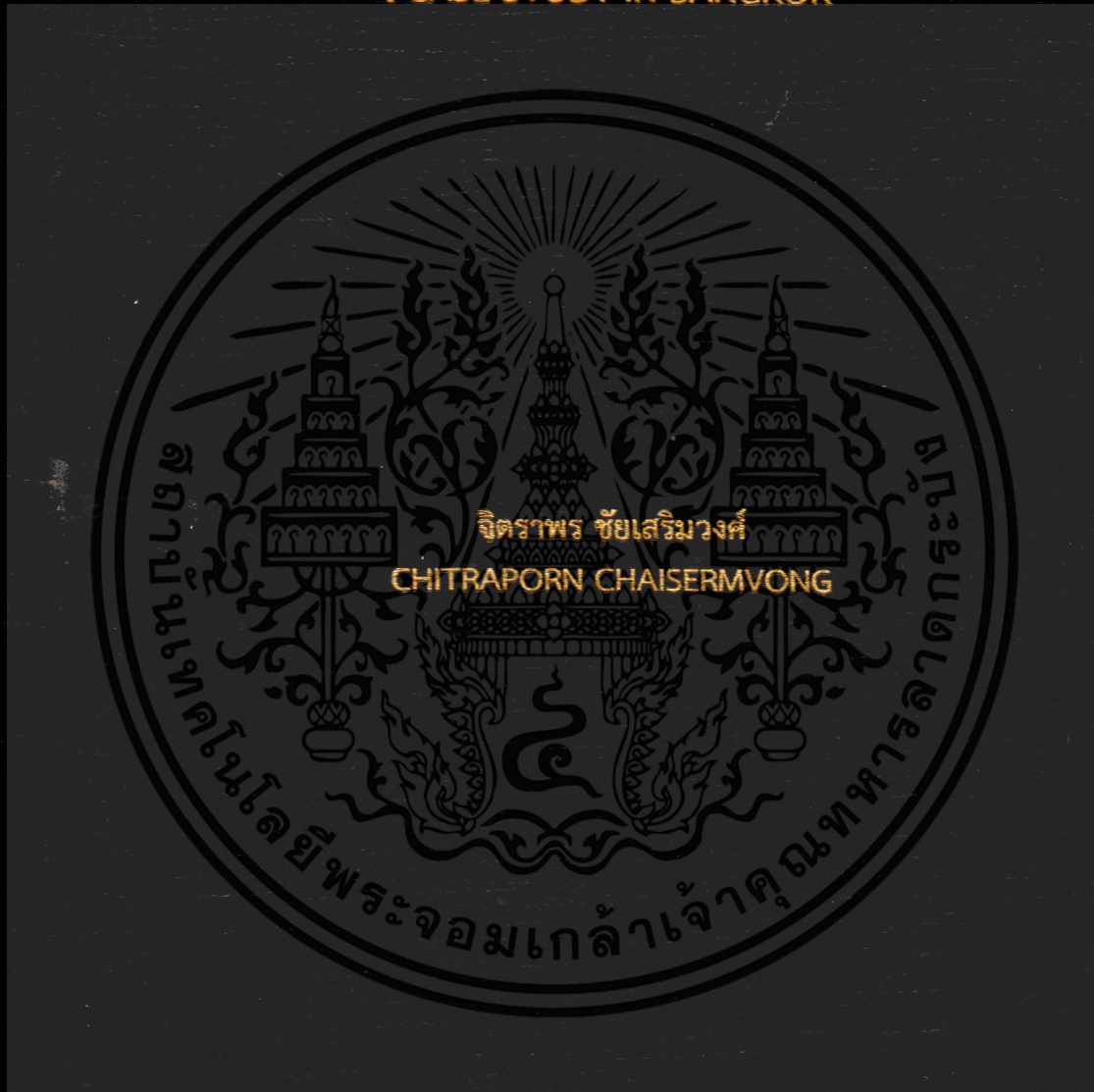


แนวทางการออกแบบคอนโดมิเนียมสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทย
กรณีศึกษาคอนโดมิเนียมภายในเขตกรุงเทพมหานคร

DESIGN GUIDELINE FOR THAI FOOD COOKING SPACE IN CONDOMINIUM
: CASE STUDY IN BANGKOK



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ. 2561
KMITL-2018-AR-M-003-012

แนวทางการออกแบบคอนโดมิเนียมสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทย
กรณีศึกษาคอนโดมิเนียมภายในเขตกรุงเทพมหานคร

DESIGN GUIDELINE FOR THAI FOOD COOKING SPACE IN CONDOMINIUM
: CASE STUDY IN BANGKOK



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ.2561

KMITL-2018-AR-M-003-012

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DESIGN GUIDELINE FOR THAI FOOD COOKING SPACE IN CONDOMINIUM
: CASE STUDY IN BANGKOK



A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF ARCHITECTURE PROGRAM IN INTERIOR ARCHITECTURE
FACULTY OF ARCHITECTURE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
2018

KMITL-2018-AR-M-003-012

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2018

FACULTY OF ARCHITECTURE

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	แนวทางการออกแบบพื้นที่ประกอบอาหารไทยภายใน คอนโดมิเนียมสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทย กรณีศึกษา ภายในเขตกรุงเทพมหานคร
นักศึกษา	จิตรพร ชัยเสริมวงศ์
รหัสนักศึกษา	56602079
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
พ.ศ.	2561
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผศ.ดร.ญาณินทร์ รักวงศ์วาน

บทคัดย่อ

ปัจจุบันประชาชนนิยมอาศัยอยู่ในคอนโดมิเนียมมากขึ้น คอนโดมิเนียมส่วนใหญ่จะมีครัวสำเร็จรูปติดตั้งให้ อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่าผู้อาศัยที่ต้องการประกอบอาหารไทยมีปัญหาในการประกอบอาหาร ในขณะที่ครัวภายในคอนโดมิเนียมเป็นครัวรูปแบบตะวันตกทำให้ไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมประกอบอาหารของคนไทยเพราะครัวไทยเป็นครัวหนัก นอกจากนี้การประกอบอาหารไทยที่ทำให้เกิดควัน ความร้อน กลิ่นฉุน และมีการกระเด็นของน้ำมันที่ปรุงอาหารทำให้ครัวตะวันตกนั้นไม่เหมาะกับการทำอาหารไทย ทั้งเรื่องขนาดพื้นที่การใช้งาน รูปแบบห้องครัวหรือวัสดุที่ประกอบชุดครัว ด้วยเหตุนี้วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาปัญหาของการใช้ห้องครัวภายในคอนโดมิเนียม ข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยนี้จะเป็นแนวทางในการออกแบบห้องครัวสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทยในคอนโดมิเนียม วิธีการวิจัยเป็นการเก็บข้อมูลด้วยการสังเกตและการสัมภาษณ์ผู้ที่ประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียมเป็นประจำ

ผลการศึกษาพบว่าปัญหาหลักของห้องครัวในคอนโดมิเนียมคือกลิ่นและควัน เนื่องจากการประกอบอาหารไทยจะมีกลิ่นฉุนและควันมาก ปัญหารองลงมาคือพื้นที่ภายในห้องครัว เนื่องจากพื้นที่จำกัดทำให้ไม่สามารถจัดสรรพื้นที่ให้เป็นไปตามที่ต้องการได้ นอกจากนี้ห้องครัวมีปัญหาเรื่องความชื้น แต่ไม่เป็นปัญหาสำคัญ

Thesis	Design guideline for Thai food cooking space in condominium : Case study in Bangkok
Student	Chitraporn Chaisermvong
Student ID	56602079
Degree	Master of Architecture
Program	Interior Architecture
Year	2018
Thesis Advisor	Assic.Prof.Dr.Yanin Rugvongvan

ABSTRACT

Nowadays, people prefer to live in condominiums. Most of the condominiums have built-in kitchens. However, from the previous research study, it was found that people who want to cook Thai food still have problems in cooking. While the kitchen in the condominium is a Western-style kitchen which is not consistent with the cooking habits of Thai people because the Thai kitchen is a heavy kitchen. In addition, Thai cooking causes smoke, heat, pungent smell and splash of cooking-oil. Then the Western kitchen is not suitable for Thai cooking because the size of the area, functional layout of the kitchen or kitchen material are not consistent with Thai cooking. For this reason, the purpose of this research is to investigate the problem of kitchen usage within a condominium. The data from this research will guide the kitchen design for those who want to cook Thai in the condominium. The research method was to collect data by observing and interviewing Thai cooks in condominiums on a regular basis.

The results found that the main problem of the kitchen in the condominium was smell and smoke. Because Thai cooking is very pungent and smoky. Another problem is the kitchen area. The kitchen area is limited space which cannot be allocated as desired. In addition, the kitchen has a problem of moisture, but not a major problem.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะสำเร็จไม่ได้เลยถ้าขาดความกรุณาจากอาจารย์ที่ปรึกษาผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ญาณินทร์ รักรวงศ์วาน ที่ได้ให้คำชี้แนะแนวทางในการทำงานและการแก้ปัญหาอย่างต่อเนื่อง จนเกิดการพัฒนามาตามลำดับขั้นตอน อีกทั้งอาจารย์สอบวิทยานิพนธ์หลายท่านที่ได้สละเวลา ช่วยขัดเกลาและให้ความรู้อันเป็นประโยชน์ต่องานวิจัย ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พยะรัตน์ นันทะ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ฤทธิรงค์ จุฑาพถุมิตร

ขอขอบพระคุณเพื่อนๆ ในภาควิชาที่ช่วยเหลือกันมา ทั้งช่วยแนะนำผู้ให้สัมภาษณ์ และช่วยเหลือเมื่อยามเกิดปัญหาต่างๆ และผู้ให้สัมภาษณ์ทุกท่านที่กรุณาอนุเคราะห์ข้อมูล บางท่านยังให้ไปเก็บข้อมูลถึงภายในห้อง ข้าพเจ้ารู้สึกซาบซึ้งใจมาก วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ไม่อาจสำเร็จได้เลยถ้าขาดความช่วยเหลือจากทุกๆ ท่าน

สุดท้ายนี้สำหรับคุณงามความดีอันใดที่เกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ข้าพเจ้าขอมอบให้กับบิดามารดาอันเป็นที่เคารพรักยิ่ง ตลอดจนครูอาจารย์ที่เคารพทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ และถ่ายทอดประสบการณ์ที่ดีแก่ข้าพเจ้า

จิตรภาพ ชัยเสริมวงศ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	II
กิตติกรรมประกาศ	III
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	VII
สารบัญภาพ	VIII
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของการวิจัย	1
1.2 ประเด็นปัญหาของการวิจัย	2
1.3 คำถามการวิจัย	3
1.4 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
1.5 ขอบเขตของงานวิจัย	3
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ความสัมพันธ์ของครัวไทยกับลักษณะของอาหารไทย.....	6
2.2 ความรู้เกี่ยวกับครัวไทยและครัวคอนโดมิเนียม.....	8
2.2.1 ครัวไทยแบบดั้งเดิม	8
2.2.2 ครัวไทยในปัจจุบัน	10
2.2.3 ครัวในคอนโดมิเนียม	12
2.2.4 ความแตกต่างระหว่างครัวไทยและครัวภายในคอนโดมิเนียม	12
2.3 แนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบพื้นที่ รูปแบบห้องครัวในบ้านพักอาศัย ในปัจจุบัน	15
2.3.1 ครัวในบ้านพักอาศัยปัจจุบัน.....	15
2.3.2 ประเภทของครัว	15
2.3.3 การแบ่งส่วนของครัว	16
2.4 การจัดรูปแบบของผังครัวในปัจจุบัน	18
2.4.1 ครัวรูปตัว I	18

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
2.4.2 ครั้วรูปตัว I 2 ด้าน.....	19
2.4.3 ครั้วรูปตัว U	19
2.4.4 ครั้วรูปตัว L (L Shape Kitchen)	20
2.4.5 ครั้วรูปตัว G (G Shaped Kitchen)	20
2.5 การศึกษาพฤติกรรมการใช้พื้นที่ครั้วภายในบ้านพักอาศัย	22
2.6 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	23
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 วิธีการวิจัย	28
3.2 กรณีศึกษาและผู้ให้กรณีสำคัญ	30
3.3 ขั้นตอนการวิจัย	30
3.3.1 การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล.....	30
3.3.2 การวิเคราะห์ข้อมูล	31
3.4 เครื่องมือวิจัย	31
3.4.1 การสังเกต	31
3.4.2 แบบสัมภาษณ์	31
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	32
บทที่ 4 ผลการศึกษาสภาพแวดล้อมภายในคอนโดมิเนียม	
4.1 ผลการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ประกอบอาหารภายใน คอนโดมิเนียม	34
4.1.1 กลุ่มผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับกลาง	34
4.1.2 กลุ่มผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับสูง	36
4.2 พฤติกรรมการประกอบอาหารของผู้ที่อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียม	40
4.2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษา	40
4.2.2 พฤติกรรมการประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม	43
4.3 วัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว และปัญหาที่เกิดขึ้น	46
4.3.1 Top Counter	46
4.3.2 หน้าบานและมือจับ	48
4.3.3 โคร่งตู้	50

สารบัญ(ต่อ)

4.4 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหารในคอนโดมิเนียม...	51
4.5 ปัญหาที่เกิดภายในพื้นที่ประกอบอาหาร	57
4.5.1 ปัญหาเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ในห้องครัว	57
4.5.2 ปัญหาเรื่องการระบายอากาศ	58
4.5.3 ปัญหาเรื่องความชื้น	59
4.5.4 การทำความสะอาดชุดครัว	59
4.5.5 ปัญหาเพิ่มเติมที่พบจากการสัมภาษณ์	60
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ	
5.1 ความคิดเห็นทั่วไปของผู้ใช้ครัวคอนโดมิเนียม	61
5.1.1 ความคิดเห็นต่อพื้นที่ครัวที่ใช้ในปัจจุบัน	61
5.1.2 ความคิดเห็นต่อรูปแบบครัว	62
5.2 พฤติกรรมการประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียม	62
5.3 ปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาพื้นที่ประกอบอาหารภายใน คอนโดมิเนียม	63
5.3.1 ปัญหาในการประกอบอาหารขณะใช้พื้นที่ครัว	63
5.3.2 ปัญหาเรื่องวัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว	64
5.4 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหาร	65
5.5 ข้อเสนอแนะแนวทางการออกแบบสำหรับพื้นที่ประกอบอาหารภายใน คอนโดมิเนียม	65
5.5.1 ตำแหน่งที่ตั้ง	65
5.5.2 การเลือกวัสดุสำหรับชุดครัว	65
5.5.3 การออกแบบพื้นที่สำหรับการใช้งานของครัวภายในคอนโดมิเนียม....	66
5.5.4 ความต้องการระบบไฟฟ้า	68
5.6 ข้อเสนอแนะ	69
บรรณานุกรม	71
ภาคผนวก ก แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย	74
ประวัติผู้เขียน	79

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
2.1	เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างครัวไทยและครัวคอนโดมิเนียม.....	13
2.2	แสดงแนวทางการทบทวนวรรณกรรม	23
2.3	แสดงแนวทางอ้างอิง	25
2.4	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ ตัวแปร และเนื้อหาคำถามในการวิจัย	27
3.1	ตารางตัวแปรและวิธีการสัมภาษณ์	33
4.1	สรุปความแตกต่างระหว่างคอนโดมิเนียมระดับกลางและระดับสูง.....	39
4.2	ข้อมูลทั่วไปและพฤติกรรมการใช้ครัวของผู้ให้สัมภาษณ์	40
4.3	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความถี่กับลักษณะการประกอบอาหาร	43
4.4	แสดงข้อดี ข้อเสีย และปัญหาที่พบในท้อปเคาน์เตอร์แต่ละประเภท	46
4.5	แสดงอุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหารของผู้ให้สัมภาษณ์ ..	52
5.1	แสดงความต้องการของระบบไฟฟ้าสำหรับอุปกรณ์ภายในครัว	69

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ตำแหน่งห้องครัวในการวางผังเรือนไทยครอบครัวเดี่ยว.....	8
2.2 ลักษณะฝาสำหรับด 9	9
2.3 ลักษณะครัวไทยในอดีต 9	9
2.4 ลักษณะครัวไทยในอดีต 10	10
2.5 รูปแบบโครงสร้างครัวไทยที่ก่อสร้างจากอิฐมวลเบา 11	11
2.6 รูปแบบครัวไทยในปัจจุบัน 11	11
2.7 รูปตัวอย่างครัวภายในคอนโดมิเนียมระดับกลาง 12	12
2.8 One-wall Kitchen Layout 18	18
2.9 Galley Kitchen Layout 19	19
2.10 U Shape Layout 19	19
2.11 L Shape Layout 20	20
2.12 ครัวรูปตัว G รูปแบบที่ใช้ Peninsula เป็นที่นั่งรับประทานอาหาร.....	20
2.13 ครัวรูปตัว G รูปแบบที่ใช้ Peninsula เป็นอ่างล้างจาน	20
2.14 L Shape Kitchen ที่ใช้ Island เป็นที่ประกอบอาหาร.....	21
2.15 รูปแบบห้องครัวที่ใช้ Island เป็นที่รับประทานอาหารและอ่างล้างจาน	21
2.16 แสดงขั้นตอนพฤติกรรมในการประกอบและบริโภคอาหารภายในหนึ่งมื้อ	22
3.1 กรอบวิธีวิจัย	29
3.2 กรอบการวิจัย	32
4.1 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ	34
4.2 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ	35
4.3 ลักษณะครัวที่ผู้ให้สัมภาษณ์ Built-in เอง	36
4.4 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ	37
4.5 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารรูปตัว U ภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ	38
4.6 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารรูปตัว I และ L ภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ ..	39
4.7 แสดงลักษณะพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม	44
4.8 ปัญหา Top Counter บวม และราขึ้นบริเวณอ่างล้างจานของ ID-B 08	47
4.9 ลักษณะการตากผ้าซีริวของ ID-A 01	49
4.10 ลักษณะหน้าบานแบบไม่มีมือจับของกรณีศึกษา	49
4.11 ลักษณะมือจับลูมิเนียมยาวรูปแบบที่สามารถตากผ้าได้ และภาพจาก ID-B 04 ผู้ เลือกใช้มือจับรูปแบบนี้	50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.12 รูปแบบครัวที่ใช้โครงไม้จริงกรุไม้อัดปิดผิว	50
4.13 ปัญหาโครงตู้บวมเนื่องจากความชื้นของ ID-B 07 และแผ่นปิดผิวลามิเนตที่หลุดร่อนของ ID-B 08	50
4.14 ภาพซ้าย เตา Induction แบบฝังของ ID-B 03 ภาพขวา เตา Hot Plate แบบฝังของ ID-B 02	55
4.15 ลักษณะการวางงานที่ล้างแล้วของผู้ใช้งานส่วนมาก	55
4.16 ที่วางจานแบบติดตั้งกับผนังทั้งสองกรณีศึกษาติดตั้งเอง	56
4.17 ภาพเปรียบเทียบระหว่างมีถังขยะ Built-in และไม่มีของกรณีศึกษา	55
4.18 ลักษณะเครื่องซักผ้า Built-in ในพื้นที่ครัว	57
4.19 การเก็บเครื่องปรุงของ ID-A 01 และ ID-B 08	58
4.20 ตัวอย่างการติดแผ่นกันคราบน้ำมันและกระเบื้อง เพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น	59
5.1 ตัวอย่าง Dish Rack	66
5.2 ตัวอย่างตู้ลอยที่ติดตั้ง Dish Rack ภายใน	67
5.3 ตัวอย่างการติดตั้งราวแขวนเพื่อเพิ่มพื้นที่จัดเก็บ	67
5.4 ตัวอย่างลิ้นชักเก็บขวด	68

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการวิจัย

เนื่องจากในปัจจุบันสภาพสังคมและระบบเศรษฐกิจนั้นเกิดความเปลี่ยนแปลง ทำให้แนวโน้มตลาดที่อยู่อาศัยมีการเปลี่ยนแปลงไป จากผลข้อมูลของฝ่ายวิจัยและฐานข้อมูล Agency for Real Estate Affairs (AREA) ที่ลงสำรวจเก็บข้อมูล 1,837 โครงการในกรุงเทพมหานครปี 2559 นั้นพบว่า ยอดขายอาคารชุดมี 54.1% บ้านเดี่ยว 17% บ้านแฝด 4.9% ทาวน์เฮ้าส์ 21.7% อาคารพาณิชย์ 1.9% ที่ดินจัดสรร 0.4% จึงเห็นได้ว่าจากปัจจัยหลายๆอย่างทำให้คนกรุงเทพฯ หันมาอาศัยอยู่ในคอนโดมิเนียมกันมากขึ้น เนื่องทั้งจากพื้นที่อาศัยในตัวเมืองที่มีอยู่อย่างจำกัด ความสะดวกสบายในการเดินทาง ราคาต่อหน่วยที่ถูกกว่า ทำให้อาคารชุดได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างมากในยุคปัจจุบัน โดยเฉพาะคอนโดมิเนียมใจกลางเมืองมีการปรับราคาสูงขึ้นตลอดเวลา และยังมีโครงการใหม่เกิดขึ้นมาเรื่อยๆ

ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันทำให้ผู้คนเปลี่ยนรูปแบบมาอยู่อาศัยภายในอาคารชุดมากขึ้น จากแต่ก่อนประชากรส่วนใหญ่นิยมอาศัยภายในบ้าน เมื่อผู้นิยมาาศัยภายในอาคารชุดมากขึ้นความต้องการย่อมต้องมากขึ้นทำให้รูปแบบการอยู่อาศัยภายในอาคารชุดเปลี่ยนไป จากแต่ก่อนคนที่นิยมอยู่คอนโดมิเนียมส่วนใหญ่มักเป็นการอยู่อาศัยชั่วคราว หรือเพื่ออำนวยความสะดวกต่อการเดินทางไปทำงานในวันปกติ ส่วนเสาร์อาทิตย์จะนิยมกลับบ้าน แต่ในปัจจุบันประชากรวัยทำงานส่วนมากนิยมอาศัยระยะยาวอยู่ภายในคอนโดมิเนียม เนื่องจากราคาที่ดินในเมืองสูงขึ้น ความหนาแน่นของประชากรที่เพิ่มมาจากสมัยอดีต และจากปัจจัยหลายๆอย่าง ย่อมทำให้ความต้องการต่อการอยู่อาศัยห้องชุดเพิ่มขึ้นมา ทำให้กลุ่มที่ให้ความสำคัญที่มีต่อครัวย่อมเพิ่มขึ้นจากแต่ก่อนที่ครัวภายในคอนโดมิเนียมนิยมใช้เพียงแค่อุ่นอาหาร ล้างจาน หรือทำอาหารง่ายๆเพื่อรับประทาน แต่เมื่อเราหันมาอยู่อาศัยถาวรความสำคัญของครัวย่อมเพิ่มตามมา

ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้วชุดครัวภายในคอนโดมิเนียมมักแถมมากับโครงการซึ่งมักมีเพียงเคาน์เตอร์กับอ่างล้างจาน ส่วนอุปกรณ์ครัวอื่นๆนั้นเจ้าของห้องต้องจัดหาเอง หรือบางโครงการก็อาจไม่มีให้เลย ซึ่งแน่นอนว่าสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารเป็นประจำสิ่งเหล่านี้ย่อมไม่เพียงพอต่อความต้องการ ยิ่งการประกอบอาหารไทยซึ่งมีทั้งกลิ่นและควันด้วยแล้ว ย่อมต้องทำให้เกิดปัญหาตามมา เช่น ปัญหาเรื่องกลิ่นที่มักจะคลุ้งไปทั่วห้อง เสียงการทำอาหารเช่น การตำกระเทียมหรือเครื่องแกง ทำให้ไปรบกวนห้องข้างๆ ปัญหาเรื่องที่เกิดอุปกรณ์ไม่เพียงพอเนื่องจากครัวไทยนั้นใช้อุปกรณ์มาก ปัญหาเรื่องการเก็บอาหารสด อาหารแห้ง เนื่องจากอาหารไทยมีวัตถุดิบหลากหลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุผิวบางประเภทก็ต้องเก็บภายนอกตู้เย็น เช่น ข้าวสาร หัวหอม กระเทียม เป็นต้น ปัญหาเรื่องความแข็งแรงภายในครัว เนื่องจากครัวไทยเป็นครัวหนักตั้งจะเห็นได้จากครัวภายในครัวเรือนส่วนใหญ่จะทำจากเคาน์เตอร์ปูน เนื่องจากมีความทนทานง่ายต่อการทำความสะอาด แต่ภายในคอนโดมิเนียมส่วนใหญ่จะเป็นเคาน์เตอร์ที่ทำจาก Particle board หรือ MDF ซึ่งมักจะมีปัญหาเรื่องความชื้น หรือไม้บวม เนื่องจากครัวมักเป็นส่วนที่มีความชื้นอยู่ตลอดเวลา หรือที่อปเคาน์เตอร์ครัวที่อาจจะเลือกมาไม่เหมาะกับการใช้งาน เนื่องจากครัวไทยนั้นใช้ความร้อนสูง มีคราบน้ำมัน ปัญหาความเป็นกรด-ด่าง ทั้งยังมีการสับ โขลก ที่อปเคาน์เตอร์จึงต้องรับน้ำหนักได้ระดับหนึ่ง อีกทั้งยังต้องทนทานต่อความเป็นกรดต่าง และทำความสะอาดง่ายอีกด้วย

