. ความแปลกใหม่ของสีเร้า แปลกใหม่ทั้งลวดลาย คุณสมบัติ จะมีประสิทธิภาพกว่าสีเร้า เดิมที่เคยชิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

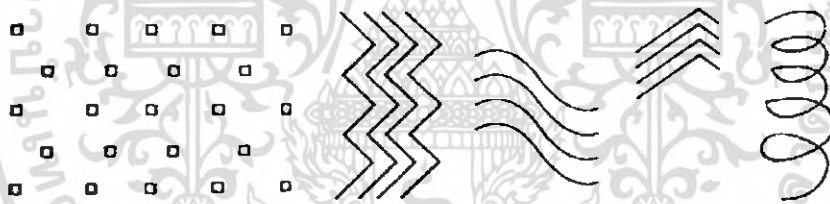
2.4.3.2 นิยามเบื้องต้นในการออกแบบลาย

ความรู้หลักเบื้องต้นในการออกแบบ สามารถช่วยในการออกแบบให้ง่ายขึ้น และน่าสนใจมากขึ้น ซึ่งการออกแบบลายคือ การนำองค์ประกอบศิลป์มาจัดเรียงให้เกิดลาย



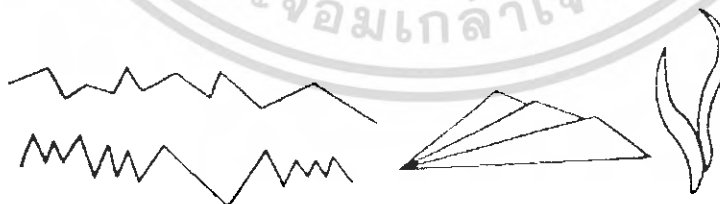
ภาพที่ 2.87 ตัวอย่างการจัดเรียง

1. Repetition คือการทำซ้ำๆกัน ของลายในทิศทางต่างๆ



ภาพที่ 2.88 ตัวอย่างการซ้ำของลาย

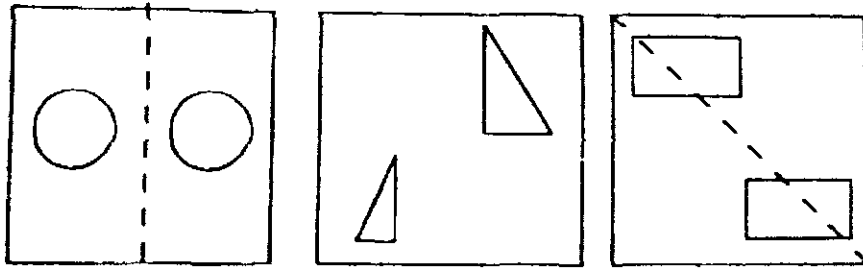
2. Rhythm จังหวะของเส้นลาย สัมพันธ์กับการเคลื่อนไหว



ภาพที่ 2.89 ตัวอย่างเรื่องจังหวะของเส้น

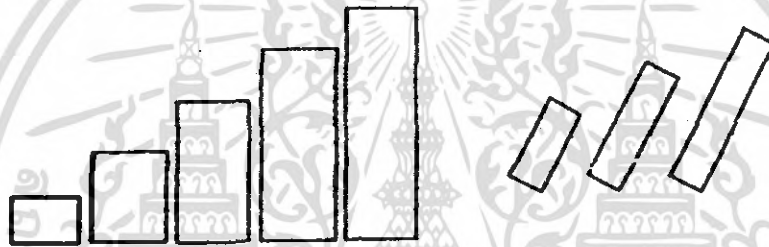
3. Balance เป็นลายที่ดูสงบโดยอาศัยความเท่าเทียม อาจจะสมมาตรหรือไม่สมมาตร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก็ได้



ภาพที่ 2.90 ตัวอย่างเรื่องสมดุค

4. Proportion คือความสัมพันธ์ของขนาดสัดส่วนของลาย



ภาพที่ 2.91 ตัวอย่างเรื่องความสัมพันธ์

5. Alternation เป็นการกลับกันของลาย อย่างต่อเนื่องและเป็นระเบียบ



ภาพที่ 2.92 ตัวอย่างเรื่องความลำดับเส้นทางของลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. Sequence เป็นการลำดับเส้นทางการลาย รูปทรงหรือโทนสีให้รวมเป็นส่วนเดียว



ภาพที่ 2.93 ตัวอย่างเรื่องการลำดับ

7. Radiation ลายที่แตกแขนงมาจากจุดกึ่งกลางหรือแกนลาย



ภาพที่ 2.94 ตัวอย่างเรื่องการแตกของลาย

8. Parallelism เป็นการต่อเนื่องของเส้นหรือรูปทรงในทิศทางเดียวกันในระยะต่างๆ



ภาพที่ 2.95 ตัวอย่างเรื่องความต่อเนื่อง

9. Symmetry คือการสมมาตรของลายที่เท่าๆกันเหมือนกันทุกประการทั้งสองด้าน

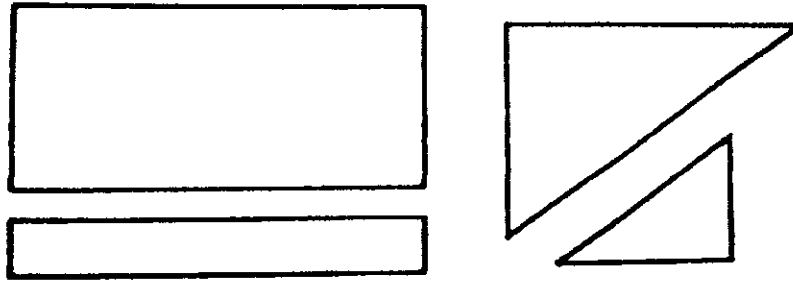


ภาพที่ 2.96 ตัวอย่างเรื่องการสมมาตร

10. Contrast เป็นลายที่เกิดจากการรวมตัวกัน ระหว่างความแตกต่างของเส้นลาย

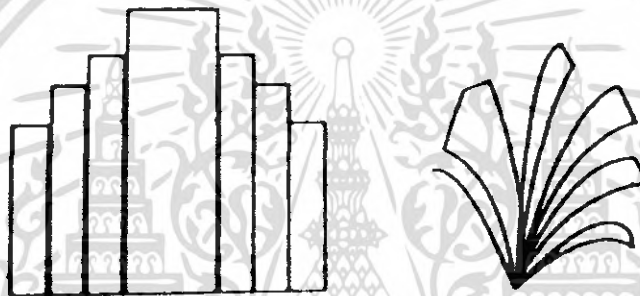
รูปทรงสี ความเป็นใหญ่-เล็ก-สั้น-ยาว-สูง-ต่ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.97 ตัวอย่างเรื่องความแตกต่าง

11. Emphasis เป็นการเน้นลายโดยการวางลายในตำแหน่งที่สะดุดตาที่สุด จากนั้นจึงแจกแจงรายละเอียดเพื่อที่ลายหลักจะมีความน่าสนใจมากขึ้น



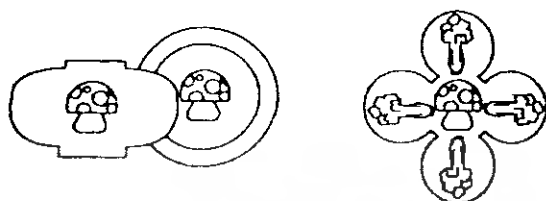
ภาพที่ 2.98 ตัวอย่างเรื่องการเน้นลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.4.3.3 หลักการจัดวางลายบนผลิตภัณฑ์

ตำแหน่งของลวดลายในการออกแบบลวดลายบนภาชนะ มี 3 ลักษณะดังนี้

1. Spot คือ ลายโดดๆ โดยการวางลายบนตำแหน่งใดๆบนผลิตภัณฑ์เป็นการวางลายเพื่อที่จะเป็นจุดสนใจของชิ้นงาน โดยทั่วไปมีการตัดกันของสีและลวดลาย หรืออาจจะเป็นลายโดดๆในลักษณะกลุ่มลายต่างๆรวมเข้าด้วยกัน



ภาพที่ 2.99 ตัวอย่างการวางลายโดด

- ลายแบบนี้มักวางลวดลายบนผลิตภัณฑ์ 3-4 จุดรอบภาชนะ เนื่องจากสายตาคนเรามองเห็นเพียง 1/3 ของผลิตภัณฑ์ ลายแบบ Spot มักจะใช้ร่วมกับลาย Band



ภาพที่ 2.100 ตัวอย่างการวางลวดลาย

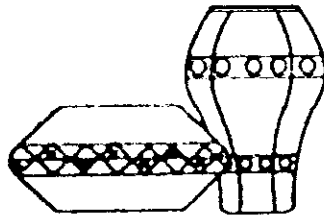
2. Band ลายแถบซึ่งใช้ตกแต่งผลิตภัณฑ์เพื่อนำสายตา เน้นให้เห็นสัดส่วนรูปทรงของผลิตภัณฑ์ ได้เด่นชัดขึ้น ลายแถบต่อเนื่อง มักจะนิยมใช้กับงานที่มีรูปทรงสูง



ภาพที่ 2.101 ตัวอย่างการวางลายแถบ

- หากเป็นรูปทรงเหลี่ยม เช่น รูป 4-5 เหลี่ยมลายตกแต่งในแต่ละด้านอาจจะแตกต่างกันได้ ลายแถบมักใช้ตกแต่งภาชนะในส่วนบนหรือส่วนล่างของผลิตภัณฑ์ หรือทั้ง 2 ด้าน

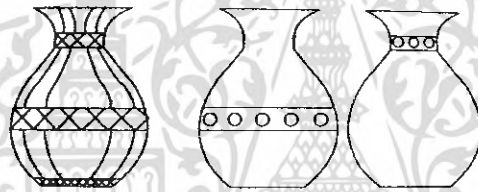
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.102 ตัวอย่างการวางลายลงบนทรงเหลี่ยม

ความกว้างของลายแถบต้องมีความสัมพันธ์กับขนาดของผลิตภัณฑ์ให้เป็นสองส่วนคือส่วนบนและส่วนล่าง

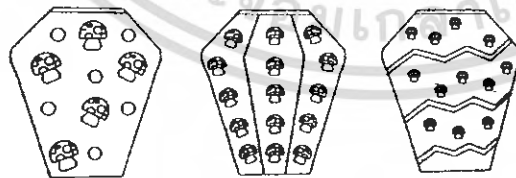
-ภาชนะที่มีรูปทรงสูงควรมีเส้นในแนวตั้งประกอบกับลายแถบการวางตำแหน่งต่ำของลายไม่ควรให้อยู่ที่กว้างสุดของชิ้นงาน เพราะจะทำให้ชิ้นงานขาดความน่าสนใจหรือวางลายบนตำแหน่งมือถือผลิตภัณฑ์ชุดนั้น



ภาพที่ 2.103 ตัวอย่างการวางลายบนทรงสูง

3. All Over Pattern เป็นการออกแบบลายทั่วทั้งภาชนะซึ่งแตกต่างจากลายทั้งสองประเภทข้างต้น โดยลวดลายจะกระจายทั้งภาชนะ มิได้เป็นจุดใดจุดหนึ่ง

การออกแบบ All Over Pattern นี้อาจจะดัดแปลงจากลวดลายแบบใดก็ได้ โดยกระจายช่องไฟให้ลายอยู่ในตำแหน่งต่างๆอย่างต่อเนื่อง หรืออาจจะใช้แม่ลายหลักและมีลายประกอบย่อย



ภาพที่ 2.104 ตัวอย่างการวางลายแบบกระจาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.4.3.4 วิเคราะห์และสรุปผลข้อมูล

สรุปการใช้สวดลายสำหรับการออกแบบชุดอุปกรณ์การเสิร์ฟอาหารของสายการบินไทยนั้นจะเป็นการตัดทอนเป็นลายแอมัลแกรม มาจัดวางโดยอาศัยหลักการต่างๆข้างต้นช่วยในการออกแบบ โดยจะดึงหลักการจัดวาง แบบ Band หรือ ลายแถบซึ่งใช้ตกแต่งผลิตภัณฑ์เพื่อนำสายตา เน้นให้เห็นสัดส่วนรูปทรงของผลิตภัณฑ์ได้เด่นชัดขึ้นผสมผสานกับเทคนิคในการผลิตที่ส่งเสริมซึ่งกันและกัน ให้เกิดความชัดเจนต่อองค์กร

#### 2.4.4 แนวทางการการออกแบบรูปทรง

##### 1. ออกแบบชุดอุปกรณ์และภาชนะบนโต๊ะอาหาร สำหรับสายการบินไทย ชั้น Royal Silk Class

โดยใช้ลักษณะและจุดเด่น ด้านศิลปะของโมเดิร์นมาผสมผสานกับความสวยงามอ่อนช้อยของศิลปะไทย มาใช้ในการออกแบบชุดอุปกรณ์และภาชนะที่จะช่วยส่งเสริมจุดเด่นของสายการบินระดับสากลสัญชาติไทย และช่วยส่งเสริมความเป็นเอกลักษณ์ให้กับความเป็นไทย

-โดยจะใช้แนวทางการออกแบบ คือการใช้รูปทรงและองค์ประกอบจาก ความเป็นเอกลักษณ์ของความเป็นไทย มาผนวกผสมให้เข้ากับสไตล์ โมเดิร์น โดยจะมีเรื่องราวและความสัมพันธ์กันในชุดอุปกรณ์ทั้งหมด โดยอาจนำเทคนิคเกี่ยวกับการทำชุดเครื่องเรือนของไทยแบบดั้งเดิมมาประยุกต์ใช้ตามความเหมาะสม(ยกตัวอย่างเช่น การคร่ำ การกะไหล่ เป็นต้น)

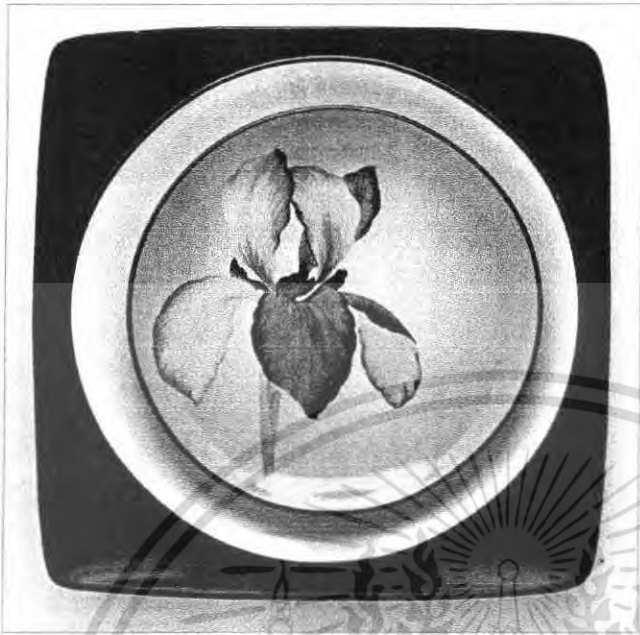
##### 2. นำเอกลักษณ์ที่บ่งบอกให้รู้สึกถึงสายการบินไทยมาเป็นTheme ในการออกแบบ

-เนื่องจากสายการบินไทยนั้นมีสโลแกนว่า Smooth As Silk ที่เน้นการให้บริการที่ประทับใจ เป็นสิ่งสำคัญที่สุด พร้อมทั้งอัญมณีที่มีความอ่อนโยน พร้อมกับรอยยิ้มที่ตราตรึงใจของแอร์โฮสเตส เปรียบดังดอกกล้วยไม้ที่มีความสวยงามและอ่อนช้อย สีม่วง ซึ่งแสดงถึง ความสดใหม่ ทันสมัย และยังเป็นสีของดอกกล้วยไม้ สีเหลืองทอง สื่อความหมายของศิลปะไทย ที่ได้รับอิทธิพลมาจากศาสนา ดังเช่น ความระยิบระยับของสีทองตามวัดวาอาราม และสีชมพูสด ที่มักพบเห็นจากลายผ้าไหมไทย และได้คำที่จะเป็นแกนของการออกแบบคือ

3. รูปทรงของชุดอุปกรณ์และภาชนะให้เป็นไปในลักษณะแนวทางเดียวกัน มีความต่อเนื่อง และเป็นอันหนึ่งเดียวกัน มีเอกลักษณ์ร่วมให้กับภาชนะ โดยบ่งบอกความเป็นกลุ่มเดียวกันได้ดี โดยรูปทรงจะสามารถจำแนกได้เป็นกลุ่มหลักสามกลุ่มดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1. รูปทรงแบบเรขาคณิต (Geometric Form)



ภาพที่ 2.105 รูปแบบของทรงเรขาคณิต

ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่มีการนำรูปเหลี่ยมต่างๆ ที่เรารู้จักเป็นอย่างดี เช่น

1. กลุ่มของรูปทรงเหลี่ยม ได้แก่ สี่เหลี่ยมจัตุรัส, สี่เหลี่ยมผืนผ้า, สี่เหลี่ยมคางหมู, สี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน, หกเหลี่ยม, แปดเหลี่ยม, สามเหลี่ยม
2. กลุ่มของรูปทรงกลม, ทรงรี, ทรงหยดน้ำ
3. กลุ่มรูปทรงลูกบาศก์ ได้แก่ ทรงกระบอก, ทรงกรวย, และยักรวมถึงเส้นตรง เส้นโค้งต่างๆ

### รูปแบบการออกแบบ

1. แบบแบน (Flat)
2. แบบสองมิติ (Two dimension)
3. แบบสามมิติ (Three dimension) ก็ตาม

เมื่อเสร็จสิ้นการออกแบบ รวมไปถึงการผลิต เป็นชิ้นงานแล้ว ยังคงเค้าโครงโดยรวม เป็นรูปทรงเรขาคณิต ถ้าจะกล่าวถึงหลัก คณิตศาสตร์ เมื่อนำรูปแบบ และเส้นต่างๆ ที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น มาแบ่งเป็นสองส่วน จะได้สัดส่วนที่เท่ากัน จะใช้เป็น หลักเกณฑ์ เข้าไว้ในกลุ่มรูปทรง เรขาคณิตได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กราฟฟิค คือการนำเอา จุด, สีด, เส้น, ส่วนโค้ง, มุมต่างๆ มาประกอบกัน เป็นลวดลาย ก่อให้เกิดเป็น รูปทรง ได้ทั้งสองมิติ และสามมิติ

## 2. รูปทรงอิสระ (free form)



ภาพที่ 2.106 ตัวอย่างรูปทรงอิสระ

เป็นรูปทรงที่ตรงกันข้าม กับเรขาคณิต ถึงแม้จะมีเหลี่ยมมุม ส่วนโค้ง, เส้นต่างๆ แต่ไม่สามารถ บ่งบอก ได้ชัดเจน ว่าเป็นรูปทรงอะไร รวมทั้งอ้างอิงตามหลัก คณิตศาสตร์ รูปทรงอิสระส่วนใหญ่ ก็ไม่สามารถ แบ่งเป็นสองส่วน ที่เท่ากันได้ ในบางครั้งรูปทรงอิสระ คือการขีดเส้น ที่ไร้ทิศทางที่แน่นอน

## 3. รูปทรงธรรมชาติ (natural form)



ภาพที่ 2.107 ตัวอย่างรูปทรงธรรมชาติ

การออกแบบรูปทรง เลียนแบบธรรมชาติ เป็นการนำรูปทรงที่มีอยู่ ตามธรรมชาติรอบตัวเรา เช่น

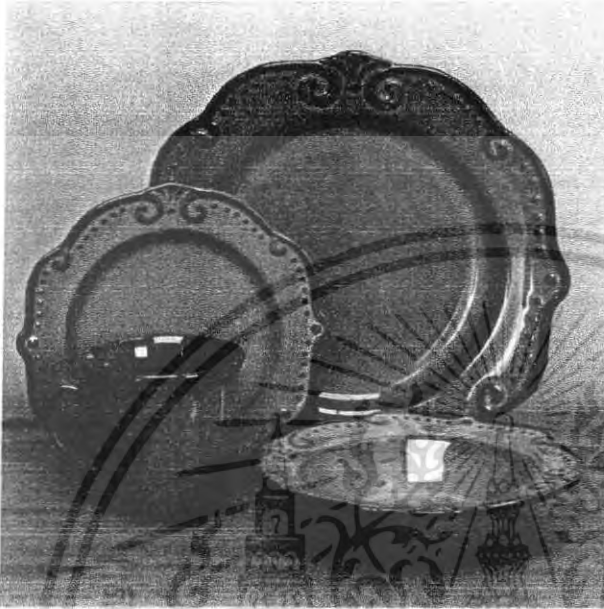
ดอกไม้, ใบไม้, สัตว์ต่างๆ , สัตว์, แมลง, มนุษย์ เป็นต้น มาใช้เป็นแม่แบบในการออกแบบ โดยยังคงให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้สึกและรูปทรงที่เป็นธรรมชาติอยู่

