

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
เสนอแนะ วานิลลาทรูเฮาส์เชอร์วิส
อพาร์ทเมนท์แอนดาคูกังสตูล

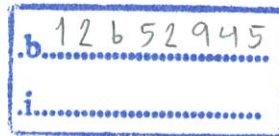
นางสาว นิสากร สุรเกษมสวัสดิ์

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายในและการวางแผน
คณะกรรมการสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2556 - 2557

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ
วานิลลาทรีเฮ้าส์เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์แอนด์คูกิ่งสคูล
(DESIGN PROPOSAL FOR INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN FOR
VANILLA TREE HOUSE SERVICED APARTMENT
AND COOKING SCHOOL)

นางสาวนิสากร สุรเกษมสวัสดิ์
MISS NISAKORN SURAKASAMESAWAD
รหัส 52020121

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....
วัน,เดือน,ปี.....



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)
กลุ่มวิชาสถาปัตยกรรมภายใน สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2556-2557

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ วานิลลาทรีเฮ้าส์เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์แอนด์คูกิ่งสคูล (VANILLA TREE HOUSE SERVICED APARTMENT AND COOKING SCHOOL)
ประเภทโครงการ	โครงการเสนอแนะ
ชื่อนักศึกษา	นางสาวนิสากร สุรเกษมสวัสดิ์
รหัส	52020121
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
กลุ่มวิชา	สถาปัตยกรรมและการวางแผน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบัน	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา	2556-2557
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.อรรถพร เพชรานนท์

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์สำคัญของโครงการนี้คือเพื่อทำการค้นคว้าวิจัย โดยเน้นให้เห็นถึงบทบาทความ สำคัญของการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน และความสัมพันธ์ของสถาปัตยกรรมภายในกับสภาพแวดล้อม เพื่อนำความรู้มาใช้ในการออกแบบโครงการเสนอแนะวานิลลาทรีเฮ้าส์เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์แอนด์คูกิ่งสคูล ให้เป็นโครงการที่สมบูรณ์แบบ โดยทำการศึกษาวิเคราะห์เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ โดยคำนึงถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้อาคารและสภาพความเป็นไปได้ในปัจจุบัน เพื่อให้การออกแบบอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำเสนอโรงแรมที่ตอบสนองวัฒนธรรมการทานอาหารและขนมหวานของคนปัจจุบัน เป็นการส่งเสริมสภาพเศรษฐกิจภายในประเทศ มีการลงทุน เกิดการหมุนเวียนด้านการเงิน และสามารถนำรายได้เข้าประเทศจากกลุ่มเป้าหมายชาวต่างประเทศ
2. เพื่อนำเสนอสถานที่ที่มีทุกอย่างครบครันสำหรับผู้ชื่นชอบในด้านอาหารและขนมหวาน อันได้แก่ ร้านอาหาร ร้านเบเกอรี่ ส่วนสาธิตสอนการทำอาหาร เป็นต้น

3. เพื่อออกแบบโรงแรมที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น โดยนำรูปแบบร้านอาหารของทางเครือวานิลลามามาประยุกต์และผสมผสานกับการทำเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์

วิธีการวิจัย

1. ศึกษาข้อมูลจากโครงการ ทั้งทางด้านนโยบายการบริหารและการบริการ
2. ศึกษาพฤติกรรมและอัตรากำลังของบุคคลที่เกี่ยวข้อง
3. ศึกษาความต้องการพื้นฐานทางกายภาพของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์
3. ศึกษาความต้องการพื้นฐานทางกายภาพของโรงเรียนสอนทำอาหาร
4. ศึกษาสภาพแวดล้อมและผลกระทบต่อที่ตั้งโครงการ
5. ศึกษารูปแบบและลักษณะของแบรนด์โครงการ