ซึ่งทั้งนี้จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่ารูปแบบครัวตะวันตกซึ่งใช้กันในคอนโดมิเนียมนั้นมักจะไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมของการประกอบอาหารของคนไทย เนื่องจากพฤติกรรมหรืออุปนิสัยในการรับประทานอาหารยังคงไว้ซึ่งวัฒนธรรมเดิมเป็นส่วนมาก ส่งผลให้วิธีการประกอบอาหารต่างกันทำให้ไม่เกิดความสอดคล้องกับการใช้งานประกอบอาหารไทย เนื่องจากรูปแบบการประกอบอาหารของอาหารไทยที่มีขั้นตอนมาก และการประกอบอาหารมักมีควันไฟและกลิ่นแรง ซึ่งครัวไทยในสมัยก่อนนั้นมักแยกออกจากตัวบ้านทำให้ไม่มีปัญหาในเรื่องกลิ่น ส่วนห้องครัวในคอนโดนั้นต้องประกอบภายในห้องชุดอาคาร การทำอาหารไทยหรืออาหารต่างๆในคอนโดมิเนียมจึงมักส่งผลกระทบต่อห้องข้างเคียงและอากาศภายในห้องอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ จึงนำมาสู่ปัญหาการใช้ครัวสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารเป็นประจำ ทั้งด้านผลกระทบต่อพื้นที่รอบข้าง ขนาดของคอนโดมิเนียมที่มีพื้นที่อยู่อย่างจำกัดทำให้ส่งผลต่อการจัดการรูปแบบครัวและขั้นตอนการประกอบอาหาร ปัญหาเรื่องกลิ่น เสียง ควันไฟระหว่างการประกอบอาหาร ปัญหาด้านการจัดเก็บอุปกรณ์ภายในครัว ปัญหาด้านความแข็งแรงทนทาน และการทำความสะอาด ดังนั้นจึงเป็นประเด็นที่มาของปัญหาการวิจัยครั้งนี้

1.2 ประเด็นปัญหาของการวิจัย

ในปัจจุบันผู้นิยมอยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมกันมากขึ้นทั้งในรูปแบบของครอบครัว หรือส่วนบุคคลทำให้ แม้คอนโดมิเนียมส่วนใหญ่จะมีครัวสำเร็จติดตั้งมาให้ แต่ก็ยังพบว่าผู้อยู่อาศัยที่ต้องการประกอบอาหารไทยเป็นประจำนั้นยังมีปัญหาในการประกอบอาหารอยู่ ทั้งเรื่องขนาดพื้นที่ของการใช้งาน รูปแบบฟังก์ชันของห้องครัว ซึ่งไม่เหมาะกับผู้ที่ประกอบอาหารไทยเป็นประจำ ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาพฤติกรรมการใช้งานห้องครัวของผู้ที่ประกอบอาหารเป็นประจำ เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบห้องครัวสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทยอยู่ที่พักอาศัยภายในคอนโดมิเนียม

1.3 คำถามของการวิจัย

1. พฤติกรรมของผู้ที่ใช้พื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมประกอบอาหารไทยนั้นเป็นอย่างไร
2. ความต้องการและข้อเสนอแนะของผู้ที่ใช้พื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมประกอบอาหารไทยเป็นอย่างไร
3. แนวทางการออกแบบพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่สอดคล้องกับความต้องการสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทยควรเป็นอย่างไร

1.4 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการประกอบอาหาร และความคิดเห็นเกี่ยวกับพื้นที่ประกอบอาหารสำหรับผู้อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียม
2. เพื่อศึกษาความต้องการถึงสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องครัวสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทย
3. เพื่อเสนอแนะเป็นแนวทางในการออกแบบรูปแบบพื้นที่ประกอบอาหารไทยเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการอยู่อาศัยของคนไทยในปัจจุบัน

1.5 ขอบเขตของงานวิจัย

การศึกษาและการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพประยุกต์เพื่อต้องการหาแนวทางการออกแบบครัวไทยภายในคอนโดมิเนียม โดยใช้แบบสอบถามและแบบสำรวจพร้อมกับการสังเกตและสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล โดยการวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาสภาพปัญหา และวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของสภาพแวดล้อมครัวภายในคอนโดมิเนียม โดยการพิจารณาจากปัจจัยต่างๆ เช่น ขนาดของพื้นที่ที่มี ตำแหน่งการจัดวางครัว การจัดวางอุปกรณ์ต่างๆภายในครัว ลักษณะที่มีผลต่อพฤติกรรมการประกอบอาหาร หรือรูปแบบความต้องการในการประกอบอาหารภายในครัว

โดยกลุ่มผู้ให้กรณีสำคัญคือ ผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับกลางและระดับสูงภายในเขตกรุงเทพมหานคร โดยในที่นี้ใช้เกณฑ์การคัดเลือกคือ การสังเกตพฤติกรรมและสัมภาษณ์ผู้ใช้ครัวประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมอย่างสม่ำเสมอ ใช้เกณฑ์เฉลี่ยคือประกอบอาหารไม่ต่ำกว่า 3 ครั้งต่อสัปดาห์ โดยในที่นี้ได้ทำการสัมภาษณ์ผู้ให้กรณีศึกษา 18 คน แบ่งเป็นคอนโดมิเนียมระดับกลาง 8 คน คอนโดมิเนียมระดับสูง 10 คน ซึ่งผลที่ได้จากการวิจัยเพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจในการศึกษาค้นคว้าเรื่องนี้ต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ทราบถึงรูปแบบที่เหมาะสมกับพฤติกรรมและความต้องการในการทำกิจกรรมภายในพื้นที่ประกอบอาหารของกลุ่มผู้ให้กรณีศึกษา
2. ได้ทราบถึงความต้องการในการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องครัวของผู้ให้กรณีศึกษาในการใช้งานภายในห้องครัวในปัจจุบัน
3. เพื่อเสนอแนะแนวทางการออกแบบพื้นที่ประกอบอาหารไทยสำหรับผู้อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียมที่ต้องการประกอบอาหารไทยเป็นประจำ

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **รูปแบบ** หมายถึง รูปแบบของพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม อันได้แก่ การจัดวางผังเครื่องเรือน วัสดุภายในพื้นที่ประกอบอาหาร ตำแหน่งที่ตั้งอุปกรณ์ต่างๆภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

1.1 การจัดวางผังเครื่องเรือน (Furniture Lay-out) เพื่อประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสมกับพฤติกรรมการใช้งาน ทั้งนี้จะไม่ครอบคลุมถึง รูปแบบ สี สัน ของเครื่องเรือน

1.3 การจัดลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ ภายในห้องครัว หมายถึง การกำหนดตำแหน่งของเครื่องเรือน อุปกรณ์ใช้สอย ลักษณะวิธีการจัดเก็บอาหาร เครื่องปรุงต่างๆภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

2. **ครัว** หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ประกอบอาหาร ตามศัพท์พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554 อธิบายได้ว่า “ครัว” หมายถึง โรง เรือน หรือห้องสำหรับทำกับข้าวของกิน

“ครัวไฟ” สถานที่หุงหาอาหาร (นุกูล ชมพูนิช , 2533 : 4)

3. **ชุดครัวมาตรฐาน** หมายถึง ชุดครัวที่มีลักษณะเป็นตู้ติดผนังที่มีความสูงประมาณ 0.80-0.85 เมตร และมีความลึกประมาณ 0.55-0.65 เมตร (รูปแบบครัวดังกล่าวเป็นรูปแบบที่พบได้ทั่วไป)

4. **อาหารไทย** หมายถึง อาหารที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมที่สั่งสมมาต่อเนื่องจากอดีต จนกลายมาเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ โดยเอกลักษณ์ของอาหารไทยนั้นคือ ความหลากหลายทางรสชาติ และส่วนประกอบ โดยเป็นอาหารที่มีครบทุรสคือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ด มีความกลมกล่อม ไม่มีรสใดโดดเด่นจนเกินไป และมีกลิ่นหอมจากสมุนไพรและเครื่องเทศเป็นเอกลักษณ์อีกประการหนึ่ง เพราะอาหารไทยแทบทุกชนิดมักประกอบด้วยเครื่องเทศและสมุนไพรสด จึงทำให้อาหารไทยมักมีกลิ่นหอมของเครื่องเทศต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. **คอนโดมิเนียม** หมายถึง อาคารชุด (ราชบัณฑิตยสถาน.//2554:/ออนไลน์) ซึ่งความหมายตามราชบัณฑิตยสถาน 2554 “อาคารชุด” หมายถึง อาคารที่บุคคลสามารถแยกการถือกรรมสิทธิ์ออกได้เป็นส่วน ๆ โดยแต่ละส่วนประกอบด้วยกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินส่วนบุคคลและกรรมสิทธิ์ร่วมในทรัพย์สินกลางที่มีไว้เพื่อประโยชน์ร่วมกัน ในทางกฎหมายจะเรียกเป็นภาษาทางการว่า ‘อาคารชุด’

6. **การแบ่งระดับคอนโดของงานวิจัย** ใช้เฉพาะในงานวิจัยชิ้นนี้ ซึ่งในวิจัยนี้ได้แบ่งคอนโดมิเนียมที่ทำการศึกษากันเป็น 2 กลุ่ม โดยใช้เกณฑ์การอ้างอิงการแบ่งระดับคอนโดมิเนียมต่อราคาพื้นที่จากสมาคมอสังหาริมทรัพย์ไทย ดังนี้

- **กลุ่มคอนโดระดับกลาง** ได้แก่กลุ่มคอนโดมิเนียมประเภท City Condo และคอนโดมิเนียมระดับกลาง เกณฑ์การจัดกลุ่มนี้คือ ห้องพักในคอนโดมิเนียมที่มีราคา 1,200,000-3,000,000 บาท ราคาเฉลี่ยต่อพื้นที่ 50,000-100,000 บาท/ตร.ม. คอนโดกลุ่มนี้มักใช้ราคาต่อหน่วยและความคุ้มค่าเป็นปัจจัยหลักในการตัดสินใจซื้อ

- **กลุ่มคอนโดระดับสูง** ได้แก่กลุ่มคอนโดระดับ Hi-End เกณฑ์การจัดกลุ่มนี้คือ ห้องพักในคอนโดมิเนียมที่มีราคา 3,000,000 บาทขึ้นไป ราคาเฉลี่ยต่อพื้นที่ 100,000-180,000 บาท/ตร.ม. เป็นเกณฑ์ในการแบ่ง จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อมากกว่ากลุ่มข้างบน

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษารูปแบบห้องครัวของคอนโดมิเนียมเพื่อศึกษาหาความต้องการของผู้อยู่อาศัยในปัจจุบัน ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารต่างๆเกี่ยวกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับห้องครัว พบว่ามีการกล่าวถึงประเด็นต่างๆที่เกี่ยวข้องโดยสรุปเป็นประเด็นที่น่าสนใจและเกี่ยวข้องกับงานวิจัย ดังนี้คือ

2.1 ความสัมพันธ์ของครัวไทยกับลักษณะของอาหารไทย

ครัว คือ สถานที่ใช้ประกอบอาหาร ดังนั้นการออกแบบครัวจึงย่อมสัมพันธ์กับรูปแบบอาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับการใช้งาน ครัวไทยจึงย่อมแตกต่างจากครัวตะวันตก เนื่องจากรูปแบบการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน เราจึงต้องศึกษาลักษณะของอาหารและการปรุงอาหารเพื่อประกอบการออกแบบห้องครัว

อาหารไทย คือ อาหารที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมที่สั่งสมมาต่อเนื่องจากอดีต จนกลายมาเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ โดยเอกลักษณ์ของอาหารไทยนั้นคือ ความหลากหลายทางรสชาติ และส่วนประกอบ โดยเป็นอาหารที่มีครบทุกรสคือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ด มีความกลมกล่อม ไม่มีรสใดโดดเด่นจนเกินไป และมีกลิ่นหอมจากสมุนไพรและเครื่องเทศเป็นเอกลักษณ์อีกประการหนึ่ง เพราะอาหารไทยแทบทุกชนิดมักประกอบด้วยเครื่องเทศและสมุนไพรสด จึงทำให้อาหารไทยมักมีกลิ่นหอมของเครื่องเทศต่างๆ การประกอบอาหารไทยจึงมักทำให้เกิดกลิ่นฉุน โดยอาหารไทยแบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆ ดังนี้ (ประหยัด สายวิเชียร, 2547, หน้า 24)

1. **อาหารประเภทผัด** เป็นวิธีปรุงที่ได้รับอิทธิพลมาจากจีนแต่ไม่ได้วิธีไทยดั้งเดิมแต่ได้เข้ามาแพร่หลายในเมืองไทยนานกว่าร้อยปี และมีการดัดแปลงผสมผสานจนเข้ากับวัฒนธรรมไทยเป็นอย่างดี อาทิ ผัดพริกแกง ผัดพริกขิง ผัดเผ็ด เป็นต้น

2. **อาหารประเภทแกง และต้ม** อาจจำแนกย่อยได้ตามจำนวนของเครื่องเทศที่ใช้ เช่น แกงเลียง จัดว่าเป็นแกงที่มีเครื่องแกงน้อยที่สุด แต่เครื่องแกงนั้นเป็นส่วนประกอบหลักพื้นฐานของเครื่องแกงกลุ่มแกงส้ม แกงป่า แกงเผ็ด จนถึงแกงที่ถือว่ามีส่วนประกอบในเครื่องแกงมากที่สุด คือ แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น เป็นต้น หรืออาจจำแนกได้จากการใช้หรือไม่ใช้กะทิในการปรุงอาหาร หรือการจำแนกตามรสชาติของอาหาร เช่น แกงเผ็ด แกงส้ม ต้มจืด หรือแม้แต่การแบ่งตามสีของอาหาร เช่น แกงแดง แกงเขียวหวาน เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. อาหารประเภทยา และปลา สามารถจำแนกย่อยได้ต่าง ๆ กัน เช่น การจำแนกตามวิธีการเตรียมอาหาร เช่น ถ้าทำเนื้อสัตว์ให้สุกจะจัดเป็นพวกยา ถ้าดิบ ๆ สุก ๆ จะเรียกว่า ปลา โดยมีใช้เครื่องเทศที่แตกต่างกันบ้าง เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ การจำแนกตามลักษณะของการปรุง เช่น ยาใส่กะทิ หรือมะพร้าวคั่ว ได้แก่ ยาถั่วพู ยาทวาย ยาหัวปลี ยาส้มโอ และยาไม้ใส่กะทิ ได้แก่ ยาใหญ่ ยาวันเส้น ยาปลาตุกฟู

นอกจากนี้ยังมีการจำแนกตามรสชาติของอาหารยา เช่น ยาที่มีรสหวานนำ ยาที่มีรสเปรี้ยว เค็มนำ เป็นต้น

4. อาหารประเภทเครื่องจิ้ม จำแนกออกเป็นน้ำพริก และหลน นอกจากนี้ ยังมีการพิจารณาถึงการใส่พืช ผัก มาเป็นของแถม โดยน้ำพริกแต่ละชนิดจะมีการเตรียมผักที่ต่างกัน มีทั้งผักดิบ และผักต้ม ผักต้มลวกราดกะทิ ผักผัดน้ำมัน และผักทอด ทั้งชุบแป้ง และชุบไข่ทอด เช่น การรับประทาน ผักต้มกะทิ ผักชุบไข่ทอดกับน้ำพริกกะปิ เป็นต้น

5. อาหารประเภทเครื่องเคียง เป็นอาหารที่ช่วยเสริมให้อาหารในสำรับอร่อย หรือเด่นขึ้น ได้แก่ ห่อหมก ทอดมัน หมี่กรอบ ที่รับประทานร่วมกับแกงมัสมั่น ปลาตุกฟู ปลาตุกฟู รับประทานร่วมกับแกงเผ็ด เป็นต้น

นอกจากนี้ยังอาจแบ่งประเภทย่อย ๆ เพิ่มเติมได้อีก ตามวิธีการปรุง เช่น นึ่ง ทอด เผา ย่าง เคี้ยว เป็นต้น

อาหารจานเดียวของไทย สามารถแบ่งย่อยได้เป็นอาหารจานเดียวประเภทขนมจีน ข้าว เช่น ข้าวคลุกกะปิ ข้าวคลุกน้ำพริก ข้าวยาบักขี้เต้ ส่วนอาหารจานเดียวที่ไม่ได้มีต้นกำเนิดจากไทย แต่มีการบริโภคกันมานานและเป็นที่นิยมกันทั่วไปจนน่าจะถือว่าเป็นอาหารจานเดียวของไทยได้ เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง เป็นต้น กวยเตี๋ยวก็เป็นอาหารจานเดียวอีกประเภทที่เป็นที่นิยมเช่น ผัดไท หมี่กะทิ เส้นจันทน์ผัดปู เป็นต้น

จากลักษณะอาหารไทยจะเห็นได้ว่าการประกอบอาหารส่วนใหญ่เน้นใช้ความร้อนสูง ขั้นตอนการประกอบอาหารมักก่อให้เกิดกลิ่นและควัน ดังนั้นลักษณะครัวไทยส่วนใหญ่จึงต้องโปร่งเพื่อระบายกลิ่นและควันระหว่างการประกอบอาหาร

2.2 ความรู้เกี่ยวกับครัวไทยและครัวคอนโดมิเนียม

2.2.1 ครัวไทยแบบดั้งเดิม

จากการศึกษาเรื่องเกี่ยวกับครัวไทย (ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์. 2542) เราจะพบว่าลักษณะที่ตั้งครัวยุคก่อนจะถูกจัดเป็นสัดส่วนไว้อยู่หลังบ้าน เนื่องจากสมัยก่อนใช้พื้นเป็นเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารทำให้เกิดควันและเขม่ามาก ครัวจึงอยู่ในรูปแบบของครัวไฟ ครอบครัวยุคใหม่มีฐานะมักจะสร้างครัวแยกจากที่อยู่ แต่บางบ้านก็มีครัวไฟบริเวณที่พักอาศัยโดยจะมีชานครัวเป็นส่วนกัน ส่วนครอบครัวยุคใหม่ไม่สามารถสร้างเรือนครัวเป็นสัดส่วนต่างหาก มักจะอาศัยเฉลียงของบ้านเป็นที่ทำครัว

สาเหตุที่ครัวไทยแยกออกเป็นสัดส่วนต่างหากเพราะ

1. เพื่อให้พ้นจากเขม่าไฟ เถ้าถ่าน และกลิ่นต่างๆที่เกิดจากการทำครัว
2. เพื่อป้องกันอัคคีภัย
3. เพื่อการอยู่อาศัยที่เป็นระเบียบ คือ แยกส่วนของเรือนพักอาศัยต่างหาก และส่วนของกาทำอาหาร
4. จัดแบ่งบริเวณครัวไว้สำหรับกิจกรรมของผู้หญิงตามค่านิยมของสมัยนั้น



ภาพที่ 2.1 ตำแหน่งห้องครัวในการวางผังเรือนไทยครอบครัวยุคเดียว

(ที่มา : <http://www.scebuildinmaterials.com> วันที่สืบค้น 10 ก.พ. 2561)

จากเหตุผลดังกล่าวจึงมีผลให้ลักษณะของเรือนครัวต่างจากเรือนนอน ดังนี้

1. พื้น แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนหุงต้มและส่วนรับประทานอาหาร พื้นส่วนหุงต้มมักใช้ไม้ไผ่ขัดตะโปรง หรือใช้ไม้รวกผูกด้วยหวายเส้นเล็กๆ ปูพื้น เรียกว่า ฟาก ส่วนรับประทานอาหารมักปูด้วยไม้ไผ่เรียบ เช่น ไม้สัก เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ผนัง จะสร้างให้มีลักษณะโปร่งลมพัดผ่านเข้าออกได้ ทำให้ระบายควันไฟไปข้างนอกครัว ได้สะดวก เช่น ฝาไม้ไผ่ขัดแตะ ฝาสำหรับดโครงไม้ไผ่ ฝาสำหรับดไม้จริง เป็นต้น



ภาพที่ 2.2 ลักษณะฝาสำหรับ

(ที่มา : <http://www.sherasolution.com> วันที่สืบค้น 10 ก.พ. 2561)

3. หน้าจั่วและหลังคา การใช้ฝาหน้าจั่วหัวท้ายของเรือนจะถูกทำให้เป็นช่องโถงให้ลมพัดผ่านเพื่อระบายควันไฟและอากาศจากครัว เช่น จั่วรูปพระอาทิตย์ จั่วใบเรือ เป็นต้น นอกจากนี้บางเรือนครัวอาจมีการทำหลังคาบางส่วนให้สามารถเปิดออกเพื่อระบายควัน ด้วยการใช้นไม้ค้ำยำเหมือนฝาผนัง เรียกว่า หับเขย



ภาพที่ 2.3 ลักษณะครัวไทยในอดีต

(ที่มา : <http://www.bareo-isyss.com> วันที่สืบค้น 10 ก.พ. 2561)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.4 ลักษณะครัวไทยในอดีต

(ที่มา : <http://www.sac.or.th> วันที่สืบค้น 10 ก.พ. 2561)

2.2.2 ครัวไทยในปัจจุบัน

เนื่องจากสถาปัตยกรรมในปัจจุบันนั้นนิยมสร้างบ้านด้วยรูปแบบของสถาปัตยกรรมตะวันตก ทำให้รูปแบบบ้านเรือนเริ่มเปลี่ยนไป ด้วยหลายปัจจัยต่างๆ เช่น พื้นที่ที่จำกัด รูปแบบการก่อสร้างที่เปลี่ยนไป จึงทำให้ในปัจจุบันเราไม่นิยมแยกห้องครัวออกจากตัวบ้านอีกแล้ว ครัวไทยส่วนใหญ่จึงมาอยู่บริเวณหลังบ้านแทน รูปแบบครัวย่อมเปลี่ยนไปจากครัวในอดีตไม่น้อย

ในปัจจุบันครัวไทยนั้นนิยมจัดวางในรูปแบบครัวตะวันตก แต่เนื่องจากวิธีประกอบอาหารไทยนั้นแตกต่างจากครัวตะวันตกค่อนข้างมาก อีกทั้งวิธีประกอบอาหารไทยนั้นมีทั้งปัญหาเรื่องควันและกลิ่น คราบ ความมันต่างๆ ซึ่งต่างจากครัวตะวันตกที่อาหารที่ปรุงต่างๆมักจะไม่ใช่ความร้อนสูง การออกแบบครัวจึงต้องเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสม ดังนั้นครัวไทยจึงมักจะเป็นครัวหนัก

ครัวหนัก คืออะไร

ในที่นี้หมายถึงเคาน์เตอร์ครัวที่สร้างด้วยวัสดุน้ำหนักมาก เช่น การใช้โครงสร้างคอนกรีตหล่อในที่ทำเป็นท็อปเคาน์เตอร์ การก่ออิฐทำผนังเคาน์เตอร์ หรือการใช้แผ่นคอนกรีตหล่อสำเร็จประกอบกันเป็นส่วนขาและท็อปเคาน์เตอร์ ทำให้มีความทนทาน แข็งแรง กันชื้นได้ดี สามารถรับน้ำหนัก หรือการกระแทกได้โดยไม่เกิดความเสียหาย เหมาะสำหรับครัวไทย (Thai kitchen) ซึ่งมักต้องการพื้นที่สำหรับเตรียม หรือปรุง ประกอบอาหาร โดยมีการใช้วัสดุดิบ อุปกรณ์ เตา เครื่องครัว ที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลากหลาย ครีวประเภทนี้นั้นเน้นความทนทานในเรื่องการใช้งาน และอาจไม่ค่อยคำนึงถึงความสวยงามมากนัก



ภาพที่ 2.5 รูปแบบโครงสร้างครัวไทยที่ก่อสร้างจากอิฐมวลเบา
(ที่มา : <http://www.scgbuildingmaterials.com> วันที่สืบค้น 10 ก.พ. 2561)



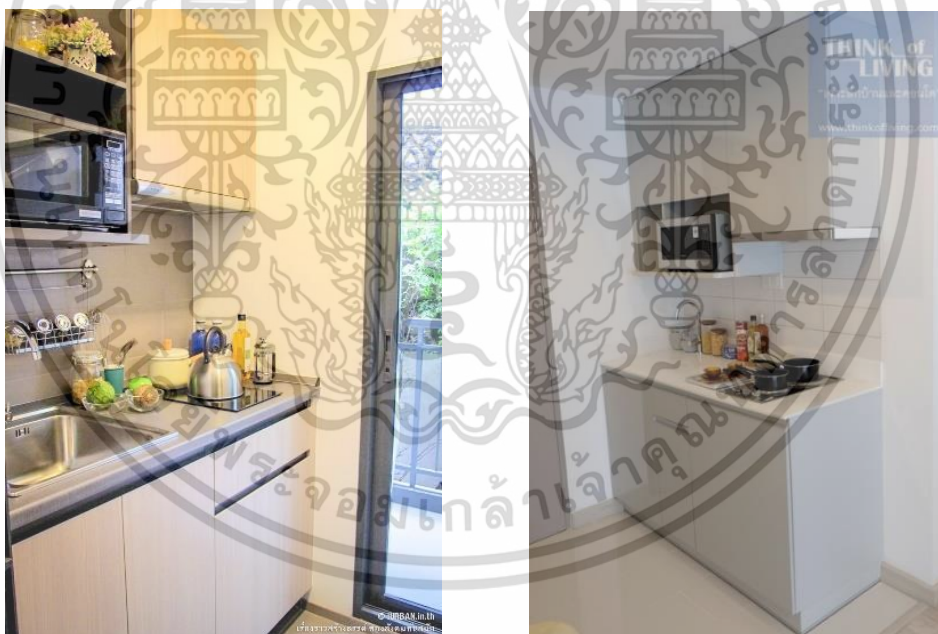
ภาพที่ 2.6 รูปแบบครัวไทยในปัจจุบัน
(ที่มา : <http://www.scgbuildingmaterials.com> วันที่สืบค้น 10 ก.พ. 2561)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 คริวในคอนโดมิเนียม

ตามที่กฎหมายกำหนดจากข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ.2522 ในหมวดที่ 5 เรื่องส่วนต่างๆของอาคาร ซึ่งกล่าวถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับภายในอาคารได้ระบุไว้ว่า คริวหรือพื้นที่ส่วนที่ใช้ประกอบอาหาร ให้มีพื้นที่ทั้งหมดไม่น้อยกว่า 4.32 ตารางเมตร หรือรวมพื้นที่รับประทานอาหารและครัวแล้วรวมพื้นที่ทั้งหมดไม่น้อยกว่า 12.96 ตารางเมตร (ชุดิมา ธนิสสรานนท์ ,2550)