#### 4. รูปทรงแห่งการผสมผสาน (miscellaneous)



ภาพที่ 2.108 ตัวอย่างรูปทรงผสมผสาน

คือ การผสมผสานของรูปทรงการออกแบบต่างๆ ตั้งแต่ 2 แบบขึ้นไป และไม่สามารถแยกแยะ หรือจัดสรรให้อยู่กลุ่มใดกลุ่มหนึ่งได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

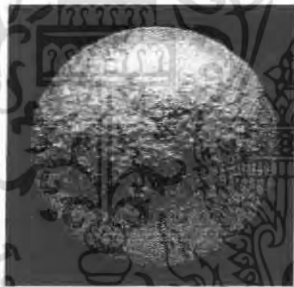
## 2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุต่างๆ (MATERIALS)

### 2.5.1 ทองคำ ( GOLD )

ทองคำเป็นธาตุโลหะที่หนัก และสามารถเปลี่ยนรูปได้มากที่สุด ในหมู่โลหะทั้งหลาย ทองคำบริสุทธิ์มีความแข็ง 2-2.5 ซึ่งมีความแข็งต่ำเกินไป กว่าที่จะนำมาใช้ ทำเป็นเครื่องประดับ แต่เมื่อนำไปผสมกับเงิน ทองแดงหรือโลหะอื่นๆ จะทำให้มีความแข็งเพิ่มขึ้น ก็จะสามารถนำไปใช้ตามวัตถุประสงค์ได้ ทั้งที่เป็นเครื่องประดับ เหยียด หรือแม้กระทั่งข้อหรือภาชนะต่างๆ

โดยทั่วไปทองคำจะมีสีเหลือง แต่เมื่อนำไปผสมโลหะอื่นๆจะทำให้มีสีออกขาว เขียว แดง หรือโทนสีอื่นๆ ซึ่งสัดส่วนของทองคำ ในโลหะผสม จะมีน้ำหนักที่คิดเป็นกะรัต (กะรัต Karat เป็นหน่วยวัดที่แสดงสัดส่วนของทอง ในส่วนผสมหรือคุณภาพของทองผสม) ทองคำบริสุทธิ์เท่ากับ 24 กะรัต ทองคำมีจุดหลอมเหลวสูงคือ 1,063 องศาเซลเซียสหรือ 1,954 องศาฟาเรนไฮต์ มีความถ่วงจำเพาะเท่ากับ 19.3

ทองคำบริสุทธิ์ มีความทนทานต่อความร้อน ความชื้น กรดต่างๆ ไป และไม่เกิดสนิม แต่สามารถถูกทำลายโดย สาร "อาควารีเจีย" หรือกรดกัดทอง (เตรียมจากกรดไฮโดรคลอริกเข้มข้น 3 ส่วนผสมกับกรดไนตริกเข้มข้น 1 ส่วน) ทองคำ เป็นโลหะที่มีความยืดหยุ่นที่สุด ดังนั้นเมื่อนำไปตี จะทำให้พื้นผิวหน้าขยายกว้างขึ้น ขณะที่ความหนาจะลดน้อยลงเช่น การทำทองคำเปลว



ภาพที่ 2.109 ทอง

### 2.5.2 เงิน ( SILVER )

ธาตุโลหะที่มีน้ำหนักปานกลาง เปลี่ยนรูปได้ง่ายและมีคุณสมบัติที่สามารถตีเป็นแผ่นบางๆได้ โดยปกติ มักนำมาผสมกับทองแดงเพื่อเพิ่มความแข็ง



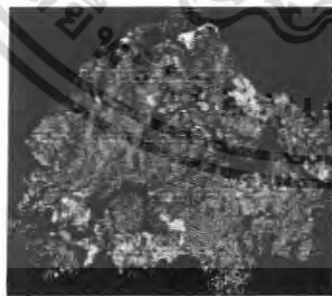
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.3 เงินผสมโลหะ ( SILVER ALLOY ; STERLING SILVER )

เงินผสมมีจุดหลอมเหลวอยู่ที่ 961 องศาเซลเซียส ( 1,762 องศาฟาเรนไฮต์ ) ซึ่งต้องใช้รอบขีดเงาที่สูงในการที่จะให้เกิดความเงา แต่จะเกิดความหมองได้ด้วยการสัมผัสกับไอของกำมะถันในอากาศ เงินผสมที่นำมาใช้กับเครื่องประดับนั้นสามารถนำมาตี สลัก ม้วนและหล่อ ในอดีตไม่มีการนำเงินมาใช้ทำเครื่องประดับ เท่ากับทองคำ โดยส่วนใหญ่จะถูกนำมาใช้ทำภาชนะต่างๆ ที่ใช้บนโต๊ะอาหาร และจานอาหารตามโบสถ์ แต่ในกลางศตวรรษที่ 19 เครื่องประดับเงินกลายเป็นที่นิยมในอังกฤษ ในช่วงเวลาสั้นๆจนกระทั่งมีแพลตินัมเข้ามาแทนที่ ต่อมาภายหลัง เงินถูกนำมาใช้ทำเครื่องประดับแบบ อาร์ตนูโว (ART NOUVEAU) และเมื่อไม่นานมานี้ มีการนำมาใช้ทำเครื่องประดับประเภท IMMITATION JEWELRY ที่มีราคาปานกลาง ซึ่งมักจะทำด้วยมือ และบางครั้งก็ประดับด้วย เพชรพลอยที่มีราคาถูก บางครั้ง เงินก็ถูกนำมาชุบ หรือมาทำให้เกิดความคงทนมากขึ้น หรือให้ไวต่อความหมองคล้ำน้อยลง

### 2.5.4 ทองแดง ( COPPER )

โลหะสีชมพูแดงชนิดนี้ สามารถนำมาตีเป็นแผ่นบางๆ หรือหลอม เป็นรูปร่างต่างๆได้ ทองแดงทำงานง่ายเช่นเดียวกับเงิน แม้จะถูกนำมาเจาะ ก็ยังมีความเหนียว และเนื่องจากทองแดง มีจุดหลอมเหลวสูง จึงไม่เหมาะกับงานเชื่อม ทองแดงจะเปลี่ยน เป็นสีดำเมื่อถูกอากาศ



ภาพที่ 2.111 ทองแดง ( COPPER )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.5 ทองเหลือง ( BRASS )

ทองเหลืองเป็นโลหะผสม ระหว่างทองแดง กับสังกะสี แต่แข็งกว่าทองแดง ทองเหลือง สามารถเชื่อมต่อกันได้โดย ใช้เงิน เมื่อได้รับความร้อนมากเกินไป ทองเหลืองจะเกิดการละลาย เนื่องจากมีจุดหลอมเหลวต่ำ



ภาพที่ 2.112 ทองเหลือง ( BRASS )



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.6 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลทางด้านวัสดุ

จากข้อมูลของวัสดุที่ได้ทำการศึกษาค้นคว้ามาสิ่งที่จะสามารถจะนำมาใช้เป็นวัสดุหลักในการออกแบบนั้นต้องมีคุณสมบัติเหมาะสมกับประเด็นต่างๆ

ซึ่งคุณสมบัติของโลหะต่างๆ ข้างต้น ต่างก็มีความแตกต่างกันซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นตัวแปรต่อการออกแบบด้วยกันทั้งสิ้นได้แก่

- **คุณค่า** คุณค่าของโลหะนั้นจะมีระดับหลายระดับ เช่น ทองคำจะมีคุณค่าสูงเนื่องจากสี สัน ความมันวาวและที่สำคัญคือมูลค่า ซึ่งในประเด็นนี้จะเป็นสิ่งสำคัญต่อต้นทุนของการผลิต

- **ลักษณะ** สี สัน ความเงางาม จะเป็นสิ่งที่จะถ่ายทอดในสิ่งที่สามารถมองเห็นด้วยตาแก่ผู้ใช้ ก่อให้เกิดความรู้สึกที่แตกต่างกัน ตามแต่ลักษณะของวัสดุ

- **น้ำหนัก** การออกแบบภาชนะบนเครื่องเป็นสิ่งสำคัญอีกประเด็นที่ต้องตระหนัก เนื่องจากเครื่องบินจะมีอัตราการบินน้ำหนักที่จำกัด ถึงแม้ว่าน้ำหนักของอุปกรณ์เหล่านี้จะเป็นผลกระทบที่น้อยนิดก็ตาม แต่จะเป็นสิ่งที่จะสามารถสร้างคุณลักษณะเด่นที่เหนือกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น และสามารถสร้างทางเลือกในการเลือกใช้วัสดุได้หลากหลาย ยกตัวอย่าง อลูมิเนียมจะมีน้ำหนักเบากว่าดินเผาเป็นต้น

- **ความสามารถในการขึ้นรูป** ประเภทของโลหะต่างชนิดกันก็จะมีความสามารถในการขึ้นรูปที่แตกต่างกันจะมีค่าความยืดหยุ่น การคืนตัว ความคืนตัว ค่าความเค้น ที่ไม่เท่ากันซึ่งตัวแปรนี้จะเป็นข้อกำหนดต่อการผลิต

- **คุณสมบัติทางเคมี** การทนต่อการกัดกร่อนของกรด ต่างในโลหะแต่ละชนิดจะแตกต่างกันในประเด็นนี้อาจจะแก้ไขด้วยการชุบ หรือเคลือบเพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาได้

- **คุณสมบัติต่อการนำความร้อน** ในการออกแบบภาชนะนั้นความร้อนในการเสิร์ฟอาหารจะแตกต่างกันตามแต่ประเภทอาหาร ซึ่งรสชาติของอาหารก็จะขึ้นอยู่กับความร้อน นอกจากอรรถรสของอาหารแล้วการหยิบจับในการใช้งานและการเสิร์ฟ ก็ยังต้องเป็นสิ่งที่ต้องคำนึง และค่าการนำความร้อนของโลหะก็จะแตกต่างกันในแต่ละชนิด

- **ความแข็งแรง** ในเนื้อโลหะต่างประเภทกันก็จะสวนประกอบของแร่ธาตุแตกต่างกัน การจัดเรียงโมเลกุลที่ไม่เหมือนกัน จึงทำให้เกิดความแข็งแรงความอ่อนไม่เหมือนกันซึ่งประเด็นนี้จะมีผลต่ออายุการใช้งานของภาชนะ

### สรุปข้อมูลทางด้านวัสดุ

จากการวิเคราะห์ในแง่ต่างๆจะเป็นตัวกำหนดต่อการเลือกใช้วัสดุที่จะมาเป็นวัสดุหลักในการออกแบบ นอกเหนือจากการวิเคราะห์ข้างต้นแล้วยังต้องใช้ข้อมูลที่ได้มาจากแบบสอบถามมาเป็นตัวกำหนดในการเลือกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6 ข้อมูลด้านการขึ้นรูป เครื่องมือและเครื่องจักร

### กระบวนการผลิต ( PROCESSES )

การผลิตที่ใช้อุปกรณ์ขึ้นพื้นฐานที่ใช้มือและงานตัด ไม่ค่อยมีการเปลี่ยนแปลงมากนัก ในช่วงหลายทศวรรษที่ผ่านมา ก็ยังคงใช้เทคนิคเหล่านี้อยู่ ทักษะพื้นฐานของงานเครื่องประดับเช่น การเจาะ (Piercing) การตะไบ (filing) การเชื่อม (soldering) การขึ้นแบบ (forming) และการตกแต่งขั้นสุดท้าย (finishing) ล้วนเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการทำชิ้นงานโลหะ และต้องเกี่ยวข้องกับ งานโลหะทุกชิ้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ แม้จะเป็นเพียงการตกแต่งขั้นสุดท้าย หรือการประกอบขึ้นพื้นฐาน (Basic assembly) ก็ตาม การใช้ทักษะเพียงเล็กน้อย ก็สามารถทำให้งานดูมีความสลบซับซ้อนได้

### 2.6.1 การป้อนขึ้นรูป (PRESSING)

ใช้หลักการง่าย ๆ ด้วยวิธีการทุบและสกัด และใช้เครื่องมือที่มีความละเอียดอ่อน ในการทำให้แผ่นโลหะเป็นรูปกลวง สำหรับเครื่องมือนั้นจะถูกทำขึ้นเป็น 2 ส่วนคือ เป็นด้านบวกลบ โดยโลหะแผ่นบาง ๆ จะถูกนำไปวางไว้ระหว่างด้านบวกลบ จากนั้นจึงใช้แรงกด ซึ่งก็จะทำให้เกิดพื้นผิวขึ้น ตามแบบของด้านบวกลบและลบ สำหรับโลหะต่างชนิดกัน ที่มีระดับความยืดหยุ่น ที่พอเหมาะ รวมถึงทองแดง และทองสามารถนำมาใช้กับวิธีการนี้ได้ ในการทำรูปแบบที่ซ้ำ ๆ กัน

### 2.6.2 การหล่อ (CASTING)

การหล่อจะทำให้เกิดรูปแบบ 3 มิติขึ้นได้กับโลหะ โดยแบบต่าง ๆ สามารถนำไปแกะหรือสร้างขึ้นจากซีเมนต์ สบู่ หรือสารอินทรีย์อื่น ๆ ได้ แบบกลวงของปูนปลาสเตอร์ จะถูกเติมด้วยโลหะที่หลอมละลายเพื่อหล่อแบบที่มีลักษณะ 3 มิติขึ้น หลังจากนั้นแม่พิมพ์ที่เป็นยาง จะสามารถนำไปผลิตชิ้นงานเพิ่มเติมได้อีก การหล่อแบบเหนียว จะถูกนำมาใช้กับเครื่องประดับแบบขึ้นเดียว หรือหลายชิ้น โดยใช้วัสดุที่ต่างกัน การหล่อแบบ CUTTLE FISH และการหล่อทราย เป็นเทคนิคที่เก่ากว่าและเหมาะกับ โรงงานขนาดเล็ก

### 2.6.3 การตีโลหะ (FORKING)

การตีเป็นวิธีการยืดหรือทำโลหะให้แบน รวมถึงทำโลหะให้โค้ง และเป็นรูปร่างด้วยการใช้ค้อน รูปแบบพิเศษ ทุบจากด้านบนขณะวางแผ่นโลหะ ไว้บนทั่งไม้หรือทั่งเหล็ก เช่นเดียวกับรูปแบบอื่นๆ ของการทำเครื่องประดับ การตีก็คือการเกลี่ยความแกร่ง ของโลหะที่ต้องใช้การควบคุม ความประณีตและความแม่นยำ ในระดับพื้นฐาน กระบวนการตีโลหะ จะมีประโยชน์เป็นพิเศษสำหรับการสร้างรูปแบบ ลงบนแผ่นโลหะหรือเส้นลวดโดยการคุมแต่งเพียงเล็กน้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.6.4 การฉลุลาย ( FRETWORK )

การฉลุลายเป็นการใช้เลื่อย ของช่างทำเครื่องประดับหรือที่เรียกว่า "เลื่อยฉลุ" มาใช้สำหรับฉลุ ลายด้วยมือ ลงบนโลหะ โดยเทคนิคนี้ สามารถเปลี่ยนโลหะธรรมดาๆ ให้เป็นเครื่องประดับที่มีความอ่อน ง่าย และประดับได้ โดยทั่วไปจะนำลวดลายไปวาด ลงบนกระดาษลอกลายก่อน หลังจากนั้นจึงจะนำ กระดาษลอกลาย ไปติดกับเทป 2 หน้าเพื่อนำไปติดลงบนโลหะอีกต่อหนึ่ง ต่อจากนั้นจึงฉลุไปตาม ลายเส้นของกระดาษ สำหรับเศษชิ้นส่วนที่เหลือ หากต้องการใช้ ยังสามารถนำไปผ่านกระบวนการอื่น อย่างเช่นการตะไบ หรือการทุบด้วยค้อนได้อีก

#### 2.6.5 การตัดงอ ( ANTICLASTIC RASING )

การตัดงอแผ่นโลหะจะทำให้เกิดส่วนโค้ง ส่วนเว้า หรือเกิดรูปทรงกลวงที่เหมือนกับพ่อน้ำ รวมไปถึง แบบที่เป็นคลื่นหรือลอนขึ้นได้ ชิ้นที่มีรูปร่างเหมือนลิ้ม จะถูกนำมาใช้เพื่อสร้างรูปแบบโลหะ เป็น รูปทรงกลวงที่มีส่วนโค้งส่วนเว้าขึ้น

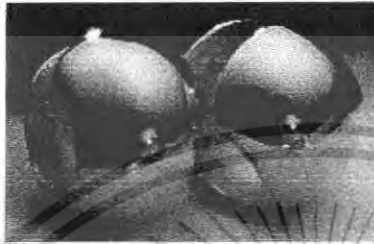
#### 2.6.6 การแกะสลักด้วยแสง (PHOTOETCHING)

การแกะสลักวิธีนี้ จะใช้แสงอุลตราไวโอเล็ตในการสร้างสรรค์งานศิลปะ ลงบนแผ่นโลหะที่ไวต่อ การกระตุ้น โดยการแกะสลักแบบนี้จะใช้กรดกัดโลหะ สำหรับช่องต่างๆ จะถูกกัดกร่อนเพื่อให้เกิดรอยลึก บนผิวโลหะ เพื่อใช้สำหรับลงยา หรือเพื่อสร้างรูปแบบบนพื้นผิว หรือเพื่อเจาะโลหะให้ทะลุเป็นช่องๆ ซึ่ง ตามปกติ บริษัทที่ทำการค้ามักจะใช้วิธีนี้สำหรับทำเครื่องประดับ

## 2.7 การทำพื้นผิวและการทำชั้นตอนสุดท้าย (TEXTURES&FINISHES)

### 2.7.1 การขัดเงา (POLISHING)

ขั้นตอนแรกของการขัดเงา ก็คือการนำเอารอยต่างๆ รวมทั้งตำหนิต่างๆ ที่อยู่บนพื้นผิวออกไป ด้วยการใช้น้ำสำหรับขัดถู หลังจากนั้นพื้นผิวของโลหะ ก็จะถูกขัดต่อไปด้วยสารขัดถู ที่มีความละเอียดขึ้น ซึ่งจะทำให้ชิ้นงาน ได้ด้วยการใช้มือและเครื่องขัด แต่เป็นวิธีที่เสียเวลาทั้ง 2 วิธี



ภาพที่ 2.113 การขัดเงา (POLISHING)

### 2.7.2 การกดเพื่อให้เกิดรอยหยัก (MILL-PRESSING)

วิธีนี้เป็นวิธีที่ง่าย สำหรับการสร้างลวดลาย ลงบนโลหะ กระจก หรือวัสดุอื่นๆ อย่างเช่นผ้าหรือผ้าขนสัตว์ จะถูกนำมาหมุน โดยผ่านเครื่องบด พร้อมด้วยแผ่นโลหะอย่างอ่อน ซึ่งแผ่นโลหะ และลวดลาย จะถูกยึดออกขณะที่ถูกกด วิธีนี้ไม่เหมาะกับโลหะ ที่มีความแข็งมากกว่า ตัวลูกกลิ้งของเครื่องบด

### 2.7.3 การกัดกรด (ETCHING)

การกัดสลัก เป็นกระบวนการที่ใช้กรดกัดกร่อนโลหะ สารละลายที่ด้านทานการกัดกร่อน จะนำมาใช้เพื่อกัดบางส่วนของลวดลายบนโลหะ ขณะที่บริเวณอื่นๆถูกกรดกัด การกัดกรดนำมาใช้ประโยชน์เพื่อให้เกิดช่อง สำหรับการลงยาหรือสร้างลวดลาย บนพื้นผิวโลหะ โลหะต่างชนิดจำเป็นต้องใช้กรดต่างชนิด และสารละลายที่ด้านทานการกัดกร่อนต่าง ชนิดกันด้วย



ภาพที่ 2.114 การกัดกรด (ETCHING)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.7.4 โลหะแผ่นบาง ( LEAF&FOIL )