สรุปผลการวิจัย

1. ทำเลที่ตั้งและสภาพแวดล้อมของโครงการมีผลต่อกิจการของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์และโรงเรียนสอนทำอาหาร
2. ผู้เข้าใช้อาคารเป็นตัวกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในของโครงการ
3. การกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริงและกฎข้อบังคับต่างๆรวมทั้งความต้องการของผู้ใช้อาคาร โดยคำนึงถึงความงาม ประโยชน์ใช้สอย โครงสร้างของอาคาร และสภาพแวดล้อมอาคาร ระบบวิศวกรรมต่างๆ บรรยากาศที่ทำให้เกิดความประทับใจและดึงดูดผู้ที่ใช้บริการ

ข้อเสนอแนะ

1. ความสัมพันธ์ของการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในกับสภาพแวดล้อมภายในโครงการ การแก้ปัญหาและความเหมาะสมในปัจจัยต่างๆ ย่อมส่งผลกระทบต่อารออกแบบ หากพิจารณาถึงสถาปัตยกรรมภายในก็ควรพิจารณาสถาปัตยกรรมไปด้วยพร้อมกัน
2. ในการสร้างสภาพแวดล้อมในสถาปัตยกรรมให้กลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ควรตระหนักถึงการแก้ปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อให้น้อยที่สุดในระดับขั้นต้น และตระหนักขึ้นไปอีกระดับที่จะออกแบบให้สามารถสำนึกถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ในการออกแบบยังรวมถึงวิธีการ ขั้นตอน การจัดการ การบริการและกิจกรรม
3. พฤติกรรมของผู้เข้าใช้อาคารเป็นตัวกำหนดการจัดวางผังการใช้สอยส่วนต่างๆของอาคาร

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงการให้บริการของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ โรงเรียนสอนทำอาหาร และองค์ประกอบต่างๆตามมาตรฐาน
2. ได้รับทักษะ ความรู้ ความเข้าใจ ทางด้านการคิดขั้นตอนมาวิเคราะห์ในการออกแบบสถาปัตยกรรม ภายในได้อย่างถูกต้องมากขึ้น นอกเหนือจากการศึกษาภายในห้องเรียน เนื่องจากได้รับประสบการณ์ และลงมือสัมผัสกับระบบงานจริง
3. ทราบถึงความสัมพันธ์และพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ ในพื้นที่ใช้สอยในส่วนต่างๆและโดยรอบโครงการ นำมาออกแบบได้เหมาะสม

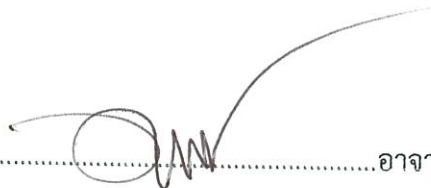
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติ
ให้บัณฑิตวิทยาลัยเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์
บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเชฐ โสวิทยสกุล)

คณะกรรมการตรวจสอบบัณฑิตวิทยาลัย

ผศ.พิเชฐ	โสวิทยสกุล	ประธานกรรมการ
รศ. จันทน์	เพชรานนท์	กรรมการ
รศ.อรรถพร	เพชรานนท์	กรรมการ
ดร. ชุมพร	มูรพันธุ์	กรรมการ และเลขานุการกลุ่ม


.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(รศ.อรรถพร เพชรานนท์)

คำนำ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นบทสรุปของกระบวนการศึกษา และจัดการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน โดยนำโครงการเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์และโรงเรียนสอนทำอาหารมาผสมผสานเข้าด้วยกัน โดยเชื่อมโยงกันภายใต้เอกลักษณ์ของแบรนด์วานิลลา ซึ่งเป็นร้านอาหารในเครือบริษัท เอส แอนด์พีซินดิเคทจำกัด(มหาชน) โดยเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์และโรงเรียนสอนทำอาหารในปัจจุบันถือเป็นธุรกิจที่มีอัตราการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง และในปี พ.ศ. 2558 ที่จะมีการเปิดประชาคมอาเซียน โครงการเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์จะเป็นการตอบสนองกับกลุ่มนักธุรกิจที่มาทำงานในประเทศไทยได้เป็นอย่างดีในเรื่องของระยะเวลาการพักอาศัย