เนื่องจากพื้นที่ที่จำกัดทำให้ครัวภายในคอนโดมิเนียมส่วนใหญ่เป็นครัวขนาดกะทัดรัดต่างจากครัวภายในบ้านที่จะมีพื้นที่ใช้สอยมากกว่า และจากอิทธิพลของสถาปัตยกรรมตะวันตก ข้อจำกัดการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนไปของคนในกรุงเทพมหานคร และลักษณะพื้นที่ที่อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียม หรือการที่คนนิยมรับประทานอาหารประเภทจานเดียวมากขึ้น ด้วยเหตุนี้บทบาทของงานครัวฝรั่งจึงมีมากขึ้นตามไปด้วยรูปแบบ[ครัวในคอนโดมิเนียมส่วนใหญ่จึงอยู่ในรูปแบบครัวตะวันตก (ครัวเบา) ข้อดีที่สำคัญอันหนึ่งของครัวประเภทนี้ก็คือ มีน้ำหนักเบา ก่อสร้างง่าย และแลดูสวยงามเรียบร้อยกว่า



ภาพที่ 2.7 รูปตัวอย่างครัวภายในคอนโดมิเนียมระดับกลาง
(ที่มา : <https://thinkofliving.com> วันที่สืบค้น 15 ก.พ. 2561)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.4 ความแตกต่างระหว่างครัวไทยและครัวภายในคอนโดมิเนียม

จากที่ได้กล่าวไปข้างต้นแล้วครัวไทยนั้นเป็นครัวหนัก ส่วนครัวภายในคอนโดมิเนียมนั้นเป็นครัวเบาหรืออาจจะเรียกว่าส่วนเตรียมอาหาร (Pantry) ก็ได้ จากการศึกษารูปแบบครัวไทยของ กิตติกานต์ พรประทุม (2550) และรังสฤษฎ์ เขียววิชัย (2553) ซึ่งเราจะสามารถนำมาเปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างครัวไทยและคอนโดมิเนียมได้ตามหัวข้อดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2.1 เปรียบเทียบข้อแตกต่างระหว่างครัวไทยและครัวคอนโดมิเนียม

	ครัวไทย	ครัวคอนโดมิเนียม
1.รูปแบบผังพื้นที่ส่วนครัว		
1.1 ตำแหน่งที่ตั้งของครัว	มักจะอยู่หลังบ้าน หรือแยกออกนอกตัวบ้าน บางบ้านอาจมีครัวสองส่วน คือครัวใน กับ ครัวนอก	อยู่ติดกับประตูทางเข้า หรือติดระเบียง
1.2 การจัดวางผังครัว	หลากหลายตามขนาดพื้นที่ แต่ครัวไทยมักจะใช้พื้นที่เยอะ เนื่องจากมีอุปกรณ์มาก	มักจะใช้ผังครัวรูปตัว I หรือ L ครัวมีขนาดเล็ก เพราะพื้นที่จำกัด
2.วัสดุ		
2.1 วัสดุของผนัง	เน้นวัสดุที่ทนทานทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้อง ผนังคอนกรีต	แล้วแต่ทางคอนโดมิเนียมจะออกแบบ ส่วนใหญ่เป็นผนังฉาบปูนทาสี
2.2 วัสดุของพื้น	เน้นวัสดุที่ทนทานทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องปูขัดมัน	แล้วแต่ทางคอนโดมิเนียมจะออกแบบ ส่วนมากมักเป็นพื้นลามิเนต หรือพื้นกระเบื้อง
2.3 วัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว	มักใช้ครัวก่ออิฐฉาบปูน เพื่อความทนทาน และง่ายต่อการทำความสะอาด	มักเป็นครัวสำเร็จรูป ทำจากไม้อัดพาร์ติเคิลบอร์ด หรือ MDF

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

	ครัวไทย	ครัวคอนโดมิเนียม
3. อุปกรณ์ภายในห้องครัว		
3.1 จำนวนอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร	มีอุปกรณ์เยอะ เนื่องจากอาหารไทยนั้นเป็นอาหารที่มีความซับซ้อนในการประกอบอาหาร	เนื่องจากข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ทำให้ไม่สามารถจัดเก็บอุปกรณ์ได้มาก อุปกรณ์ในคอนโดมิเนียมจึงมีน้อยชิ้น แต่เน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก
3.2 พื้นที่ในการจัดเก็บอุปกรณ์	เนื่องจากห้องครัwmักมีพื้นที่เพียงพอต่อการใช้งาน จึงไม่มีปัญหาเรื่องพื้นที่การจัดเก็บอุปกรณ์มากนัก	พื้นที่มีจำกัด มักทำให้ที่เก็บไม่เพียงพอ
4. ระบบระบายอากาศภายในห้องครัว	ระบายอากาศได้หลายวิธี ขึ้นอยู่กับลักษณะที่ตั้งของครัวด้วย ถ้าเป็นครัวภายนอกมักจะมีช่องเปิดให้อากาศระบายออกไปอยู่แล้ว ส่วนครัวภายในนั้นมักระบายอากาศจากการเปิดประตูหน้าต่าง บางบ้านอาจติดตั้งเครื่องดูดควันช่วยด้วย หรืออาจทำช่องเปิดตรงเพดานเพิ่มด้วยก็ได้	ครัวคอนโดมิเนียมมักจะใช้เครื่องดูดควันเพื่อช่วยในการกำจัดกลิ่นและควันในครัว และใช้การเปิดประตูระเบียงเพื่อช่วยในการระบายกลิ่นและควันในการประกอบอาหาร

จากตารางจะเห็นได้ว่าครัวไทยนั้นมีความแตกต่างกับครัวคอนโดมิเนียมค่อนข้างมาก ครัวไทยนั้นออกแบบมาให้สอดคล้องกับการประกอบอาหารไทย ส่วนครัวภายในคอนโดมิเนียมนั้นถูกกำหนดจากปัจจัยหลายอย่าง เช่น รูปแบบห้องชุด ขนาดพื้นที่ หรือบางทีอาจเป็นครัวสำเร็จซึ่งติดตั้งมาให้อยู่แล้ว การใช้ครัวคอนโดมิเนียมประกอบอาหารไทยนั้นจึงย่อมทำให้เกิดปัญหาเนื่องจากรูปแบบครัwmันนั้นไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมการประกอบอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 แนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบพื้นที่ รูปแบบห้องครัวในบ้านพักอาศัยในปัจจุบัน

2.3.1 ครัวในบ้านพักอาศัยปัจจุบัน

ครัวที่ใช้ในที่อยู่อาศัยหมายถึง ครัวในอาคารบ้านพักอาศัยที่ใช้ประกอบอาหารหลักสำหรับผู้ที่อยู่อาศัยในครอบครัว จากการพัฒนารูปแบบของครัวในอดีตมาจนถึงปัจจุบัน เราได้นำเอารูปแบบตลอดจนเครื่องใช้และวัสดุอุปกรณ์ต่างๆจากต่างประเทศเข้ามา และนำมาปรับให้เข้ากับชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทย วีระศักดิ์ บุญหลง (2543) ได้กล่าวไว้ว่า

“การออกแบบครัวให้ใช้งานได้ดี ขึ้นอยู่กับความต้องการ และกิจกรรมของผู้อยู่อาศัยว่าต้องการอาหารประเภทใดเป็นหลัก (ไทย,จีน,ฝรั่งฯลฯ) ขนาดของครัวก็เช่นเดียวกันใช้จำนวนของผู้อยู่อาศัยเป็นข้อกำหนดขนาด นอกจากนี้จะต้องเผื่อขนาดการใช้งานในกรณีที่มีการจัดงานเลี้ยงบอยเพื่อการเข้าสังคมยังต้องเผื่อขนาดและพื้นที่เครื่องใช้ของครัวให้มากขึ้นตามไป”

2.3.2 ประเภทของครัว

การจัดครัวในบ้านพักอาศัยสามารถทำได้หลายแบบขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและการแก้ปัญหาในการระบายอากาศ กลิ่นของอาหารเป็นประเด็นสำคัญในการออกแบบครัวของบ้านพักอาศัย ซึ่งควรคำนึงถึงการตอบสนองการใช้งานของผู้อยู่อาศัย และความสวยงาม ซึ่งสามารถจำแนกประเภทได้เป็นดังนี้ (กุลกาญจน์ แยม่นูน,2547)

1. ครัวที่ใช้ประกอบอาหารหลัก คือครัวที่ใช้ประกอบอาหารตามเวลาอาหาร เช้า เที่ยง และเย็น บางที่เพิ่มเวลา สาย บ่าย และค่ำไปด้วยสำหรับเวลาของอาหารว่าง เราสามารถแบ่งลักษณะครัวจากการเชื่อมต่อกับพื้นที่รับประทานอาหารได้ 2 ลักษณะดังนี้คือ

ครัวปิด ครัวปิดหมายถึงครัวที่มีขอบเขต เป็นผนัง ประตู และหน้าต่างปิดกันโดยสิ้นเชิงกับส่วนอื่นๆ ในกรณีที่อยู่ในอาคารเดียวกัน ส่วนครัวที่แยกออกไปจากอาคารที่พักอาศัยก็ถือว่าเป็นครัวปิดเช่นเดียวกัน จุดมุ่งหมายเพื่อเป็นการป้องกันกลิ่นอาหาร และเสียง ในขณะที่ประกอบอาหารไปรบกวนส่วนอื่นๆในบ้านที่ต่อเนื่อง

ครัวเปิด เป็นครัวที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน ครัวประเภทนี้จะเชื่อมต่อกับส่วนอื่นของบ้านให้เห็นอย่างชัดเจน การปรุงอาหารส่วนใหญ่จะไม่เน้นการปรุงหนักๆ และอาจจะมี การจัดวางโต๊ะเอาไว้สำหรับเป็นห้องรับประทานอาหารร่วมด้วย บางบ้านมีการกั้นเล็กน้อย เพื่อเน้นความเป็นสัดส่วน ซึ่งโดยมากเราจะพบได้ในบ้านที่มีพื้นที่จำกัดหรือห้องพักที่เป็น คอนโดมิเนียม การทำครัวแบบนี้จะต้องระวังการปรุงอาหารที่มีกลิ่นรุนแรง ควรประเภทนี้ควรมีเครื่องดูดอากาศและเครื่องกำจัดควันเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันเข้าไปทำลายบรรยากาศในส่วนอื่นของบ้านได้

2. ครั้วที่ใช้เป็นที่เตรียมอาหาร (Pantry) เป็นพื้นที่สำหรับการเตรียมอาหาร พักอาหาร เตรียมเครื่องต้ม หรือใช้ปรุงอาหารอย่างง่ายที่ไม่ต้องใช้ความร้อน เช่น สลัด แซนวิช มักจะอยู่ระหว่างครั้วและที่รับประทานอาหาร ซึ่งแพนทรีคือส่วนที่มาเติมเต็มให้การใช้งห้องครั้วครบถ้วนและสะดวกสบายมากขึ้น

2.3.3 การแบ่งส่วนของครั้ว

การออกแบบในการจัดแบ่งส่วนทำงานภายในครั้วจะช่วยให้การทำงานภายในครั้วมีระบบขั้นตอน เกิดความสะดวกรวดเร็วยิ่งขึ้นในการแบ่งส่วนภายในครั้วนั้นจะกำหนดแบ่งตามชนิดของอาหาร โดยจัดแบ่งเป็นส่วนใหญ่ได้ดังนี้ (วีระศักดิ์ บุญหลง.2543)

1. ส่วนเก็บอาหาร (Store) หลังจากการนำอาหารดิบเข้ามาภายในครั้วแล้วจะแบ่งแยกประเภทของอาหารเพื่อนำไปเก็บรักษา อาหารแห้งหรืออาหารกระป๋องบางอย่างที่ไม่ต้องการเก็บรักษาให้อุณหภูมิจะนำไปเก็บในตู้เก็บที่มีมิดชิดป้องกันหนูและแมลงชนิดต่างๆ ส่วนอาหารสดเช่น เนื้อ ผัก ต้องทำความสะอาดก่อนแล้วนำไปเก็บในส่วนที่ต้องใช้ความเย็นตามประเภทของอาหาร เพื่อรักษาคุณภาพและอายุของอาหาร ส่วนที่เป็นเครื่องต้มก็เช่นกัน ภายในบ้านพักอาศัยอาจรวมหรือแยกส่วนของเครื่องต้มกับได้ครั้วได้ ขึ้นอยู่กับขนาดและความต้องการในการใช้งาน ดังนั้นจึงแบ่งประเภทที่เก็บอาหารตามลักษณะของที่จะนำไปเก็บ ดังนี้

- **ตู้เย็น** เป็นที่เก็บอาหารที่ให้ความเย็นสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามประเภทของอาหาร และมีส่วนที่เก็บอาหารแช่แข็ง (Freezer)
- **ห้องเก็บของ** ใช้เป็นที่เก็บของ และอาหารที่ไม่จำเป็นต้องเก็บรักษาด้วยความเย็น เช่น หอม กระเทียม ข้าวสาร
- **ตู้เก็บของ** ปัจจุบันมีหลากหลายแบบให้เลือกตามการใช้งานตามแต่ผู้ใช้งานจะเลือกใช้ เช่น เป็นบานเปิด-ปิด เป็นลิ้นชัก แบบเข้ามุ่มสำหรับตู้ที่อยู่ในมุ่มอับ
- **ชั้นเก็บของ** มีลักษณะเป็นชั้นหรือช่องเก็บที่เปิดโล่ง ไม่มีหน้าบาน ใช้งานของที่หยิบใช้บ่อย และไม่ต้องมีการเก็บรักษาอย่างมิดชิด

2. ส่วนเตรียมอาหาร คือ ส่วนที่ใช้ในการจัดเตรียมอาหารประเภทเนื้อและผักให้พร้อมก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร และหลังจากที่ประกอบเสร็จแล้วก็ใช้ส่วนนี้เป็นที่จัดแต่งหน้าตาอาหารก่อนที่จะนำไปเสิร์ฟในส่วนรับประทานอาหารต่อไป หรืออาจใช้เป็นที่ประกอบอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน เช่น สลัด

3. ส่วนประกอบอาหาร ส่วนที่ใช้ประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ เช่น ต้ม ผัด แกง ทอด ย่าง ขึ้นอยู่กับประเภทในการประกอบอาหาร ซึ่งในส่วนนี้ควรมีอุปกรณ์ดังนี้

- **เตา** คือ ส่วนที่ใช้เป็นที่ประกอบอาหารเพื่อให้อาหารสุก ปัจจุบันมีหลากหลายประเภท แต่ในที่นี้จะพูดถึงที่นิยมใช้ในคอนโดมิเนียมเท่านั้น คือ

1) **เตาไฟฟ้าแบบ Hot Plate** เป็นเตาไฟฟ้ารุ่นแรกๆ มีขดลวดทำความร้อนอยู่ใต้แผ่นสีดำให้ความร้อนค่อนข้างช้า กินไฟมาก การปรับระดับความร้อนขึ้นลงค่อนข้างช้า เพราะความร้อนต้องผ่านตัวกลางหลายตัว ตั้งแต่ขดลวด แผ่นเซรามิกสีดำ ก้นหม้อ แล้วจึงถึงอาหารครับ แต่ก็มีข้อดีคือ “ราคาถูก” ดังนั้นรุ่นนี้ก็จะเห็นเยอะสุดสำหรับบ้านหรือคอนโดมิเนียมที่แถมชุดครัวมาด้วย

2) **เตาไฟฟ้าแบบ Ceramic Hob** หน้าเตาจะเป็นกระจก Ceramic ซึ่งทนความร้อนได้สูงมาก (ประมาณ 600 C) รับแรงกระแทกได้ค่อนข้างมาก ต่อให้มีอะไรตกใส่ ส่วนมากก็จะแค่เป็นรอยร้าว ไม่แตกออกมาเป็นปากฉลามบาดมือ ตัวทำความร้อนด้านในจะเป็นขดลวดไฟฟ้า หลอดอินฟาเรด หรือหลอดฮาโลเจน มีคุณสมบัติไว้ทำความร้อนคล้ายๆกัน อาจจะต่างกันที่ประสิทธิภาพความร้อนเล็กน้อย ในด้านการใช้งาน Ceramic Hob ค่อนข้างจะเหมือนเตาไฟฟ้าแบบ Hot Plate

3) **เตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction** เป็นเตาที่ทันสมัยที่สุดในบรรดาเตาไฟฟ้าที่มีในขณะนี้ ใช้หลักการเหนี่ยวนำแม่เหล็กไฟฟ้าในการทำความร้อน จึงให้ความร้อนได้สูงและเร็วมาก แต่มีข้อจำกัดคือต้องใช้ภาชนะเฉพาะที่ทำมาเพื่อใช้กับเตาเพื่อใช้ในการประกอบอาหารเท่านั้น ประหยัดไฟที่สุดในบรรดาเตาไฟฟ้า แต่ก็มีราคาสูงที่สุดเช่นกัน

- **เตาอบ** ในปัจจุบันมีหลากหลายรูปแบบตามความต้องการ ตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ ซึ่งขนาดเล็กมักไว้ใช้อุ่นอาหาร ปิ้งขนมปัง ส่วนเตาอบขนาดใหญ่ก็นักจะอยู่ในรูปแบบของ Built-in สามารถทำอาหารได้หลากหลายประเภท เช่น ปิ้ง ย่าง อบ บางประเภทยังมีระบบไมโครเวฟในตัวด้วย ซึ่งเตาอบประเภทนี้จะช่วยทดแทนกรรมวิธีในการประกอบอาหารได้หลายอย่าง

- **เครื่องดูดอากาศ(Hood)** ในการประกอบอาหารนั้นย่อมหลีกเลี่ยงไม่ได้ที่จะเกิดกลิ่น เครื่องดูดอากาศเป็นสิ่งที่ช่วยกำจัดกลิ่นอาหาร คาวิน เขม่า ในการประกอบอาหารได้ การเลือกเครื่องดูดอากาศจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้ที่พักอาศัยในคอนโดมิเนียม เพื่อเวลาประกอบอาหารกลิ่นจะได้ไม่ไปรบกวนห้องข้างๆและไม่อบอวลอยู่ในห้องพักอาศัย

4. **ส่วนล้างทำความสะอาด** คือส่วนที่ใช้ล้างอาหารก่อนที่จะนำไปประกอบอาหาร และภาชนะที่ใช้แล้ว ส่วนนี้เป็นส่วนเป็ยกควรมีการจัดการที่ดีเพื่อไม่ให้เป็ยกไปยังส่วนใกล้เคียง ซึ่งส่วนนี้มักประกอบไปด้วย

- **อ่างล้าง(Sink)** ถือเป็นอุปกรณ์ที่ขาดไม่ได้ของส่วนล้างทำความสะอาด ใช้ล้างอาหาร และภาชนะ

- **เครื่องล้างจาน(Dishwashers)** ช่วยอำนวยความสะดวกในการล้างภาชนะ จะมีหรือไม่มีก็ได้ ในประเทศไทยยังไม่เป็นที่นิยมนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **ที่ทิ้งขยะ** เป็นส่วนสำคัญเช่นกัน เนื่องจากการประกอบอาหารย่อมต้องมีของเสียที่ต้องทิ้งหรือเวลาดำรงภาชนะก็ย่อมมีเศษขยะ
- **ที่เก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการชำระล้าง** เช่น น้ำยาล้างจาน ถูมือล้าง ครวต้องเก็บไว้ใกล้ๆอ่างล้างเพื่อความสะดวกในการใช้งาน

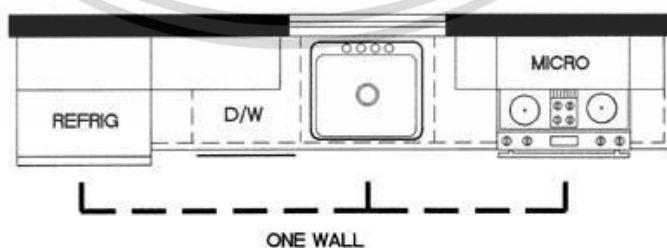
2.4 การจัดรูปแบบของผังครัวในปัจจุบัน

เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคมและการดำรงชีวิต ครัวไทยแบบดั้งเดิมเปลี่ยนไปสู่ครัวแบบสากลมากขึ้น เมื่อบ้านเปลี่ยนจากเรือนไทยสู่บ้านตึกแบบตะวันตก ครัวก็เปลี่ยนเป็นครัวตะวันตก ในปัจจุบันนี้ครัวแบบสากลได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากความสะดวก ความต่อเนื่องลื่นไหลในการใช้งาน เนื่องจากรูปแบบการจัดวางผังเครื่องครัว และการออกแบบให้ใช้งานควบคู่ไปกับเทคโนโลยีและเครื่องใช้ใหม่ๆในครัว

จากการศึกษาจากกิตติกานต์ พรประทุม (2550) , วีระศักดิ์ บุญหลง (2543) และรังสฤษฎ์ เชียรวิชัย (2553) สามารถสรุปรูปแบบในการวางผังครัวสามารถแบ่งออกเป็น 5 รูปแบบใหญ่ๆ ดังนี้

2.4.1 ครัวรูปตัว I (One-Wall Kitchen)

รูปแบบนี้เป็นที่นิยมสำหรับผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียม การจัดวางครัวจะอยู่ในแนวผนังเดียวกันทั้งหมด รูปแบบนี้ใช้พื้นที่น้อยที่สุดในบรรดาแบบครัวทั้งหมด เนื่องจากรูปแบบนี้ไม่สามารถสร้างพื้นที่การสัญจรแบบสามเหลี่ยมได้ อย่างน้อยที่สุดคือควรวางอ่างล้างจานและตู้เย็นให้อยู่ติดกัน เพื่อความสะดวกในการทำงาน

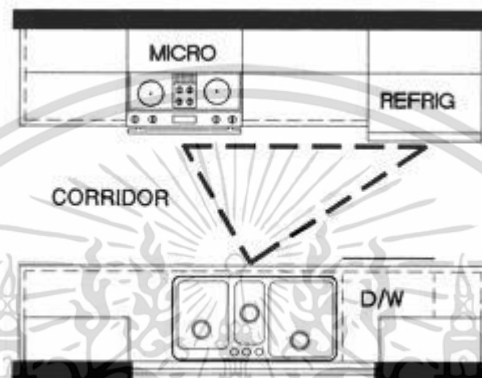


ภาพที่ 2.8 One-wall Kitchen Layout

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2 ครั้วรูปตัว I 2 ด้าน (Galley Kitchen)

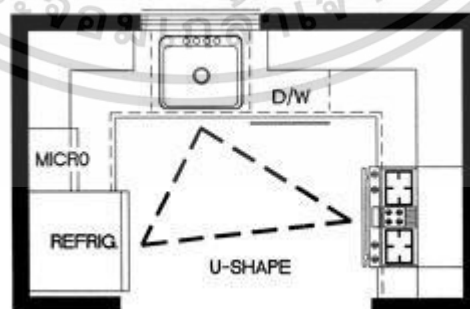
เป็นครั้วรูปแบบกะทัดรัด สร้างเส้นทางสัญจรรูปแบบสามเหลี่ยมได้ง่าย ซึ่งเป็นรูปแบบการสัญจรที่ทำงานได้ยืดหยุ่น แต่ครั้วลักษณะนี้ต้องระวังเรื่องระยะห่างทางสัญจร อย่างน้อยทั้ง 2 ด้าน ควรห่างกันไม่ต่ำกว่า 90 เมตร ถ้าเป็นไปได้ควรให้ห่างกัน 1.20 เมตร เพื่อความสะดวกในการเปิดตู้ในขณะที่จะมีพื้นที่เหลือให้คนอื่นสัญจรไปมาได้ ซึ่งครั้วรูปแบบนี้เหมาะกับการทำครั้วเพียงคนเดียวมากกว่า



ภาพที่ 2.9 Galley Kitchen Layout

2.4.3 ครั้วรูปตัว U (U Shaped Kitchen)

เป็นรูปแบบครั้วที่อเนกประสงค์ที่สุดทั้งสำหรับครั้วขนาดเล็กและใหญ่ การสัญจรภายในห้องครั้วนั้นมีประสิทธิภาพและตรงกับหลักการรูปสามเหลี่ยมมากที่สุด เหมาะสำหรับห้องครั้วที่ค่อนข้างมีพื้นที่ เนื่องจากถ้าพื้นที่เล็กเกินไปเมื่อใช้งานสองคนจะทำให้ไม่ได้สะดวก ควรให้มีระยะห่างระหว่างทั้งสองด้านของครั้วประมาณ 1.5-2 เมตร เพื่อให้เกิดการสวนกันได้

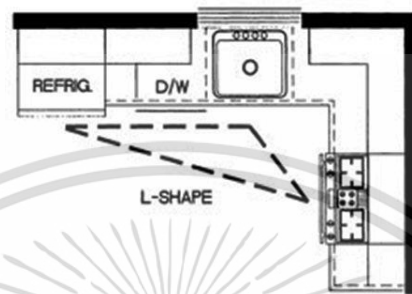


ภาพที่ 2.10 U Shape Layout

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.4 ครั้วรูปตัว L (L Shape Kitchen)

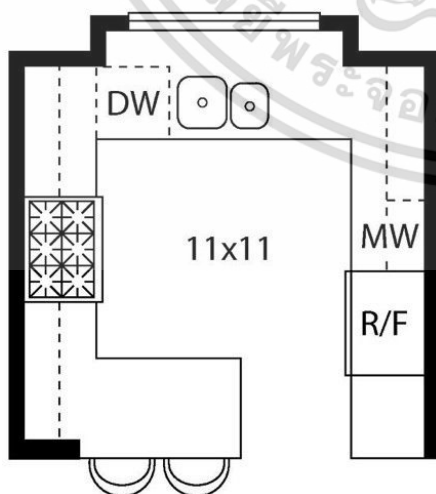
ครั้วรูปแบบตัว L นั้นเป็นรูปแบบที่ค่อนข้างนิยม เนื่องจากความต่อเนื่องของเส้นทางสัญจรในการใช้งานซึ่งใช้หลักการรูปสามเหลี่ยม ยืดหยุ่นพอสำหรับการทำครั้วพร้อมกัน 2 คน รูปแบบครั้วนั้นใช้ได้ทั้งกับครั้วที่มีพื้นที่น้อยและพื้นที่มาก มีข้อจำกัดคือต้องการผนังสองด้าน