การปิดพื้นผิวด้วยเงิน หรือทอง สามารถทำได้ด้วยการใช้โลหะแผ่นบางๆ ที่เรียกว่า "เงินหรือทองคำเปลว" ซึ่งผลที่ได้จะแลดูนุ่มนวลกว่า การขัดเงา เงินหรือทองคำเปลว ที่ทำเลียนแบบ ก็สามารถนำมาใช้ได้ และถูกกว่าของจริง กระดาษตะกั่ว จะหนักกว่าแผ่นทองคำ หรือเงินเปลวเล็กน้อย และโดยทั่วไป จะใช้สำหรับการลงยา

#### 2.7.5 การชุบ (PLATING)

การชุบ เป็นการปิดเนื้อโลหะ ด้วยวิธีใช้กระแสไฟฟ้า การชุบจะไม่ทำให้ลายละเอียดประอะเบื้อน หรือทำให้เกิดรอยด่าง ฉะนั้นสิ่งที่จะนำไปชุบ จะต้องเก็บงานให้เรียบร้อยก่อน ซึ่งวัตถุที่จะนำไปชุบ ไม่จำเป็นต้องชุบทั้งชิ้นก็ได้ เพราะสามารถ ถัดบางส่วนเอาไว้ได้ แต่การชุบ จะเกิดรอยดลอกได้ง่าย

#### 2.7.6 เคลือบอีนาเมล

การเคลือบผิวเหล็กกล้าด้วย porcelain enamel นั้นสามารถทำได้หลายวิธี โดยในการเคลือบนั้นจะใช้ผงแก้วที่ละเอียด (หรือเรียกว่า "fit") ใส่บนผิวเหล็กแผ่นก็ได้ จากนั้นจึงเผาให้ความร้อนเพื่อให้ได้ชั้นเคลือบประสานที่แข็งแรง การใช้งานผลิตภัณฑ์เหล็กแผ่นเคลือบอีนาเมล เช่น เครื่องครัว ตะแกรงย่างบาร์บีคิว (barbeque grilles) อ่างอาบน้ำ (bathtubs) และภาชนะสำหรับใส่สารเคมี ซึ่งมักเกี่ยวข้องกับการใช้งานที่ต้องการทั้งความแข็งแรงเพื่อป้องกันการขีดข่วนและความเสถียรที่อุณหภูมิสูง

เหล็กกล้าที่จะนำมาเคลือบอีนาเมลจะต้องมีคุณสมบัติเฉพาะเพื่อให้สามารถทำการเคลือบได้ดี นอกจากนี้ ในชิ้นส่วนบางประเภทยังต้องการเหล็กแผ่นที่มีคุณสมบัติในการขึ้นรูปที่ดีด้วย เพื่อให้สามารถขึ้นรูปที่ซับซ้อนได้ก่อนทำการเคลือบอีนาเมล คุณลักษณะที่สำคัญอีกประการหนึ่งของเหล็กกล้าดังกล่าวคือจะต้องต้านทานต่อการบิดเบี้ยว และมีความแข็งแรงสูง(ไม่หย่อน) ระหว่างกระบวนการอบ

การเคลือบ Porcelain enamel การเคลือบ Porcelain enamel มีหลักๆ 2 แบบ คือ

แบบแรกเป็นการเคลือบแบบ two-coat system โดยมีการเคลือบรองพื้น (ground coat) และการเคลือบทับ (cover coat) การเคลือบรองพื้นจะช่วยให้การยึดเกาะของชั้นเคลือบทับดีขึ้น การเคลือบรองพื้นจะกระทำก่อนและจึงเผา แล้วจึงทำการเคลือบทับและจึงเผาอีกครั้ง ชั้นเคลือบทับจะให้สีล้วนและผิวที่สวยงาม ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเคลือบวิธีดังกล่าวเราเรียกว่า two-coat, two fire system นอกจากนี้การเคลือบ 2 ชั้นยังสามารถทำได้อีกแบบโดยใช้การเผาเพียงครั้งเดียวซึ่งเรียกว่า two-coat, one fire system

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบที่สองเป็นการเคลือบแบบ one-coat system ซึ่งเป็นการเคลือบแบบ single-coat, single fire โดยการเคลือบวิธีนี้ต้องการเหล็กแผ่นที่ผ่านขั้นตอนการผลิตที่พิเศษกว่า

ข้อบกพร่องหลักๆ ที่อาจพบได้สำหรับผลิตภัณฑ์เหล็กเคลือบอีนาเมล

การโค้งงอ (warpage) โดยเป็นการบิดเบี้ยวของชิ้นงานที่ผ่านการขึ้นรูปมาก่อน (formed part) ระหว่างการเผา การลดข้อบกพร่องชนิดนี้โดยพยายามออกแบบชิ้นงานให้สมมาตรที่สุดเท่าที่จะทำได้

การเดือดระหว่างการอบ (Reboil) เป็นปรากฏการณ์ที่สัมพันธ์กับผลของเฟสคาร์ไบด์ที่มีในเหล็กกล้าระหว่างการเผา เมื่อคาร์ไบด์ที่บริเวณใกล้ๆ ผิวทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในผงเคลือบ (frit) เกิดเป็นก๊าซคาร์บอนมอนนอกไซด์และคาร์บอนไดออกไซด์ ก๊าซเหล่านี้จะเคลื่อนสู่ผิวระหว่างการเผา และสามารถทำให้เกิดข้อบกพร่องที่มีลักษณะคล้ายฟองในชั้นเคลือบอีนาเมลและทำให้ผิวเคลือบหยาบได้

ข้อบกพร่องชนิด fishscale เป็นข้อบกพร่องที่ผิวเคลือบอีนาเมลโดยสัมพันธ์กับการเกิดไฮโดรเจนระหว่างขั้นตอนการเผา โดยเมื่อเหล็กถูกเผา ความสามารถในการละลายของไฮโดรเจนในเหล็กจะเพิ่มขึ้นอย่างมาก โดยเป็นผลมาจากความชื้นในอากาศ หรือติดมากับสารเคลือบ (enamel frit) ก่อนเผา โดยจะแตกตัวเป็นไฮโดรเจนและออกซิเจนระหว่างการเผา ทำให้ปริมาณไฮโดรเจนในเหล็กมีมากขึ้น ณ อุณหภูมิสูงขณะนั้น แต่เมื่ออุณหภูมิลดลงระหว่างช่วงพักของขั้นตอนการเผา ความสามารถในการละลายของไฮโดรเจนในเหล็กจะลดลง และเมื่อไฮโดรเจนไม่สามารถซึมผ่านชั้นเคลือบอีนาเมลที่แน่นได้เมื่ออุณหภูมิลดลง ก็จะทำให้เกิดความดันของก๊าซที่ผิวระหว่างเหล็กและอีนาเมลซึ่งสามารถที่จะทำให้เกิดรอยแยก (fissures) จากเหล็กดังกล่าวได้ ทำให้เกิดพื้นที่เล็กๆ ของเกล็ด (flaked-off enamel) ที่หยาบดังกล่าวมีลักษณะเป็น fish scale

Fishscale จะเป็นอันตรายสำหรับเหล็กแผ่นที่เคลือบอีนาเมลทั้งสองด้าน ดังนั้น เพื่อป้องกันการหลุดหนีของไฮโดรเจนระหว่างการเย็นตัว ในเนื้อเหล็กแผ่นจะต้องมีรูขนาดเล็ก (microvoids) จำนวนมากเพื่อจะทำหน้าที่เป็นจุดสะสม จับ (trap) ไฮโดรเจนไว้ในเนื้อเหล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.7.7 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลทางด้านทำพื้นผิวและการทำชั้นตอนสุดท้าย

เนื่องจากทางเลือกในการทำพื้นผิวและการทำชั้นตอนสุดท้ายนั้นมีมากมายหลากหลายเทคนิค ซึ่งการที่จะเลือกนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์นั้น มีประเด็นหลายอย่างที่จะนำมาวิเคราะห์ตัดสินใจ และเลือกมาให้ให้เกิดความเหมาะสมมากที่สุดต่อผลิตภัณฑ์

โดยประเด็นที่สำคัญหลักๆ ได้แก่

#### - ความปลอดภัย

จากผลกระทบของภาชนะกับอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญอันดับแรกอาจจะมีตัวแปรอย่างอื่นมาเกี่ยวข้องด้วยเช่น วัสดุที่ใช้ การเก็บรักษา การทำความสะอาด แต่ในแง่ของการสำเร็จผิวนั้นก็เป็นตัวแปรที่สำคัญอีกเช่นกัน ยกตัวอย่างเช่นการที่ภาชนะต้องใส่อาหารที่มีอุณหภูมิสูง มีความร้อน อาจจะทำให้เกิดปฏิกิริยากับอาหาร ซึ่งการสำเร็จผิวแบบการถมนั้นจะมีส่วนผสมของตะกั่วซึ่ง อาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ เป็นต้น

#### - การทำความสะอาด

ความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญต่ออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับด้านโภชนาการ ซึ่งในรูปแบบของการสำเร็จผิวมีหลายแบบที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจจะมีร่อง มีพื้นผิวที่มีรูหรือซอก อันเป็นที่ๆ การทำความสะอาดเข้าถึงได้ยากและอาจจะเป็น ที่สะสมของเชื้อโรค

#### - อายุการใช้งาน

ในรูปแบบการใช้งานของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารเป็นรูปแบบการใช้งานที่ต้องมีความคงทนพอสมควร เนื่องจากจะต้องรองรับการใช้งานที่ต่อเนื่อง ทนกับสภาพของอาหาร หลากหลายชนิดทั้งแบบที่มีความร้อน แบบที่มีความเย็นเย็น รูปแบบของของเหลว สภาพกรด ต่าง ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนมีผลต่ออายุการใช้งาน

#### - ความคงทน

ในการเก็บรักษาภาชนะที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารนั้นมีการปกป้องกันการกระทบกระเทือน ให้กับตัวผลิตภัณฑ์แล้วนั้นแต่ในสิ่งที่อาจจะเกิดขึ้นได้โดยบังเอิญยกตัวอย่างเช่น การกระทบกับของแข็งขณะใช้งาน การตก หล่น หรือแม้แต่การที่เปลี่ยนอุณหภูมิอย่างฉับพลัน อาจจะทำให้เกิดการสึกหรอ หรือไม่ก็อาจจะต้องสูญเสียอุปกรณ์ชิ้นนั้นไปได้เลยทีเดียว ซึ่งในส่วนนั้นนอกจากวัสดุจะเป็นตัวแปรสำคัญแต่การสำเร็จผิวก็ยังเป็นสิ่งที่จะเป็นตัวกำหนดเช่นกัน

#### - ความสวยงาม

ในการสำเร็จผิวนั้นจะเป็นตัวกำหนด Effect ของชนิดวัสดุและเป็นสิ่งที่จะผลักดันความโดดเด่นของความงามที่ต้องการให้เกิด จากการออกแบบ ซึ่งในรูปแบบการสำเร็จผิวนั้นก็จะให้ Effect ที่แตกต่างกันซึ่งควรอย่างยิ่งที่จะต้องให้ความสำคัญต่อการสำเร็จผิวสุดท้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### สรุปผลของการสำเร็จมิวสุตท่าย

ในการออกแบบและผลิตภาชนะสำหรับการรับประทานอาหารนั้นมีปัจจัยต่างๆที่ควรคำนึงถึงดังที่กล่าวไปแล้ว แต่สิ่งขาดไม่ได้คือ การออกแบบภาชนะที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class นั้นจำเป็นต้องมีรูปแบบของภาชนะที่โดดเด่นแตกต่างกับภาชนะโดยทั่วไป ต้องให้ความรู้สึกที่หรูหรา แฝงด้วยเอกลักษณ์ขององค์กร ถ่ายทอดถึงความงามอันทรงคุณค่าในความเป็นไทยที่สอดคล้องไปในครรลองเดียวกัน ซึ่งยังต้องคำนึงถึงระบบต่างๆที่รองรับต่อผลิตภัณฑ์เช่นการทำความสะดวก การจัดเก็บ ซึ่งรูปแบบการสำเร็จมิวสุตท่ายที่จะเลือกมาใช้ในการออกแบบนั้นต้องเป็นรูปแบบที่เหมาะสมที่สุด



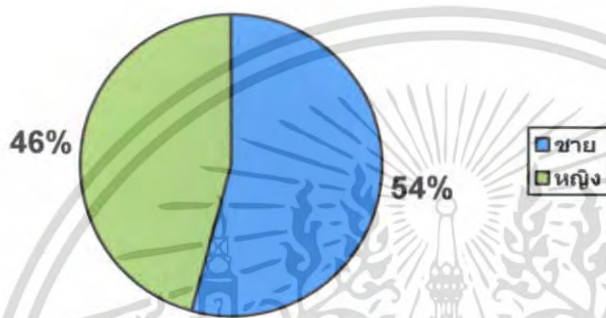
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8 วิเคราะห์และสรุปข้อมูล

### 2.8.1 สรุปข้อมูลจากแบบสอบถาม

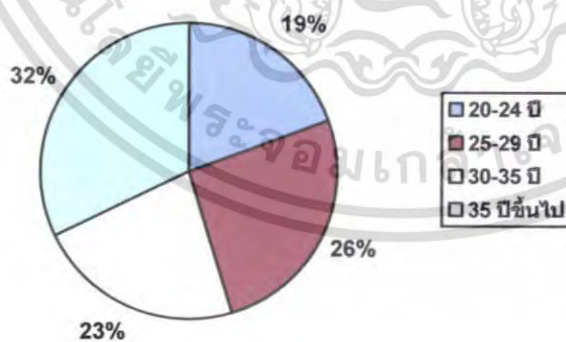
แบบสำรวจข้อมูลสำหรับโครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย  
ส่วนที่ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับผู้บริโภคร

เพศ



ภาพที่ 2.115 แผนภูมิเพศของกลุ่มตัวอย่าง

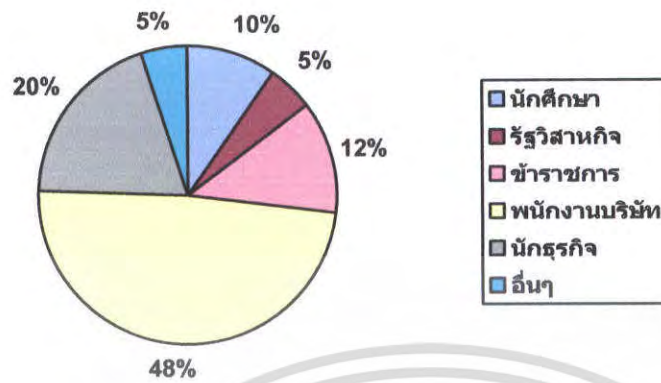
อายุ



ภาพที่ 2.116 แผนภูมิอายุของกลุ่มตัวอย่าง

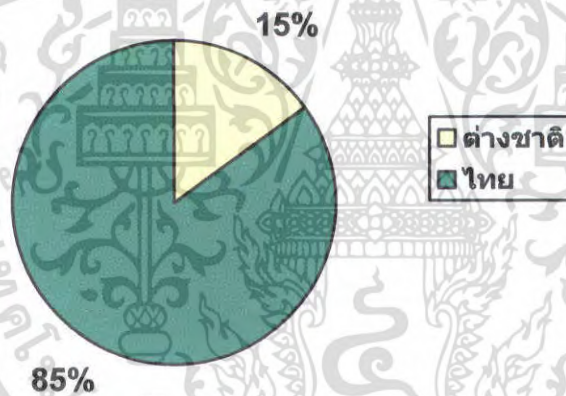
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## อาชีพ



ภาพที่ 2.117 แผนภูมิประเภทอาชีพของกลุ่มตัวอย่าง

## ภูมิลำเนา (ประเทศ)

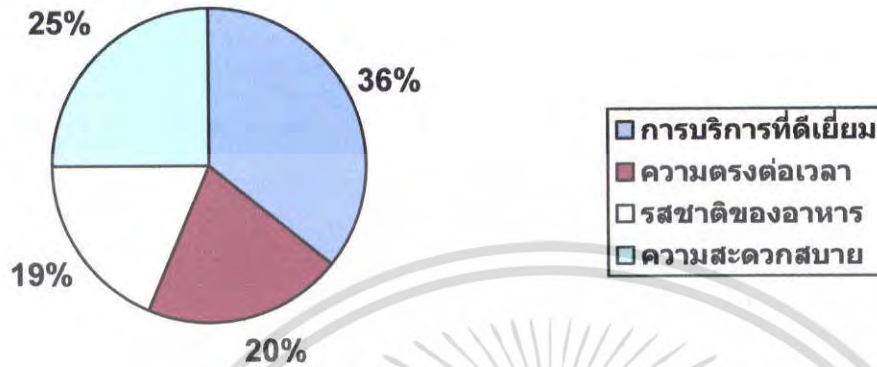


ภาพที่ 2.118 แผนภูมิประเภทภูมิลำเนาของกลุ่มตัวอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

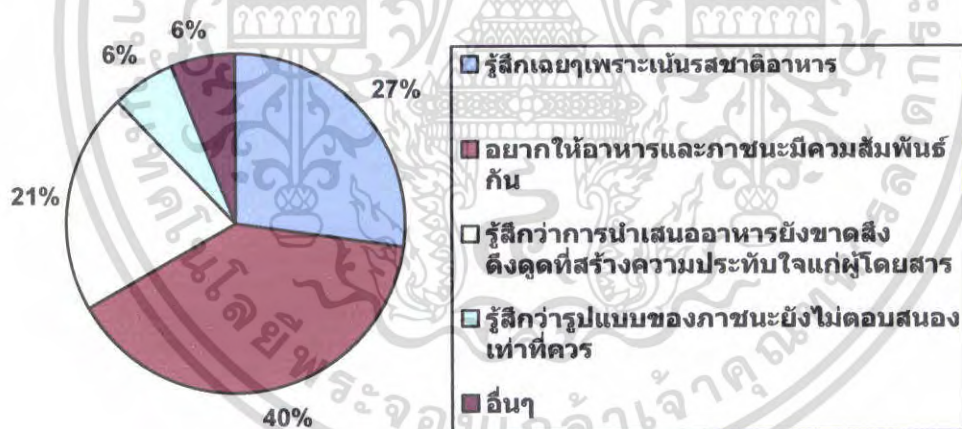
ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์รับประทานอาหารบนเครื่องบินของชั้น Business Class

### การคาดหวังที่ในการใช้บริการกับสายการบิน



ภาพที่ 2.119 แผนภูมิการคาดหวังที่ในการใช้บริการกับสายการบิน

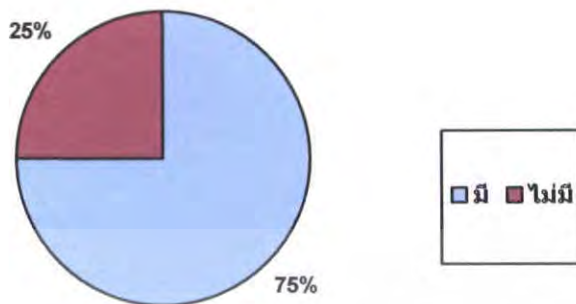
### รูปแบบของการนำเสนออาหารมาเสิร์ฟพร้อมภาชนะอาหาร



ภาพที่ 2.120 แผนภูมิการคาดหวังที่ในรูปแบบของการนำเสนออาหาร

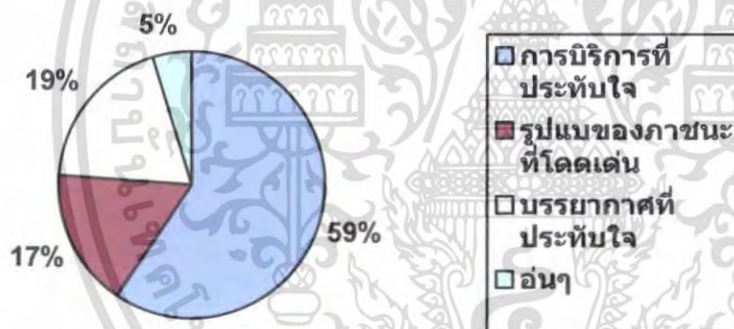
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์ที่ใช้ร่วมในการรับประทานอาหารมีผลกระทบต่อความรู้สึกในการรับประทานอาหารหรือไม่