ผู้จัดหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์กับผู้ค้นคว้าและผู้สนใจ ในเรื่องของโครงการที่มีการผสมผสานระหว่างที่พักอาศัยและโรงเรียนสอนทำอาหาร และการคงเอกลักษณ์ของความเป็นแบรนด์วานิลลา หากมีส่วนใดของวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ผิดพลาดประการใด ทางผู้จัดทำขออภัยไว้ ณ ที่นี้

นางสาวนิสากร สุรเกษมสวัสดิ์

กิตติกรรมประกาศ

โครงการเสนอแนะออกแบบภายในสถาปัตยกรรมภายในวานิลลาทรีเฮ้าส์ เซอร์วิสอพาร์ทเม้นท์แอนด์คูกิ่งสกูล อาจไม่สำเร็จลงได้หากไม่ได้รับความกรุณาช่วยเหลือจากบุคคลต่างๆดังต่อไปนี้

อาจารย์ทอล์ค อาจารย์หยง อาจารย์แบงค์ อาจารย์ที่ปรึกษาทั้งสาม ที่คอยแนะนำตลอดการทำวิทยานิพนธ์ อาจารย์ไก่ ที่เลี้ยงพืชชำและอาหารช่วงปีใหม่ที่บูท อาจารย์อ้อย ที่เข้ามาให้คำปรึกษากับทุกคนที่บูท

ครอบครัวที่บ้าน ที่คอยส่งข้าวส่งน้ำและเงินมาดูแล ไปรับไปส่ง เป็นห่วงตลอด

แพน สด.5 ที่ช่วยแก้แปลนและรูปด้านให้เป็นตามที่ต้องการ

เตียมและน้ำตัน สน.5 แก่CADให้ตอนมีปัญหา

กร สน.5 ที่ช่วยสอน ILLUSTRATOR เลือก SPECคอม ดูคอมโพส ช่วย 3D MAX คิดงานบางส่วน

มาย สน.5 ขอขอบคุณที่อยู่ทำงานด้วยกันมาตลอด ถ้าไม่ได้มายอาจทำไม่เสร็จตามที่ต้องการไว้

ขอขอบคุณต้นที่ที่ให้พักอาศัย และอยู่เป็นเพื่อนกันตลอดปีใหม่ที่เหลือกันอยู่สองคน หวาย สน.5

ขอขอบคุณที่ช่วยจัดคอมโพสงาน แก่จุดผิดให้เรา กิ๊ฟ สน.5 ขอขอบคุณที่ให้ปรี้งานตลอดเลย ขับรถไป

รับรูปด้วย พลอย สน.5 ขอขอบคุณช่วยขนของมาบูท จิสล์ ผิงเมืองจุงฟา ขอขอบคุณที่ช่วยดู LAYOUT อาคาร

แพท เพื่อน ชย. ที่เป็นคนพาไปดูวิทยาลัยสวนดุสิต ไม่ได้เธอเราคงไม่ได้ไปเห็นของจริง

พีแก่งและพีตริ่ม สน. ขอขอบคุณข้อมูลวิทยานิพนธ์ที่พิมพ์มาให้ พีปาน สน. ที่ให้ไฟล์ CAD ของ

อาคารมาให้

พีรหัสและน้องรหัสสาย 30 และCORรหัส พีปิมที่คอยเป็นห่วงตลอดๆ พีแบ่งที่ช่วยเรื่องที่

ฝึกงานและแปลนของตึก พียูฮูที่คอยให้คำปรึกษาทุกๆเรื่อง พีพอลสิน ขอขอบคุณจริงๆ ซึ่งใจมากๆ พี