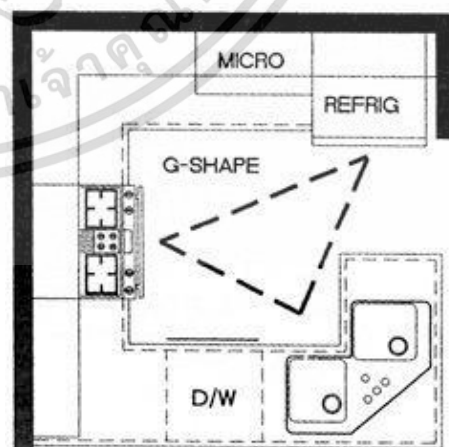
ภาพที่ 2.11 L Shape Layout

2.4.5 ครั้วรูปตัว G (G Shaped Kitchen)

เป็นรูปแบบที่พัฒนามาจากครั้วรูปตัว U แต่สั้นกว่า รูปแบบการใช้งานเหมือนครั้วรูปตัว U โดยสิ่งที่แตกต่างกันคือครั้วรูปตัว G จะมีเคาน์เตอร์ยื่นออกมาด้านหนึ่ง เรียกว่า Peninsula ซึ่งตรงส่วนนี้ด้านล่างอาจเป็นตู้เพื่อใช้สำหรับเก็บของ ครั้วบางที่อาจปล่อยด้านล่างโล่งเพื่อเป็นที่นั่งสำหรับรับประทานอาหารก็ได้ ซึ่งเพนินซูลานี้เป็นส่วนใช้งานอเนกประสงค์ที่เพิ่มขึ้นมา แล้วแต่ความต้องการของผู้ใช้งาน



ภาพที่ 2.12 ครั้วรูปตัว G รูปแบบที่ใช้ Peninsula



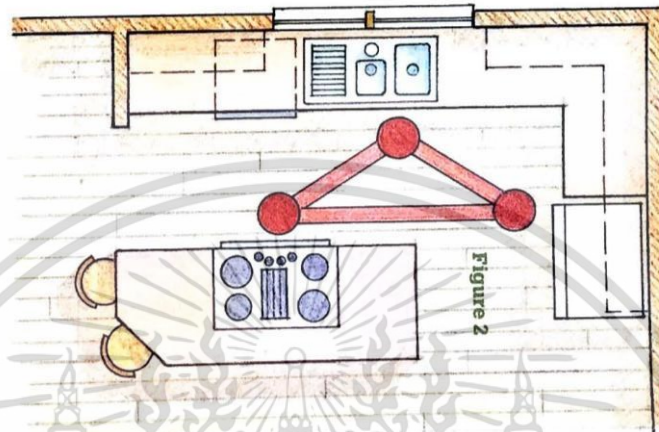
ภาพที่ 2.13 ครั้วรูปตัว G รูปแบบที่ใช้ Peninsula

เป็นที่นั่งรับประทาน

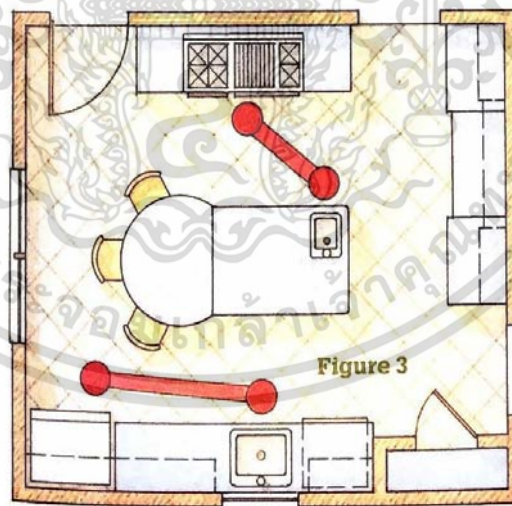
เป็นอ่างล้างจาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งในแต่ละรูปแบบถ้ามีพื้นที่เหลืออาจติดตั้งเคาน์เตอร์เพิ่มได้ ซึ่งส่วนนี้จะเรียกว่า Island หรือ Peninsula เพื่อเพิ่มพื้นที่การใช้งาน ซึ่งเพนนินซูลานี้เป็นส่วนอเนกประสงค์ซึ่งสามารถใช้ได้ตามความต้องการผู้ใช้ อาจเป็นจุดเตรียมอาหาร ติดตั้งอ่างล้างจาน จุดประกอบอาหาร หรือจุดรับประทานอาหารก็ได้ ซึ่งสามารถเลือกได้ตามความต้องการของผู้ใช้งาน



ภาพที่ 2.14 L Shape Kitchen ที่ใช้ Island เป็นที่ประกอบอาหาร
(ที่มา : หนังสือ KITCHENS : The SMART APPROACH TO DESIGN)



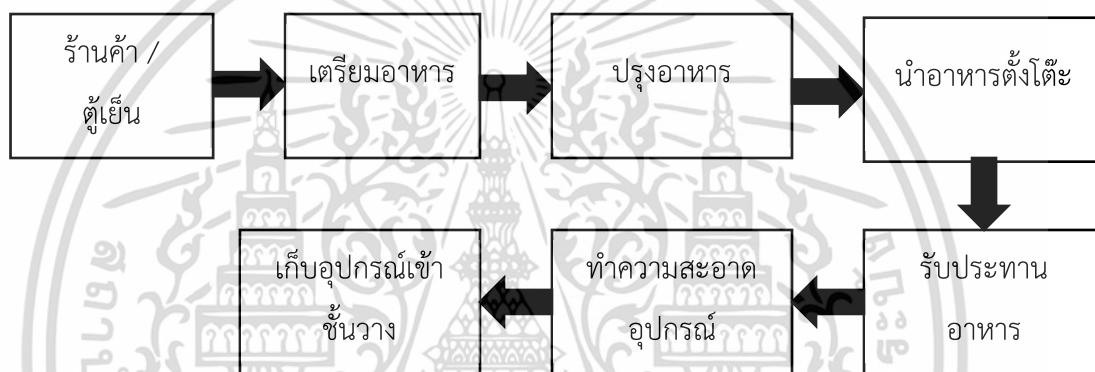
ภาพที่ 2.15 รูปแบบห้องครัวที่ใช้ Island เป็นที่รับประทานอาหารและอ่างล้างจาน
(ที่มา : หนังสือ KITCHENS : The SMART APPROACH TO DESIGN)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 การศึกษาพฤติกรรมการใช้พื้นที่ครัวภายในบ้านพักอาศัย

ในปัจจุบันเรานำรูปแบบครัวตะวันตกมาผสมผสานกับการทำครัวไทย ซึ่งครัวแบบตะวันตกนั้น นิยมลำดับขั้นตอนการทำครัวที่อำนวยความสะดวกมากที่สุด คือครัวที่มีทุกอย่างอยู่รวมกัน (Compact) โดยมีอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารพร้อมทุกอย่าง สามารถหยิบมาใช้สอยได้สะดวกเมื่อถึงเวลาที่ต้องการ

แต่อย่างไรก็ตามไม่ว่าจะเป็นการทำครัวแบบไหน ประสิทธิภาพประเภตใด พฤติกรรมการใช้ครัว โดยรวมนั้นย่อมเหมือนกัน โดยได้แสดงเป็นแผนภาพขั้นตอนพฤติกรรมดังนี้ (กิตติกุล บุญเปลี่ยน, 2557)



ภาพที่ 2.16 แสดงขั้นตอนพฤติกรรมในการประกอบและบริโภคอาหารภายในหนึ่งมื้อ
(ที่มา : นายกิตติกุล บุญเปลี่ยน (2557))

จะเห็นได้ว่าพฤติกรรมที่เกิดขึ้นจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดนั้น มีความสัมพันธ์กับหลักการจัดครัวดังที่กล่าวมาแล้ว นั่นคือพฤติกรรมที่เกิดขึ้นสอดคล้องกัน และอยู่ในพื้นที่ครัวไม่กระจายไปยังพื้นที่อื่นๆ ยกเว้นเวลารับประทานอาหาร

นั่นทำให้เราสามารถกำหนดกฎเกณฑ์ง่าย ๆ ในการออกแบบห้องครัวดังนี้ คือ

1. การทำงานในครัวจะมีลำดับก่อนหลังในการทำงาน แต่ทั้งนี้ไม่ได้หมายความว่าต้องเป็นไปตามลำดับขั้นตอนเสมอไป คือจะเริ่มจากจุดใดก่อนก็ได้แล้วแต่กรณีไป แต่อย่างไรก็ตามระยะทางเดินระหว่างจุดที่ทำงานสำคัญๆต้องไม่เกิน 6 เมตรมิฉะนั้นแล้วครัวจะเป็นที่ทำงานที่น่าเบื่อ และเหนื่อยเกินไป บริเวณที่ทำงานแต่ละจุดเมื่อได้ถูกกำหนดตำแหน่งไว้แล้ว ก็จำเป็นที่จะต้องให้มีการออกแบบอย่างประณีต เพื่อที่จะทำให้สะดวกในการใช้และเก็บอุปกรณ์ต่างๆ รวมทั้งในแต่ละจุดที่ทำงานนั้นจะต้องมีความสัมพันธ์กับบริเวณใกล้เคียงเป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เมื่อพิจารณาาร่วมกันกับ Time and Motion Sequence การจัดเฟอร์นิเจอร์ในครัวจะถูกกำหนดโดย

- ชนิดของอุปกรณ์ต่างๆที่นำมาใช้
- ตำแหน่งของประตู
- จุดที่ให้แสงสว่าง
- รูปร่างและขนาดของห้อง

3. อุปกรณ์ส่วนใหญ่ในห้องครัวมักจะวางบนพื้นเลย โดยจะมีความสูงประมาณระดับตู้ระยะระหว่างอุปกรณ์ภายในครัวแต่ละชั้นประมาณ 1.20 เมตรซึ่งจะเป็นระยะที่เหมาะสมสำหรับ Unit ที่ใช้ร่วมกัน โดยระยะนี้จะเป็นที่ส่งหรือวางของไปในตัว แต่สำหรับกรณีที่ไม่จำเป็นต้องมีที่ส่งของหรือวางของโดยเฉพาะ เช่น ในครัวเล็กๆระยะนี้อาจลดลงได้เป็น 0.60 เมตรเท่านั้นในบริเวณเตรียมอาหาร ต้องการสวิตช์ ปลั๊กไฟและแสงสว่าง ส่วนพื้นที่ปรุงอาหารบริเวณเตาแก๊สควรจะอยู่ทางทิศเหนือหรือทิศตะวันออกเฉียงเหนือมีการระบายออกนอกบ้าน (กิติ สินธุเสก.2544)

2.6 สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สามารถรวบรวมสิ่งทีมาจากการทบทวนวรรณกรรมที่นำมาศึกษาและวิเคราะห์เพื่อใช้ในการวิจัย โดยผู้วิจัยได้ทำการแจกแจงรายละเอียดและสรุปเป็นตารางได้ ดังนี้

ตารางที่ 2.2 แสดงแนวทางการทบทวนวรรณกรรม

หัวข้อ	ผู้เขียน	กำหนดตัวแปร
กรรมวิธีประกอบอาหาร รูปแบบต่างๆ	สุจิตต์ วงศ์เทศ 2541 นุกูล ชมพูนุช 2533 ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์ 2542 คมเขต เพชรรัตน์ 2552	หุง ลวก ต้ม นึ่ง อุ่น ตุ่น แกง อบ ทอด ผัด ย่าง ปั่น ยำ
การศึกษาการใช้งานเชิงพื้นที่	นุกูล ชมพูนุช 2533 กิติ สินธุเสก 2544 รังสฤษฏ์ เขียววิชัย 2553 กิตติกานต์ พรประทุม 2550 คมเขต เพชรรัตน์ 2552	1.การจัดวางรูปแบบครัว 2.กิจกรรมภายในครัวมีอะไรบ้าง 3.ความต้องการอุปกรณ์ เครื่องใช้ภายในครัว 4.ความต้องการพื้นที่จัดเก็บ ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

หัวข้อ	ผู้เขียน	กำหนดตัวแปร
การศึกษาลักษณะพฤติกรรมการ	กิติ สีนุเสถ 2544 รังสฤษฎ์ เขียววิชัย 2553 กิตติกานต์ พรประทุม 2550 คมเขต เพชรรัตน์ 2552	1.ประเภทและลักษณะอาหารที่ ปรุงเป็นประจำ 2.ลักษณะอาหารที่ใช้ปรุง (สด แห้ง สำเร็จรูป) 3.ระยะเวลาที่ใช้ภายในครัว 4.ช่วงเวลาประกอบอาหารเป็น ประจำ 5.ปริมาณอาหารที่ปรุง รับประทานในแต่ละมื้อ
ลักษณะทางสังคมและ เศรษฐกิจ	ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์ 2542 รังสฤษฎ์ เขียววิชัย 2553 กิตติกานต์ พรประทุม 2550	1.ระดับรายได้ของครอบครัว 2.อาชีพ 3.จำนวนสมาชิกในบ้าน 4.สถานภาพครอบครัว 5.อายุ 6.เพศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 แสดงแนวทางอ้างอิง

หัวข้อผู้แต่ง	กิติ สิริคุณ	วีระศักดิ์ บุญหลง	ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์	บุกุล ชมบุญชู	กิตติกานต์ พรประทุม	รังสฤษดิ์ เชียรวิชัย	คมเขต เพชรรัตน์
รูปแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัย <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทของครัวไทยในปัจจุบัน - การแบ่งส่วนของครัว - รูปแบบการจัดวางครัวในปัจจุบัน - การแบ่งประเภทอาหาร - กรรมวิธีประกอบอาหาร - รูปแบบต่างๆ 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
การศึกษาการใช้งานครัวเชิงพื้นที่ <ul style="list-style-type: none"> - จำนวนผู้ใช้ - การจัดวางรูปแบบครัว - กิจกรรมภายในครัว - ความต้องการอุปกรณ์เครื่องใช้ - ความต้องการพื้นที่จัดเก็บ 	✓	✓		✓			✓

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

หัวข้อผู้แต่ง	กิติ สิริคุณ	วิรัชศักดิ์ บุญหลง	ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์	นุกูล ชมนพูนุช	กิตติกานต์ พรประทุม	รังสฤษฎ์ เชียรวิชัย	คมเจต เพชรรัตน์
การศึกษาลักษณะพฤติกรรมการใช้ครัว <ul style="list-style-type: none"> - ประเภทอาหาร - ลักษณะอาหารที่ใช้ปรุง (สด แห้ง อาหารสำเร็จรูป) - ระยะเวลาที่ใช้งานภายในครัว - ช่วงเวลาที่ประกอบอาหารเป็นหลัก - ปริมาณอาหารที่ปรุงในแต่ละมื้อ 	✓	✓		✓			✓

ตารางที่ 2.4 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างวัตถุประสงค์ ตัวแปร และเนื้อหาคำถามในการวิจัย

วัตถุประสงค์	ตัวแปร	เนื้อหาคำถาม
1. เพื่อศึกษาสภาพแวดล้อมภายในห้องครัวของผู้อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียม ในเขตกรุงเทพฯ	<ul style="list-style-type: none"> - จำนวนสมาชิกที่อยู่อาศัย - สถานภาพ - อายุ เพศ - ระดับคอนโดมิเนียม - ตำแหน่งที่ตั้งครัว - ความเพียงพอต่อพื้นที่ครัว 	<p>ส่วนที่ 1 สอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปและลักษณะทางสภาพสังคมของผู้อยู่อาศัย</p> <p>ส่วนที่ 2 สอบถามเกี่ยวกับข้อมูลสภาพแวดล้อมทั่วไปภายในห้องครัว</p>
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้ครัวของผู้ที่อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียม ในเขตกรุงเทพฯ	<ul style="list-style-type: none"> - ประเภทอาหารที่ปรุงเป็นประจำ - ความถี่ในการใช้งาน - วิธีการประกอบอาหาร - ระยะเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง 	ส่วนที่ 3 สอบถามและสังเกตพฤติกรรมการใช้งานภายในครัวของผู้ให้ข้อมูล
3. เพื่อศึกษาความต้องการสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องครัว	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดวางรูปแบบครัว - กำหนดความเหมาะสมในการจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ - ความต้องการอุปกรณ์เครื่องใช้มีอะไรบ้าง 	ส่วนที่ 4 สอบถามถึงลักษณะการใช้งานและความต้องการเพิ่มเติมของสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางการออกแบบครัวไทยภายในคอนโดมิเนียม	เป็นการสรุปจากตัวแปรทั้งหมดนำเสนอแนะแนวทางออกแบบ	ส่วนที่ 5 สอบถามความต้องการในการใช้งานเชิงพื้นที่และรูปแบบห้องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

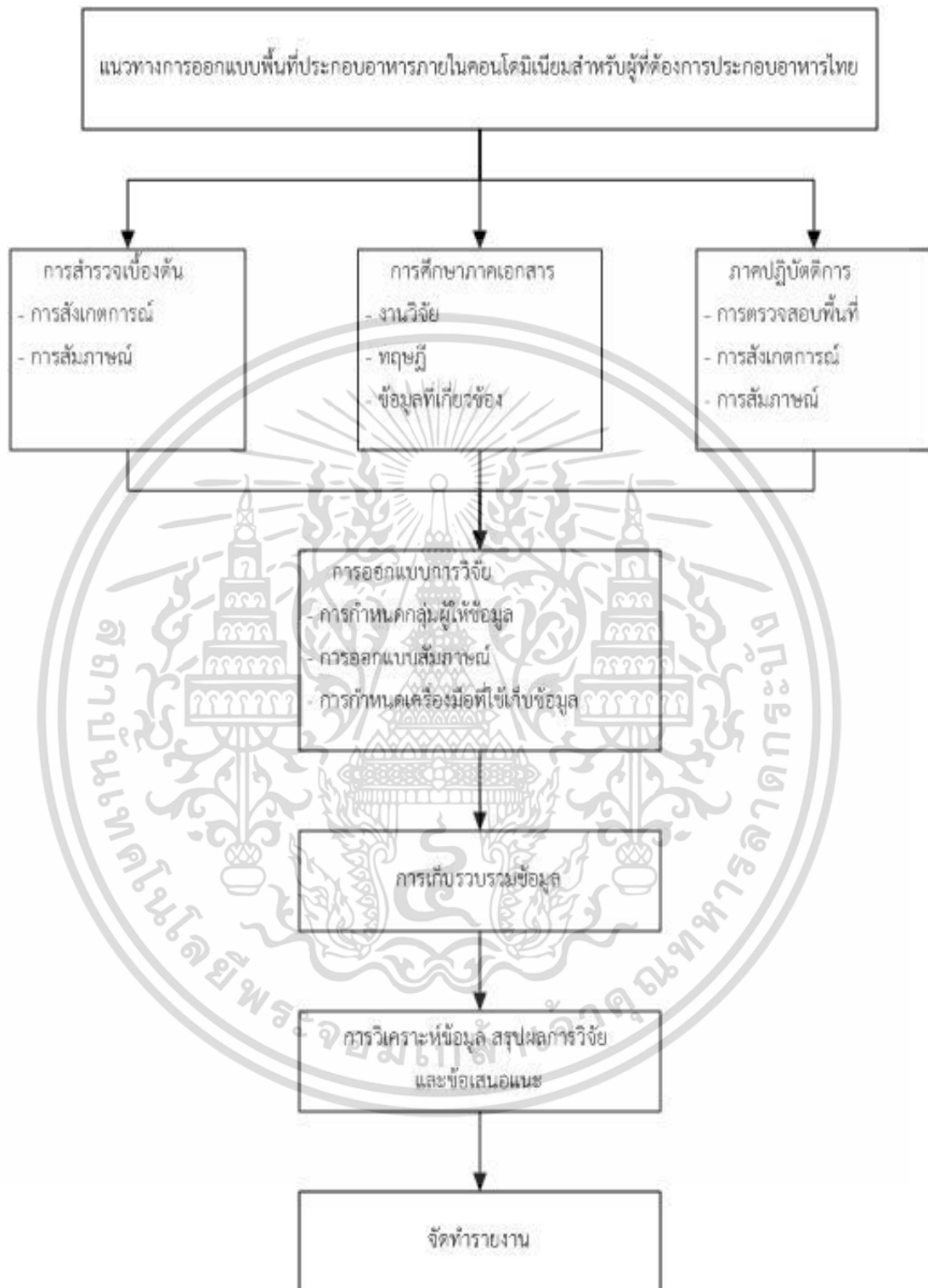
การศึกษาแนวทางออกแบบพื้นที่ประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียม กรณีศึกษาในเขตกรุงเทพมหานครในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพประยุกต์ โดยเป็นการศึกษาข้อเท็จจริงที่ปรากฏในการใช้พื้นที่ครัวประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม

โดยภายในบทนี้จะประกอบด้วย

1. วิธีการวิจัย
2. กลุ่มผู้ให้ข้อมูล
3. ขั้นตอนการวิจัย
4. การออกแบบเครื่องมือการวิจัย
5. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล
6. ตัวแปรที่ศึกษา

3.1 วิธีการวิจัย

การศึกษาและการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยประยุกต์เชิงคุณภาพ เพื่อต้องการหาแนวทางการออกแบบครัวไทยภายในคอนโดมิเนียม โดยใช้แบบสอบถามและแบบสำรวจพร้อมกับการสังเกตและสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล โดยการวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาสภาพปัญหา และวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของสภาพแวดล้อมครัวภายในคอนโดมิเนียม โดยการพิจารณาจากปัจจัยต่างๆ เช่น ขนาดของพื้นที่ที่มี ตำแหน่งการจัดวางครัว การจัดวางอุปกรณ์ต่างๆภายในครัว ลักษณะที่มีผลต่อพฤติกรรมการประกอบอาหาร หรือรูปแบบความต้องการในการประกอบอาหารภายในครัว ซึ่งผลที่ได้จากการวิจัยก็เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจในการศึกษาค้นคว้าเรื่องนี้ต่อไป



ภาพที่ 3.1 กรอบวิธีวิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 กรณีศึกษาและผู้ให้กรณีสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลในงานวิจัยนี้แบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ

- 1) ผู้อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียมระดับกลาง เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มนี้คือ ผู้ที่อยู่อาศัยในห้องพักในคอนโดมิเนียมที่มีราคา 1,200,000-3,000,000 บาท ราคาเฉลี่ยต่อพื้นที่ 50,000-100,000 บาท/ตร.ม. ภายในเขตกรุงเทพมหานคร ในวิจัยนี้ได้ทำการสัมภาษณ์ 8 คน โดยแบ่งเป็นกลุ่มคนโสด 3 คน และกลุ่มผู้อยู่อาศัยกับครอบครัว 4 คน
- 2) ผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับสูง เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มนี้คือ ห้องพักในคอนโดมิเนียมที่มีราคา 3,000,000 บาทขึ้นไป ราคาเฉลี่ยต่อพื้นที่ 100,000-180,000 บาท/ตร.ม. ภายในเขตกรุงเทพมหานคร ในวิจัยนี้ได้ทำการสัมภาษณ์ 10 คน โดยแบ่งเป็นกลุ่มคนโสด 4 คน และกลุ่มผู้อยู่อาศัยกับครอบครัว 6 คน

โดยในที่นี้ใช้เกณฑ์การคัดเลือกคือ การสังเกตพฤติกรรมและสัมภาษณ์ผู้ใช้ครัวประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมอย่างสม่ำเสมอ การวิจัยนี้ใช้เวลาเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม 2561

3.3 ขั้นตอนการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ขั้นตอนการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล และขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล โดยมีรายละเอียดดังนี้คือ

3.3.1 การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล

- 1.1 การศึกษาแนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 1.2 ติดต่อขอสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เพื่อขออนุญาตสัมภาษณ์เก็บข้อมูล โดยทำหนังสือขออนุญาตจากทางคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
- 1.3 นัดหมายเวลาเพื่อขออนุญาตเข้าไปเก็บข้อมูลเบื้องต้นด้วยการวัดพื้นที่และถ่ายภาพ จากนั้นจะมีการสัมภาษณ์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์อย่างมีโครงสร้างในการสัมภาษณ์ โดยจะใช้เวลาในการสัมภาษณ์และเก็บข้อมูลเบื้องต้น ไม่เกิน 1 ชั่วโมง เพื่อไม่เป็นการรบกวนเวลาส่วนตัวของผู้ให้ข้อมูล หรือบางท่านที่ไม่สะดวกจะสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์ และขอให้ผู้สัมภาษณ์ถ่ายรูปพื้นที่ประกอบอาหารให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.4 นำข้อมูลที่ได้จากสำรวจข้อมูลมาเขียนแบบเพื่อให้เข้ามาตราส่วนและใช้สำหรับการวิเคราะห์ในขั้นต่อไป
- 1.5 นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์มาจัดระบบด้วยการบรรณาธิกรณข้อมูล
- 1.6 ทำการเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูล จำนวนไม่น้อยกว่า 15 กรณีศึกษา

3.2.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

- 1.1 นำผลการบันทึกกิจกรรมในพื้นที่ที่ทำการวิจัยมาวิเคราะห์ในด้านสภาพปัจจุบัน และ พฤติกรรมการใช้พื้นที่
- 1.2 วิเคราะห์ผลที่ได้จากแบบสัมภาษณ์ในด้านการใช้งาน สภาพที่เกิดของการจัดวางรูปแบบครัว
- 1.3 นำผลที่ได้มาวิเคราะห์ร่วมกับแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.4 เครื่องมือวิจัย

3.4.1 การสังเกต

ในที่นี้ใช้วิธีการสังเกตโดยตรง (Direct Observation) โดยการสังเกตสภาพแวดล้อมและพฤติกรรมการใช้ครัวโดยละเอียด โดยทำการบันทึกภาพสภาพแวดล้อมภายในโดยการถ่ายภาพเพื่อสังเกตร่องรอยและการใช้งาน เช่น คราบสกปรกที่ติดตามครัว วิธีการจัดเก็บอุปกรณ์ครัวต่างๆ การจัดเก็บอาหารแห้ง และสังเกตพฤติกรรมการใช้ครัวจากการสัมภาษณ์ลักษณะการใช้ครัวของผู้ให้ข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ของกิจกรรมการทำครัวต่างๆ