ภาพที่ 2.121 แผนภูมิการคาดหวังที่ในรูปแบบของการนำเสนออาหาร

ท่านคิดว่าต้องการอะไรมากที่สุดในการรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติของอาหาร

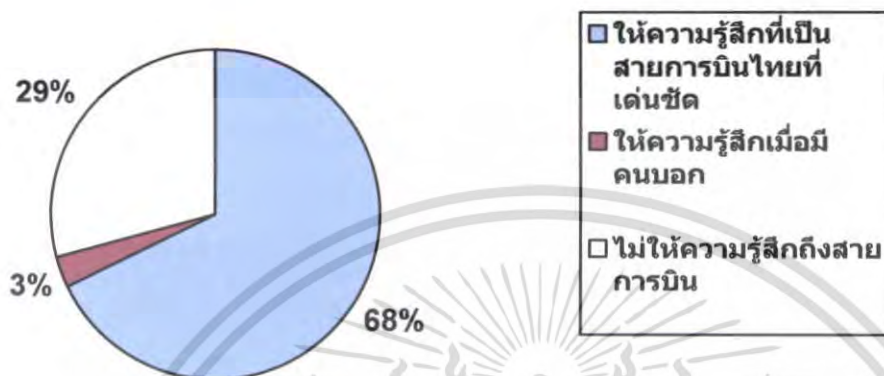


ภาพที่ 2.122 แผนภูมิการคาดหวังที่ในรูปแบบของการนำเสนออาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

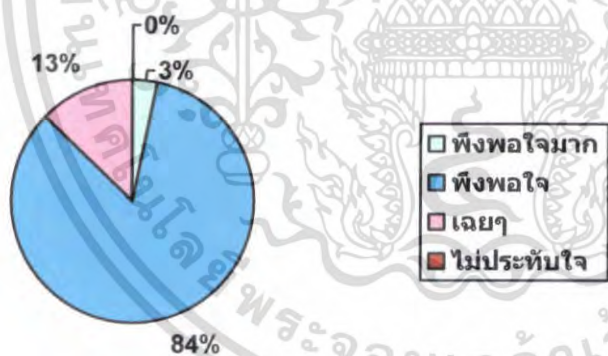
ส่วนที่ 3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับอุปกรณ์รับประทานอาหารของชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

ลักษณะของภาชนะที่ใช้ในปัจจุบันให้ความรู้สึกที่เด่นชัดต่อความเป็นการบินไทยมากเพียงใด



ภาพที่ 2.123 แผนภูมิความรู้สึกต่อลักษณะของภาชนะที่ใช้ในปัจจุบัน

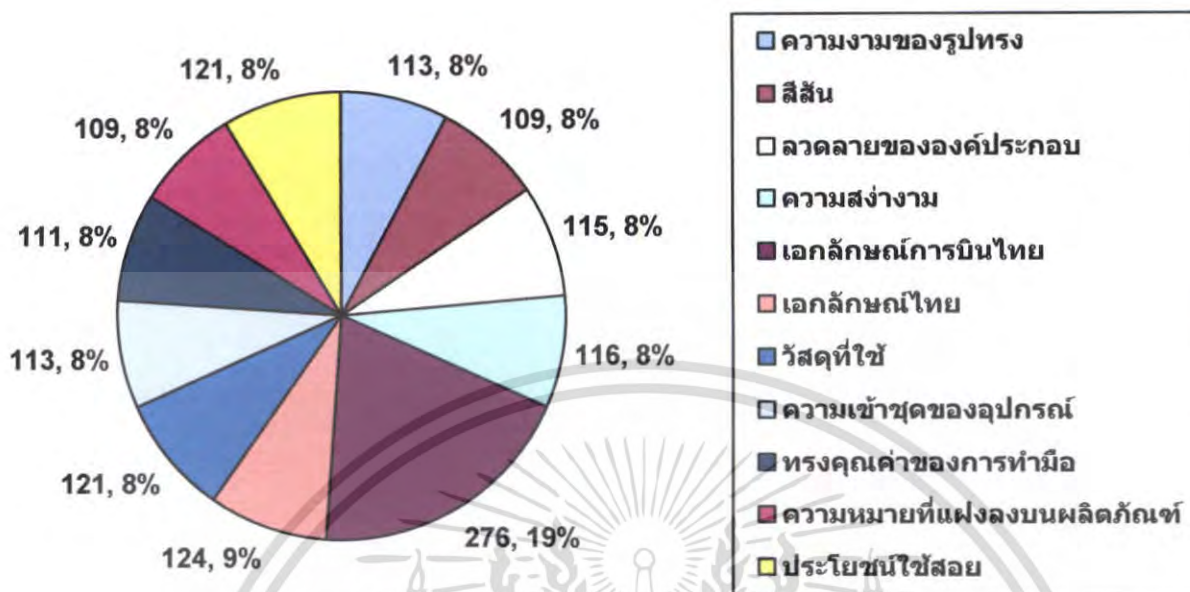
พึงพอใจในขั้นตอนการจัดเตรียมความพร้อมก่อนรับประทานอาหารจนรับประทานอาหารเสร็จสิ้นเพียงใด



ภาพที่ 2.124 แผนภูมิความพึงพอใจต่อบริการการรับประทานอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

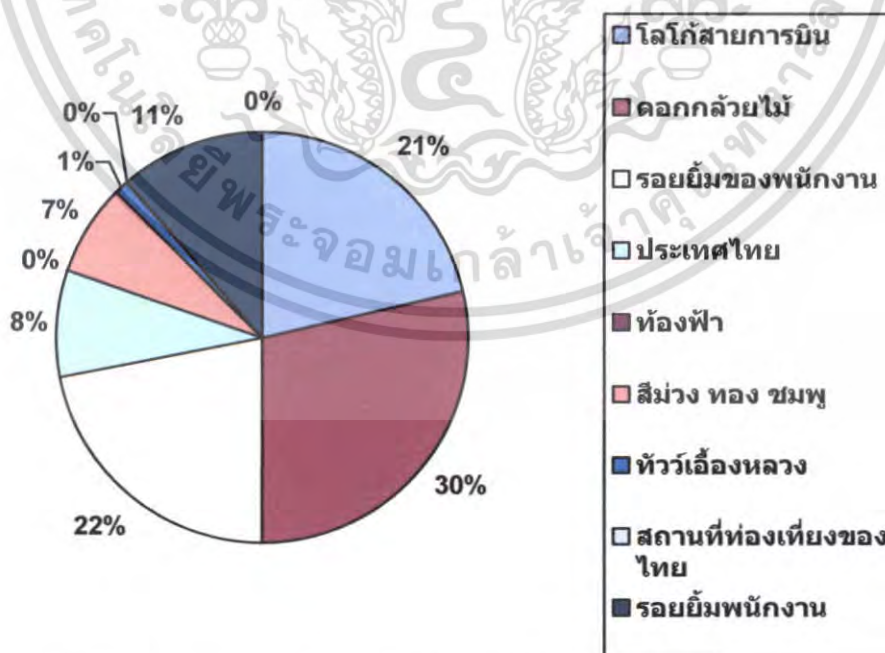
ความคาดหวังในรูปแบบชุดอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในสายการบินไทย(เรียงตามลำดับคะแนน)



ภาพที่ 2.125 แผนภูมิความคาดหวังในรูปแบบชุดอุปกรณ์และภาชนะของสายการบิน

ไทย

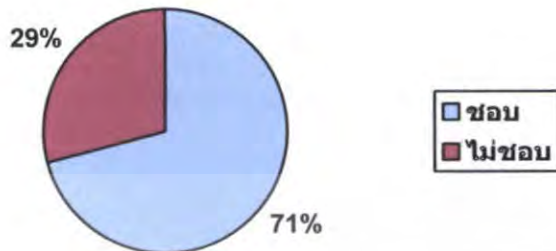
ถ้าท่านนึกถึงสายการบินไทยสิ่งแรกที่ท่านนึกถึงคืออะไร (เลือกเพียงสองข้อ)



ภาพที่ 2.126 แผนภูมิตั้งแรกที่นึกถึงเมื่อนึกถึงสายการบินไทย

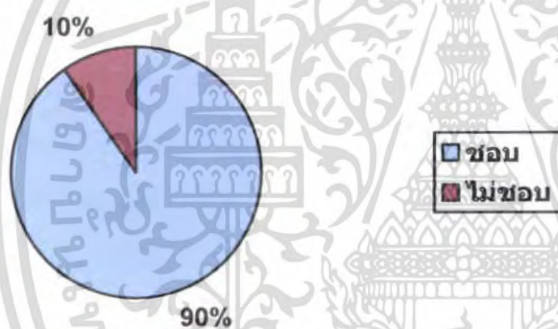
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่านชอบลวดลายที่เป็นสมัยนิยมหรือไม่



ภาพที่ 2.127 แผนภูมิความรู้สึกที่มีต่อลวดลายที่ทันสมัย

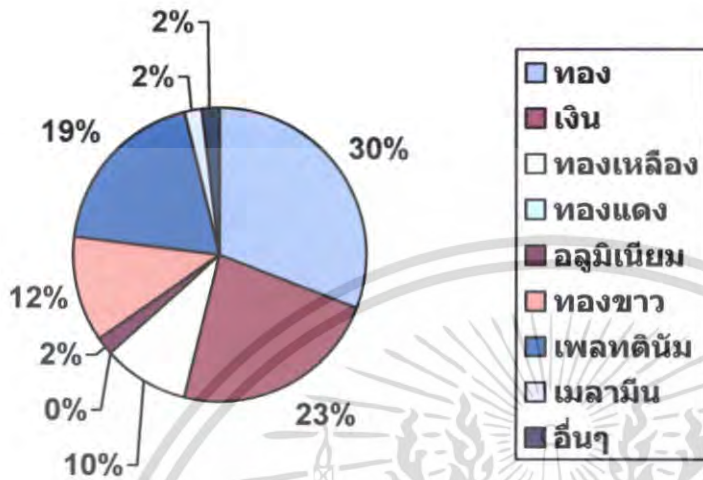
ท่านชื่นชอบลวดลายที่เป็นรูปแบบของศิลปะไทยหรือไม่



ภาพที่ 2.128 แผนภูมิความรู้สึกที่มีต่อลวดลายศิลปะไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่านคิดว่าวัสดุใดที่จะสามารถสร้างความรู้สึกถึงความหรูหราและเหมาะกับสายการบินไทย  
(เลือกได้ไม่เกิน 2 ข้อ)



ภาพที่ 2.129 แผนภูมิวัสดุที่ให้ความรู้สึกหรูหรา

### สรุปข้อมูลแบบสอบถาม

จากข้อมูลจากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างทำให้สามารถเข้าถึงความต้องการของกลุ่มเป้าหมายซึ่งสามารถนำมาเป็นแหล่งข้อมูลเพื่อที่จะใช้เป็นเครื่องมือของการออกแบบได้

โดยจากการสำรวจได้ออกแบบสอบถามถึงกลุ่มเป้าหมายที่เคยใช้บริการชั้น Royal Silk Class ซึ่งได้ข้อมูลสรุปได้ว่า

สรุปเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในชั้น Business Class โดยความคาดหวังสูงสุดของกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการจะได้รับจากสายการบินคือการได้รับการให้บริการที่ดีเยี่ยม รองลงมาคือความสะดวกสบายในการเดินทาง ในรูปแบบของการเสิร์ฟอาหารส่วนใหญ่จะเน้นถึงความสัมพันธ์กันของชุดอุปกรณ์และอาหารรองลงมาคือรสชาติของอาหาร ซึ่งชุดอุปกรณ์จะมีความสำคัญมากพอสมควรเนื่องจากจะมีผลกระทบต่อความรู้สึกของการรับประทานอาหาร

สรุปข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์และการให้บริการของชั้น Royal Silk Class โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ จะพึงพอใจต่อการบริการที่ได้รับ โดยจะคาดหวังลักษณะของชุดอุปกรณ์ในด้านเอกลักษณ์ของสายการบิน และในประเด็นอื่นๆก็จะรองลงมาในความสำคัญที่ไล่เลี่ยกัน จากกลุ่มตัวอย่างสิ่งแรกที่นึกถึงเมื่อได้ยินชื่อของสายการบินไทยคือ ดอกกล้วยไม้ รองลงมาคือรอยยิ้มที่ประทับใจของพนักงาน และโลโก้ของสายการบินตามลำดับ และกลุ่มตัวอย่างชื่นชอบลวดลายที่มาจากศิลปะไทยมากกว่าลวดลายที่ทันสมัย ในด้านของวัสดุที่จะสามารถบ่งบอกถึงความหรูหราอันดับแรกคือทองคำ รองลงมาคือเงิน นี่เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.8.2 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของชั้น Royal Silk Class การบินไทย

จากการศึกษาข้อมูลทำให้ได้พบว่าการให้บริการชั้น ธุรกิจหรือชั้น Royal Silk Class นั้นจะมีการให้บริการที่มีการใส่ใจผู้โดยสารเป็นสำคัญโดยการให้บริการจะมีความหรูหราของลงมาจากชั้น Royal First Class

ซึ่งผู้โดยสารในชั้นนี้จะเป็นส่วนใหญ่มักจะเป็นนักธุรกิจที่แสวงหาความสะดวกสบาย การให้บริการที่ประทับใจระหว่างการเดินทางโดยชั้นธุรกิจจะเป็นชั้นที่มีจำนวนที่นั่งที่มากกว่าชั้นประหยัด และเนื่องด้วยในปี ในวันที่ 28 กันยายน พ.ศ.2549 การบินไทยได้ย้ายสถานบังคับการไปยังท่าอากาศยานสุวรรณภูมิซึ่งจะเป็นประวัติศาสตร์หน้าใหม่ของการบินไทย และได้รับมอบเครื่องบินใหม่รุ่น Boeing 777-200ER จำนวน 6 ลำ ซึ่งได้มีการเปลี่ยนแปลงทั้งสีภายนอก โลโก้แบบใหม่และภายในเครื่องบิน ซึ่งจะเป็นการให้บริการที่สมบูรณ์แบบยิ่งกว่าเดิมโดย

เครื่องบินรุ่น Boeing 777-200ER มีทั้งหมด 6 ลำ ในแต่ละลำจะมีชั้นธุรกิจ 30 ที่นั่ง เป็นจำนวนชั้นธุรกิจทั้งหมด ของเครื่องบินนี้ 180 ที่นั่ง Boeing 777-300 จำนวน 1 ลำ ที่ปรับปรุงชั้นธุรกิจให้เหมือนกัน มีที่นั่งของลำนี้ 49 ที่นั่ง สรุปที่นั่งใหม่ใหม่ของชั้น Royal Silk Class มีทั้งหมด 229 ที่นั่ง

และการให้บริการของชั้น Royal First Class กับชั้น Royal Silk Class จะแตกต่างกันตรงที่ที่นั่ง เมนูอาหาร ของที่ระลึก ใน First Class จะมีชุดนอนให้ด้วย พื้นที่การใช้งานของโต๊ะรับประทานอาหารจะกว้างกว่า และรูปแบบของชุดอุปกรณ์ที่ใช้จะเป็นอีกชุดที่ออกแบบสำหรับชั้น First Class

โดยลักษณะการให้บริการการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class นั้นจะเป็นรูปแบบที่เรียกว่า Fusion Food โดยจะเป็นการเสิร์ฟอาหารที่นำรูปแบบมาจากการเสิร์ฟอาหารแบบตะวันตก เนื่องจากการบริการที่ต้องรองรับเมนูอาหารหลากหลายรูปแบบ โดยจะเสิร์ฟที่ละเมนูคล้ายกับการเสิร์ฟอาหารตามภัตตาคารสไตล์นี้ แต่จะต่างตรงที่พื้นที่การใช้งานของโต๊ะที่วางอาหารจะมีพื้นที่ที่จำกัดเนื่องจากโต๊ะอาหารจะเป็นโต๊ะที่พับเก็บและกางออกได้จากที่นั่งโดยมีขนาด 280 x 510 mm เท่านั้น

ซึ่งจะมีรายละเอียดในด้านต่างๆดังนี้

### 2.8.2.1 วิเคราะห์รูปแบบและการให้บริการของสายการบินไทย

ในปัจจุบันการบินไทยไม่ได้ทำหน้าที่เป็นทูตแห่งการขนส่ง ที่ให้บริการสะดวกสบาย ด้วยเครื่องบินที่ทันสมัย และมาตรฐานสูงสุดในด้านความปลอดภัยเท่านั้น หากแต่ยังเป็นทูตทางวัฒนธรรม ที่นำพาความเป็นไทยให้เป็นที่รู้จัก ละติดตรึงอยู่ในใจของผู้โดยสารทั่วโลกอีกด้วย

เพราะการสร้างประสบการณ์ในการเดินทางสุดพิเศษ ที่ควรค่าแก่การจดจำ คือเป้าหมายสูงสุดของการบินไทย ในการดำเนินกิจการ การบินไทยได้ตัดสินใจเปลี่ยนโฉมใหม่ ทั้งในแง่ของเอกลักษณ์และการบริการ โดยการเพิ่มความสากลในรูปแบบทันสมัยแบบไทยประยุกต์ (Contemporary Modern Thai)

ผ่านแนวคิด 3 มิติ ได้แก่ High Trust, World Class และ Thai Touch

#### High Trust

โดยทั่วไปสิ่งที่ทำให้ผู้โดยสารคนหนึ่งๆ เลือกใช้บริการของสายการบินใดๆก็ตาม มักจะเกิดจากความไว้วางใจในมาตรฐานความปลอดภัยและตารางบินของสายการบินนั้น แต่ High Trust ของการบินไทยคือความพยายามยกที่ระดับความสะดวกทั้งกายและใจของผู้โดยสารเป็นสำคัญ

#### World Class

มาตรฐานสากลที่การบินไทยยึดถือปฏิบัติตลอดมา ซึ่งเป็นคุณสมบัติสำคัญที่สายการบินแนวหน้าอย่างการบินไทยจะต้องรักษาให้อยู่คู่กับการดำเนินกิจการตลอดไป

#### Thai Touch

การนำผู้นำโดยสารสัมผัสกับเอกลักษณ์แห่งความเป็นไทยตลอดการเดินทาง ซึ่งความเป็นไทยนี้เองที่เป็นความประทับใจ และหัวใจของการบินไทย ที่ผู้โดยสารกล่าวขานและบอกกันมาโดยตลอด

แนวคิดทั้ง 3 มิตินั้นได้ถูกหยิบมาปฏิบัติในทุกแง่มุมของการให้บริการเพื่อให้ผู้โดยสารสัมผัสได้ผ่านทางอายตนะ หรือประสาทสัมผัสทั้ง 6 อันได้แก่ รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส และใจ นับตั้งแต่วันที่แรกจนถึงสิ้นสุดการเดินทาง ซึ่งจะกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ในการเดินทางสุดพิเศษที่ผู้โดยสารจะรับจากการบินไทยเท่านั้น

### 2.8.2.2 รูปแบบการตกแต่งภายในห้องโดยสาร

รูปแบบของการตกแต่งภายในห้องโดยสารนั้นจะเป็นแบบทันสมัยแบบไทยประยุกต์

(Contemporary Modern Thai)



ภาพที่ 2.130 รูปแบบของการตกแต่งภายในห้องโดยสาร

โดยรูปโฉบบรรยากาศภายในตัวเครื่องของเครื่องบิน Boeing 777-200ER นั้นได้เป็นการตกแต่งที่มีความสวยงามหรูหรา และ ทันสมัย



ภาพที่ 2.131 รูปแบบของการตกแต่งภายในห้องโดยสาร

โดยในรายละเอียดของการตกแต่งในส่วนของที่นั่งมีการจัดเรียงแบบ 2-2-2 เป็นการสลับของของที่นั่ง สีม่วงเข้ม กับ ม่วงอ่อน ตัวเบาะเป็นผ้า โดยรูปทรงของที่นั่งนั้นมีความโค้งเว้า อ่อนช้อย ตอบรับกับเอกลักษณ์ของสายการบิน ปูพรมด้วยพรมสีม่วงอ่อน ส่วนผนังจะเป็นสีขาว มีภาพตกแต่งสร้างสีสันด้านการค้าไม่วาทณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรยากาศให้สวยงามยิ่งขึ้นโดยภาพจิตรกรรมจะใช้สีโทนม่วง ส่วนของหมอนจะเป็นสีชมพูบานเย็น ตรงส่วนของโต๊ะรับประทานอาหารเมื่อกางออกมาเป็นลายไม้สีน้ำตาล แต่เวลาที่ใช้งานจะมีการปูผ้าก่อนโดยผ้าที่ใช้ปูนั้นเป็นผ้าขาวที่สกปรกหมดอายุเพียงเล็กน้อย