ช่วยหนูได้เยอะจริงๆแต่งภาพให้ ทำMOOD BOARD ให้ น้องกระเจียบที่เอาขนมมาให้และช่วยงาน น้อง

เทมส์ช่วยพีได้เยอะจริงๆทั้งแต่งภาพ ทำโม คีแปลน น้องปาล์มมาช่วยงานตลอด น้องตองเป็นลูกมือที่

ดีมากของพีๆช่วยได้เยอะเลย พีถั่วที่เข้ามาดูงานให้และให้คำแนะนำ พีวาวาที่เข้ามาคอยถามและเอา

ขนมมาให้ น้องอณู น้องแคลร์ น้องแพร สายโคที่เข้ามาถามตลอดว่ามีอะไรให้ช่วย น้องแบมบี สน.1

ไม่ใช่น้องรหัสแต่แวะมาถามพร้อมมีขนมมาให้ขอบคุณจ้า

พีอาร์ต สด. ขอขอบคุณที่แวะมาหาตลอดพร้อมขนมและมาช่วยคิดLAYOUTอาคารให้

พฤทธิ์ คอ.5 ขอขอบคุณที่ช่วยคิดงาน ให้ยิ้มเดินที่ ตัดโมเดลและเพลท เป็นกำลังใจให้ตลอดๆ

ขอบคุณเธอมากจ๊ะ

เพื่อนบูทหญิง ที่คอยให้คำปรึกษาและช่วยเหลืออยู่ตลอด แจ๊ส เม พลอย โกะ ตัก จ๊ะเอ๋ พัน

เนา ชิง ทรัพย์ ลูกน้ำ เจน

สารบัญ

บทคัดย่อ

คำนำ

กิตติกรรมประกาศ

บทที่ 1 บทนำ

1. ความเป็นมาของโครงการ	1
1.1 ประวัติความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 หลักการและเหตุผลในการเลือกโครงการ	3
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ	5
1.4 กลุ่มเป้าหมาย	5
1.5 รูปลักษณะของโครงการ	5
1.6 ที่ตั้งของโครงการ	6
1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง	6
1.6.2 การวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้ง	6
1.6.3 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร	8
1.6.4 การวิเคราะห์อาคาร	8
1.7 การเข้าถึงโครงการ	10
1.8 สภาพแวดล้อมของโครงการ	10
1.9 องค์ประกอบของโครงการ	11
1.10 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ	13

บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป

2.1 ประวัติความเป็นมาของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์	15
2.2 การแบ่งประเภทของโรงเรียนสอนทำอาหาร	15
2.3 องค์ประกอบโดยทั่วไปของโรงเรียนสอนทำอาหาร	16
2.4 กรณีศึกษา	17
2.4.1 กรณีศึกษาในประเทศ	17
2.4.2 กรณีศึกษานอกประเทศ	28
2.4.3 กรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหาร	36
2.4.4 การศึกษาหลักสูตรการเรียนการสอนของโรงเรียนสอนทำอาหาร	40
2.4.5 กรณีศึกษาร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่และวัตถุดิบ	45
2.5 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ	46