3.4.2 แบบสัมภาษณ์

ในการวิจัยนี้ใช้วิธีสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ โดยใช้วิธีสนทนาซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างรู้สึกผ่อนคลาย โดยการผู้วิจัยจะกำหนดกรอบประเด็นของคำถามดังนี้

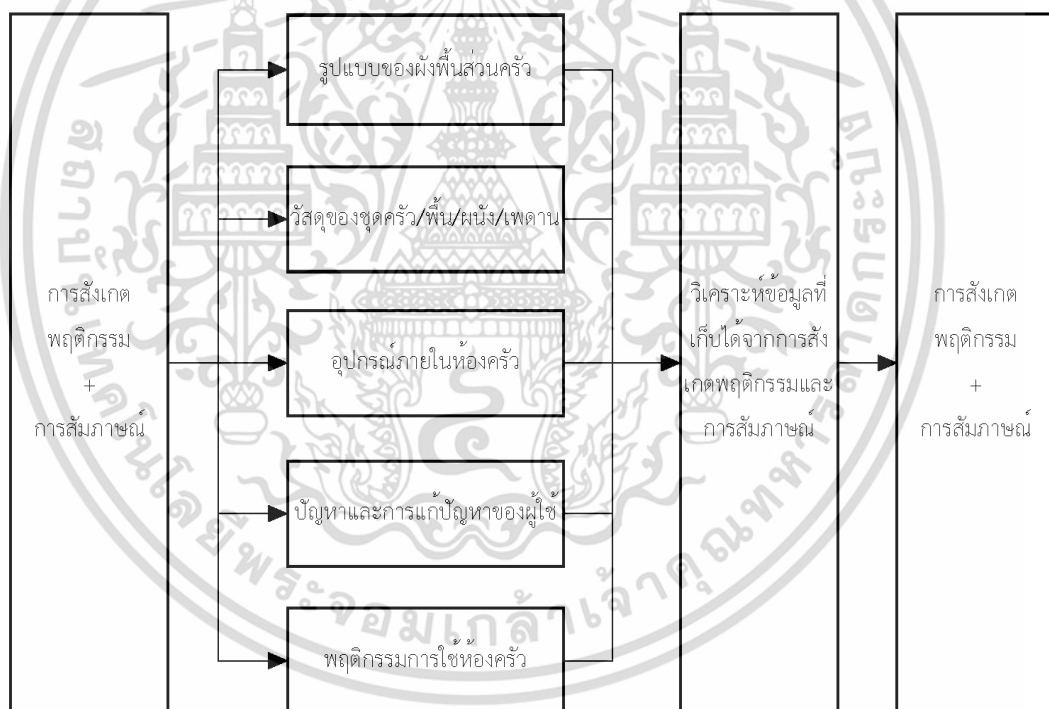
- 1) รูปแบบผังพื้นที่ส่วนครัว
- 2) วัสดุของชุดครัว พื้น ผนัง เพดาน
- 3) อุปกรณ์ภายในห้องครัว
- 4) ปัญหาและการแก้ปัญหาของผู้ใช้
- 5) พฤติกรรมการใช้ห้องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสัมภาษณ์นี้จึงเป็นการขอความคิดเห็นเพิ่มเติม หรือรายละเอียดข้อมูลสำคัญที่อาจตกหล่นไปจากการสังเกต เพื่อเปิดโอกาสให้กลุ่มตัวอย่างได้ให้ข้อเสนอแนะได้อย่างเต็มที่

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

จากที่ผู้วิจัยได้กล่าวไว้ข้างต้น การเสนอแนะแนวทางการออกแบบครัวไทยภายในคอนโดมิเนียม ซึ่งการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยเห็นสมควรจะลงพื้นที่จริงเพื่อเก็บข้อมูลโดยใช้การถ่ายภาพ สัมภาษณ์ความคิดเห็นผู้ใช้งานจริง และนำผลการศึกษามาวิเคราะห์ สรุปและอภิปราย โดยใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่ออธิบายข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล โดยใช้กรอบการดำเนินการวิจัย



ภาพที่ 3.2 กรอบการวิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 ตารางตัวแปรและวิธีการสัมภาษณ์

ประเด็นการวิจัย	หัวข้อที่ทำการสำรวจ	สัมภาษณ์	สังเกต	ภาพถ่าย
รูปแบบของผังพื้นที่ ส่วนประกอบ อาหาร	ตำแหน่งที่ตั้งของครัว	✓	✓	✓
	การจัดวางรูปแบบชุดครัว		✓	✓
	ตำแหน่งอุปกรณ์ภายในพื้นที่ประกอบอาหาร	✓	✓	✓
	ตำแหน่งการจัดเก็บอาหารแห้ง/สด	✓	✓	✓
วัสดุ	วัสดุของเพดาน/ผนัง/พื้น	✓	✓	✓
	วัสดุที่ใช้ประกอบเครื่องเรือน	✓	✓	✓
	ร่องรอยที่ผ่านการใช้งานของวัสดุ		✓	✓
อุปกรณ์ภายใน ห้องครัว	การจัดเก็บสิ่งต่างๆภายในห้องครัว	✓	✓	✓
	ชนิดของอุปกรณ์ต่างๆภายในห้องครัว		✓	✓
ปัญหาและการ แก้ปัญหาของผู้ใช้	ปัญหาเรื่องกลิ่นระหว่างปรุงอาหาร	✓		
	ปัญหาเรื่องทางสัญจร	✓	✓	✓
	ปัญหาด้านความสะดวกสบายระหว่างการใช้พื้นที่ประกอบอาหาร	✓	✓	
	ปัญหาด้านความสะดวกสบาย	✓	✓	
	ปัญหาเรื่องความแข็งแรงของครัว	✓	✓	✓
พฤติกรรมการใช้ ห้องครัว	ความถี่ในการใช้ห้องครัว	✓		
	ประเภทอาหารที่ปรุงเป็นประจำ	✓		
	อุปกรณ์ที่ใช้เป็นประจำ	✓		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการศึกษาสภาพแวดล้อมภายในคอนโดมิเนียม

4.1 ผลการศึกษาสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม

โดยจะแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ตามการจัดการประเภทของคอนโดมิเนียมตามสมาคมอสังหาริมทรัพย์ไทย ดังนี้

4.1.1 กลุ่มผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับกลาง

ได้แก่กลุ่มคอนโดมิเนียมประเภท City Condo และคอนโดมิเนียมระดับกลาง เกณฑ์การจัดกลุ่มนี้คือ ห้องพักในคอนโดมิเนียมที่มีราคา 1,200,000-3,000,000 บาท ราคาเฉลี่ยต่อพื้นที่ 50,000-100,000 บาท/ตร.ม. คอนโดกลุ่มนี้มักใช้ราคาต่อหน่วยและความคุ้มค่าเป็นปัจจัยหลักในการตัดสินใจซื้อ ในที่นี้ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ผู้อยู่อาศัย 8 คน มี 5 คอนโด ดังนี้ Prompto , The Cube , Icondo , Ideo , Lumpini



ภาพที่ 4.1 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.2 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ

ในการวิจัยนี้ได้สำรวจลักษณะกายภาพเบื้องต้นดังหัวข้อต่อไปนี้

1. ตำแหน่งที่ตั้งครัว จากโครงการคอนโดทั้งหมด 5 ตัวอย่าง พบว่ามี 4 แห่ง ที่จัดวางครัวไว้ติดกับทางเข้า เนื่องจากคอนโดในปัจจุบันนี้นิยมออกแบบให้ห้องนั่งเล่นติดกับระเบียงเพื่อชมวิว แต่จากการสัมภาษณ์กลุ่มกรณีศึกษาแล้วพบว่าส่วนใหญ่อยากให้ติดตั้งครัวใกล้ระเบียงมากกว่า เนื่องมาจากการวางครัวไว้ใกล้ระเบียงนั้นระบายอากาศได้ดีกว่าเมื่อมีการประกอบอาหาร

2. ลักษณะการเลือกชุดครัว กรณีศึกษาส่วนใหญ่เลือกใช้ครัวที่โครงการออกแบบมาให้ ถ้าเป็นกรณีซื้อจากโครงการโดยตรงส่วนใหญ่ให้ความเห็นตรงกันว่าเนื่องจากความสะดวกสบายอีกกรณี คือ มีครัวติดตั้งมาให้ตั้งแต่ตอนซื้อมาแล้ว มีสองกรณีที่ Built in ครัวเอง คือ ID-A 03 และ ID-A07

โดยผู้ให้สัมภาษณ์ ID-A 03 ให้เหตุผลว่า

“ใช้ครัวคอนโดเก่าแล้วมีปัญหา พอใช้ไปสักพักแล้วไม่บวม ประกอบชุดครัวไม่ค่อยดี แผ่นลามิเนตหลุด และฟังก์ชันการใช้งานไม่สะดวก เลยคิดว่าทำเองดีกว่า น่าจะได้ของคุณภาพดีกว่าและสามารถเลือกฟังก์ชันการใช้งานเองได้”

ผู้ให้สัมภาษณ์ ID-A 07 ให้เหตุผลว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“อยากได้เตาใหญ่ๆ ส่วนครัวที่คอนโดเสนอให้ออกแบบไม่ตรงใจดูไม่มีอะไร รู้สึกว่าแพง ทำเองน่าจะถูกกว่า”



ภาพที่ 4.3 ลักษณะครัวที่ผู้ให้สัมภาษณ์ Built-in เอง

3. การต่อเติมห้องครัว ส่วนมากมีการต่อเติมห้องครัว โดยกรณีศึกษาส่วนใหญ่ต่อเติมเหมือนกัน คือ ติดตั้งกระเบื้องที่ผนังเพิ่มเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น มี ID-A 02 ที่ติดตั้งตู้ลอยเพิ่ม เนื่องจากต้องการเพิ่มที่เก็บของ เนื่องจากโครงการจัดมาให้เพียงเคาน์เตอร์ล่าง และบางส่วนต้องการติดเครื่องดูดควันเพิ่มเติมในอนาคตเนื่องจากปัญหาครัวระบายอากาศได้ไม่ดี กลิ่นอบอวลอยู่ในห้อง ซึ่งปัจจุบันนี้กรณีศึกษาส่วนมากแก้ปัญหาด้วยการประกอบอาหารที่ระเบียง

4. รูปแบบครัวทั้งหมดที่ทำการสำรวจนั้น ครัวทั้งหมดใช้ผังรูปตัว I เนื่องจากจากรูปแบบพื้นที่ของคอนโดมิเนียมโดยมากสะดวกสำหรับผังครัวรูปแบบนี้เท่านั้น พื้นที่โดยเฉลี่ยของส่วนประกอบอาหารภายในคอนโดระดับกลาง ที่ทำการเก็บข้อมูล คือ 3 ตารางเมตร

4.1.2 กลุ่มผู้ที่อยู่อาศัยภายในกลุ่มคอนโดมิเนียมระดับสูง

เกณฑ์การจัดกลุ่มนี้คือ ห้องพักภายในคอนโดมิเนียมที่มีราคา 3,000,000 บาทขึ้นไป ราคาเฉลี่ยต่อพื้นที่ 100,000-180,000 บาท/ตร.ม. คอนโดมิเนียมประเภทนี้ส่วนมากมักอยู่ในย่านใจกลางเมืองหรือใกล้แนวรถไฟฟ้า ผู้อยู่อาศัยมักเป็นกลุ่มลูกค้าระดับกลางถึงบน ในที่นี้ผู้วิจัยได้ทำการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สัมภาษณ์ผู้อยู่อาศัย 10 คน มี 7 คอนโด ดังนี้ The Issara , Top View Tower , Rhythm , Si Phraya River View , The Line , Ideo , Chewathai Residence



ภาพที่ 4.4 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการวิจัยนี้ได้สำรวจลักษณะกายภาพเบื้องต้นดังหัวข้อต่อไปนี้

1. ตำแหน่งที่ตั้งครัว จากโครงการคอนโดทั้งหมด 7 ตัวอย่าง พบว่ามี 4 แห่ง ที่จัดวางครัวไว้ติดกับทางเข้า ส่วนอีก - แห่งที่เหลือ ติดตั้งครัวริมระเบียง พบว่าพื้นที่ประกอบอาหารของครัวคอนโดมิเนียมระดับสูง มีพื้นที่กว้างขวางกว่าคอนโดมิเนียมระดับกลาง ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่พอใจในการจัดการพื้นที่ครัว แต่ส่วนใหญ่ยังคงให้ความเห็นไปในแนวเดียวกันว่า ตำแหน่งที่ตั้งตรงระเบียงดีกว่า แต่ตำแหน่งปัจจุบันก็ไม่เป็นไรเนื่องจากพื้นที่จำกัด

2. ลักษณะการเลือกชุดครัว พบว่ามีการเลือกใช้งานชุดครัวประกอบเองและชุดครัวที่ทางโครงการติดตั้งพอกัน ส่วนมากที่ใช้งานชุดครัวประกอบเองให้เหตุผลว่าแต่เดิมทางโครงการไม่มีชุดครัวเสนอมาให้ ตอนซื้อมาเป็นพื้นที่เปล่า พบว่าคอนโดที่ติดตั้งชุดครัวเองส่วนมากเป็นคอนโดที่ก่อสร้างมานานแล้ว ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากรู้สึกพอใจในชุดครัวประกอบเอง ถึงแม้จะเจอปัญหาการใช้งานบ้างแต่ก็สามารถปรับแก้และใช้งานได้ดี ส่วนผู้ใช้ชุดครัวที่ทางโครงการออกแบบมาให้ ให้ความเห็นว่าเนื่องมาจากความสะดวกสบาย และการออกแบบสวยงาม

3. การต่อเติมห้องครัว พบว่าผู้ใช้ชุดครัวสำเร็จรูปส่วนมากมีการต่อเติมห้องครัว โดยกรณีศึกษาส่วนใหญ่ต่อเติมเหมือนกัน คือ ติดตั้งกระเบื้องที่ผนังเพิ่มเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น พบว่าชุดครัวทั้งหมดที่ทำการเก็บข้อมูลมีการติดตั้งเครื่องดูดควันทั้งหมด แต่ยังคงมีปัญหาเรื่องกลิ่นขณะประกอบอาหารอยู่บ้าง

4. รูปแบบครัวทั้งหมดที่ทำการสำรวจนั้น มีทั้งการใช้ผังครัวรูปตัว I , L , U เนื่องมาจากการออกแบบพื้นที่สำหรับประกอบอาหารของคอนโดมิเนียม Hi-End มีมากกว่า City Condominium และคอนโดมิเนียมระดับกลางอย่างเห็นได้ชัด



ภาพที่ 4.5 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารรูปตัว U ภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 ลักษณะพื้นที่ประกอบอาหารรูปตัว I และ L ภายในคอนโดมิเนียมที่ทำการสำรวจ

ตารางที่ 4.1 สรุปความแตกต่างระหว่างคอนโดมิเนียมระดับกลางและระดับสูง

	คอนโดมิเนียมระดับกลาง	คอนโดมิเนียมระดับสูง
ตำแหน่งที่ตั้งครัว	จากที่ทำการสำรวจ 5 แห่ง พบว่ามี 4 แห่ง ที่จัดวางครัวติดประตูทางเข้า	จากที่ทำการสำรวจ 7 แห่ง พบว่ามี 4 แห่ง ที่จัดวางครัวติดประตูทางเข้า
ลักษณะการเลือกชุดครัว	นิยมใช้ครัวสำเร็จรูป	ผู้ที่ built-in ครัวเอง และใช้ครัวสำเร็จรูปมีจำนวนพอๆกัน
ลักษณะพื้นที่	มีพื้นที่ค่อนข้างจำกัด ชุดครัวมีขนาด 1-1.5 เมตร ส่วนมากมักให้ความเห็นว่ครัวเล็กเกินไป ใช้ไม่สะดวก	มีพื้นที่หลากหลาย แล้วแต่รูปแบบห้อง แต่ส่วนมากให้ความเห็นตรงกันว่าพึงพอใจกับพื้นที่แล้ว
รูปแบบชุดครัว	จากที่ทำการสำรวจกรณีศึกษาทั้งหมดใช้ครัวรูปตัว I	รูปแบบครัวหลากหลายตามพื้นที่ต่างกันไป มีทั้งครัวรูปตัว I, I 2 ด้าน, U, L

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

	คอนโดมิเนียมระดับกลาง	คอนโดมิเนียมระดับสูง
การต่อเติมห้องครัวเพิ่มเติม	มักต่อเติมเล็กน้อย ส่วนมากจะติดกระเบื้อง หรือแผ่นกันน้ำมันกระเด็น แต่ส่วนมากมักอยากปรับปรุง ส่วนประกอบอาหารเพิ่ม เนื่องจากการใช้งานไม่ค่อยสะดวก	มักต่อเติมเล็กน้อย ส่วนมากจะติดกระเบื้อง หรือแผ่นกันน้ำมันกระเด็น ไม่มีความคิดเห็นต่อการต่อเติมมากนัก จากการสัมภาษณ์พบว่าส่วนมากจะมีปัญหาเกี่ยวกับการจัดการเครื่องดูดควัน

4.2 พฤติกรรมการประกอบอาหารของผู้ที่อยู่อาศัยภายในคอนโดมิเนียม

4.2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษา

ผลการศึกษาจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป และพฤติกรรมการใช้ครัว

ตารางที่ 4.2 ข้อมูลทั่วไปและพฤติกรรมการใช้ครัวของผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้ให้ข้อมูล	คอนโด	อายุ	จำนวนสมาชิก	ความถี่ในการประกอบอาหาร/สัปดาห์	เวลาในการประกอบอาหาร	ประเภทอาหารที่ปรุงเป็นประจำ	สถานที่ประกอบอาหาร
ID-A 01	Prompto	29	2	4	เย็น	ผัด ต้ม อุ่น	ห้องครัว
ID-A 02	The Cube	42	2	4	เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว/ระเบียง
ID-A 03	Lumpini	28	2	3	เช้า เย็น	ผัด ต้ม อุ่น	ห้องครัว
ID-A 04	Lumpini	32	1	3	เช้า เย็น	ผัด ต้ม อุ่น	ห้องครัว
ID-A 05	Icondo	50	3	7	เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว/ระเบียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ID-A 06	Icondo	39	2	7	เช้า เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว/ระเบียง
ID-A 07	Icondo	37	1	7	เช้า เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว/ระเบียง
ID-A 08	Ideo	28	1	3	เช้า เย็น	ผัด ต้ม ทอด	ห้องครัว
ID-B 01	Ideo	28	1	4	เย็น	ผัด ต้ม	ห้องครัว
ID-B 02	The Issara	27	2	5	เย็น	ผัด ต้ม	ห้องครัว
ID-B 03	Rhythm	28	1	4	เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว
ID-B 04	Top View	65	4	7	เช้า เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว
ID-B 05	Top View	45	3	5	เช้า เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว
ID-B 06	Top View	55	2	7	เช้า เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว
ID-B 07	4 พญา	65	2	7	เช้า เย็น	ผัด ต้ม	ห้องครัว
ID-B 08	4 พญา	59	3	6	เช้า เย็น	ทำทุกประเภท	ห้องครัว
ID-B 09	Chewathai	47	1	3	เย็น	ผัด ต้ม	ห้องครัว
ID-B 10	The Line	35	1	3	เย็น	ผัด ต้ม	ห้องครัว

จากการสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึกและพฤติกรรมการใช้พื้นที่ประกอบอาหารเบื้องต้น พบว่า

1. ความถี่ในการประกอบอาหาร เนื่องจากในวิจัยนี้เลือกสัมภาษณ์ผู้ที่ประกอบอาหารเป็นประจำ พบพฤติกรรมที่น่าสนใจที่สัมพันธ์กับความถี่ดังนี้

1.1 ผู้ที่ประกอบอาหารเฉลี่ยสัปดาห์ละ 3 ครั้ง มี 5 คน จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด 4 คนเป็นคนโสด ส่วนมากจะทำอาหารจะทำอาหารเป็นประจำในวันศุกร์ รองลงมาคือ เสาร์ อาทิตย์ ส่วนวันธรรมดาทำอาหารบ้างแล้วแต่ความสะดวก อาหารที่ทำส่วนมากคืออาหารประเภทผัด ต้ม หรืออาจอุ่นอาหารสำเร็จ มักทำกับข้าวหนึ่งอย่างหรืออาหารง่ายๆจานเดียวประเภทอาหารตามสั่ง

เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา แกงจืด ต้มยำ ไข่เจียว ส่วนมื้อเช้าอาจทำอาหารง่ายๆบ้างแต่ไม่บ่อย เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 ผู้ที่ประกอบอาหารเฉลี่ยสัปดาห์ละ 4-5 ครั้ง มี 6 คน จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด พบว่าส่วนมากมักอยู่กับครอบครัว มี 2 คนที่อยู่คนเดียว ผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้มักทำอาหารเป็นประจำ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่เป็นคนโสดให้เหตุผลว่าเนื่องจากชอบประกอบอาหารจึงทำเป็นประจำ ส่วนมากจะประกอบอาหารในช่วงเย็นเพื่อไปถึงมือเช้า ส่วนผู้ที่อาศัยกับครอบครัวนั้นให้เหตุผลเพิ่มเติม คือ ความประหยัด สะอาดถูกสุขอนามัย และเพื่อสุขภาพ โดยมักทำอาหาร 1-2 อย่าง ลักษณะการประกอบอาหารจะหลากหลายกว่าผู้ที่ทำอาหารอาทิตย์ละ 3 ครั้ง แต่ประเภทอาหารที่ทำบ่อยที่สุดยังคงเป็นอาหารประเภทผัด ต้ม อาหารที่นิยมยังคงเป็นอาหารประเภทอาหารตามสั่ง ส่วนอาหารทอดนั้นส่วนมากจะทำไก่ทอด หรือหมูทอด ส่วนปลาทอดที่มีกลิ่นฉุนนั้นนานๆ จะทำสักครั้งหนึ่ง หรือบางกรณีศึกษาก็ไม่ทำเลย

1.3 ผู้ที่ประกอบอาหารเฉลี่ยสัปดาห์ละ 6-7 วัน มี 7 คน ผู้ที่อยู่ในกลุ่มนี้นั้นมีครอบครัวทั้งหมด มีอยู่ 4 กรณีศึกษาที่ทำอาหารทั้งสามเวลา คือ ID-A 06 , ID-B 04,06,07 เนื่องจากทั้ง 4 กรณี มีผู้อาศัยในคอนโดมิเนียมตลอดเวลาจึงมีคนคอยประกอบอาหารในแต่ละมื้อ

โดย ID-A 06 ให้เหตุผลว่า

“คุณแม่เกษียณแล้วเลยอยู่คอนโดทุกวัน ปกติแล้วคุณแม่เป็นคนทำอาหาร ส่วนมากก็จะทำกินเองทุกมื้อ”

ID-B 04 ให้เหตุผลว่า

“ลูกมีแม่บ้าน แม่บ้านเป็นคนทำกับข้าว ลูกเกษียณแล้วไม่ได้ออกไปไหนก็กินข้าวที่บ้าน ก็กินที่บ้านเกือบทุกมื้อ”

ID-B 07 ให้เหตุผลว่า

“ส่วนใหญ่จะทำกินเองทุกมื้อ เพราะคุณย่าป่วยต้องกินอาหารตามที่หมอสั่ง คนดูแลเลยจำเป็นต้องทำอาหารทุกมื้อ อาหารส่วนใหญ่ที่ทำก็จะเป็นพวกอาหารรสอ่อน ทำบ่อยๆก็พวกต้มจืด ซุป ไข่ตุ๋น อะไรพวกนี้”

อีก 2 กรณี นั้นเป็นครอบครัว 3 คนที่มีเด็กอาศัยอยู่ด้วย โดยให้เหตุผลคล้ายคลึงว่าเนื่องจากต้องทำอาหารให้ลูกรับประทาน จึงประกอบอาหารเป็นประจำเกือบทุกวัน ส่วนกรณีเดียวที่เป็นคนโสดคือ ID-A 07

โดย ID-A 07 ให้เหตุผลว่า

“ชอบทำอาหารกินเอง จะออกไปกินนอกบ้านเมื่อมีนัดหรือตอนทำงานล่วงเวลาเท่านั้น เลยทำเกือบทุกวัน ส่วนมากเวลาทำก็ทำเพื่อไปตอนเช้าด้วยเลย”

พบว่ากลุ่มนี้ส่วนมากประกอบอาหารทุกประเภทไม่มีตายตัวแน่นอน การใช้อุปกรณ์จะหลากหลายกว่ากลุ่มอื่น

ตารางที่ 4.3 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างความถี่กับลักษณะการประกอบอาหาร