สรุปโดยภาพรวมสีโทนหลักที่ใช้ในการตกแต่งนั้นเป็นสีโทนม่วงตัดกับสีพื้นสีขาว

### 2.8.2.3 รูปแบบของชุดพนักงานที่ให้บริการ



ภาพที่ 2.132 รูปแบบชุดพนักงานต้อนรับแบบใหม่ล่าสุด

ชุดพนักงานต้อนรับแบบใหม่ล่าสุด ออกแบบโดยคุณพิจิตรา บุญยรัตพันธุ์ โดยใช้วัสดุตัดเย็บในประเทศทั้งหมด ซึ่งมีคุณสมบัติไม่ยับง่าย ซับเหงื่อ และสามารถปรับตัวได้ดีในอากาศร้อนและเย็น

โดยการออกแบบคำนึงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยโดยนำแรงบันดาลใจมาจากการแต่งกายในราชสำนัก และเครื่องประดับของตัวละครไทยโบราณทั้งดงามอลังการ โดยนำเอารายละเอียดมา Mix and Match เป็นโครงสร้างหลักของ Pattern เสื้อ ที่เน้นคู่มือความสวยงาม และ Classic รับกับ Corporate Identity (CI) และการเป็น THAI TOUCH , WORLD CLASS และ HIGH TRUST

ชุดใหม่นี้พนักงานล่าสุด เสื้อตัวในเป็นผ้าไหม มีคุณสมบัติไม่ยับง่าย ซับเหงื่อปรับตัวได้ดีในอากาศร้อนและเย็น ทำให้รู้สึกสบายตัว พิมพ์ลาย กราฟฟิค โดยนำลายของ บริษัทที่ปรึกษา อินเตอร์แบรนต์ มาประยุกต์ให้เข้ากับความเป็นไทยและสากล ดูคล่องตัว พลิวไหว ของลายปีกนกสีม่วง ชมพู และเหลืองทอง ซึ่งเป็นสีของการบินไทย กระโปรงเป็นทรงตรงที่ใส่ได้ทุกยุคสมัย กางเกงโอเวอร์ไซด์เป็นสีม่วงน้ำเงิน ส่วน jacket และกระโปรงจะมีสีอ่อนกว่า กระเป๋าสะพายเข็มขัดและรองเท้าเป็นสีม่วงเข้มเกือบดำแบบใหม่ทั้งหมด และเอกลักษณ์ของชุดนี้ยังอยู่ที่ผ้าพันคอ ลวดลายทันสมัย

สรุป ชุดเครื่องแต่งกายของพนักงานต้อนรับจะแตกต่างจากชุดพนักงานในส่วนอื่นๆ ตรงที่มีความเป็นเอกลักษณ์ไทยสูง มีสีโบพาดเรือนอก พร้อมกับกลัดดอกกล้วยไม้อันเป็นสัญลักษณ์ของการบิน ซึ่งจะเป็นรูปแบบของเครื่องแต่งกายเฉพาะสำหรับการให้บริการของการบินไทยเท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.8.2.4 ลักษณะพฤติกรรมกลุ่มเป้าหมาย

ตลาดกลุ่มเป้าหมายของ Royal Silk Class ได้แก่ นักธุรกิจ นักท่องเที่ยว ที่ต้องการเดินทาง พร้อมทั้งต้องการการบริการที่มีความประทับใจ สะดวกสบาย ทั้งที่เดินทางมาเพื่อท่องเที่ยว พักผ่อน และทำธุรกิจ ซึ่งกลุ่มเป้าหมายจะเป็นกลุ่มบุคคลชั้นกลางขึ้นไป โดยลักษณะของพฤติกรรมของคนกลุ่มนี้นั้นต้องการสิ่งที่สามารถตอบสนองความต้องการของตนได้อย่างที่ต้องการ ซึ่งนอกเหนือจากรูปแบบของการให้บริการแล้วสิ่งสำคัญอีกอย่างก็คือความหรูหรา สามารถสร้างความรู้สึกรับประทับใจ คุ่มค่ากับการตัดสินใจที่เลือกการให้บริการของสายการบินไทย

### 2.8.3 สรุปเกี่ยวกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับชุดอุปกรณ์

#### 2.8.3.1 การไหลชุดอุปกรณ์ขึ้นเครื่อง

การนำชุดอุปกรณ์ที่ขึ้นเครื่องจะบรรจุชุดอุปกรณ์ทั้งหมดใน ตู้บรรจุภาชนะและชุดภาชนะอาหารขึ้นเครื่องในการลำเลียงอาหารและภาชนะขึ้นเครื่องหลังจากการให้บริการจะบรรจุในตู้อาหาร (Cart) ซึ่งมีลักษณะเป็นตู้ล้อมีเนียม ภายในตู้มีร่องรับภาชนะหรือกระบะผนัง 2 ชั้น เป็นระยะถี่เท่ากัน เพื่อปรับความสูงต่ำได้ตามขนาดของภาชนะ ลักษณะตู้จะแยกเป็น 3 ประเภท ตามความเหมาะสมของปริมาณและลักษณะของที่บรรจุภายในตู้เหล่านี้ให้บรรจุภาชนะอาหารจะมีลิ้นชักเป็นกระบะล้อมีเนียมหรือตะแกรงโดยในกระบะจะบรรจุภาชนะประเภทขนม จาน และช้อน อาหารสำเร็จ สำรอง ส่วนตะแกรงจะบรรจุถ้วยกาแฟ จานรอง Rack ทำหน้าที่บรรจุจานเพื่อกันกระแทกกันและวางลงในกระบะอีกที โดย Rack จะลักษณะที่สามารถรองรับรูปแบบของจานแต่ละประเภท

#### 2.8.3.2 การใช้งานของชุดอุปกรณ์

##### - การเตรียมอาหารในห้องครัว

เดิมการเสิร์ฟอาหารจะเป็นลำดับขั้นตอนตามลำดับการเสิร์ฟ แต่ลักษณะของอาหารจะแตกต่างกันโดยในการเสิร์ฟอาหารจำพวกอาหารเรียกน้ำย่อย หรืออาหารมีร่อง จะเป็นลักษณะของการนำอาหารมาใส่ลงบนภาชนะภายในเครื่อง ส่วนการเสิร์ฟอาหารหลัก จะเป็นอาหารที่ Pack ลงภาชนะสำหรับเสิร์ฟมาจากภาคพื้นดินแล้วโดยการอุ่นอาหารจะนำอาหารที่เตรียมมาแล้วใส่เข้าเตาอบทั้งภาชนะ และนำใส่ที่รองจานแล้วนำมาใส่รถเข็น จากนั้นจึงนำมาเสิร์ฟให้แก่ผู้โดยสาร

##### - การอุ่นอาหาร

การอุ่นอาหารบนเครื่องจะเป็นการอุ่นโดยใช้เตาอบความร้อนซึ่งไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

##### - การเก็บอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว

หลังจากให้บริการแก่ผู้โดยสารเสร็จสิ้นแล้ว พนักงานก็จะนำอุปกรณ์ใส่เข้าตู้บรรจุภาชนะและชุดภาชนะเดิมที่ได้บรรจุขึ้นมาในตอนต้น

##### - ลักษณะการใช้งานของชุดอุปกรณ์

โดยลักษณะของอาหารจะเสิร์ฟมาในจานเดียว แต่ประเภทของรายการอาหารนั้น มีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลากหลายนอกเหนือจาก Main Course แล้วยังมีอาหารประเภทน้ำ และอาหารประเภทสลัดอีกด้วย ซึ่งชุดอุปกรณ์ ต้องมีรูปแบบต่างๆที่สามารถรองรับอาหารต่างๆได้

และการเสิร์ฟจะนำอาหารมาจากห้องครัวโดยใส่รถเข็น พนักงานจะนำมาเสิร์ฟโดยมีสองคน โดยคนแรกจะเสิร์ฟภาชนะและเครื่องดื่มและอีกคนจะเสิร์ฟอาหาร

- การทำความสะอาด

หลังจากที่นำชุดอุปกรณ์ลงสู่พื้นดินแล้วก็จะนำเข้าสู่ห้องทำความสะอาด โดยจะวางเรียงกัน แล้วนำเข้าเครื่องล้างอัตโนมัติ โดยวางภาชนะต่างๆลงบนตะแกรงซึ่งมีลักษณะเป็นตะกร้าพลาสติก ขนาดใหญ่โดยสามารถจัดเรียงภาชนะได้ทุกรูปทรง หลังจากนั้นก็ส่งเข้าเครื่องล้างที่มีการทำงานด้วยระบบส่ายพานเป็นตัวเลื่อนผ่านในเครื่องพ่นอัดฉีดด้วยน้ำที่มีความร้อนสูง พ่นยาฆ่าเชื้อ ภาชนะที่ล้างเสร็จออกมา จะถูกอบจนแห้งแล้วจึงส่งเข้าห้องจัดเรียง ภายในห้องชำระ เจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่าง ขึ้นมาตรวจทุกกระยะเพื่อความเรียบร้อย

#### 2.8.4 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูล

จากข้อมูลต่างๆที่ได้กล่าวมาในข้างต้นทำให้สามารถสร้างแนวทางการออกแบบได้ดังนี้

1. ส่งเสริมเอกลักษณ์ของสายการบินไทย
2. ในชุดของภาชนะจะมีความเป็นเอกภาพ จากองค์รวม และตอบสนองซึ่งกันและกัน
3. รองรับการใช้งานในพื้นที่ 51x 28 cm และระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องเช่นการจัดเก็บ การทำความสะอาด ความสะดวกเป็นต้น
4. สอดแทรกลูกเล่นอันสื่อถึงความเป็นไทย ทั้งด้านรูปลักษณ์และด้านพฤติกรรม
5. รองรับการเสิร์ฟอาหารในเมนูต่างๆที่มีความหลากหลาย มีการเปลี่ยนแปลงเมนูทุกๆ 3 เดือน และรองรับลักษณะการเสิร์ฟในรูปแบบ Fusion

โดยแรงบันดาลใจที่ได้มาจากการแตกความหมายของคำว่า การบินไทย ทำให้ได้นิยามของการออกแบบมาว่า **“เอื้อง ฟ้า สุวรรณภูมิ”**

**เอื้อง** หมายถึง ภาษาไทยภาคเหนือ หมายความว่า ดอกกล้วยไม้ เป็นดอกไม้ประจำองค์การของการบินไทยมีลักษณะที่ อ่อนช้อย นุ่มนวล เป็นมิตร สุภาพ และมีคุณค่า

**ฟ้า** หมายถึง ความยิ่งใหญ่ เป็นสิ่งที่การบินไทยมีความผูกพัน ซึ่งมีความกว้างใหญ่ เหลือคณา และสอดคล้องกับสโลแกนดั้งเดิมของสายการบินไทย ที่ว่า รักคุณเท่าฟ้า

**สุวรรณภูมิ** แปลตรงตัวว่า แผ่นดินทอง เป็นตั้งฉายาของสยามประเทศ มีความงดงาม อุดมสมบูรณ์ทั้งในความเป็นธรรมชาติ และในด้าน วิถีชีวิต ศิลปะ และวัฒนธรรม

และยังหมายถึง สนามบินนานาชาติแห่งใหม่ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ของไทย เป็นประวัติศาสตร์หน้าใหม่ของการบินเชิงพาณิชย์ระหว่างประเทศ มีความยิ่งใหญ่ ทันสมัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และนอกจากนิยามของการออกแบบข้างต้นแล้วยังต้องการที่จะสอดแทรก นัยยะของความ เป็นไทยที่มีความหมายและแตกต่างกับอารยธรรมของที่อื่น ปรับประยุกต์เข้าไปในตัวตน เพื่อที่จะให้ผู้ให้บริการ ได้สัมผัสคุณค่าของชิ้นงานมากกว่า ที่จะเป็นแค่ชุดอุปกรณ์ที่ใช้เสิร์ฟอาหาร ทั่วไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

### การออกแบบ

#### 3.1 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลเพื่อที่จะนำมาใช้ในการออกแบบ

##### 3.1.1 แนวทางการออกแบบ

จากนโยบายของการบินไทย High Trust, World Class ,Thai Touch โดยมีแกนหลักที่ให้ผู้ใช้โดยสารสัมผัส และได้รับความประทับใจในความเป็นไทย จึงได้มีแนวคิดที่จะสอดแทรก นัยยะที่สื่อสารถึงผู้ใช้บริการผ่านชุด อุปกรณ์ โดยมีแนวทางดังนี้

- ออกแบบชุดอุปกรณ์ที่สร้างประสบการณ์ที่สัมผัสถึงความเป็นไทย และถ่ายทอดเรื่องราว ของสยามประเทศ โดยดึงเอกลักษณ์ ของการบินไทยมาเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดเรื่องราว
- ออกแบบชุดภาชนะที่สามารถเชื่อมโยงซึ่งกันและกันเป็นองค์รวม สอดคล้องกลมกลืนกับรูปแบบบรรยากาศของห้องโดยสาร และตอบสนอง รูปแบบการเสิร์ฟอาหารของพนักงาน
- สามารถรองรับระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องกับ ชุดอุปกรณ์ ทั้งของสายการบิน และCatering

##### 3.1.2 การจัดชุดชุดอุปกรณ์

1. จานอาหารหลัก	2	ชิ้น
2. จานอาหารเมนคอร์ส	1	ชิ้น
3. ชามสลัดเคียง	1	ชิ้น
4. จานเนย	1	ชิ้น
5. ชุดเกลือพริกไทย	1	ชุด
6. ชุด Cutlery Set ช้อน ส้อม มีด ผ้าเช็ดปาก ที่คาดผ้าเช็ดปาก	1	ชุด
7. แก้วน้ำ ที่รอง	1	ชุด
8. ผ้าปูโต๊ะ	1	ชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



นัยยะความหมายของคำว่า "สุวรรณภูมิ" จะนำมาใช้ในการใส่เรื่องราวของ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของคนไทย ซึ่งนำมามาผนวกกับรูปแบบ และขั้นตอนการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ โดยจะนำมาใส่ในส่วนของ ลวดลาย และการตกแต่ง

โดยสามารถแบ่งแนวทางการออกแบบได้ 3 แนวทาง ดังนี้

1. รูปแบบที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทย

- ความโดดเด่นของคนไทย
- ความรู้สึกที่จะไม่ได้พบเจอที่ประเทศอื่น

2. รูปแบบที่เป็นคั้งการ Intro ก่อนถึงประเทศไทย ถ่ายทอดให้ผู้ที่เดินทาง ได้รับรู้ถึงความเจริญของไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

- เหตุการณ์ประวัติศาสตร์สำคัญ
- ความเป็นมาของสยาม

3. รูปแบบที่เปรียบเปรยถึงการที่ผู้ใช้บริการกำลัง มองดินแดนสุวรรณภูมิจากจาก ท้องฟ้าบนเครื่องบินของการบินไทย (Bird Eyes View)

- วิถีชีวิตเรียบง่ายแม่น้ำเจ้าพระยา
- ภูมิศาสตร์ของไทย
- สถาปัตยกรรมไทย

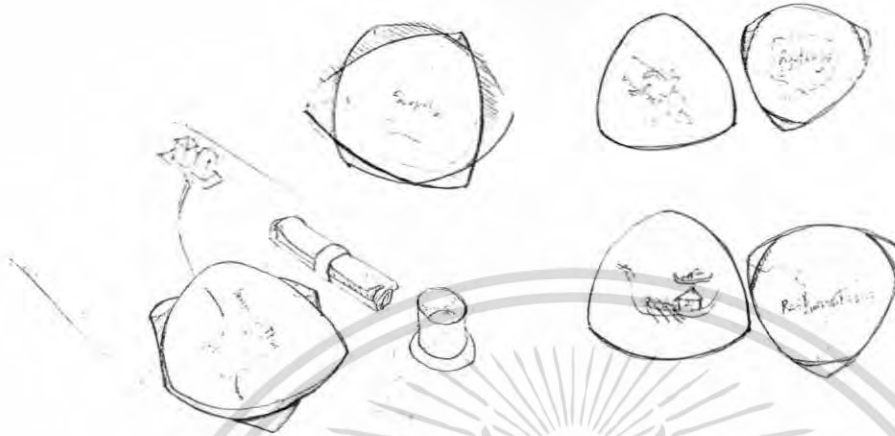
3.2.1 รูปแบบที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทย



ภาพที่ 3.2 แบบ Sketch บางส่วนในรูปแบบที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทย

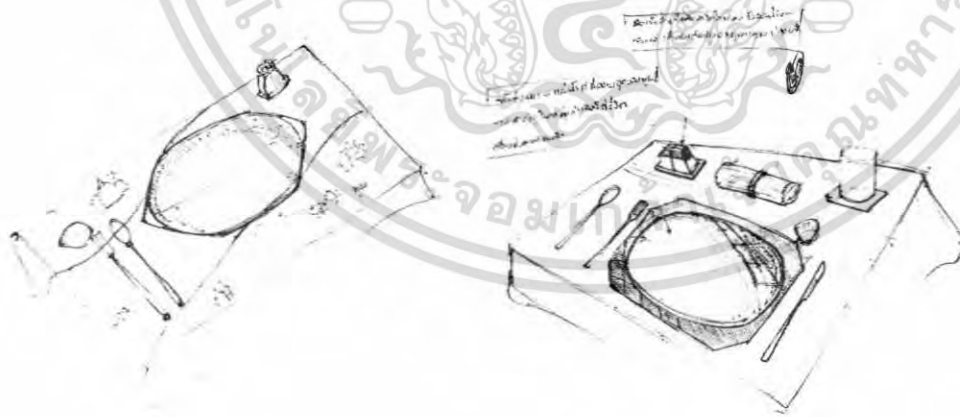
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.2 แบบที่เป็นดั่งการ Intro ก่อนถึงประเทศไทย ถ่ายทอดให้ผู้เดินทางได้รับรู้ถึง ความเจริญของไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 3.3 แบบ Sketch บางส่วนในแบบที่เป็นดั่งการ Intro ก่อนถึงประเทศไทย ถ่ายทอดให้ผู้เดินทางได้รับรู้ ถึง ความเจริญของไทยตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน

### 3.2.3 รูปแบบที่เปรียบเปรยถึงการที่ผู้ให้บริการกำลัง มองดินแดนสุวรรณภูมิ จากจากท้องฟ้าบนเครื่องบินของการบินไทย (Bird Eyes View)



ภาพที่ 3.4 แบบ Sketch บางส่วนในรูปแบบที่เปรียบเปรยถึงการที่ผู้ให้บริการกำลัง มองดินแดนสุวรรณภูมิ จากจากท้องฟ้าบนเครื่องบินของการบินไทย (Bird Eyes View)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.4 การพิจารณาเลือกแบบร่าง

หลังจากที่ได้ 3 แนวทางหลักแล้วจึงได้วิเคราะห์ว่าความเหมาะสมในด้านต่างๆ ของรูปแบบทั้งสามนั้นมีความเป็นไปได้ที่จะนำมาพัฒนาต่อมากน้อยเพียงใด ดังนี้

เงื่อนไขการพิจารณา	ค่าความสำคัญ	แบบร่างที่ 1	แบบร่างที่ 2	แบบร่างที่ 3
ความน่าสนใจของเรื่องราว	0.30	3	2	1
สื่อถึงความเป็นไทย	0.25	1	3	2
เข้ากับเอกลักษณ์ของสายการบิน	0.20	2	1	3
มีความลงตัวต่อการใช้งาน	0.15	1	3	2
มีความเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน	0.10	1	2	3
รวม	1	1.8	2.2	2.1

ตารางที่ 3.1 แสดงการพิจารณาการเลือกแบบร่าง

หมายเหตุ

คะแนน 3 = ดี

คะแนน 2 = พอใช้

คะแนน 1 = ไม่ดี

สรุป จากการวิเคราะห์ทำให้แนวทางที่ 3 และ 4 มาพัฒนาแบบ  
จึงได้นำแนวคิดทั้งสองแบบมา ผสมผสานเข้ากัน โดยดึง

การเล่าเรื่องของยุคสมัยของประเทศไทยในระหว่าง

การรับประทานอาหาร 3 ลำดับ

+

การมองดูเมืองไทยจากท้องฟ้า ( Bird Eyes Views )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 การพัฒนาแบบ