2.5.1	ความเป็นมาของโครงการ	46
2.5.2	เอกลักษณ์ขององค์กร	47
2.5.3	สายการบริหารและอัตรากำลัง	48
2.5.3.1	ส่วนสอนทำอาหาร ครู ครัว ร้านอาหาร และร้านจำหน่ายสินค้า	48
2.5.3.2	ส่วนร้านอาหารและครัวร้านอาหาร	52
2.5.3.3	ส่วนร้านจำหน่ายสินค้า	55
2.5.3.4	ส่วนพื้นที่โรงพักคอย	57
2.5.3.5	ส่วนห้องพักแขก	62
2.5.3.6	ส่วนห้องออกกำลังกาย	65
2.5.3.7	ข้อมูลเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบของโครงการ	67
บทที่ 3	พฤติกรรมและพื้นที่ที่ต้องการ	69
3.1	พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ	69
3.2	พฤติกรรมผู้ให้บริการ	70
3.2.1	พฤติกรรมของผู้ให้บริการ	70
3.2.2	ลักษณะการบริหารและบริการของโครงการ	71
3.3	พฤติกรรมผู้รับบริการ	74
3.3.1	ผู้มาพักเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์	74
3.3.2	ผู้มาใช้บริการร่วม	74
3.4	พื้นที่ที่ต้องการ	76
บทที่ 4	การวิเคราะห์และการออกแบบ	88
4.1	การวิเคราะห์อาคารและที่ตั้ง	88
4.2	การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์	92
4.3	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ต่อเนื่อง	94
4.4	การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่	95
4.5	การวิเคราะห์ความสัมพันธ์การใช้สอย	100
4.6	การวิเคราะห์โปรแกรมการเรียน	101
4.7	การวิเคราะห์ตารางการใช้ห้องเรียน	103
4.8	แนวความคิดในการออกแบบ	103
บทที่ 5	รายละเอียดผลงานออกแบบ	

5.1	ผังบริเวณ	105
5.2	ผังพื้นที่	106
5.3	รูปด้าน	109
5.4	ทัศนียภาพ	110

บรรณานุกรม

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาของโครงการ

1.1 ประวัติความเป็นมาของโครงการ

ปัจจุบันธุรกิจทางด้านอาหารฟิวชันและเบเกอรี่ได้เป็นที่นิยมกันอย่างล้นหลาม จนเกิดกระแสการเปิดร้านจำหน่ายสินค้าเหล่านี้พร้อมทั้งชาและกาแฟสดจำหน่ายอย่างล้นหลาม

ด้วยพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงไปมีความเป็นอยู่แบบเร่งรีบและมีการรับเอาวัฒนธรรมความเป็นอยู่จากประเทศตะวันตกเข้ามาเบเกอรี่จึงเข้ามามีบทบาทในสังคมไทยมากขึ้นกล่าวคือมีผู้บริโภคจำนวนมากหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ชนิดต่างๆทดแทนการบริโภคอาหารหลักอย่างข้าวในบางมื้อเนื่องจากต้องการที่จะประหยัดเวลาและลดขั้นตอนการจัดเตรียมอาหารที่ยุ่งยากและจากค่านิยมในการบริโภคผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ไม่ว่าจะเป็นขนมเค้กขนมปังและคุกกี้ต่างๆทำให้ปัจจุบันมีธุรกิจร้านเบเกอรี่เปิดใหม่เพิ่มขึ้นจนกลายเป็นธุรกิจที่น่าสนใจและมีแนวโน้มที่จะเติบโตอย่างต่อเนื่อง(บทวิเคราะห์เดือนมีนาคม 2556 ธนาคารกสิกรไทย : 1)

อีกทั้งการมีระบบสังคมออนไลน์ ทำให้เกิดการแพร่ภาพและแพร่วัฒนธรรมทางการทานมากขึ้น โดยคนนิยมที่จะไปร้านที่มีการตกแต่งสวยงาม ทันสมัย และมีของหวานหน้าตาน่ารับประทาน มาเป็นสถานที่ถ่ายภาพเพื่อแบ่งปันไปยังผู้ที่อยู่ในสังคมออนไลน์ด้วยกัน

โดยกรุงเทพฯ เป็นแหล่งรวมความทันสมัยและความก้าวหน้าทั้งทางเทคโนโลยี รูปแบบการใช้ชีวิต ความเป็นอยู่ รวมไปถึงแฟชั่น ยังเป็นแหล่งชุมนุมของอาหารนานาชาติ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่บ่งบอกถึงความทันสมัย และความนิยมในอาหารนานาชาติที่ไม่มีขอบเขตจำกัด ทำให้ธุรกิจอาหารต่างๆในกรุงเทพฯได้รับความนิยมอย่างเป็นจำนวนมาก นิทรรศการอาหารนานาชาติ รวมไปถึงมหกรรมอาหารระดับโลก ซึ่งจัดขึ้นในกรุงเทพฯ ได้สะท้อนให้เห็นถึงการให้ความสำคัญกับธุรกิจและการประกอบอาหาร ที่มีการขยายตัวอย่างมากในปัจจุบัน โดยได้มีการทำการสำรวจทางการตลาดออกมาแล้วพบว่าอาหารที่กำลังอยู่ในกระแสวัฒนธรรมอาหารของไทยได้แก่ อาหารฟิวชันและเบเกอรี่

ความนิยมรับประทานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ของผู้บริโภคที่ยังคงมีอยู่อย่างต่อเนื่องในทุกโอกาส ทำให้มูลค่าตลาดของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในประเทศไทยขยายตัวอย่างรวดเร็วซึ่งปัจจุบันธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่มีมูลค่าตลาดไม่ต่ำกว่า 7,000 ล้านบาทและมีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยปีละไม่ต่ำกว่า

ร้อยละ 10(บทวิเคราะห์เดือนมีนาคม 2556 ธนาคารกสิกรไทย : 2)

เราจึงต้องมีการพัฒนาธุรกิจอาหารและขนมให้มีความร่วมสมัยมากยิ่งขึ้นเพื่อแข่งขันกับชาติอื่นๆ เนื่องด้วยความหลากหลายของอาหารรวมถึงการจัดวางองค์ประกอบในรูปแบบใหม่ๆ อาหารพิวซันและขนมเบเกอรี่จึงเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน รวมถึงหน้าตาของอาหารพิวซันและเบเกอรี่ที่มีความแปลกใหม่และสวยงาม ทำให้เป็นการดึงดูดผู้คนให้เกิดความสนใจมากยิ่งขึ้น

ซึ่งความนิยมนี้ทำให้เกิดร้านและสถาบันสอนทำอาหารหรือขนมมากขึ้น โดยเป็นสถาบันที่สอนเกี่ยวกับการประกอบอาหารพิวซัน ที่มีความหลากหลาย เปิดอบรมเกี่ยวกับการทำอาหารพิวซัน รวมถึงการทำเบเกอรี่ที่เป็นที่นิยมไม่แพ้กันกับอาหารพิวซัน ซึ่งทั้ง 2 อย่างนี้ มีความใกล้เคียงกัน คือ เน้นความสวยงามของหน้าตาและรสชาติของอาหารเป็นสำคัญ สามารถทำได้ อาหารพิวซันบางอย่างอาจประกอบด้วยเบเกอรี่และอาหารคาวรวมกันได้อย่างลงตัวทั้งความสวยงามและรสชาติ เป็นสิ่งที่เน้นให้สามารถมาประยุกต์ใช้ได้ ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการใบรับรองจากสถาบันสอนทำอาหารเพื่อนำไปใช้ในการเรียนต่อ ผู้ที่สนใจทางด้าน การประกอบอาหาร รวมถึงแม่บ้าน ผู้ที่มีความสนใจอาหารทางด้านนี้โดยเฉพาะ รวมถึงผู้ที่กำลังจะเข้าร่วมในธุรกิจด้านนี้ และชาวต่างชาติที่สนใจในการทำอาหารไทยที่ง่ายและร่วมสมัย ใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ในการประกอบอาหาร ทุกหลักสูตรที่เปิดสอน จะทำการสอนโดยผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านวิทยาศาสตร์และโภชนาการ นอกจากนี้ยังมีวิทยากรมีบรรยายความรู้และเทคนิคการทำอาหารแบบใหม่ๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้เรียนมากยิ่งขึ้น