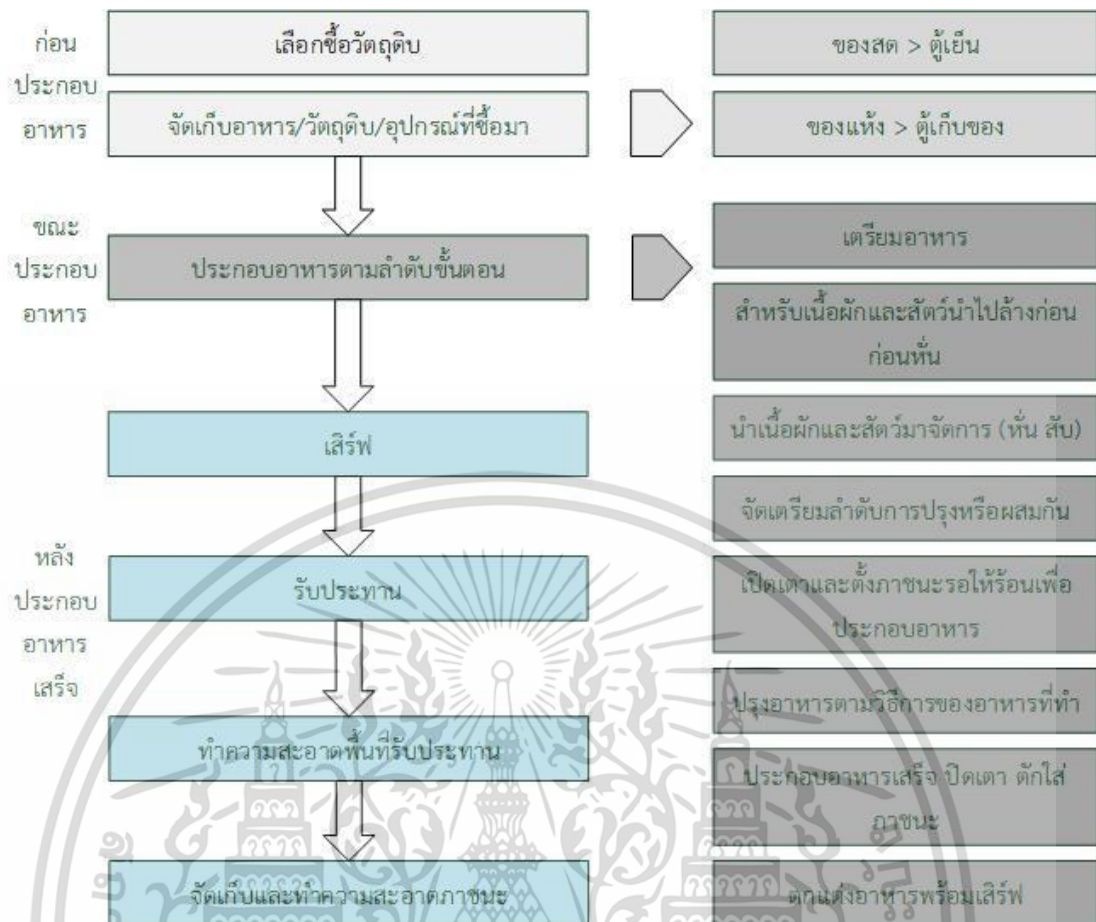
จำนวนเฉลี่ยที่ประกอบอาหาร	จำนวนผู้ให้สัมภาษณ์	ลักษณะครอบครัว	ลักษณะการประกอบอาหาร
เฉลี่ยสัปดาห์ละ 3 ครั้ง	5	โดยมากเป็นคนโสด	มักจะทำอาหารง่ายๆ เช่น อาหารจานเดียว หรือกับข้าวหนึ่งอย่าง ส่วนมากมักจะทำอาหารประเภทผัดทอด ต้ม
เฉลี่ยสัปดาห์ละ 4-5 ครั้ง	6	ส่วนมากมีสมาชิก 2 คน	มักจะทำอาหารง่ายๆจานเดียว หรือกับข้าว1-2 อย่าง ส่วนมากมักจะทำอาหารประเภทผัดทอด ต้ม
เฉลี่ยสัปดาห์ละ 3 ครั้ง	7	ส่วนมากมีสมาชิก 2-3 คน	ทำอาหารทุกประเภท สับเปลี่ยนกันแล้วแต่ความพึงพอใจ

4.2.2 พฤติกรรมการประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม

จากการสังเกตและสัมภาษณ์การใช้พื้นที่ประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียมจำนวน 18 คน พบว่าพฤติกรรมส่วนมากของผู้ประกอบอาหารนั้นคล้ายคลึงกัน สามารถสรุปขั้นตอนในการประกอบกิจกรรมภายในพื้นที่ประกอบอาหารได้ 3 ขั้นตอน ดังนี้คือ

1. ขั้นตอนก่อนประกอบอาหาร เช่น การจัดเก็บวัตถุดิบ และอุปกรณ์ประกอบอาหาร
2. ขั้นตอนขณะประกอบอาหาร เช่น เตรียมอาหาร ประกอบอาหาร
3. ขั้นตอนหลังการประกอบอาหาร เช่น การล้างภาชนะ การจัดเก็บหลังรับประทาน

จากการสัมภาษณ์พบว่าผู้ที่ประกอบอาหารส่วนมากนิยมซื้ออาหารสดมาปรุงเอง ส่วนในขั้นตอนการประกอบอาหารนั้นพบว่าการประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมส่วนมากจะพยายามลดขั้นตอนการประกอบอาหารที่ยุ่งยากลง โดยมากจะนิยมใช้เครื่องปรุงสำเร็จหรือเครื่องแกงสำเร็จเป็นตัวช่วยในการลดขั้นตอนการประกอบอาหารในแต่ละมื้อ อาจจะมีการโขลกพริกกระเทียมบ้าง แต่ไม่นิยมใช้ครกแบบหนักหน่วงเช่นการโขลกน้ำพริก หรือเครื่องแกง รongลงมาคือซื้ออาหารปรุงสำเร็จนำมาอุ่นทาน



ภาพที่ 4.7 แสดงลักษณะพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม

พฤติกรรมการบริโภคในปัจจุบันของผู้ที่ทำการสัมภาษณ์พอจะแบ่งและทำการจำแนกลักษณะเฉพาะของอาหารและเรียงลำดับความบ่อยครั้งในการประกอบอาหาร ได้ดังนี้

1. อาหารประเภทผัดอาหารประเภทผัด จะเป็นอาหารที่มีลักษณะน้ำขลุกขลิกที่ใช้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ และผักเป็นหลัก มีขั้นตอนและกระบวนการทำที่ซับซ้อนและใช้เวลาในการทำไม่มากนัก จึงเป็นอาหารที่นิยมทำภายในคอนโดมิเนียม โดยอุปกรณ์หลักที่ใช้ในการประกอบอาหารคือ เตาไฟฟ้า อ่างล้างจานและต้องการพื้นที่สำหรับการจัดเตรียม

2. อาหารประเภทต้มและแกง จะเป็นอาหารที่เป็นน้ำที่ใช้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ และผักเป็นหลักส่วนมากอาหารต้มจะมีรสชาติที่ค่อนข้างจัด ส่วนแกงนั้นปกติเป็นอาหารที่มีขั้นตอนกระบวนการทำที่สลับซับซ้อนและใช้เวลาในการทำ แต่ในปัจจุบันเรามีเครื่องแกงสำเร็จรูปในการช่วยประกอบอาหาร โดยขั้นตอนการทำนั้นแทบจะเหมือนการต้มทุกอย่าง เนื่องจากตัดขั้นตอนการเตรียมการที่ยุ่งยากออกไป คือการโขลกเครื่องแกง โดยอุปกรณ์หลักที่ใช้ในการประกอบอาหารคือ เตาไฟฟ้า อ่างล้างจานและต้องการพื้นที่สำหรับการจัดเตรียม

3. อาหารประเภทอุ่นทาน โดยมากจะเป็นอาหารสำเร็จรูปจำพวก แกงถุง อาหารห่อ อาหารสำเร็จพร้อมทานที่เพิ่งจะซื้อมา หรือมีการสำรองเอาไว้ในตู้เย็น โดยมีขั้นตอนการอุ่นเพื่อเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทานเพียงอย่างเดียว อุปกรณ์หลักที่ใช้คือ เต้าไฟฟ้า และเตาไมโครเวฟขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของผู้ใช้งาน

4. อาหารประเภททอด อาหารประเภททอดมักจะเป็นอาหารแห้งที่ใช้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ไขไก่ ขั้นตอนในการประกอบไม่ยุ่งยากมากนัก แต่มักมีข้อเสียขณะทอดเนื้อสัตว์คือควันและกลิ่นจะคลุ้ง ทำให้อาจไปรบกวนห้องข้างเคียงได้ โดยอุปกรณ์หลักที่ใช้ในการประกอบอาหารคือ เต้าไฟฟ้า อ่างล้างจานแต่ไม่ต้องการพื้นที่ในการจัดเตรียมมากนัก

5. อาหารประเภทยำ จะเป็นอาหารรสจัดที่ใช้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ และผักเป็นหลักเป็นอาหารที่มีขั้นตอนกระบวนการทำที่สลับซับซ้อน แต่ใช้เวลาในการทำไม่นานนักโดยอุปกรณ์หลักที่ใช้ในการประกอบอาหารคือ เต้าไฟฟ้า อ่างล้างจานและต้องการพื้นที่สำหรับการจัดเตรียม

6. อาหารประเภทนึ่ง อาหารประเภทหนึ่งมีลักษณะการทำให้สุกโดยใช้ไอน้ำร้อนของน้ำซึ่งในอดีตการทำอาหารประเภทนี้จะใช้หม้อ หรือซึ่งเป็นหลักในการทำแต่ปัจจุบันมีอุปกรณ์ที่ช่วยลดขั้นตอนการทำงานให้น้อยลง เช่น เต้าไมโครเวฟ หม้ออเนกประสงค์ ซึ่งไฟฟ้าเป็นต้น และต้องการพื้นที่สำหรับจัดเตรียม ใช้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ และผักเป็นหลัก แต่การประกอบอาหารประเภทนี้ยังไม่นิยมมากนัก เนื่องจากในปัจจุบันมีอาหารสำเร็จรูปทำให้สามารถหาซื้ออาหารประเภทนี้มาบริโภคได้โดยง่ายเพื่อลดขั้นตอนและความยุ่งยากในการทำ

7. อาหารประเภทน้ำพริก อาหารประเภทน้ำพริกเป็นอาหารรสจัดที่มีบทบาทต่อสังคมไทยมาช้านานแต่ก็ยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน แต่เนื่องจากขั้นตอนในการทำมีความยุ่งยากและสลับซับซ้อนมากจึงไม่นิยมทำทานกันเอง โดยมากนิยมซื้อมาบริโภคมากกว่าโดยอาจจะจัดเครื่องเคียงเอง อาหารประเภทน้ำพริกใช้วัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ และผักเป็นหลัก อุปกรณ์หลักที่ใช้ในการประกอบอาหารคือ เต้าไฟฟ้า ครกสาก อ่างล้างจานและต้องการพื้นที่สำหรับการจัดเตรียม

8. อาหารทานเล่น อาหารทานเล่นจะเป็นอาหารจำพวกขนมหวาน ขนมปัง เบเกอรี่ที่มีความยุ่งยากและสลับซับซ้อนในการทำ และต้องใช้ความสามารถเฉพาะด้านจึงจะสามารถทำได้ในปัจจุบันอาหารประเภทนี้สามารถหาซื้อทานได้ง่าย จึงไม่นิยมทำรับประทานเอง จากการสัมภาษณ์ผู้ที่ทำอาหารทานเล่นเอง มักจะทำงานอดิเรก ส่วนมากมักจะทำเมื่อง่ายๆ ที่ขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อนมากนัก เช่น พายบลูเบอร์รี่ บราวน์ เนื่องจากในคอนโดมิเนียมมักจะมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ทำให้อุปกรณ์ไม่ครบ

จะสังเกตเห็นว่าพฤติกรรมการกินและประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมจะเน้นไปในลักษณะของอาหารที่ทำง่ายในการประกอบเพื่อรับประทาน มากกว่าอาหารที่จะต้องใช้เวลาในการจัดการ เพราะทางเลือกของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายมากขึ้น เวลาที่มีจำกัด และข้อจำกัดของพื้นที่และอุปกรณ์

4.3 วัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว และปัญหาที่เกิดขึ้น

เพื่อศึกษาวัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว เพื่อศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นในการใช้วัสดุแต่ละประเภท เพื่อเป็นแนวทางในการเลือกวัสดุที่เหมาะสมต่อชุดครัว การศึกษาในหัวข้อนี้จะแบ่งเป็น 4 ส่วน คือ

1. Top Counter
2. หน้าบานและมือจับ
3. โครงตู้

4.3.1 Top Counter

จากการสัมภาษณ์พบว่าวัสดุที่นำมาที่อปเคาน์เตอร์แบ่งได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 4.4 แสดงข้อดี ข้อเสีย และปัญหาที่พบในท็อปเคาน์เตอร์แต่ละประเภท

	Laminate/Malantine	หินธรรมชาติ	หินสังเคราะห์/หินเทียม
รูป Top Counter ของผู้ให้สัมภาษณ์			
ข้อดี	มีราคาถูก ติดตั้งง่าย มีความสวยงาม เลือกได้หลากหลาย	มีความแข็งแรง ทนต่อรอยขีดข่วน ทนความร้อน ทำความสะอาดง่าย	แข็งแรงคงทน ทนต่อสารเคมีกรด ด่าง ความร้อน ความชื้น คุณสมบัติโดยรวมดีกว่าหินแท้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

	Laminate/Malanine	หินธรรมชาติ	หินสังเคราะห์/หินเทียม
ข้อเสีย	ไม่แข็งแรงเท่าท็อปหิน มักมีปัญหาเรื่องความชื้น ไม่ทนรอยขีดขูด และความร้อนมากนั้ก	มีรูพรุน ถ้าไม่ระวังรักษาอาจเกิดคราบได้ สีเปลี่ยนแปลงตามระยะเวลาการใช้งาน	ราคาแพง มีหลายเกรดให้เลือก
ปัญหาที่พบ	ปัญหาเรื่องความชื้น พบราขึ้น และไม่บวม	ท็อปเกิดคราบบ้าง และสีเปลี่ยนแปลงตามระยะเวลาใช้งาน แต่ผู้ใช้ไม่คิดว่าเป็นปัญหาอะไร	ไม่มีปัญหา

1. Top Laminate / Malanine พบว่าวัสดุชนิดนี้นิยมมากที่สุด ซึ่งมีครัวที่ใช้ท็อปประเภทนี้ 9 กรณีศึกษา ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบว่า ท็อปเคาน์เตอร์ลามิเนตนั้นเกิดปัญหาเรื่องความชื้นเมื่อใช้ไปได้ระยะหนึ่ง ซึ่งปัญหาที่พบเหมือนกันทุกกรณี คือ บริเวณอ่างล้างจาน ที่เมื่อใช้ไประยะหนึ่งแล้วซิลิโคนยาแนวบริเวณอ่างล้างจานจะเริ่มเสื่อมสภาพ ซึ่งบางรายเกิดไม้บวมบริเวณอ่างล้างจานและมีราขึ้นบริเวณรอบๆ อ่างล้างจานเป็นบางราย ส่วนเรื่องความร้อนนั้นพบว่ากรณีศึกษาที่ส่วนมากไม่กล่าวถึงของร้อนจัดลงบนท็อปเคาน์เตอร์เนื่องจากกลัวทำให้ท็อปเป็นรอย จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้ใช้ท็อปลามิเนตจะนิยมหาผ้าหรือที่รองมารองก่อนวางของร้อนไว้บนเคาน์เตอร์ท็อป อีกปัญหาที่พบ คือ การไม่ทนรอยขีดขูดมากนั้ก และการกระแทกทำให้ท็อปครัวเกิดรอยได้ง่าย



ภาพที่ 4.8 ปัญหา Top Counter บวม และราขึ้นบริเวณอ่างล้างจานของ ID-B 08

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเห็นใบแจ้งปัญหาด้านการค้ำไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. Top หินธรรมชาติ วัสดุชนิดนี้ไม่นิยมมากนัก มีเพียง 2 กรณีศึกษาที่ใช้ที่อปหินธรรมชาติ ซึ่งครัวทั้งสองแห่งเป็นครัวที่ Built-in เอง ส่วนวัสดุผู้ออกแบบและจัดทำครัวเป็นคนเลือกทั้งสองกรณี ซึ่งทั้งสองกรณีใช้งานเป็นระยะเวลาเกิน 10 ปีแล้ว ยังไม่พบปัญหาใดเป็นพิเศษในการใช้งาน มีเพียงปัญหาคราบฝังเล็กน้อยและหินเปลี่ยนสีตามระยะเวลาการใช้ ซึ่งไม่ถือเป็นปัญหาสำคัญมากนัก

3. Top หินสังเคราะห์/หินเทียม นิยมรองลงมาจากท็อปลามิเนต มี 7 กรณีศึกษาที่ใช้พบทั้งในครัวที่โครงการจัดมาให้และครัวที่ Built-in เอง เนื่องจากหินชนิดนี้มีให้เลือกหลากหลายแบบ มีความสวยงาม และคงทนแข็งแรง จึงได้รับความนิยมกว่าหินธรรมชาติ จากการสัมภาษณ์พบว่าผู้ใช้งานไม่มีปัญหาใดๆ ส่วนใหญ่แล้วพึงพอใจในการใช้ท็อปชนิดนี้

4.3.2 หน้าบานและมือจับ

1. หน้าบาน

จากการสัมภาษณ์พบว่าวัสดุที่นิยมใช้ทำหน้าบานของทุกกรณีศึกษาที่ทำการสำรวจนั้นเป็นหน้าบานไม้ทั้งหมด ซึ่งใช้วัสดุปิดผิวแตกต่างกันไป เช่น ลามิเนต เมลามีน ไม้อัดทำสี ซึ่งพบปัญหาความชื้นบ้างตรงหน้าบานในตำแหน่งอ่างล้างจานในบางกรณีศึกษา สืบเนื่องมาจากความชื้นสะสมบริเวณอ่างล้างจาน แต่โดยภาพรวมแล้วทุกกรณีศึกษาไม่มีปัญหาเกี่ยวกับการเลือกวัสดุหน้าบานนัก เพียงแค่สีสันทสวยงาม มีความคงทนต่อการใช้งาน ก็ถือว่าเพียงพอ

2. มือจับ

มือจับแบ่งได้ 2 ประเภท แบบง่ายๆ คือ

1) หน้าบานแบบไม่มีมือจับ

จากการสำรวจพบว่าหน้าบานของโครงการที่ก่อสร้างมาไม่นานส่วนมากไม่เกินภายใน 7 ปีนี้ ครัวสำเร็จจากโครงการส่วนมากเลือกใช้หน้าบานแบบไม่มีมือจับ เนื่องมาจากหน้าบานรูปแบบนี้นั้น จัดทำง่าย รูปแบบเรียบร้อยสวยงาม และใช้งานได้ง่าย จึงได้รับความนิยม ซึ่งกรณีศึกษาส่วนมากไม่มีปัญหาอะไรในการเลือกหน้าบานรูปแบบนี้ เพียงแต่บางส่วนให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมว่าติดมือจับอลูมิเนียมที่สามารถแขวนผ้าได้ด้วยก็จะช่วยประหยัดพื้นที่ และสะดวกต่อการใช้งานมากขึ้น เช่น

ID-A 01 ให้สัมภาษณ์ว่าเกี่ยวกับมือจับว่า

" ถ้าเปลี่ยนเป็นจับแบบที่แขวนผ้าได้ก็ดีจะได้มีที่แขวนผ้าชั่วคราวใกล้ๆ มือหน่อย ตอนนั้นก็ตากผ้าชั่วคราวตรงเคาน์เตอร์ หรือไม่ก็ไปตากที่ระเบียง "

2) หน้าบานแบบติดตั้งมือจับ

มือจับนั้นมีหลายรูปแบบแล้วแต่เลือก ทั้งมือจับพลาสติก หรืออลูมิเนียม ซึ่งหน้าบานแบบติดตั้งมือจับก็ค่อนข้างได้รับความนิยม จากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากให้ความคิดเห็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่อนข้างตรงกันว่า มือจับเพียงใช้งานง่าย แข็งแรง ก็เพียงพอ เมื่อถามถึงมือจับยาวที่สามารถตากผ้าซีรัวร์ได้ ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นตรงกันว่าเลือกแบบนั้นก็ดี เนื่องจากน่าจะใช้งานสะดวกขึ้นไม่ต้องไปหาที่ตากผ้าซีรัวร์



ภาพที่ 4.9 ลักษณะการตากผ้าซีรัวร์ของ ID-A 01



ภาพที่ 4.10 ลักษณะหน้าบานแบบไม่มีมือจับของกรณีศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.11 ลักษณะมือจับบอลูมิเนียมยาวรูปแบบที่สามารถตากผ้าได้ และภาพจาก ID-B 04 ผู้เลือกใช้มือจับรูปแบบนี้

4.3.3 โครงตู้

ทุกกรณีศึกษาที่ทำการสัมภาษณ์นั้นใช้โครงตู้ไม่หมด แต่ทั้งนี้ผู้วิจัยไม่แน่ใจว่าแต่ละครัวนั้นใช้ไม้ประเภทใด ซึ่งครัวสำเร็จที่มากับโครงการนั้นคาดว่าจะ เป็น MDF หรือ Particle Board ส่วนด้านนอกปิดผิวลามิเนตหรือเมลามีน ส่วนในกรณีศึกษาซึ่งเป็นครัวทำเองนั้นบางกรณีศึกษาใช้โครงไม้จริงกรุไม้อัด เช่น ID-A 03 , ID-B 04 , ID-B 05 ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์ให้ความคิดเห็นตรงกันว่าคิดว่าน่าจะ แข็งแรงกว่า MDF หรือ Particle Board



ภาพที่ 4.12 รูปแบบครัวที่ใช้โครงไม้จริงกรุไม้อัดปิดผิว

ส่วนปัญหาที่มักพบในโครงตู้คือ ตู้อ่างล้างจานที่มักมีปัญหาความชื้น ทำให้โครงตู้บวม และอีกปัญหาที่พบคือแผ่นปิดผิวหลุดบริเวณตีนตู้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.13 ปัญหาโครงตู้บวมเนื่องจากความชื้นของ ID-B 07
และแผ่นปิดผิวลามิเนตที่หลุดร่อนของ ID-B 08

จากการสัมภาษณ์พบว่าโดยมากแล้วผู้ให้สัมภาษณ์ให้ความสำคัญกับ ราคา ความแข็งแรงคงทน ความคุ้มค่าในระยะยาวของวัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว ส่วนรูปแบบดีไซน์ของชุดครัวนั้นผู้ให้สัมภาษณ์โดยมากไม่ได้เห็นเป็นเรื่องหลักที่ต้องให้ความสำคัญ เพียงมีรูปแบบเหมาะต่อการใช้งานก็เพียงพอ

4.4 อุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหารในคอนโดมิเนียม

เพื่อศึกษาความต้องการของอุปกรณ์การใช้งานภายในครัว เพื่อเป็นตัวกำหนดขนาดพื้นที่และนำมาสู่แนวทางการออกแบบ

ตารางที่ 4.5 แสดงอุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหารของผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้ให้ ข้อมูล	อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในพื้นที่ประกอบอาหาร													
	เตา ไฟฟ้า	เครื่องดูด ควัน	ตู้เย็น	หม้อ หุงข้าว	ไมโครเวฟ/ เตาอบ	กระทิก น้ำไฟฟ้า	เครื่อง ปั่น	เครื่องปั่น ขนมปัง	หม้อ อบลม ร้อน	หม้อ ทอด	เครื่อง กรองน้ำ	ชั้นวาง จาน	ถังขยะ Built-in	เครื่องซัก ผ้า Built- in
ID-A 01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓		
ID-A 02	✓		✓		✓	✓						✓		
ID-A 03	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓		
ID-A 04	✓	✓	✓		✓	✓	✓					✓		
ID-A 05	✓		✓	✓	✓	✓		✓				✓		
ID-A 06	✓		✓	✓								✓		
ID-A 07	✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		
ID-A 08	✓	✓	✓		✓							✓	✓	
ID-B 01	✓	✓	✓		✓	✓								
ID-B 02	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
ID-B 03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	
ID-B 04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

ผู้ให้ ข้อมูล	อุปกรณ์อำนวยความสะดวกในพื้นที่ประกอบอาหาร													
	เตา ไฟฟ้า	เครื่องดูด ควัน	ตู้เย็น	หม้อ หุงข้าว	ไมโครเวฟ/ เตาอบ	กระติก น้ำไฟฟ้า	เครื่อง ปั่น	เครื่องปั่น ขนมปัง	หม้อ อบลม ร้อน	หม้อ ทอด	เครื่อง กรองน้ำ	ชั้นวาง จาน	ถังขยะ Built-in	เครื่องซัก ผ้า Built- in
ID-B 05	✓	✓	✓	✓	✓						✓	✓		
ID-B 06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		
ID-B 07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓		
ID-B 08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		
ID-B 09	✓	✓	✓			✓					✓	✓		
ID-B 10	✓	✓	✓		✓	✓					✓	✓	✓	✓

จากตารางสรุปได้ดังนี้

1. อุปกรณ์ที่มีทุกกรณีศึกษา คือ เตาไฟฟ้าและตู้เย็น ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบประเด็นที่น่าสนใจเกี่ยวกับเตาไฟฟ้า ดังนี้

1) การเลือกรูปแบบเตาไฟฟ้าให้เหมาะกับพื้นที่ จากการสัมภาษณ์พบว่าสำหรับคอนโดมิเนียมระดับกลางแล้ว การเลือกใช้เตาไฟฟ้าแบบเคลื่อนย้ายได้นั้นสะดวกกว่า แบบฝัง เนื่องจากชุดครัวมักมีขนาดเฉลี่ย 1-1.5 เมตร เมื่อใช้เตาแบบฝังแล้วจะให้มีเหลือพื้นที่สำหรับเตรียมอาหาร

2) การเลือกประเภทของเตาไฟฟ้า จากการสัมภาษณ์พบว่าเตาแบบ Hot Plate และ Ceramic Hob นั้นมีปัญหาในการใช้งาน เนื่องจากเตาร้อนช้าและไม่สามารถควบคุมความร้อนขณะประกอบอาหารได้ จากการสัมภาษณ์พบว่าถ้าทำอาหารบ่อยการเลือกเตาไฟฟ้าประเภท Induction นั้นเหมาะสมกว่า เนื่องจากเตาร้อนไวและสามารถเลือกระดับความร้อนได้



ภาพที่ 4.14 ภาพซ้าย เตา Induction แบบฝังของ ID-B 03

ภาพขวา เตา Hot Plate แบบฝังของ ID-B 02

2. เครื่องดูดควัน เป็นอีกหนึ่งอุปกรณ์สำคัญที่ควรมีสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม เนื่องจากช่วยในการกำจัดกลิ่นและควันขณะประกอบอาหาร จากการสัมภาษณ์พบปัญหาที่น่าสนใจดังนี้