หลังจากที่ได้เลือกแบบที่ได้จากการวิเคราะห์มาแล้วก็ได้แนวทางที่ว่าด้วยการเล่าเรื่องเกี่ยวกับความเป็นมาของประเทศไทยในสามยุค และการมองประเทศไทยในมุมมองกว้างมาผนวกเข้ากันและกัน ทำให้ได้แนวทางใหม่คือการใช้เส้น Element ของ CI การบินไทยมาเชื่อมโยงและใส่เรื่องราวลงบนเส้น



ภาพที่ 3.5 การพัฒนาแบบ

ภาพที่ 3.6 การพัฒนาแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เลือกรูปแบบที่สอดคล้องกันความอ่อนช้อยของการบินไทยและพิจารณาการเล่นการใส่ลวดลาย

รูปแบบของลายที่บนผ้าเป็นลายเล็ก  
เชื่อมต่อกับลายที่เป็นรูปภาพในจาน  
เหมือนกับว่าจานเป็นแว่นขยาย



รูปแบบที่เรียบง่ายแต่ดูแล้วเข้าใจง่าย  
เป็นลวดลายด้านในจานเท่านั้นส่วนบนผ้า  
เป็นตัวอักษรที่บอกถึงเรื่องราวของลาย



รูปแบบที่มีลวดลายทั้งผ้าเชื่อมต่อกับภาชนะ  
ในส่วนของผ้าจะเป็นแค่ Out Line ส่วนใน  
จานจะเป็นลายที่แสดงรายละเอียด



รูปแบบที่ใช้สีสันแสดงรายละเอียด  
เชื่อมโยงกับลวดลายที่เป็นสีโมโนโทนบนพื้นผ้า



ภาพที่ 3.7 การพัฒนาแบบ

เลือกรูปแบบการใส่ลวดลายแบบ ที่บนผ้าจะเป็นแค่ลายเรียบๆแต่ในจาน จะเป็นลวดลาย  
บอกเรื่องราวต่างๆของในแต่ละยุคสมัย โดยรูปแบบของจานจะเป็นรูปแบบของดอกกล้วยไม้โดยจะมี  
ขนาดและสัดส่วนต่างกันในรูปแบบของการใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การพัฒนาแบบในรายละเอียดอื่นๆ



รูปแบบที่เลือกคือรูปแบบที่มีฟอร์มเป็นรูปแบบที่ไปกันได้กับชิ้นงานอื่น มีการซ่อนลวดลายเอาไว้จะเห็นในคอนโซงาน ในส่วนที่จับเลือกแบบที่เป็นเหมือนทิวศรรอบระหว่าง เกลือกกับพริกไทย และมีที่จะเอื้อบอยู่ด้านบน แสดงตัวอักษร S และ P บอกถึงตำแหน่งการวาง

ภาพที่ 3.8 การพัฒนาแบบ

ในรูปแบบของชุดเกลือพริกไทย เป็นการนำเรื่องราวของการแสดงมหรสพของไทยมานำเสนอ โดยจะใส่ลวดลายในตัวที่รองชุดเกลือพริกไทย และซ่อนลวดลายของตัวละครในไว้ตรงที่ ใส่เกลือพริกไทย จะเชื่อมโยงกับลวดลายของที่รองซึ่งจะเป็นลวดลายของการเชิดหุ่นละครเล็ก แสดงถึงการแสดงของไทยนั้นมีรูปแบบที่หลากหลาย โดยตรงที่จับจะมีอักษร S แทนถึงฝักของเกลือ และ P แทนถึงพริกไทย

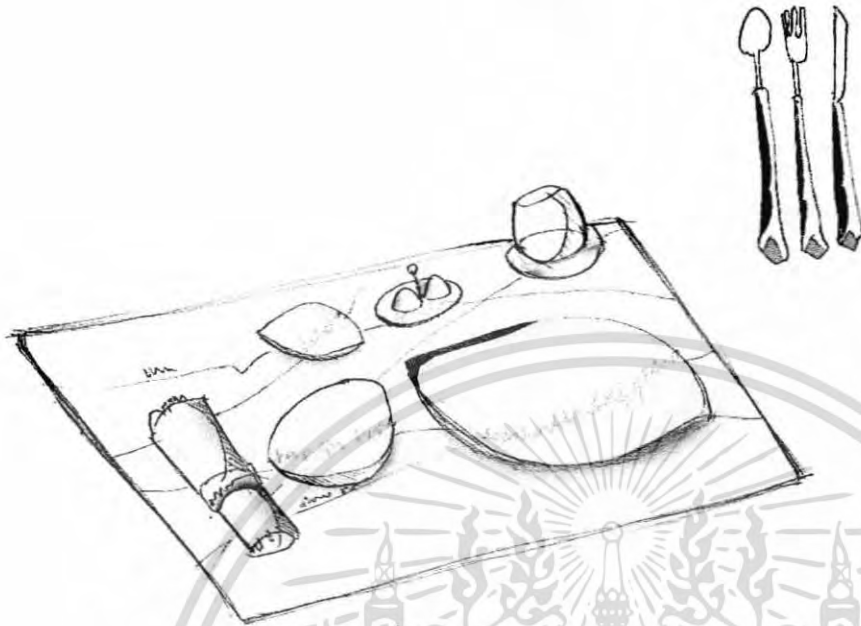
รูปแบบของชิ้นที่ได้เลือกมาพัฒนาเป็นรูปแบบที่ใช้ลวดลายของสายการบินเป็นลวดลายหลัก และฟอร์มที่อ่อนช้อยของดอกกล้วยไม้



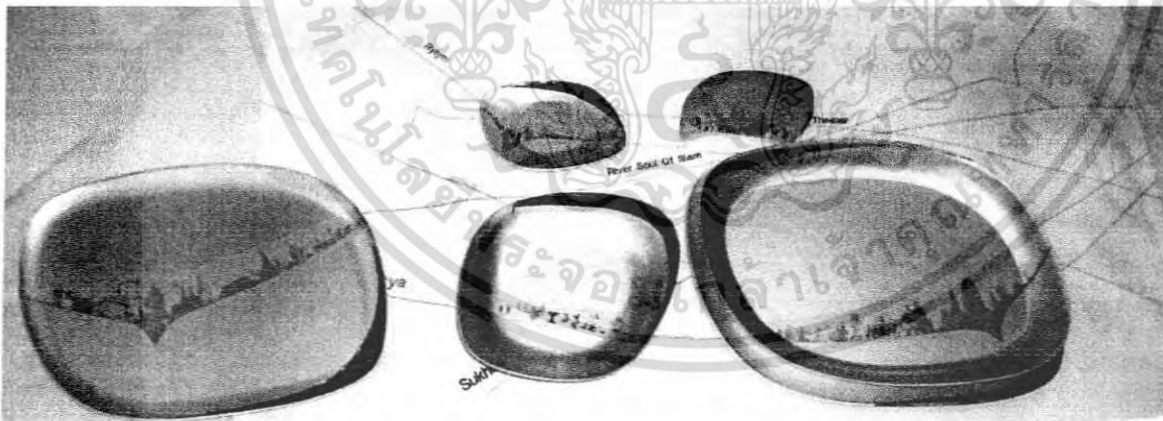
ภาพที่ 3.9 การพัฒนาแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แบบสุดท้าย



ภาพที่ 3.10 รูปแบบ



ภาพที่ 3.11 หุ่นจำลองแบบเพื่อศึกษาขนาดและสัดส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.1 รายละเอียดของแบบ

#### - รูปทรงของแบบ

รูปทรงของอุปกรณ์ชิ้นต่างๆที่วางบนโต๊ะมาจากการตัดทอนรูปแบบของกลีบดอกกล้วยไม้ ซึ่งเมื่อนำมาจัดวางกัน แล้วมองภาพรวมก็จะเป็นรูปดอกกล้วยไม้เนื่องจากดอกกล้วยไม้เป็นสัญลักษณ์ของการบินไทยเปรียบดั่งการบินไทยกำลังเล่าเรื่องราวความเป็นมาของประเทศไทย



ภาพที่ 3.12 ดอกกล้วยไม้

#### - ลวดลายของแบบ

ในการเสิร์ฟอาหารบนเครื่องของชั้น Royal Silk Class จะมีตามลำดับ

คือ First Course , Main Course และ Dessert

การเล่าเรื่องผ่านลำดับการเสิร์ฟจะแบ่งเป็น 3 ยุค

First Course จะเป็นการแสดงถึงความโดดเด่น ของยุคสุโขทัย

Main Course จะเป็นการเล่าเรื่องของสมัยอยุธยา

Dessert จะเป็นการเล่าเรื่องถึงยุครัตนโกสินทร์

โดยจะเป็นนำลวดลายจากรูปภาพต่างๆมาจัดวางอยู่บนเส้นลวดลายของ Element ของ CI การบินไทย โดยเป็นการเชื่อมโยงกันโดยลวดลายบนผ้าปูโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## First Course สมัยสุโขทัย

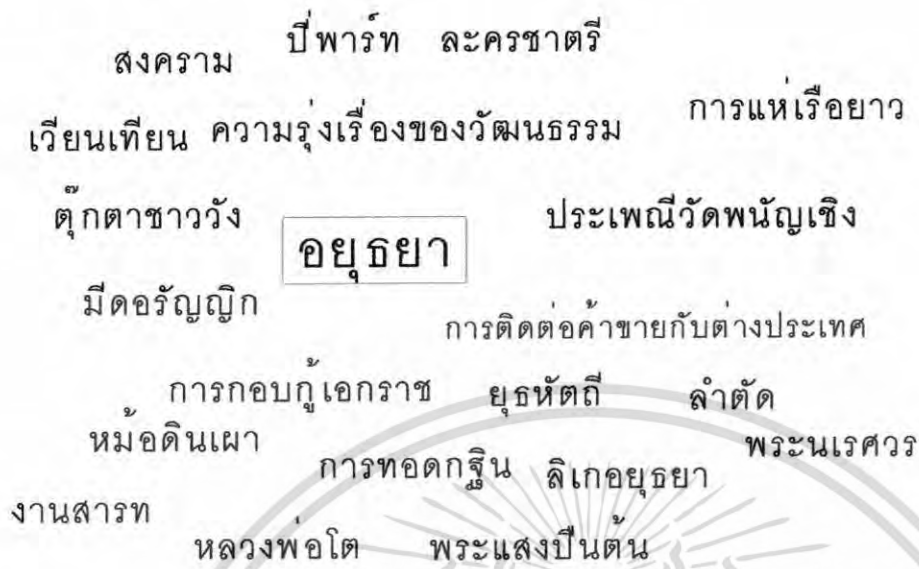
พิธีแรกนาขวัญ  
 พ่อปกครองลูก  
 เจดีย์มหาธาตุ  
 วัดชนะสงคราม  
 พ่อปกครองลูก  
 พ่อขุนรามคำแหง  
 วัดมหาธาตุ  
 ภาษาไทย  
 ปลอดภัย  
 ประเพณีบวชช้าง  
 ลายสีไทย  
 การลอยโคมยี่เป็ง  
**สุโขทัย**  
 ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว  
 โบราณสถาน การค้าขาย  
 ระบายสุโขทัย  
 ประเพณีลอยกระทง  
 พระแท่นมณีคศิลา  
 หลักศิลาจารึก  
 เตาทูเรียง  
 การกำเนิดวัฒนธรรม  
 ไตรภูมิพระร่วง  
 อาสนสงฆ์  
 ชามสังคโลก

ภาพที่ 3.13 การระดมความคิดเกี่ยวกับสุโขทัย

ภาพที่ 3.14 แบบของลวดลายงาน First Course

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Main Course สมัยอยุธยา



ภาพที่ 3.15 การระดมความคิดเกี่ยวกับอยุธยา



ภาพที่ 3.16 แบบของลวดลายงาน Main Course

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Dessert สมัยรัตนโกสินทร์

โลกาภิวัตน์ ถนนอักระ สะพานพระราม 8  
 หอระฆัง ประชาธิปไตย เลนาวา ภูเขาทอง  
 ชัยสมรภูมิ รัชตโกสินทร์ สนามหลวง  
 ป้อมพระสุเมรุ ยักษ์วัดแจ้ง วัดพระแก้ว นกพิราบ  
 พระบรมรูปทรงม้า เสาชิงช้า ตึกบาตร  
 ความเจริญ แม่น้ำเจ้าพระยา พิธีแห่เรือ  
 วัดอรุณ

ภาพที่ 3.17 การระดมความคิดเกี่ยวกับรัตนโกสินทร์

ภาพที่ 3.18 แบบของลวดลายงาน Dessert

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใส่ส่วนของอุปกรณ์อื่น ๆ จะใส่ลวดลายดังนี้  
 ขามสลัดเคียง เป็นใส่ลวดลายของสิ่งที่เป็นข้าวของเครื่องใช้ที่เป็นเอกลักษณ์  
 ของประเทศไทยเช่น ราชรถ เครื่องปั้นดินเผา เป็นต้น



ภาพที่ 3.19 แบบของลวดลายขามสลัด

จานเนย เปรียบดั่งกลิ่นหอมของเนยจะเป็นสิ่งที่จรรโลงรสชาติของ อาหารจึงเปรียบดั่ง  
 เสียงดนตรีที่จรรโลงชีวิต จึงใส่ลวดลายจาก วงมโหรีป่าพวยที่เป็นการแสดงดนตรีของไทย



ภาพที่ 3.20 แบบของลวดลายจานเนย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ชุดใส่เกลือพริกไทย** เป็นการเพิ่มรสชาติของอาหารให้มีความอร่อยยิ่งขึ้นจึงเปรียบดั่งการแต่ง ของไทยต่างๆ เช่น โขน การรำ หนังตะลุง หุ่นละครเล็ก เป็นต้น



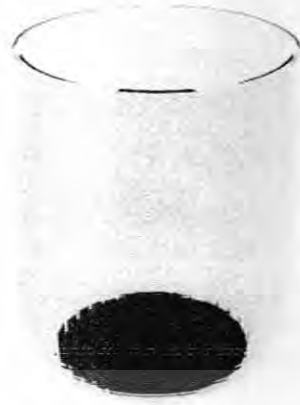
ภาพที่ 3.21 แบบของลวดลายชุดเกลือพริกไทย

**แก้วและที่รองแก้ว** จะเป็นการแสดงถึงวิถีชีวิตของคนไทยที่มีความสัมพันธ์กับน้ำและรูปแบบของเรือไทยแบบต่างๆ



ภาพที่ 3.22 แบบของลวดลายที่รองแก้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.23 แบบของแก้ว

### Cutlery Set

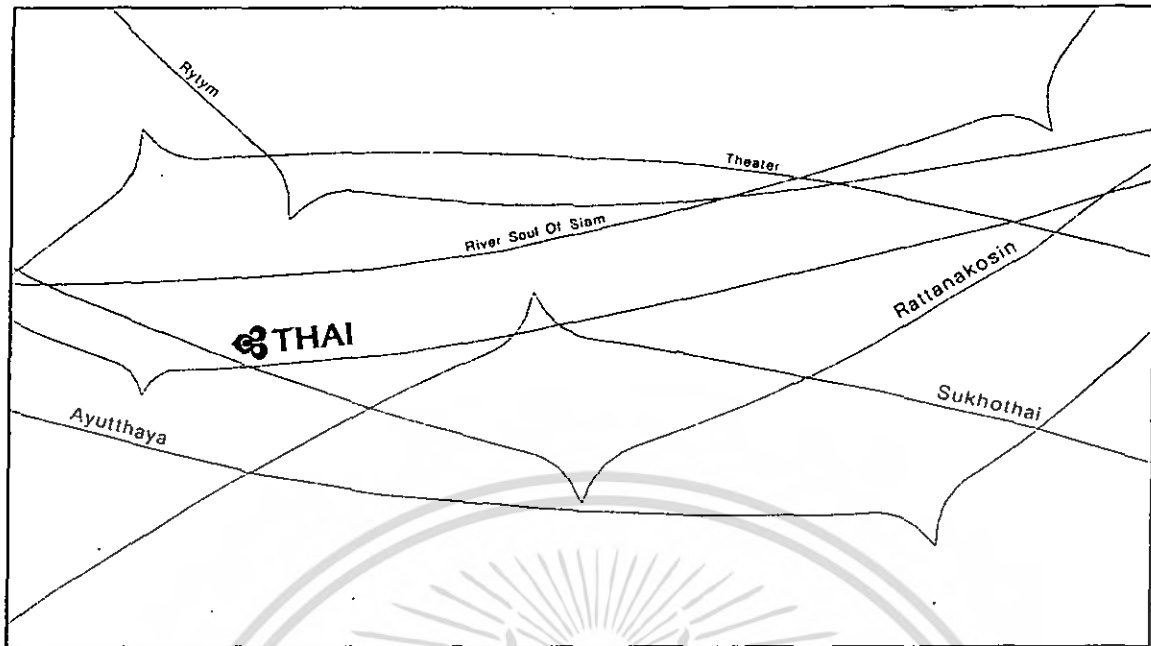
เป็นการนำความโดดเด่นของกลีบดอกกล้วยไม้มาออกแบบและใส่ลวดลายของสายการบินพร้อมที่คาดผ้าเช็ดปากที่ตกแต่งเป็นสไตล์ลวดลายจะเชื่อมกับ โลโก้ของสายการบินบนผ้าปูโต๊ะ

ในตัวอย่างหลักที่จะนำมาใช้ในการผลิต เป็นทองเหลือง สำเร็จรูปด้วย การชุบเงินในส่วนของลวดลายนั้นจะเป็นการชุบสีทองเนื่องจากถ้าใช้เงินแท้จะมีข้อจำกัดหลายอย่าง ทั้งในเรื่อง งบประมาณ อาจเกิดการสูญหาย และเรื่องของการดูแลรักษาโดยการขึ้นรูปจะขึ้นรูปโดยการปั๊ม จากแผ่นทองเหลืองที่ตกแต่งเป็นลวดลายไว้แล้ว

ในส่วนของลวดลายบริเวณขอบจะเป็นการลงอีนาเมลแก้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ลวดลายผ้าปูโต๊ะ



ภาพที่ 3.23 แบบของลวดลายผ้าปูโต๊ะ

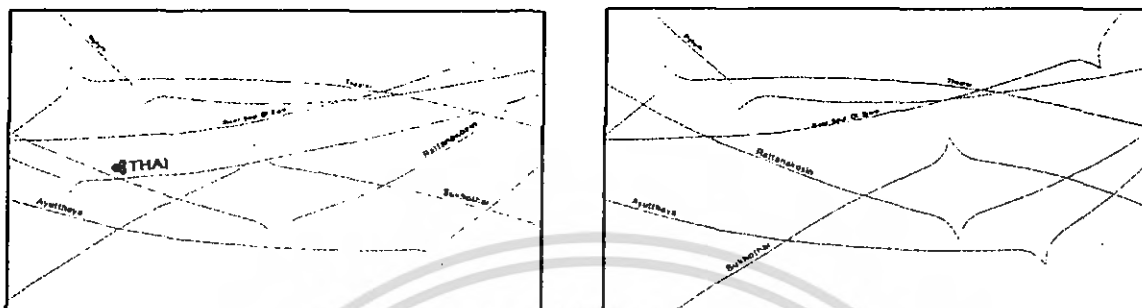
นำเอา Element CI ของการบินไทยมาทำเป็นลวดลายเพื่อสร้างการเชื่อมโยงของชุดอุปกรณ์ โดยตัวผ้าเป็นผ้าเนื้อหนา เพื่อลดการเลือนไถลของอุปกรณ์ขณะใช้งาน เนื่องจากพื้นที่ใช้งานมีจำกัด ส่วนของลวดลายเป็นการเย็บเดินเส้นของด้ายสีทองและตัวอักษรเป็นการปัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ข้อเสนอแนะและการแก้ไข

- ตำแหน่งการจัดวางในส่วนของ First Course และ Desert น่าจะจัดวางให้อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมต่อการใช้งานของพื้นที่

แก้ไขโดยการจัดตำแหน่งของลวดลายบนผ้าปูโต๊ะให้มีความเหมาะสมกว่าเดิมโดยเลื่อนตำแหน่งของลาย สุโขทัย และอยุธยาให้เข้ากลางยิ่งขึ้น



ภาพที่ 3.24 แสดงการปรับตำแหน่งใหม่ของลวดลายผ้าปูโต๊ะ โคนด้านซ้ายเป็นที่แก้ไขแล้ว ส่วนภาพด้านขวาเป็นลวดลายเดิม

- รูปแบบของชุดช้อน ส้อม มีด ส่วนของที่จับบางเกินไปขาดความแข็งแรง ความหนาของคอมีดในแบบเดิมยังเล็กไปอาจจะงอได้

แก้ไขโดยเพิ่มความหนาของด้ามจับของชุด ช้อน ส้อม มีด และเพิ่มความหนาของคอมีด

## บทที่ 4 ผลงานขั้นสุดท้าย

### 4.1 สรุปขอบเขตของชิ้นงานที่ทำ Prototype

- งาน First Course	1 ชิ้น
- งาน Main Course	1 ชิ้น
- งาน Desert	1 ชิ้น
- ชามสลัดเคียง	1 ชิ้น
- งานเนย	1 ชิ้น
- ชุดเกลือพริกไทย	1 ชิ้น
- ที่รองแก้ว	1 ชิ้น
- ผ้าปูโต๊ะ	1 ชิ้น
- ชุด Cutlery Set	
ช้อน	1 ชิ้น
ส้อม	1 ชิ้น
มีด	1 ชิ้น
ที่คาดผ้าเช็ดปาก	1 ชิ้น
รวม	12 ชิ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพรวมของโต๊ะ  
First Course สุโขทัย



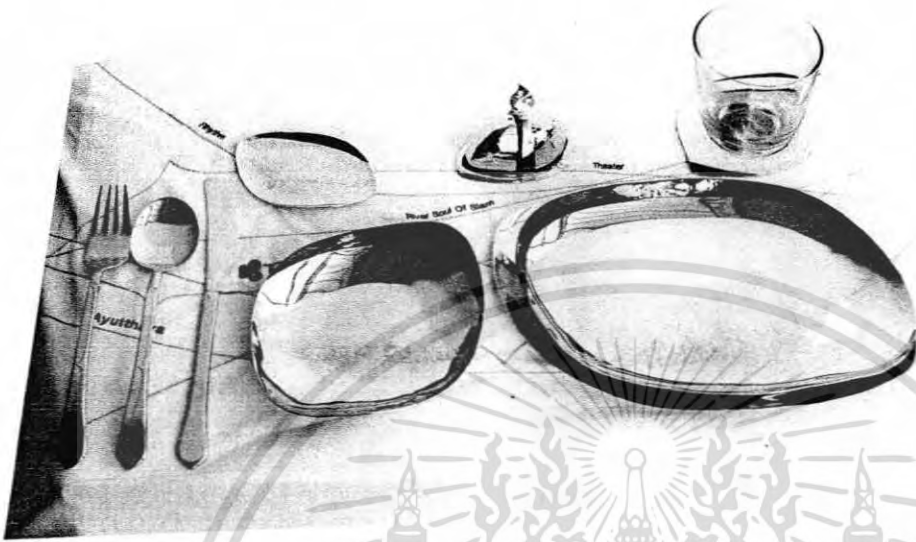
ภาพที่ 4.1 แสดงภาพรวมของชุด First Course

ภาพที่ 4.2 แสดงภาพรวมของชุด First Course

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Main Course

## อยุธยา



ภาพที่ 4.3 แสดงภาพรวมของชุด Main Course

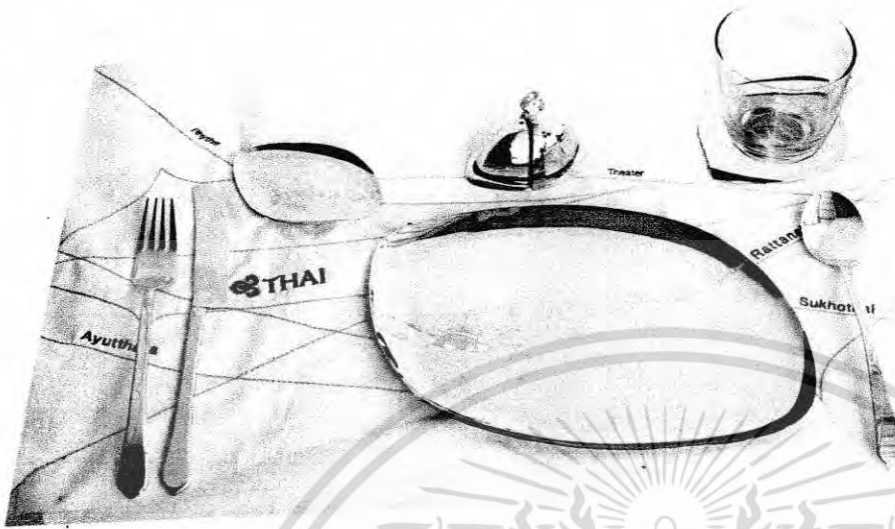


ภาพที่ 4.4 แสดงภาพรวมของชุด Main Course

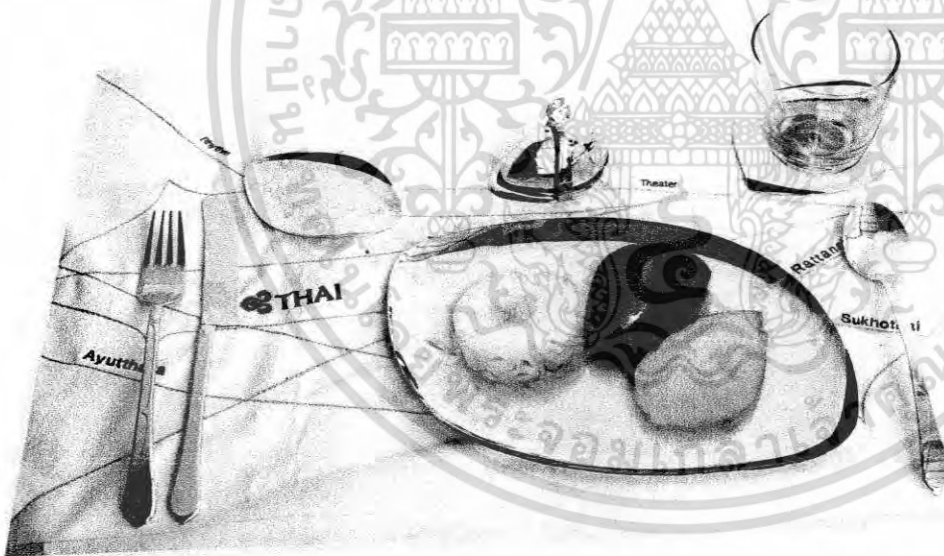
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Dessert

รัตนโกสินทร์



ภาพที่ 4.5 แสดงภาพรวมของชุด Dessert



ภาพที่ 4.6 แสดงภาพรวมของชุด Dessert


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 ภาพแผ่นนำเสนองาน

**แรงบันดาลใจ**


โดยแรงบันดาลใจที่ได้มาจากการแตกความหมายของ  
คำว่า การบินไทย ทำให้ได้นิยามของการออกแบบมาว่า **‘เรื่อง ฟ้า สุวรรณภูมิ’**

- **เรื่อง** หมายถึง ภาษาไทยภาคเหนือ หมายความว่า ดอกกล้วยไม้  
เป็นดอกไม้ประจำองค์ของการบินไทยมีลักษณะที่  
อ่อนช้อย นุ่มนวล เป็นมิตร สุภาพ และมีคุณค่า
- **ฟ้า** หมายถึง ความยิ่งใหญ่ เป็นสิ่งที่การบินไทยมีความผูกพัน ซึ่งมี  
ความกว้างใหญ่ เหลือคณา และสอดคล้องกับสโลแกน  
ดั้งเดิมของสายการบินไทย ที่ว่า รักคุณเท่าฟ้า
- **สุวรรณภูมิ** แปลตรงตัวว่า แผ่นดินทอง เป็นดั่งฉายาของสยามประเทศ  
มีความงดงาม อุดมสมบูรณ์ทั้งในความเป็นธรรมชาติและ  
ในด้าน วิถีชีวิต ศิลปะ และวัฒนธรรม

	โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสริมและรับประทานอาหารเช้า กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย	กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ ชวนันท์ ทองพูล ต่อ.5 ข สทส 46020170
---	--	---

ภาพที่ 4.7 ภาพนำเสนอแรงบันดาลใจของการออกแบบ

โดยคำว่า **“เรื่องฟ้า”** จะเป็น Character ของการบินไทย และสิ่งที่ถ่ายทอด  
ถึงภาพลักษณ์ของการบินไทย ที่มีความสุภาพ อ่อนโยน และมีระดับ  
เรื่องฟ้า จึงเป็นสิ่งที่จะหยิบเอาความอ่อนช้อยของดอกกล้วยไม้และโทนสีมา  
ใช้ได้ใน การออกแบบ สี และรูปทรง

	โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสริมและรับประทานอาหารเช้า กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย	กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ ชวนันท์ ทองพูล ต่อ.5 ข สทส 46020170
---	--	---

ภาพที่ 4.8 ภาพนำเสนอความหมายของคำว่าเรื่องฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นัยยะความหมายของคำว่า “สุวรรณภูมิ” จะนำมาใช้ในการใส่เรื่องราวของวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของคนไทย ซึ่งมานำมาผนวกกับรูปแบบและขั้นตอนการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ โดยจะนำมาใส่ในส่วนของการจัดฉาย และการตกแต่ง



โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟและรับประทานอาหารให้กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ

ชวรัตน์ ทองพูล ศอ.5 ข สทส 46020170

ภาพที่ 4.9 ภาพนำเสนอความหมายของคำว่าสุวรรณภูมิ

โดยสามารถแบ่งแนวทางการออกแบบได้ 3 แนวทาง ดังนี้

1. รูปแบบที่เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวไทย
  - ความโดดเด่นของคนไทย
  - ความรู้สึกที่จะไม่ได้พบเจอที่ประเทศอื่น
2. รูปแบบที่เป็นตั้งการ Intro ก่อนถึงประเทศไทย ถ่ายทอดให้ผู้เดินทางได้รับรู้ถึงความเจริญของไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน
  - เหตุการณ์ประวัติศาสตร์สำคัญ
  - ความเป็นมาของสยาม
3. รูปแบบที่เปรียบเปรยถึงการที่ผู้ใช้บริการกำลัง มองดินแดนสุวรรณภูมิจากจากห้องฟ้าบนเครื่องบินของการบินไทย (Bird Eyes View)
  - วิถีชีวิตเรียบง่ายฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา
  - ภูมิศาสตร์ของไทย
  - สถาปัตยกรรมไทย



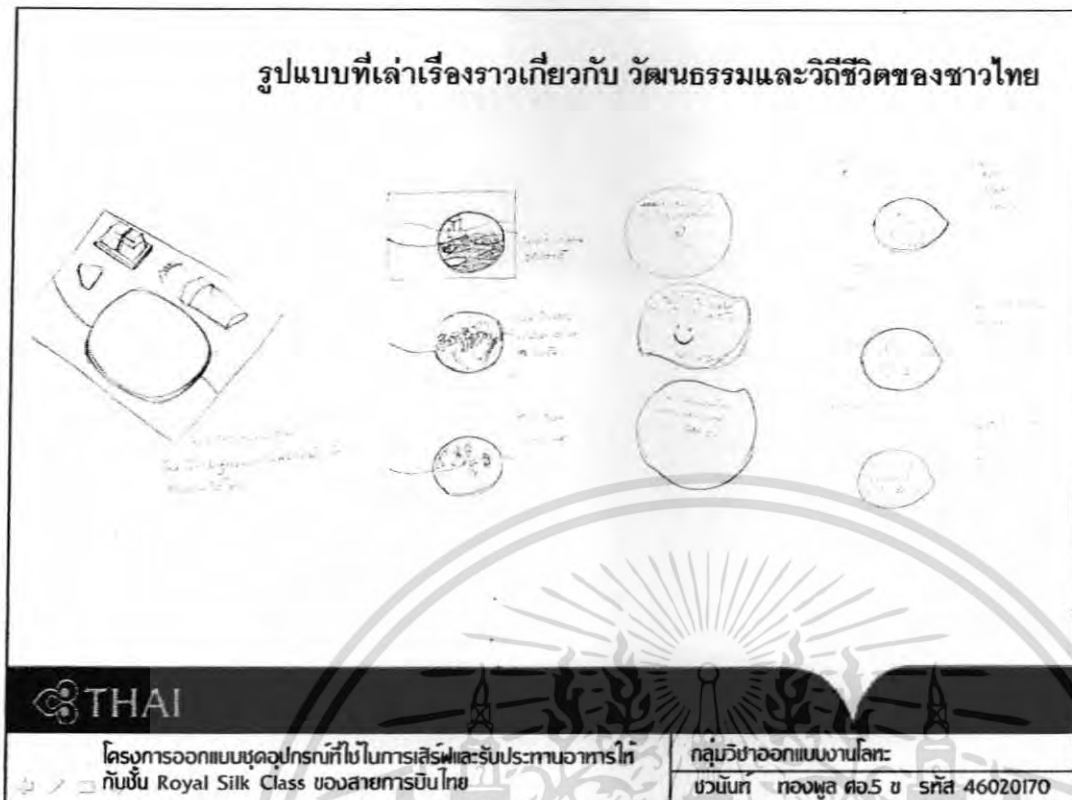
โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟและรับประทานอาหารให้กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ

ชวรัตน์ ทองพูล ศอ.5 ข สทส 46020170

ภาพที่ 4.10 ภาพนำเสนอการแบ่งแนวทางการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



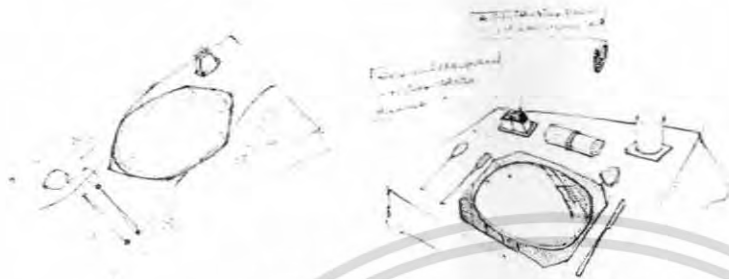
ภาพที่ 4.11 ภาพนำเสนอแบบร่างที่ 1



ภาพที่ 4.12 ภาพนำเสนอแบบร่างที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบที่เปรียบเทียบถึงการที่ผู้ให้บริการกำลัง  
มองดินแดนสุวรรณภูมิจากจากท้องฟ้าบนเครื่องบิน  
ของการบินไทย (Bird Eyes View)



THAI

โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสริมและรับประทานอาหารโต  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ

ชั้นปีที่ 5 ทอ.5 ข รหัส 46020170

ภาพที่ 4.13 ภาพนำเสนอแบบร่างที่ 3

การพัฒนาแบบ

หลังจากที่ได้ 3 แนวทางหลักแล้วจึงได้วิเคราะห์ว่าความเหมาะสมในด้านต่างๆ  
ของรูปแบบทั้งสามนั้นมีความเป็นไปได้ที่จะนำมาพัฒนาต่อมากน้อยเพียงใด ดังนี้

- ความน่าสนใจของเรื่องราว
- สื่อถึงความเป็นไทย
- เข้ากับเอกลักษณ์ของสายการบิน
- มีความลงตัวต่อการใช้งาน
- มีความเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน

THAI

โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสริมและรับประทานอาหารโต  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ

ชั้นปีที่ 5 ทอ.5 ข รหัส 46020170

ภาพที่ 4.14 ภาพนำเสนอการพิจารณาเลือกแบบร่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เงื่อนไขการพิจารณา	ค่าความสำคัญ	แบบร่างที่ 1	แบบร่างที่ 2	แบบร่างที่ 3
ความน่าสนใจของเรื่องราว	0.30	3	2	1
สื่อถึงความบันเทิง	0.25	1	3	2
เข้ากับเอกลักษณ์ของสายการบิน	0.20	2	1	3
มีความลึกลับต่อการใช้งาน	0.15	1	3	2
มีความเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน	0.10	1	2	3
รวม	1	1.8	2.2	2.1

หมายเหตุ คะแนน 3 = ดี

คะแนน 2 = พอใช้

คะแนน 1 = ไม่ดี

สรุป แบบร่างแนวทางที่ 2 มีความน่าสนใจที่จะนำมาพัฒนาต่อโดยนำข้อดีต่างๆของ  
แนวทางที่ 3 มาร่วมพัฒนาค่อย



โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟและรับประทานอาหารให้  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานศิลปะ

ชั้นปีที่ 1 กองพล ตอ.5 ข รหัส 46020170

ภาพที่ 4.15 ภาพนำเสนอการพิจารณาเลือกแบบร่าง

จากการวิเคราะห์ทำให้แนวทางที่ 3 และ 4 มาพัฒนาแบบ  
จึงได้นำแนวคิดทั้งสองแบบมา ผสานเข้ากัน โดยดึง

การเล่าเรื่องของยุคสมัยของประเทศไทยในระหว่าง  
การรับประทานอาหาร 3 ลำดับ

การมองดูเมืองไทยจากท้องฟ้า ( Bird Eyes Views )



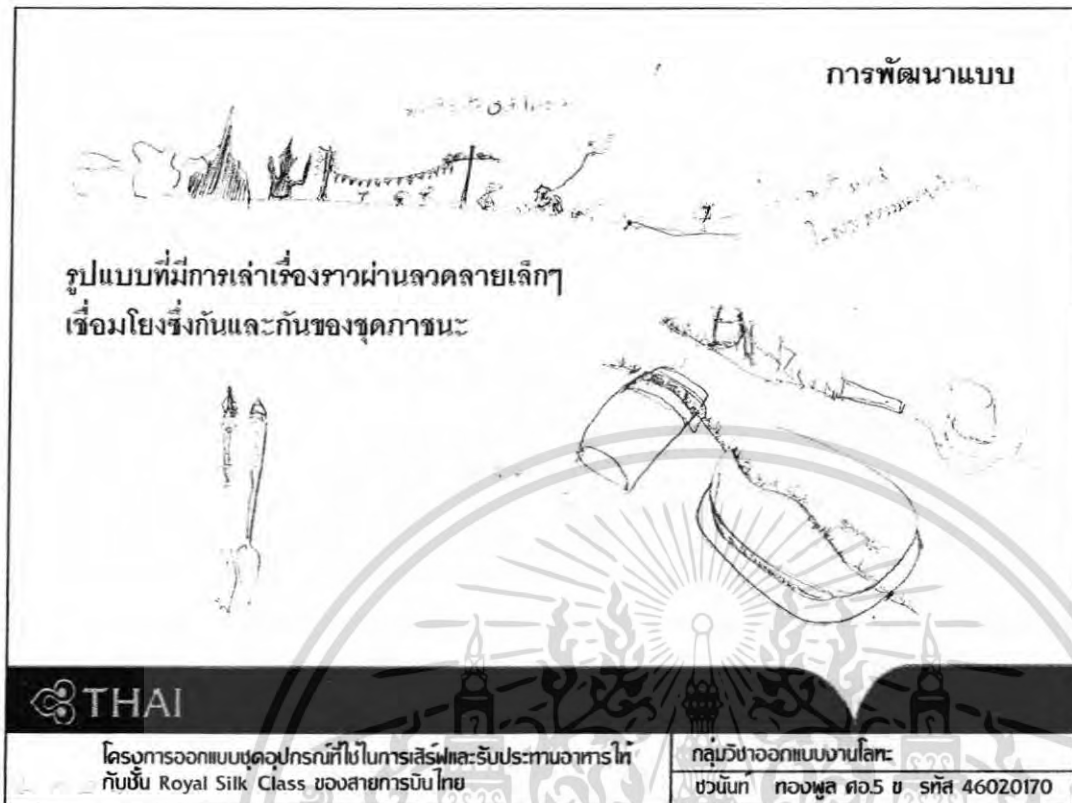
โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟและรับประทานอาหารให้  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานศิลปะ

ชั้นปีที่ 1 กองพล ตอ.5 ข รหัส 46020170

ภาพที่ 4.16 ภาพนำเสนอการพิจารณาเลือกแบบร่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.17 ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ



ภาพที่ 4.18 ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**การพัฒนาแบบ**  
**การเลือกกลวดลาย**

รูปแบบของลายที่บนผ้าเป็นลายสัก  
เชื่อมต่อกับลายที่เป็นรูปภาพในจาน  
เหมือนกับว่าจานเป็นแว่นขยาย