1) แม้จะติดตั้งเครื่องดูดควันแล้วก็ยังมีปัญหาเรื่องระบายกลิ่นได้ไม่หมดอยู่ เนื่องจากมักประกอบอาหารที่มีกลิ่นรุนแรง อาหารที่มักพบปัญหาเรื่องกลิ่นขณะประกอบอาหาร เช่น อาหารที่มีเครื่องเทศมาก อาหารประเภทอาหารทอด อาหารที่มีกลิ่นรุนแรงในตัวเอง เช่น กระเทียม หัวหอม

2) ปัญหาเรื่องเขม่าควันที่เกาะอยู่ในตู้ที่ติดตั้งเครื่องดูดควันทำให้ไม่สามารถเก็บของในตู้ได้

ซึ่งปัญหานี้พบ 2 กรณีศึกษา คือ ID-A 01 และ ID-B 07

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะเห็นได้ว่าการเลือกเครื่องดูดควันนั้นมีผลอย่างมาก เนื่องจากอาหารไทยนั้นมักมีกลิ่นฉุน ขณะประกอบอาหาร จึงควรเลือกเครื่องดูดควันที่มีประสิทธิภาพ

3. อุปกรณ์ที่นิยมใช้ในคอนโดมิเนียม อุปกรณ์ประเภทนี้จะมีหรือไม่มีก็ได้แต่ส่วนใหญ่มักซื้อไว้เพื่อช่วยอำนวยความสะดวกจากกิจกรรมที่ทำเป็นประจำ มีดังนี้

- หม้อหุงข้าว เป็นอุปกรณ์ที่มักนิยมมีติดห้องครัว จากการสัมภาษณ์พบประเด็นที่น่าสนใจจากผู้ที่ไม่ม่มีหม้อหุงข้าว โดยผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากให้เหตุผลว่า เนื่องจากอยู่คนเดียวซื้อข้าวที่หุงแล้วสะดวกกว่าหุงเอง

- ไมโครเวฟ มีเกือบทุกกรณีศึกษา เนื่องจากใช้ได้ทั้งปรุงอาหารและอุ่นอาหาร

- กระทิกน้ำร้อนไฟฟ้า/กาต้มน้ำร้อนไฟฟ้า

- ชั้นวางจาน พบประเด็นที่น่าสนใจดังนี้ เนื่องจากชุดเครื่องครัวมักไม่ติดตั้งชั้นวางจานมาให้ทำให้ผู้ใช้ต้องไปซื้อชั้นวางจานมาใช้งานเอง ซึ่งมักเป็นแบบตั้งโต๊ะเนื่องจากสะดวกกว่าแบบติดผนัง เนื่องจากแบบติดผนังติดตั้งยาก แต่พบว่าผู้ให้สัมภาษณ์เกือบทั้งหมดต้องการมีที่วางจานติดตั้งที่ผนังหรือตู้ลอยเหนืออ่างล้างจานเพื่อตากจานเปียก เนื่องจากแบบตั้งโต๊ะนั้นกินพื้นที่มากเพราะพื้นที่ในครัวนั้นจำกัด แต่การออกแบบครัวมักละเลยจุดนี้



ID-B 06



ID-B 02

ภาพที่ 4.15 ลักษณะการวางจานที่ล้างแล้วของผู้ใช้งานส่วนมาก



ID-A 02



ID-A 03

ภาพที่ 4.16 ที่วางจานแบบติดตั้งกับผนังทั้งสองกรณีศึกษาติดตั้งเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. อุปกรณ์ที่ไม่นิยมใช้ แบ่งได้เป็น 2 หมวด คือ อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ

1) อุปกรณ์สำหรับประกอบอาหาร มีดังนี้เครื่องปั่น เครื่องปั่นขนมปัง หม้ออบลมร้อน หม้อทอด ซึ่งอุปกรณ์เหล่านี้ใช้ช่วยอำนวยความสะดวกในการประกอบอาหารซึ่งจะมีหรือไม่ได้

2) อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ ได้แก่ เครื่องกรองน้ำ ถังขยะ Built-in เครื่องซักผ้า Built-in ซึ่งมีข้อคิดเห็นที่น่าสนใจจากผู้ให้สัมภาษณ์ ดังนี้

- ถังขยะ Built-in บางกรณีศึกษาคิดว่าควรมีถังขยะ Built-in ติดมาด้วย เนื่องจากพื้นที่คอนโดมีเนียมนั้นจำกัด

โดยกรณีศึกษา ID-A 01 ได้กล่าวว่า

“น่าจะมีถังขยะแบบติดในตัว เพราะไม่มีที่วางถังขยะ จะใช้ทีนี้ก็ต้องลากมาจากโต๊ะกินข้าว เกะกะเวลาเดินไปเดินมา”

การวางถังขยะกับพื้นที่นั้นทำให้เกะกะทางเดินขณะใช้งาน สืบเนื่องมาจากบางกรณีศึกษานั้นพื้นที่น้อยมาก แต่สำหรับผู้ที่มีพื้นที่เพียงพอก็ไม่เห็นว่าประเด็นนี้เป็นประเด็นสำคัญนัก



ภาพที่ 4.17 ภาพเปรียบเทียบระหว่างมีถังขยะ Built-in และไม่มีของกรณีศึกษา

- เครื่องซักผ้า Built-in จากการสัมภาษณ์ ID-B02 และ ID-B10 พบว่าทั้งสองกรณีศึกษาค่อนข้างพึงพอใจที่มีพื้นที่สำหรับเครื่องซักผ้า Built-in เนื่องจากรู้สึกว่าการอำนวยความสะดวกได้ดี และไม่คิดว่าเปลืองพื้นที่ในส่วนประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.18 ลักษณะเครื่องซักผ้า Built-in ในพื้นที่ครัว

4.5 ปัญหาที่เกิดขึ้นในพื้นที่ประกอบอาหาร

เพื่อศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นภายในพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาเป็นแนวทางในการออกแบบพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม โดยแบ่งเป็นหัวข้อใหญ่ๆ ดังนี้

1. ปัญหาเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ในห้องครัว
2. ปัญหาเรื่องการระบายอากาศ
3. ปัญหาเรื่องความชื้น
4. การทำความสะอาดชุดครัว
5. ปัญหาเพิ่มเติมอื่นๆที่พบในการสัมภาษณ์

4.5.1 ปัญหาเกี่ยวกับการใช้พื้นที่ในห้องครัว

จากการสัมภาษณ์ปัญหาเรื่องพื้นที่ส่วนใหญ่เกิดจากการมีพื้นที่ที่จำกัด การใช้พื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมโดยมากนิยมใช้ครั้งละ 1 คน จากการสัมภาษณ์ผู้ใช้ส่วนใหญ่ รู้สึกอึดอัดเมื่อทำงาน 2 คน ส่วนอีกปัญหาที่มักพบคือปัญหาเกี่ยวกับการจัดเก็บสิ่งของ จากกรณีศึกษาห้องครัวที่มีขนาด 1-1.2 เมตร นั้นมีปัญหาในการจัดเก็บอุปกรณ์เกือบทั้งหมด เนื่องจากพื้นที่วางอุปกรณ์ไม่เพียงพอ รูปแบบส่วนใหญ่ของเคาน์เตอร์ครัว คือ มีอ่างล้างจานหนึ่งหลุมอีกด้านข้างๆ เป็นที่โล่งหรืออาจติดตั้งเตาไฟฟ้าแบบฝัง ซึ่งถ้าเป็นเตาไฟฟ้าแบบฝังก็จะไม่มีพื้นที่เตรียมอาหาร และไม่มีพื้นที่วางอุปกรณ์ข้างอ่างล้างจานเมื่อทำความสะอาดเสร็จ ส่วนรูปแบบที่มีพื้นที่วางนั้นสามารถวางสิ่งของและเตรียมอาหารสะดวกกว่า ส่วนการใช้เตาไฟฟ้าแบบตั้งโต๊ะก็มีความคล่องตัวมากกว่า

เนื่องจากเคลื่อนย้ายได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์พบว่าผู้ให้กรณีศึกษาที่อาศัยใน Icondo นั้น มาประกอบอาหารนอกระเบียงทั้งหมด เนื่องจากสาเหตุหลักดังนี้ คือ

- 1.ทางโครงการไม่มีการติดตั้งเครื่องดูดควันมากับชุดครัว ทำให้เมื่อประกอบอาหารแล้วกลิ่นอบอวลอยู่ใน
- 2.ตำแหน่งครัวติดระเบียงทำให้ออกมาทำที่ระเบียงง่าย
- 3.ไม่มีเตาไฟฟ้าแบบฝังมาให้ในชุดครัวทำให้ต้องใช้เตาไฟฟ้าแบบตั้งโต๊ะซึ่งสะดวกในการเคลื่อนย้าย

และปัญหาอื่นที่พบเจอในการจัดเก็บอุปกรณ์ คือ การจัดเก็บเครื่องปรุงเนื่องจากการจัดเก็บในตู้นั้นไม่สะดวกต่อการใช้งาน ทำให้ส่วนใหญ่ต้องมาวางบนเคาน์เตอร์ครัวซึ่งผู้ใช้ส่วนใหญ่รู้สึกเกะกะอยากให้ออกมาจัดเก็บที่หยิบใช้งานได้ง่าย อีกปัญหาคือ การตากอุปกรณ์ที่ล้างแล้ว ส่วนมากพบปัญหาที่เหมือนกัน คือ ไม่มีที่วางจานเมื่อล้างเสร็จซึ่งความคิดเห็นส่วนใหญ่อยากให้มีอยู่ในชุดครัวเลย



ภาพที่ 4.19 การเก็บเครื่องปรุงของ ID-A 01 และ ID-B 08

4.5.2 ปัญหาเรื่องการระบายอากาศ

พบว่ากรณีศึกษาที่ครัวอยู่ใกล้ทางเข้าจะมีปัญหามากกว่า เนื่องจากห้องครัวอยู่ห่างระเบียงทำให้ระบายอากาศได้ช้า และอากาศมักจะอบอวลอยู่ในห้องมากกว่าห้องครัวที่อยู่ติดระเบียงถึงจะติดตั้งเครื่องดูดควันแล้วก็ไม่สามารช่วยได้หมด ยังคงมีปัญหาเรื่องกลิ่นอยู่ พบปัญหาเพิ่มเติมคือ ครัวติดทางเข้าและไม่มีเครื่องดูดควันถ้าประกอบอาหารตรงชุดครัวจะทำให้เกิดควันไปกระทบกับ Smoke Detector ตรงทางเดิน ทำให้เกิดสัญญาณเตือนขึ้น ซึ่งคอนโดมิเนียมที่ทำการสัมภาษณ์บางแห่ง พบปัญหานี้เป็นประจำจนมีการฟ้องร้องกันขึ้น ซึ่งจะเห็นได้ว่าเครื่องดูดควันมีความสำคัญกับครัวเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวอนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายในคอนโดมิเนียมมาก แบบที่ติดตั้งแล้วได้ผลมากที่สุดคือเครื่องดูดควันที่สามารถดูดควันออกไปด้านนอกได้

4.5.3 ปัญหาเรื่องความชื้น

เนื่องจากชุดครัวในคอนโดมิเนียมที่เป็นกรณีศึกษาเป็นชุดครัวไม้ทั้งหมด ทำให้ส่วนมากมักจะมีปัญหาความชื้นขึ้นบริเวณอ่างล้างจาน โดยมากเกิดจากยาแนวซิลิโคนอ่างล้างจานเสื่อมสภาพทำให้น้ำเริ่มซึมเข้าเคาน์เตอร์ หรือการที่ปล่อยให้ น้ำค้างอยู่นานโดยไม่ทำการเช็ดให้แห้งทันทีทำให้เกิดปัญหาไม้บวม โดยเฉพาะที่ท็อปเคาน์เตอร์ที่เป็นลามิเนตจะเกิดปัญหานี้แทบทุกกรณีศึกษา ส่วนที่ท็อปเคาน์เตอร์ที่เป็นหินสังเคราะห์จะไม่เกิดปัญหานี้ขึ้น แต่ส่วนโครงตู้ที่ติดตั้งอ่างล้างจานยังต้องหมั่นตรวจตราอยู่เสมอว่ามีน้ำรั่วหรือไม่ เนื่องมาจากอีกจุดที่เกิดปัญหาความชื้นขึ้นขึ้นก็คือภายในโครงตู้ที่มักจะมีน้ำอับชื้นตลอดเวลา

4.5.4 การทำความสะอาดชุดครัว

ปัญหาที่มักพบในการทำความสะอาดคือ ปัญหาเรื่องน้ำมันกระเด็นเวลาประกอบอาหาร ซึ่งจุดที่มักจะทำความสะอาดยาก คือ ผนังครัว ซึ่งผู้ให้กรณีสำคัญมักแก้ปัญหาโดยติดตั้งกระเบื้องเพิ่มหรือซื้อแผ่นติดผนังกันคราบน้ำมันมาติด ผู้ที่ใช้ท็อปเคาน์เตอร์หินสังเคราะห์จะไม่ค่อยมีปัญหาในการทำความสะอาด ส่วนผู้ใช้ท็อปเคาน์เตอร์ลามิเนตนั้นต้องพิถีพิถันกว่าเนื่องจากถ้าทำความสะอาดไม่ดี หรือปล่อยให้ท็อปเคาน์เตอร์เปียกอาจทำให้เกิดปัญหาไม้บวมตามมาได้ ซึ่งบางกรณีศึกษาก็พบปัญหานี้ โดยใน ID-B 08 พบปัญหาเพิ่มเติม คือ ความชื้นที่ต้นตู้ทำให้เวลาตู้พื้นบริเวณต้นตู้แล้วแผ่นลามิเนตปิดผิวหลุดออกมา



ID-B 02



ID-B 03

ภาพที่ 4.20 ตัวอย่างการติดแผ่นกันคราบน้ำมันและกระเบื้อง เพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5.5 ปัญหาเพิ่มเติมที่พบจากการสัมภาษณ์

คือ ปัญหาเรื่องมดและแมลงสาบ ซึ่งบางกรณีศึกษาที่พบเจอปัญหานี้มักพบว่า มีแมลงสาบออกมาจากท่อน้ำ ซึ่งคอนโดมิเนียมที่มีการฉีดยาฆ่าแมลงผ่านทางท่อบ่อยๆ มักจะไม่พบปัญหาเหล่านี้ และพบว่าการติดตะแกรงกันแมลงในท่อน้ำนั้นช่วยแก้ปัญหาเหล่านี้ได้เช่นกัน จากบางกรณีตัวอย่างที่มีการติดตะแกรงกันแมลงในท่อน้ำทำให้ไม่พบเจอปัญหานี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องพื้นที่ประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและสรุปแนวทางของพื้นที่ประกอบอาหารที่สามารถตอบสนองกับรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนไทยที่อาศัยภายในคอนโดมิเนียมได้ทั้งทางด้านพื้นที่ใช้สอย และพฤติกรรมกิจกรรมและเมื่อนำผลที่ทำการศึกษามาสรุปเป็นแนวทางในการออกแบบพื้นที่ประกอบอาหาร โดยใช้วิธีการสำรวจด้วยการสังเกตการณ์สภาพแวดล้อมทางกายภาพของครัว และสัมภาษณ์ผู้ใช้ครัวในคอนโดมิเนียมทั้งหมด 18 กรณีศึกษา

5.1 ความคิดเห็นทั่วไปของผู้ใช้ครัวคอนโดมิเนียม

ผู้สัมภาษณ์ได้ทำการสอบถามข้อคิดเห็นทั่วไป และความรู้สึกที่ผู้ใช้งานมีต่อครัวของตนเอง เพื่อนำมาหาว่าจริงๆ แล้วผู้ใช้งานต้องการอะไรในการใช้งานพื้นที่ประกอบอาหาร พบว่าข้อคิดเห็นรวมๆ โดยทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์นั้นคล้ายคลึงกัน โดยแบ่งเป็นหัวข้อง่ายๆ ดังนี้

5.1.1 ความคิดเห็นต่อพื้นที่ครัวที่ใช้ในปัจจุบัน

แบ่งเป็นความคิดเห็นจากคอนโดระดับกลางและระดับสูง ซึ่งจากการถามความรู้สึกของผู้ให้สัมภาษณ์ได้ความคิดเห็นดังนี้

1. ผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับกลาง

ส่วนมากให้ความคิดเห็นต่อพื้นที่ครัวในปัจจุบันตรงกันว่า “คับแคบ” แต่โดยรวมแล้วส่วนมากก็ยังไม่ต้องการขยายขนาดพื้นที่ครัว เนื่องจากห้องพักอาศัยนั้นมีขนาดพื้นที่จำกัด ผู้ใช้โดยส่วนมากจึงยินดีปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการใช้ครัวและฟังก์ชันภายในครัวมากกว่าการขยายขนาดครัวหรือเปลี่ยนตำแหน่งเพื่อใช้งาน ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบว่ามีเพียงกรณีศึกษาเดียวที่มีโครงการจะเปลี่ยนตำแหน่งครัวมาริมระเบียง คือ ID-A 01

2. ผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับสูง

จากการสัมภาษณ์พบว่าผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากไม่มีปัญหาเรื่องพื้นที่ครัว แม้จะมีความคิดเห็นว่าแคบบ้าง แต่โดยรวมส่วนมากแล้วพึงพอใจในขนาด โดยให้เหตุผลคล้ายคลึงกันจากข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ของห้องพักอาศัยภายในคอนโดมิเนียม จากการสัมภาษณ์พบว่าครัวของคอนโดมิเนียมระดับสูงมี

ขนาดใหญ่กว่าชุดครัวของผู้ที่อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียมระดับกลาง โดยชุดครัวที่มีขนาดเล็กที่สุดคือ กว้าง 1.8 เมตร ในขณะที่ชุดครัวในคอนโดมิเนียมระดับกลางโดยมากมีความกว้าง 1-1.5 เมตร

5.1.2 ความคิดเห็นต่อรูปแบบครัว

ครัวในคอนโดมิเนียมนั้นส่วนมากแล้วเป็นครัวสำเร็จรูป ซึ่งในปัจจุบันครัวนั้นมีขนาดมาตรฐานที่นิยมใช้ในการออกแบบเป็นสากลอยู่แล้ว การวิจัยนี้จึงไม่ขอกล่าวถึงขนาดมาตรฐานการใช้พื้นที่ครัว ซึ่งจากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์แล้วสิ่งที่ผู้ใช้ครัวภายในคอนโดมิเนียมส่วนมากให้ความสำคัญคือ การออกแบบรูปแบบครัวให้สัมพันธ์กับพื้นที่เพื่อการใช้งาน ผู้ใช้งานส่วนมากไม่ได้ต้องการพื้นที่เพิ่มขึ้น แต่ต้องการครัวที่ใช้งานได้ตามความต้องการในพื้นที่ที่จำกัดซึ่งมีอยู่แต่เดิม ส่วนมากพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมจะถูกจัดวางมาแล้วโดยโครงการ ดังนั้นส่วนมากที่ผู้ใช้ให้ความสำคัญก็คือเรื่องของ “ประโยชน์ใช้สอย” ที่จะมาช่วยแก้ปัญหาการใช้งานภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

5.2 พฤติกรรมการประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียม

จากการศึกษาและสัมภาษณ์ผู้ที่ประกอบอาหารไทยภายในคอนโดมิเนียม พบว่าผู้ที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมส่วนมากนั้นมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการประกอบอาหารไปจากปกติเนื่องจากข้อจำกัดต่างๆ ของการประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม โดยจะลดขั้นตอนการประกอบอาหารจากปกติลงมา เน้นการปรุงอาหารที่ทำได้ง่ายมีขั้นตอนน้อย และไม่มีกลิ่นรุนแรงจนเกินไปนัก แต่จากการสอบถามพบว่าส่วนมากนั้นยังมีความต้องการประกอบอาหารไทยแบบในรูแบบทั่วๆ ที่ทำกันทั่วไปอยู่ เช่น

การทำอาหารหรือเครื่องปรุงต่างๆ จากครก ซึ่งขั้นตอนการตำนี่ถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของอาหารไทย พบว่าในครัวของผู้ให้สัมภาษณ์มีครกเกือบทุกครัวเรือน แต่จากการสัมภาษณ์พบว่าส่วนมากมักจะไม่ได้ใช้ เนื่องจากกลัวเสียงไปรบกวนข้างห้อง จากการสอบถามถึงวิธีแก้ไขปัญหานั้นส่วนมากจะแก้ปัญหาโดยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมแทน เช่น การใช้ฟริกกระเทียมสำเร็จรูปแทน หรือใช้เครื่องปั่นแทน ซึ่งส่วนมากให้ความเห็นตรงกันว่าการใช้การปั่นแทนนั้นยังไม่สามารถทดแทนการตำได้ เนื่องจากรสชาติ และรสสัมผัสที่ได้นั้นต่างกัน และบางกรณีศึกษาก็ให้ความเห็นว่าได้ยินเสียงห้องอื่นใช้ครกเป็นประจำ จะเห็นได้ว่าการตำนั้นยังคงเป็นพฤติกรรมที่คนไทยเคยชินอยู่

ส่วนการประกอบอาหารที่มีกลิ่นฉุนนั้นจากการสัมภาษณ์พบว่าพบได้เป็นประจำในคอนโดมิเนียมทั้งจากผู้ให้สัมภาษณ์ประกอบอาหารเองหรือจากห้องข้างเคียง ส่วนมากพบปัญหาในกรณีศึกษาที่มีการ

ทอดปลา หรือการประกอบที่มีส่วนผสมอาหารที่มีกลิ่นฉุน เช่น ปลาจ๋า ปลาเค็ม ไบกระเพรา จากการสอบถามพบว่าส่วนมากมักออกมาทอดปลาที่ระเหย ซึ่งก็ทำให้กลิ่นไปรบกวนข้างห้อง หรือกลิ่นอาจไปติดผ้าที่ตากได้ หรือบางกรณีศึกษาก็พบจากผู้อื่นที่ประกอบอาหารประเภทนี้ทำให้กลิ่นเข้ามารบกวน

ซึ่งปัญหาที่พบเหล่านี้เป็นปัญหาที่พบได้ทั่วไปสำหรับผู้อยู่อาศัยในคอนโดมิเนียม และเป็นปัญหาที่แก้ไขได้ค่อนข้างยาก เนื่องจากเป็นพฤติกรรมส่วนบุคคล ทางคอนโดมิเนียมอาจจะหาข้อตกลงร่วมกันในการประกอบกิจกรรมเหล่านี้ หรืออาจจะเพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารที่มีกลิ่นรุนแรง เช่น ห้องทำอาหารรวมที่แยกออกมาต่างหาก



ภาพที่ 5.1 ตัวอย่างความคิดเห็นของผู้ที่ประสบปัญหาการประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม (ที่มา : <https://thinkofliving.com/forum/11289> วันที่สืบค้น 1 ก.ค. 2561)

5.3 ปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม

5.3.1 ปัญหาในการประกอบอาหารขณะใช้พื้นที่ครัว

1. ปัญหาเรื่องกลิ่นและควันในการประกอบอาหาร

การประกอบอาหารไทยนั้นมีปัญหาเรื่องกลิ่นและควันอยู่แล้ว แต่ชุดครัวที่ใช้ภายในคอนโดมิเนียมส่วนใหญ่ไม่ได้คำนึงถึงปัญหานี้มากนัก อุปกรณ์ที่ช่วยแก้ปัญหานี้ได้คือเครื่องดูดควัน แต่พบว่าบางที่ไม่ได้ติดตั้งเครื่องดูดควันมาให้ ทำให้ครัวไม่สามารถใช้ประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็ติดตั้งมาแต่แรงดูดไม่พอทำให้กลิ่นยังคงตกค้างอยู่ ส่วนตำแหน่งครัวก็มีผลเช่นกัน จากการสำรวจพบว่าติดตั้งครัวริมระเบียงหรือบริเวณใกล้หน้าต่างนั้นดีกว่าตำแหน่งตรงทางเข้า เนื่องจากสามารถระบายอากาศได้ดีกว่า

2. ปัญหาเรื่องการจัดสรรพื้นที่ขณะประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มักพบปัญหานี้กับครัวที่มีขนาด 1-1.5 เมตร เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่ใช้ อุปกรณ์มาก จำเป็นต้องมีพื้นที่จัดเตรียมอาหาร ซึ่งพื้นที่มาตรฐานสำหรับเตรียมอาหารนั้นควรมีความ กว้างอยู่ที่ 90 ซม. แต่พื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมมักมีไม่ถึง จากการสัมภาษณ์ผู้ใช้งาน ส่วนมากพบปัญหาเกี่ยวกับการจัดสรรพื้นที่ ดังนี้

2.1 พื้นที่เตรียมอาหารไม่เพียงพอ

2.2 ปัญหาเรื่องพื้นที่การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว อุปกรณ์ที่ล้างแล้ว

2.3 ปัญหาเรื่องตู้วางถังขยะ พบว่าชุดครัวที่ไม่มีถังขยะติดตั้งมาให้กับตู้อ่างล้างจาน บาง รายพบว่ามีปัญหาเรื่องไม่มีที่วางถังขยะที่เหมาะสมทำให้เกิดขวางทางสัญจร และไม่เป็นระเบียบ

2.4 ปัญหาเรื่องพื้นที่จัดเก็บเครื่องปรุงซึ่งไม่สะดวก หรือเกะกะขณะใช้ในการประกอบ อาหาร

5.3.2 ปัญหาเรื่องวัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว

1. ความคิดเห็นต่อการเลือกวัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัวของผู้ให้สัมภาษณ์

พบว่าผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งหมดใช้ครัวไม้ นิยมใช้ไม้อัด MDF หรือ Particle Board มีเพียง 3 กรณีศึกษาที่ใช้โครงไม้จริงกรุไม้อัด ซึ่งเป็นครัวที่ผู้อยู่อาศัย built-in เอง ไม่ได้สั่งครัวสำเร็จรูปมาใช้ จากการสอบถามเรื่องวัสดุที่ใช้ประกอบครัวโดยมากพึงพอใจในวัสดุเดิมอยู่แล้ว แม้จะพบปัญหาความชื้น สะสมบริเวณอ่างล้างจานอยู่บ้าง แต่เมื่อเทียบกับระยะเวลาการใช้ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากนั้นยอมรับได้ เนื่องจากใช้มาเป็นระยะเวลานานจนรู้สึกคุ้มค่า