รูปแบบที่เรียบง่ายแต่ดูแล้วเข้าใจง่าย  
เป็นลวดลายดำในจานทำขึ้นส่วนบนผ้า  
เป็นตัวอักษรที่บอกถึงเรื่องราวของลาย



รูปแบบที่มีลวดลายที่ง่าเข้าเชื่อมต่อกันทาง  
ในส่วนของผ้าจะเป็นแค่ Out Line ส่วนใน  
จานจะเป็นลายที่แสดงรายละเอียด



รูปแบบที่ไม่สีส้มแสดงรายละเอียด  
เชื่อมโยงกับลวดลายที่เป็นสีส้มในขอบบนผ้า



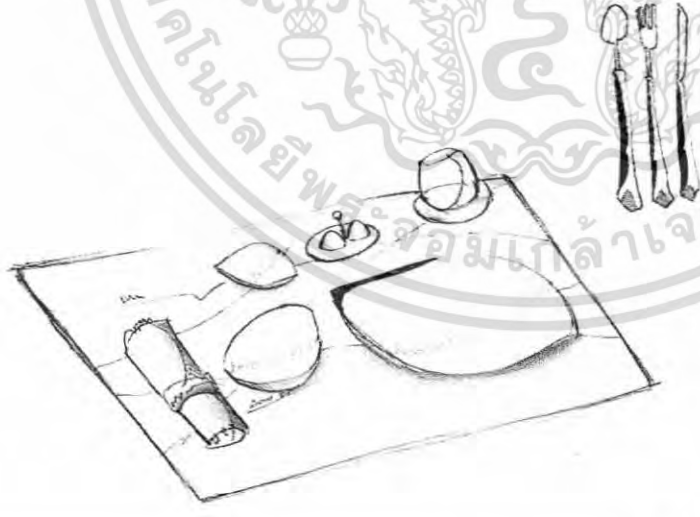
**THAI**

โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ไม่ในการเสิร์ฟและรับประทานอาหารที่  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ  
ชวรัตน์ ทองพูล ตอ.5 ข สทส 46020170

ภาพที่ 4.19 ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ

**แบบสุดท้าย**



**THAI**

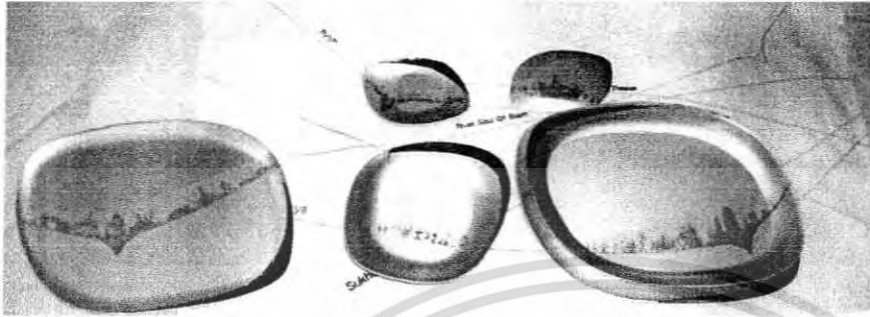
โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ไม่ในการเสิร์ฟและรับประทานอาหารที่  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ  
ชวรัตน์ ทองพูล ตอ.5 ข สทส 46020170

ภาพที่ 4.20 ภาพนำเสนอการพัฒนาแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Model Study



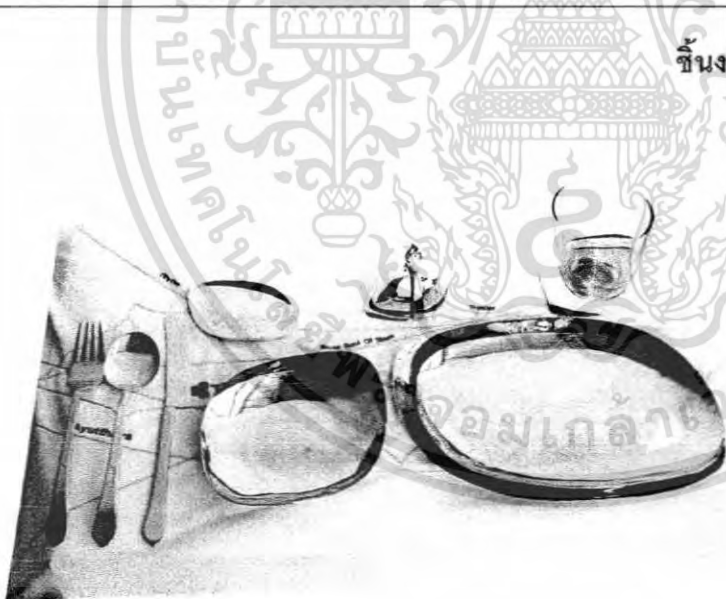
THAI

โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในพิธีและรับประทานอาหาร  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ

ชวนัท ทองพล ศอ.5 ช รหัส 46020170

ภาพที่ 4.21 ภาพนำเสนอหุ่นจำลอง



ชิ้นงานต้นแบบ

THAI

โครงการออกแบบชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในพิธีและรับประทานอาหาร  
กับชั้น Royal Silk Class ของสายการบินไทย

กลุ่มวิชาออกแบบงานโลหะ

ชวนัท ทองพล ศอ.5 ช รหัส 46020170

ภาพที่ 4.22 ภาพนำเสนอภาพต้นแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# THAI

## Concept

เนื่องจากการบินไทยได้มี นโยบาย High Trust, World Class ,Thai Touch โดยมีใจความหลัก คือให้ผู้โดยสารได้สัมผัสและได้รับความประทับใจถึงความเป็นไทย



จึงได้มีแนวคิดที่จะสอดคล้องกับนิยามความหมาย

ในการสร้างประสบการณ์ในการเดินทางให้ผู้โดยสาร ได้สัมผัสถึงความเป็นไทยดังนี้

- ออกแบบชุดอุปกรณ์ที่สามารถสร้างประสบการณ์ที่สัมผัสถึงความเป็นไทย และถ่ายทอดเรื่องราวของสยามประเทศ โดยดึงเอกลักษณ์ของสายการบินไทย มาเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดเรื่องราว
- ออกแบบชุดภาษาที่สามารถเชื่อมโยงซึ่งกันและกันเป็นองค์รวม สอดคล้องกับรูปแบบของบรรยากาศของห้องโดยสารและตอบสนองต่อรูปแบบ การให้บริการของพนักงาน
- สามารถรองรับระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องกับชุดอุปกรณ์ ทั้งของเครื่องบิน และ CATERING

โดยได้รับแรงบันดาลใจจากการแตกความหมายของคำว่าการบินไทยทำให้ได้นิยามการออกแบบมาคือ

## เอื้องฟ้า สุวรรณภูมิ

ซึ่งชั้น Royal Silk Class นั้นมีกลุ่มเป้าหมายหลักคือ กลุ่มนักธุรกิจ และนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยคนเหล่านี้ ล้วนต้องการการให้บริการแบบ Super Service ที่คุ้มค่ากับค่าบริการที่เสียไปพร้อมทั้งชื่นชอบ และไว้วางใจในการให้บริการของการบินไทย

SKetch



Fixed Design



Study Models

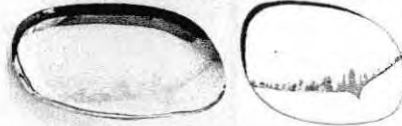
ภาพที่ 4.23 ภาพนำเสนอแนวทางและกระบวนการการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# Tableware And Cutlery Set For Royal Silk Class

ในชุดอุปกรณ์ชุดนี้ได้มีการสอดแทรกนัยยะของความเป็นไทยโดยแบ่งเป็น 3 ช่วงเพื่อสอดคล้องกับลักษณะการเสิร์ฟในแต่ละมื้อที่เป็น 3 ขั้นตอนโดยมีลักษณะดังนี้

**First Course** แสดงเรื่องราวผ่านลวดลายเรื่องราวของยุคสุโขทัย **Main Course** แสดงเรื่องราวผ่านลวดลายเรื่องราวความรุ่งเรือง การกอบกู้เอกราช ของสมัยอยุธยา



\*\*\* ในงาน Main Course นี้จะต้องใช้จานรองโดยจะใช้น้ำที่มีรูปแบบเดียวกับ First Course โดยจะเป็นการแทนความหมายถึงการมี อมาจักรอยุธยาขึ้น อมาจักรสุโขทัยยังไม่สิ้นสายเป็นการบ่งบอกถึงของยุคสมัย \*\*\*

**Desert** แสดงเรื่องราวผ่านลวดลายเกี่ยวกับ สมัยรัตนโกสินทร์



**จานเบญ** เป็นการตีความหมายถึงก้นทอมของเบญ นั้นเป็นการฟื้นความทอนทวนให้กับอาหาร จึงเปรียบดั่งคนศรีที่เป็นสิ่งจอร์สูงชีวิต



**ชามสลัดเตียง** เป็นการบ่งบอกถึงสิ่งที่มีความสวยงามของสิ่งทอที่เจริญ มาพร้อมกับอารยะธรรมนั้นก็คือภูมิปัญญาและสิ่งของเครื่องใช้

**ชุดใส่กลี้อพริกไทย** เป็นสิ่งที่เพิ่มรสชาติของอาหารให้ความอร่อยยิ่งขึ้น เปรียบดั่งศิลปะการแสดง ความบันเทิง มโหรีสพของไทย อาทิ โขน หุ่นละครเล็ก ลิเก เป็นต้น



**ผ้าปูโต๊ะ** เป็นการย่นดินเส้นลวดลายของสายการบิน พร้อมทั้งเป็นการเชื่อมโยงและบ่งบอกถึงความหมายของลวดลายของ ภาพและอุปกรณ์ต่างๆ

**ชุด Cutlery Set** นำเอารูปแบบของดอกกล้วยไม้มาผนวกกับลวดลายของสายการบินพร้อมที่คาดผ้าเช็ดปาก ออกทงสีโทนของสายการบิน



**ที่รองแก้ว** เป็นการนำลวดลายของสายน้ำที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของไทย มีรูปแบบของไทย และชีวิตริมฝั่งแม่น้ำ

**แก้วน้ำ** เป็นแก้วที่มีรูปทรงโดมบน ปากสองข้างเล็กน้อยสีใสเจือด้วยสีม่วงจาก



## Details

ภาพที่ 4.24 ภาพนำเสนอรายละเอียดต่างๆของแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Usage ในการให้บริการเสิร์ฟอาหารของชั้น Royal Silk Class

ในแต่ละมื้อจะมีขั้นตอนในการเสิร์ฟแบ่งออกเป็น 3 ช่วงคือ

ก่อนที่จะมีการเสิร์ฟอาหารจะมีการเตรียมโต๊ะอาหารโดยนำโต๊ะที่พับเก็บอยู่ในที่วางแขนทางออกมาแล้วปูด้วยผ้าปูโต๊ะ

First Course เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจะเป็นอาหารที่นำมาใส่ภาชนะในครัวบนเครื่องบิน



Main Course เป็นอาหารจานหลัก โดยผู้โดยสารจะเลือกจากเมนู จากนั้นพนักงานก็จะนำออกมาจากตู้บรรจุที่เตรียมมาจากครัวภาคพื้นดิน โดยอาหารได้มีการบรรจุใส่ภาชนะมาแล้ว



Desert เป็นของหวานแล้วแต่ว่าผู้โดยสารจะเลือกมีทั้งขนมหวานและผลไม้ เสิร์ฟมาพร้อมกับจานเนย



Chawanunt Thongpool Code: 46020170 ID 5

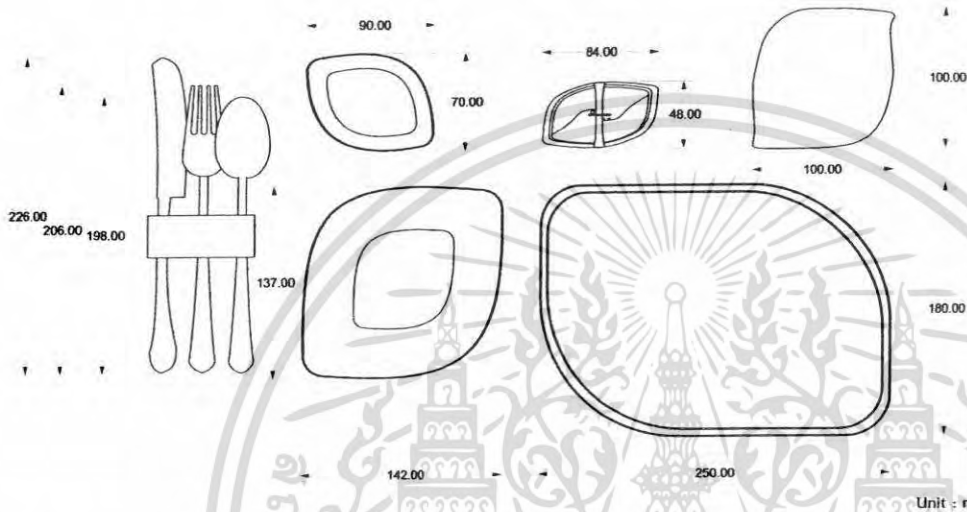
ภาพที่ 4.25 ภาพนำเสนอรูปแบบการใช้งานในการเสิร์ฟในขั้นตอนต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Product With Enviroment



Elevation



Perspective



ภาพที่ 4.26 ภาพนำเสนอภาพบรรยากาศจำลองและขนาดสัดส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.3 ขั้นตอนการดำเนินงาน

##### ขั้นตอนการทำ Prototype

งาน Main Course, งาน First Course, งาน Desert, งานเนย, และที่รองแก้ว

1. เตรียมโมลที่ใช้สำหรับการบีบขึ้นรูป จะมีทั้ง โมลตัวผู้ และโมลตัวเมีย
2. เตรียมวัสดุทองแดงแผ่นหนา 1mm ให้มีขนาดที่พอดีกับโมลที่ใช้ในการบีบขึ้นรูป
3. นำแผ่นทองแดงที่เตรียมไว้ไปกัดกรด
4. หลังจากที่ได้แผ่นทองแดงที่กัดกรดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็นำมาให้ความร้อนเพื่อที่จะให้แผ่นทองแดงมีความอ่อนตัว ทำให้ง่ายต่อการขึ้นรูป
5. จากนั้นก็นำไปเตรียมวางให้ได้ตำแหน่งกับโมล แล้วนำไปเข้าเครื่องบีบ
6. หลังจากที่ได้บีบเสร็จแล้วก็นำมาเก็บรายละเอียดโดยการเคาะด้วยมือ เพื่อให้ได้รูปทรงที่ต้องการ
7. เตรียมลวดทองเหลืองขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 mm ตัดให้ได้รูปตามแบบเพื่อที่จะนำมาเป็นขอบกันหมุนในส่วนกันงาน เข้าเครื่องรีดตั้งระยะห่างของที่รีดให้ได้ระยะห่าง 2 mm
8. นำลวดที่ได้ทำการรีดมาเชื่อมเข้ากับตัวงาน
9. เก็บรายละเอียด ตกแต่งผิว
10. นำชิ้นงานไปชุบ

##### ชุดที่ใส่เกลือกพริกไทย

1. เตรียมแผ่นทองแดงหนา 1 mm
2. นำแผ่นทองแดงที่เตรียมไว้ไปกัดกรด
3. นำแผ่นทองแดงที่กัดกรดเสร็จแล้วมาขึ้นรูปให้ได้ตามแบบ โดยการขึ้นรูปที่ใส่เกลือกกับพริกไทยจะขึ้นรูปโดยการเคาะและเชื่อม ส่วนที่วางนั้นจะฉลุและนำมาเชื่อมประกอบ
4. ตกแต่งผิวเก็บรายละเอียด
5. นำชิ้นงานไปชุบ

##### ชุด Cutlery Set ได้แก่ ช้อน ส้อม มีด ที่คาดผ้าเช็ดปาก

1. เตรียมทองแดงหนา 3 mm สำหรับทำด้ามช้อน ส้อม มีด ส่วนของที่คาดผ้าเช็ดปากใช้ทองแดงแผ่นหนา 1 mm
2. นำไปกัดกรดให้ได้ลวดลายที่ต้องการ
3. ตัดส่วนที่เกินจากแบบออก ตกแต่งรายละเอียด
4. เคาะให้ได้รูปทรงตามต้องการ
5. เชื่อมเข้ากับส่วนหัวของ ช้อน ส้อม มีด
6. นำชิ้นงานไปชุบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### บทสรุป

#### 5.1 สรุปผลการออกแบบ

จากการทำงานตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงขั้นตอนสุดท้ายนั้น ชิ้นงานที่ได้คือ ชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารสำหรับผู้โดยสารชั้น Royal Silk Class ซึ่งจะก่อให้เกิดสิ่งต่างเหล่านี้ตามมา

1. ทำให้รูปแบบของชุดภาชนะมีความหรูหราส่งเสริมการให้บริการแบบ Super Service ของชั้น Royal Silk Class
2. ส่งเสริมนโยบายสามมิติของสายการบินไทย World Class, High Trust, Thai Touch
3. ได้สอดแทรกการเล่าเรื่องราวของความเป็นมาของสยามประเทศในระหว่างการรับประทานอาหาร ทำให้ผู้ให้บริการได้รับรู้ถึงความเป็นไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน
4. การออกแบบชุดอุปกรณ์นั้นสามารถสร้างเอกลักษณ์ให้กับทางสายการบินได้ดี ซึ่งเป็นส่วนช่วยในการส่งเสริมการให้บริการของสายการบิน
5. รูปแบบและสีสันทันของภาชนะ มีความกลมกลืนเป็นชุดเดียวกัน มีความเหมาะสมกับการตกแต่งภายในห้องผู้โดยสารของเครื่อง Boeing 777-200ER
6. ขั้นตอนการผลิตชิ้นงานโลหะนั้นต้องมีการวางแผนที่จะยึดครอบคลุม อาจมีการทดลองขึ้นรูปชิ้นงานเพื่อให้ชิ้นงานมีความถูกต้องแม่นยำ ลดการสูญเสียก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.2 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา

1. ในการที่จะมาสู่แบบสุดท้ายนั้นสิ่งสำคัญที่สุดคือเส้นทางระหว่างที่จะมาถึง ควรให้ความสำคัญต่อการระดมความคิด การร่างแบบ การทดลองเพื่อที่จะทำให้เราสามารถเลือก แนวทางที่ดีที่สุดเหมาะสมกับเป้าหมายของวิทยานิพนธ์ และนำมาพัฒนาต่อให้เกิดผลงานที่มีคุณภาพ
2. ก่อนที่ทำงานต้นแบบนั้นควรศึกษาถึงกระบวนการ ขั้นตอนต่างๆให้ละเอียดถี่ถ้วนจากผู้มีประสบการณ์ เพื่อที่จะลดการสิ้นเปลืองของ เวลา และค่าใช้จ่ายในส่วนที่ไม่จำเป็น
3. นอกจากการวางแผนที่รอบคอบแล้วการให้เวลาแก่การทำงานนั้นเป็นก็สิ่งสำคัญเช่นกัน ซึ่งจะเป็นสิ่งที่ทำให้ชิ้นงานที่ออกมาชิ้นนั้นมีความสวยงาม ประณีต
4. การเลือกทำหัวข้อวิทยานิพนธ์ ควรเลือกในสิ่งที่ตนสนใจและเตรียมการค้นคว้าไว้ก่อน จึงจะทำให้สามารถทำงานได้อย่างมีความสุขและราบรื่น
5. ในการทำวิทยานิพนธ์ต้องเตรียมความพร้อมทั้งทางร่างกายละจิตใจให้เข้มแข็ง พร้อมรับมือปัญหาและแก้ไขปัญหาต่างๆที่จะเกิดขึ้น ด้วยสติปัญญาและความสามารถ ให้ผ่านไปได้ด้วยดี

## 5.2 ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

1. เทคนิคการชุบที่เลือกใช้ทำให้ชิ้นงานออกมาดูมีความเงาเกินไป ทำให้ลดคุณค่าของชิ้นงานลงไป
2. ควรจัดการวางให้เหมาะสมในแต่ละขั้นตอน เนื่องจากการเสิร์ฟ First Course และ Desert นั้นควรจัดให้เข้าสู่ศูนย์กลางของโต๊ะมากกว่าเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้