ส่วนเรื่องท้อปเคาน์เตอร์นั้นโดยมากให้ความคิดเห็นตรงกันว่าเลือกท้อปหินนั้นดูดีกว่า มีความน่าใช้ และคุ้มค่ากว่าในระยะยาว โดยมากถ้าเลือกได้ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากจะเลือกท้อปเคาน์เตอร์ หินมากกว่าท้อปลามิเนต

2. ปัญหาที่พบในวัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว

โดยมากจะพบปัญหาเรื่องความชื้นสะสมในชุดครัว เมื่อใช้ไประยะหนึ่งแล้วมักเกิดปัญหาไม่ บวมบริเวณอ่างล้างจาน เนื่องจากเป็นจุดที่มีความชื้นอยู่มาก ซึ่งสามารถแก้ปัญหาเบื้องต้นได้โดยการติด แผ่นกันความชื้นภายในตู้อ่างล้างจาน และการเช็ดอ่างล้างจานให้แห้งหลังใช้งานอย่างสม่ำเสมอก็สามารถ ช่วยยืดระยะเวลาออกไปได้

5.4 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

จากการสัมภาษณ์พบว่าส่วนใหญ่ต้องการสิ่งอำนวยความสะดวกหลักๆ ที่ควรมีในห้องครัว ดังนี้

1. อ่างล้างจาน
2. เครื่องดูดควัน
3. ที่วางจานเหนืออ่างล้างจาน พร้อมราวแขวน
4. ที่เก็บเครื่องปรุงแบบที่ไม่กินพื้นที่เคาน์เตอร์
5. ลินชักเก็บอุปกรณ์จำพวกช้อน ส้อม ตะหลิว ที่สะดวกต่อการหยิบใช้งาน
6. ที่วางไมโครเวฟหรือเตาอบ

5.5 ข้อเสนอแนะแนวทางการออกแบบสำหรับพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียม

5.5.1 ตำแหน่งที่ตั้ง

จากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนมากให้ความเห็นคล้ายคลึงกันว่าอยากให้วางตำแหน่งที่ใกล้หน้าต่าง หรือระเบียงเนื่องจากสามารถระบายอากาศได้ดีกว่า แต่ส่วนมากมักไม่มีความคิดจะย้ายตำแหน่งครัวในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นเรื่องยุ่งยาก และมีข้อจำกัดของรูปแบบพื้นที่ ซึ่งเราสามารถแก้ปัญหาการระบายอากาศภายในพื้นที่ประกอบอาหารขั้นต้นได้โดยการเลือกเครื่องดูดควันที่มีประสิทธิภาพมาใช้งาน ส่วนในการแก้ไขปัญหาเรื่องตำแหน่งที่ตั้งครัวทางคอนโดอาจจะทำการวางผัง 2 แบบ คือแบบที่ครัวที่ติดทางเข้า และติดระเบียงเพื่อให้ผู้ซื้อได้เลือกรูปแบบที่ตรงกับความต้องการก็ได้

5.5.2 การเลือกวัสดุสำหรับชุดครัว

รูปแบบครัวไทยโดยทั่วไปนั้นเป็นครัวปูน เนื่องจากต้องการความแข็งแรงทนทาน แต่ครัวภายในคอนโดมิเนียมนั้นจะเป็นครัวไม้ โดยจากการสัมภาษณ์ผู้ให้กรณียกย่องว่าส่วนมากมีความคิดเห็นตรงกันว่า “ครัวปูนนั้นหนา มีความทื่อๆ ก่อสร้างยากเมื่อมีปัญหาแก้ไขได้ยาก และน้ำหนักมาก” เป็นสาเหตุให้ผู้ให้สัมภาษณ์ที่ทำการก่อสร้างครัวเองยินดีเลือกครัวไม้มากกว่าครัวปูน ซึ่งครัวไม้นั้นก็สามารถใช้ได้ไม่มีปัญหา เนื่องจากในปัจจุบันนั้นผู้ที่ประกอบอาหารก็ได้ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมประกอบอาหารให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของพื้นที่ประกอบอาหารเช่นกัน

แต่ในปัจจุบันนี้ได้มีการออกแบบวัสดุสำหรับครัวปูนที่ทันสมัยมากขึ้น มาทดแทนการก่ออิฐฉาบปูนแบบเดิมเพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันนี้มีรูปแบบครัวปูนให้เลือกมากมาย เช่น เคาน์เตอร์ครัวที่สร้างจากอิฐมวลเบา ซึ่งมีรูปแบบสำเร็จรูปด้วย , เคาน์เตอร์ครัวที่สร้างจากคอนกรีตมวลเบา , เคาน์เตอร์ครัวที่สร้างจากแผ่นสมาร์ทบอร์ด ซึ่งนอกจากจะเบา แข็งแรง แบบครัวปูนแล้ว ยังสามารถออกแบบให้หน้าตาเหมือนครัวเบา (ครัวฝรั่ง) ได้อีกด้วย

ซึ่งก็ถือเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับผู้ที่ต้องออกแบบครัวภายในคอนโดมิเนียม ที่ต้องการให้ครัวแข็งแรงแบบครัวไทย

5.5.3 การออกแบบพื้นที่สำหรับการใช้งานของครัวภายในคอนโดมิเนียม

จากปัญหาเรื่องการจัดสรรพื้นที่และความต้องการสิ่งอำนวยความสะดวก จากการสำรวจและสอบถามความต้องการของผู้ให้กรณีศึกษา สามารถเสนอแนะเป็นแนวทางออกแบบได้ดังนี้

1. ปัญหาเรื่องพื้นที่การจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว อุปกรณ์ที่ล้างแล้ว

การติดตั้ง Dish Rack ช่วยแก้ปัญหาเรื่องนี้ได้ เนื่องจากช่วยประหยัดพื้นที่และยังสะดวกต่อการใช้งาน ในปัจจุบันนี้ก็มีให้เลือกหลากหลายรูปแบบที่เหมาะสมกับการใช้งานและรูปแบบครัวของเรา หรืออาจติดตั้ง Dish Rack ภายในตู้ลอยหรือเหนืออ่างล้างจานก็ได้



ภาพที่ 5.1 ตัวอย่าง Dish Rack

(ที่มา : www.pinterest.com วันที่สืบค้น 5 มิ.ย. 2561)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.2 ตัวอย่างตู้ลอยที่ติดตั้ง Dish Rack ภายใน
(ที่มา : www.pinterest.com วันที่สืบค้น 5 มิ.ย. 2561)

2. ปัญหาเรื่องการจัดเก็บอุปกรณ์

เนื่องจากคอนโดมิเนียมนั้นมีพื้นที่ที่จำกัด เราไม่สามารถสร้างตู้ครัวเพื่อเพิ่มพื้นที่การจัดเก็บได้ ซึ่งต้องแก้ปัญหานี้ด้วยการออกแบบเพื่อใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด การติดตั้งราวแขวนก็เป็นอีกหนึ่งวิธีที่ช่วยแก้ปัญหาในเรื่องนี้



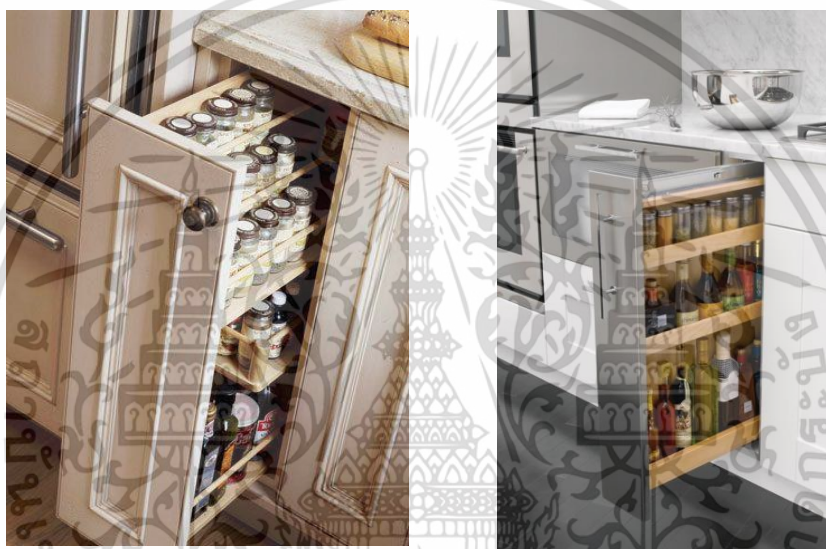
ภาพที่ 5.3 ตัวอย่างการติดตั้งราวแขวนเพื่อเพิ่มพื้นที่จัดเก็บ
(ที่มา : www.pinterest.com วันที่สืบค้น 5 มิ.ย. 2561)

3. ปัญหาเรื่องการเก็บเครื่องปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลส่วนมากต้องการที่เก็บเครื่องปรุงที่สะดวกต่อการใช้งาน ซึ่งส่วนมากก็จะวางไว้ใกล้กับเตาไฟฟ้าเพื่อสะดวกต่อการใช้งาน แต่เนื่องจากจากการประกอบอาหารไทยนั้นใช้เครื่องปรุงหลายประเภท ทำให้ส่วนใหญ่แล้วจะเกิดความรู้สึกเกะกะและกินพื้นที่ ซึ่งเราสามารถแก้ปัญหานี้ด้วยวิธีการง่ายๆ คือ การติดตั้งชั้นวางตรงผนังด้านข้าง

ถ้ามีพื้นที่เหลือหรือสามารถแบ่งพื้นที่จากตู้เก็บของได้ ก็สามารถติดตั้งลิ้นชักเก็บขวดใกล้บริเวณที่วางตู้ที่ติดตั้งเตาไฟฟ้าแบบฝัง หรือบริเวณที่วางเตาไฟฟ้าได้ เพื่อให้สามารถหยิบใช้ได้สะดวก



ภาพที่ 5.4 ตัวอย่างลิ้นชักเก็บขวด

(ที่มา : www.pinterest.com วันที่สืบค้น 5 มิ.ย. 2561)

5.5.4 ความต้องการระบบไฟฟ้า

พิจารณาจากอุปกรณ์ภายในพื้นที่ประกอบอาหาร พบว่าควรมีการติดตั้งเต้าเสียบรองรับจำนวนอุปกรณ์ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.1 แสดงความต้องการของระบบไฟฟ้าสำหรับอุปกรณ์ภายในครัว

การติดตั้งไฟฟ้าในจุดหลัก		
อุปกรณ์ที่ไม่นิยมถอดปลั๊ก	ลักษณะการใช้งาน	ความต้องการ
ตู้เย็น	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1 จุด
เตาไฟฟ้าแบบฝัง	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1 จุด
เครื่องซักผ้า Built-in	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1 จุด
ไมโครเวฟ Built-in	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1 จุด
อุปกรณ์ที่ใช้ประจำแต่สามารถถอดปลั๊กสับเปลี่ยนได้		
ไมโครเวฟ	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	ใช้ร่วมกันได้
หม้อหุงข้าว	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	ใช้ร่วมกันได้
กระติกน้ำไฟฟ้า	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	ใช้ร่วมกันได้
การติดตั้งจุดสำรอง สำหรับอุปกรณ์อื่นๆ		
เครื่องปั่น	ใช้เป็นครั้งคราว , ตำแหน่งไม่แน่นอน	ใช้ร่วมกันได้
หม้ออบลมร้อน	ใช้เป็นครั้งคราว , ตำแหน่งไม่แน่นอน	ใช้ร่วมกันได้
หม้อทอด	ใช้เป็นครั้งคราว , ตำแหน่งไม่แน่นอน	ใช้ร่วมกันได้
เครื่องปั่นขนมปัง	ใช้เป็นครั้งคราว , ตำแหน่งไม่แน่นอน	ใช้ร่วมกันได้

5.6 ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง “แนวทางการออกแบบพื้นที่ประกอบอาหารภายในคอนโดมิเนียมสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทย” งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาในพฤติกรรมการใช้งานเชิงลึกโดยใช้กลุ่มตัวอย่างขนาดเล็ก ซึ่งไม่ได้เป็นตัวแทนของกลุ่มประชากรทั้งหมด การนำไปใช้จึงต้องขึ้นอยู่กับพิจารณาของผู้ใช้ผลวิจัย ผู้ให้ข้อมูลให้ข้อมูลแต่ละด้านเป็นไปตามความสมัครใจจึงทำให้ข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลแต่ละคนไม่เท่ากัน

ซึ่งการศึกษาตัวแปรในแต่ละประเด็น เป็นการยากที่จะสามารถทำได้ครอบคลุมกับปัจจัยทั้งหมด ภายในครัวเพราะฉะนั้นการศึกษาในเรื่องรูปแบบของครัวในคอนโดมิเนียมในเขตกรุงเทพมหานครในครั้งนี้ จึงทำการศึกษาในประเด็นที่สำคัญใน 2 ส่วนคือ ความต้องการทางด้านพฤติกรรมจากกิจกรรมภายในพื้นที่ประกอบอาหาร และสิ่งอำนวยความสะดวกภายในพื้นที่ประกอบอาหาร ซึ่งพบประเด็นหลักๆ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบครัวในคอนโดมิเนียมยังไม่สามารถสนองพฤติกรรมกิจกรรมการใช้งานของผู้อยู่อาศัยได้ตรงตามความต้องการ การใช้พื้นที่ประกอบอาหารยังมีผลกระทบต่อภายในห้องตัวเองและรอบข้างอยู่ ทำให้ผู้ใช้ต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมตัวเองให้เข้ากับพื้นที่ประกอบอาหารแทน ซึ่งผู้ทำวิจัยหวังว่าการวิจัยนี้จะช่วยให้สถาปนิกผู้ออกแบบและผู้ที่มีความสนใจได้ตระหนักและเข้าใจถึงบริบทของครัวในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงไป เพื่อช่วยให้ออกแบบครัวที่สามารถตอบสนองพฤติกรรมกิจกรรมของผู้อยู่อาศัยได้มากที่สุด เพื่อให้ผู้อยู่อาศัยไม่ต้องมาแก้ปัญหาของห้องครัวหลังจากการเข้าอยู่อาศัยอีก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- กิติ สีนุเสถก, 2551. **หลักการออกแบบภายในขั้นพื้นฐาน**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กิตติกันต์ พรประทุม.2550.**รูปแบบครัวในบ้านพักอาศัยของผู้มีรายได้น้อย : กรณีศึกษาโครงการ
บ้านเอื้ออาทรรังสิตคลองสาม**.วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรมภายใน
บัณฑิตวิทยาลัย.สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
กรมโยธาธิการ.2522.**พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2)
พ.ศ.2535**.กรุงเทพมหานคร
- กุลกาญจน์ แยม่นุ่น.2547.**ครัวไทยภาคกลาง : คุณลักษณะของที่ว่างและความหมาย**.วิทยานิพนธ์
ปริญญาโทบริหารบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรม บัณฑิตวิทยาลัย.จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ทรงศักดิ์ รวีรังสรรค์.2543.**ข้อกำหนดและกฎหมายในการออกแบบอาคาร**.
กรุงเทพมหานคร.บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด(มหาชน)
- นุกูล ชมพูนุช.2533.**การศึกษาเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยชนบทภาคกลาง**.
กรุงเทพมหานคร.สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์
- ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์.2542.**ต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัยประเภทบ้านจัดสรรในเขต
กรุงเทพมหานครและปริมณฑล : กรณีศึกษาแบบบ้านเดี่ยวขนาดสามห้องนอน**.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรมภายใน บัณฑิตวิทยาลัย.สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- รังสฤษฏ์ เขียววิชัย. (2553). **รูปแบบห้องครัวในบ้านพักอาศัยของคนไทยกรณีศึกษาบ้านพักอาศัย
ระดับกลางในเขตกรุงเทพมหานคร**.วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- ชุตินา ธนีสสรานนท์. (2550). **การใช้พื้นที่ภายในห้องชุด อเนกประสงค์ขนาดเล็กระดับราคาปาน
กลาง: กรณี ศึกษา โครงการA และโครงการ B**.วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารบัณฑิต ภาควิชา
เคหการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ดวงฤทัย ตีสู่ข และจันทนี เพชรานนท์. (2558). **การพัฒนาารูปแบบ สถาปัตยกรรมภายในห้องชุดพัก
อาศัยคอนโดมิเนียม ในเขตกรุงเทพมหานคร. ใน The 6th Built Environment
Research Associates Conference 2015 (BERAC6)**. ปทุมธานี: คณะสถาปัตยกรรม
ศาสตร์ และการผังเมือง, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม(ต่อ)

มัลลิกา พักทองพันธ์. (2558). ขนาดของห้องชุดพักอาศัยที่มีผลต่อ การใช้สอยของผู้พักอาศัยใน อาคารชุดระดับราคาปาน กลาง บริเวณเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล กรณีศึกษา : โครงการลุมพินี วิลล์ พหล-สุทธิสาร โครงการลุมพินี วิลล์ รามอินทรา-หลักสี่ และ โครงการลุมพินี วิลล์ ลาซาล-แบร์ริง ของบริษัท แอล พี เอ็น ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (มหาชน).วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต ภาควิชาเคหการ, คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สมาคมอสังหาริมทรัพย์ไทย. (2561). **อสังหา2560.**

เข้าถึงได้จาก : thairealestate.org/content/download/244

น้ำผึ้ง วัฒนะสิมากร. (2560). **มารู้จักเคาน์เตอร์ครัวหนัก vs เคาน์เตอร์ครัวเบา.**

เข้าถึงได้จาก : <http://www.scgbuildingmaterials.com/th/HomeConsult/Blog/>

ชมพูนุท ชิงนวรรณ์. (2560). **วัสดุโครงสร้างกับงานครัว.**

เข้าถึงได้จาก : <https://www.scgbuildingmaterials.com/th/LivingIdea/NewBuild/วัสดุโครงสร้างกับงานครัว>

ชมพูนุท ชิงนวรรณ์. (2558). **ออกแบบครัวไทยให้สวยตามสไตล์ครัวฝรั่ง.**

เข้าถึงได้จาก : <http://www.scgbuildingmaterials.com/th/LivingIdea/NewBuild/ออกแบบครัวไทยให้สวยตามสไตล์ครัวฝรั่ง>

นิตดา หวังวิวัฒน์ศิลป์. (2558). **ทำเคาน์เตอร์ครัวเบาจากแผ่นสมาร์ทบอร์ด.**

เข้าถึงได้จาก: <http://www.scgbuildingmaterials.com/th/HomeConsult/Blog/new-home/ทำเคาน์เตอร์ครัวเบาจากแผ่นสมาร์ทบอร์ด>

AREA. (2560). **สถานการณ์ตลาดที่อยู่ไตรมาส 3 และทิศทางภาพรวมปี 60 .**

เข้าถึงได้จาก: <http://www.area.co.th/thai/index.php>

ไพโรจน์ แสงจันทร์,2545. **สถาปัตยกรรมบ้านพักอาศัย.** กรุงเทพมหานคร : กรมการฝึกหัดครู.

ศูนย์ข้อมูลอสังหาริมทรัพย์.2560.**รายงานสรุปสถานการณ์อสังหาริมทรัพย์ในกรุงเทพมหานคร**

ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์.2542.**ต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัยประเภทบ้านจัดสรรในเขต**

กรุงเทพมหานครและปริมณฑล : กรณีศึกษาแบบบ้านเดี่ยวขนาดสามห้องนอน.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรมภายใน บัณฑิตวิทยาลัย.สถาบัน

เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ภาคผนวก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก ก
แบบสัมภาษณ์และแบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสัมภาษณ์งานวิจัยเรื่อง : แนวทางการออกแบบห้องครัวภายในคอนโดมิเนียมขนาดเล็ก
สำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาหารไทย กรณีศึกษาคอนโดมิเนียมภายในเขตกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง : โครงการวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อการศึกษาสภาพแวดล้อม พฤติกรรมการประกอบอาหาร ปัญหาและความต้องการของผู้ที่ใช้งานครัวภายในคอนโดมิเนียม เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และใช้เป็นแนวทางในการออกแบบ ดังนั้นข้อมูลที่ได้รับจากท่านทั้งหมดจะเก็บเป็นความลับและใช้เพื่อการศึกษาวิจัยเท่านั้น โดยจะไม่มีผลเสียและผลกระทบต่อท่านแต่อย่างใด ซึ่งข้อมูลที่ได้รับมาจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยนี้ ผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง

1. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ-สกุล : อายุ :

สถานภาพ : โสด สมรสเพศ : ชาย หญิง

ที่อยู่ :

จำนวนสมาชิกภายในครอบครัว : คน เด็ก คน ผู้ใหญ่.....คน

ระยะเวลาในการอาศัยภายในคอนโดมิเนียม :

ประเภทที่พักอาศัย ระยะเวลา ระยะสั้น

แบบสัมภาษณ์ประกอบการวิจัย

1. พฤติกรรมในการใช้พื้นที่ภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

1.1 ท่านใช้ห้องครัวสัปดาห์ละกี่วัน.....ใน 1 วัน ท่านใช้ห้องครัวปรุงอาหารกี่ครั้ง....

1.2 ปกติแล้วท่านใช้ห้องครัวเวลาใดบ่อยที่สุด (เรียง 3 ลำดับ)

.....เช้าเที่ยงเย็น

1.3 ท่านใช้ครัวเดิมของโครงการหรือไม่ ใช่ ไม่ เพราะเหตุใด.....

1.4 ท่านได้ย้ายตำแหน่งครัวหรือไม่ ใช่ ไม่ เพราะเหตุใด.....

1.5 ห้องครัวของท่านได้มีการต่อเติมหรือไม่.....ถ้ามีต่อเติมต่อเติมส่วนใด.....

1.6 ท่านปรุงอาหารประเภทใดบ่อยที่สุด (ให้เรียง 3 ลำดับ)

.....ผัดแกงต้มยำทอด

.....น้ำพริกประเภทอื่นพร้อมรับประทานอาหารทานเล่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 ท่านทำอาหารไทยกี่ครั้งต่อสัปดาห์.....

1.8 ท่านเก็บอาหารที่เหลือจากการรับประทานหรือไม่.....ถ้าเก็บเก็บอย่างไร.....

1.9 อุปกรณ์ไฟฟ้าใดที่ท่านใช้เป็นประจำ และคิดว่าจำเป็นต้องมี

- | | | | |
|--|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> เต้าไฟฟ้า | <input type="checkbox"/> Microwave | <input type="checkbox"/> เตาอบ | <input type="checkbox"/> กาน้ำร้อน |
| <input type="checkbox"/> เครื่องปั่นขนมปัง | <input type="checkbox"/> หม้อหุงข้าว | <input type="checkbox"/> เครื่องปั่น | <input type="checkbox"/> กระทะไฟฟ้า |
| <input type="checkbox"/> ตู้เย็น | <input type="checkbox"/> เครื่องกรองน้ำ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ | |

2. ปัญหาและการแก้ปัญหาของผู้ใช้พื้นที่ประกอบอาหาร

2.1 ท่านมีปัญหาใดบ้างระหว่างการประกอบอาหาร

- ปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน.....
- ปัญหาเรื่องทางสัญจร.....
- ปัญหาเรื่องการจัดเก็บอุปกรณ์.....
- ปัญหาเรื่องการเก็บอาหารแห้ง.....
- ปัญหาเรื่องพื้นที่ไม่เพียงพอ.....
- ปัญหาเรื่องการทำความสะดวก.....
- ปัญหาเรื่องความชื้น.....
- ปัญหาเรื่องความแข็งแรงของชุดครัว.....
- อื่นๆ

2.3 เมื่อทำอาหารที่มีกลิ่นฉุน รสจัด ท่านระบายกลิ่นด้วยวิธีใด.....

วิธีที่ท่านใช้ได้ผลดีหรือไม่.....

2.3 ในบรรดาปัญหาที่ท่านพบเจอทั้งหมดภายในพื้นที่ประกอบอาหารท่านคิดว่าปัญหาใดสำคัญที่สุด และท่านได้แก้ไขหรือไม่ อย่างไร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ท่านมีแผนที่จะปรับปรุงห้องครัวในอนาคตหรือไม่ อย่างไร.....

3. วัสดุภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

3.1 วัสดุที่ใช้กับพื้น ผนัง เพดาน

พื้น.....

ผนัง.....

เพดาน.....

3.2 วัสดุที่ใช้ประกอบชุดครัว

Top counter.....

ตู้.....

หน้าบาน.....

มือจับ.....

แบบสังเกตประกอบการวิจัย

4. รูปแบบของผังพื้นที่ประกอบอาหาร

4.1 ตำแหน่งที่ตั้งของครัว

4.2 รูปแบบของการจัดวางชุดครัว

4.3 ตำแหน่งปลีก.....จุด บริเวณ.....

4.4 ลักษณะของการเก็บอุปกรณ์ครัวต่างๆ

1) บนท็อปเคาน์เตอร์

.....

2) บนชั้นวางของ.....

.....

3) ในตู้.....

.....

4) แขนงตามผนัง.....

.....

4.5 เก็บอาหารแห้งอย่างไร (ภาชนะหรือพื้นที่สำหรับเก็บข้าวสาร หอม กระเทียม ฯลฯ)

.....

.....

4.6 พื้นที่ใช้สอยประมาณ.....

.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวจิตราพร ชัยเสริมวงศ์
 วัน เดือน ปีเกิด 15 ตุลาคม พ.ศ.2531
 ที่อยู่ 188/66 ซ.ลาดพร้าว 84 เขต-แขวง วังทองหลาง ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม
 กทม. 10310

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2546 สำเร็จการศึกษามัธยมตอนต้น โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2549 สำเร็จการศึกษามัธยมตอนปลาย โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยรามคำแหง
 พ.ศ. 2554 สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี สาขาออกแบบภายใน คณะศิลปกรรมศาสตร์
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตเพาะช่าง

ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2553 E.I.M. Studio co.,ltd
 ตำแหน่ง : Interior Designer
 พ.ศ. 2555 Freelance
 พ.ศ. 2558 DM Home
 ตำแหน่ง : Interior Designer
 พ.ศ. 25560 Freelance

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้