หนึ่งในร้านที่ตอบโจทย์ของความนิยมในเรื่องอาหารพิวซันและเบเกอรี่ที่ดีแห่งหนึ่ง คือร้านในเครือของบริษัทเอสแอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ซึ่งก็คือร้าน Vanilla ที่เป็นร้านที่เจาะกลุ่มเป้าหมายกลุ่มคนรุ่นใหม่ ที่ เอสแอนด์พี ไม่สามารถเจาะได้มาตั้งแต่เริ่ม (วุฒิกิร สิ้นสุวาทิน .2550) โดยร้านวานิลลาจะเน้นไปที่อาหารพิวซันเบเกอรี่ และมีการออกแบบทั้งอาหาร เบอเกอรี่ บรรจุกัญท์ กราฟฟิค การตกแต่งร้าน ที่แตกต่างไปจากเอสแอนด์พีอย่างสิ้นเชิง โดยทางวานิลลามีสาขา ดังนี้

Vanilla Industry	เป็นร้านรูปแบบอังกฤษ
Vanilla Restaurant	ปัจจุบันปิดทำการชั่วคราว
Vanilla Brasserie	เป็นร้านรูปแบบฝรั่งเศส
Vanilla Garden	มีร้านย่อยภายในคือ Vanillacafeเป็นร้านรูปแบบญี่ปุ่น Royal Vanilla เป็นร้านรูปแบบจีน

	Sauce เป็นร้านจำหน่ายหนังสือ
Vanilla Crepe Cafe	เป็นร้านรูปแบบมินิลอฟต์
Vanilla home cafe	เป็นร้านรูปแบบญี่ปุ่น

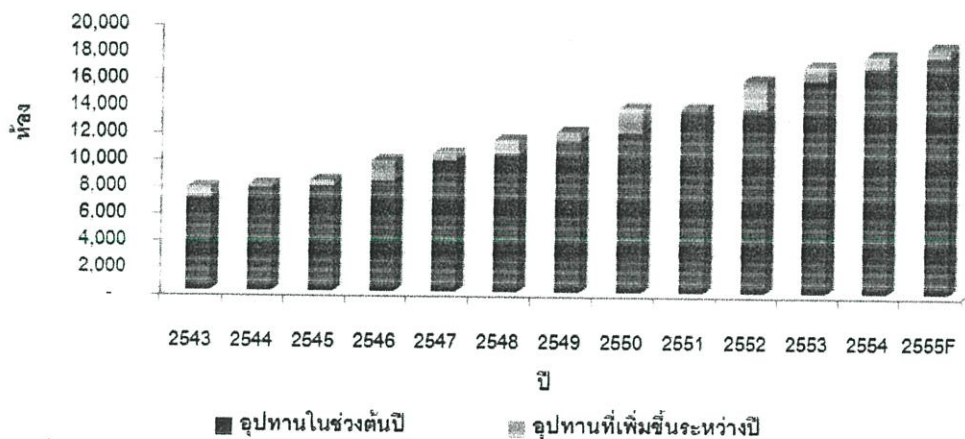
1.2. หลักการและเหตุผลในการเลือกโครงการ

โครงการเสนอแนะวานิลลาทรีเฮ้าส์เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์(Vanilla Tree House Serviced Apartment)จัดตั้งขึ้นเพื่อตอบสนองรูปแบบการใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่ ที่นิยมไปในสถานที่ที่มีการตกแต่งสวยงามทันสมัย มีร้านอาหารและขนมหวานแบบต่างประเทศให้เลือกสรร มีห้องสาธิตการทำอาหารเพื่อการทำworkshop และมีห้องพักที่เหมาะสมทั้งสำหรับผู้ต้องการมาเรียนทำอาหารและเบเกอรี่กับ Vanilla แต่ไม่มีที่อยู่ถาวรในกรุงเทพมหานคร หรือการเดินทางจากที่พักทำได้ไม่สะดวกและนักท่องเที่ยวทั่วไป

โครงการเสนอแนะวานิลลาทรีเฮ้าส์ ถือเป็นอาคารประเภทเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์(Serviced Apartment) ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งส่วนร้านอาหาร ส่วนจัดเลี้ยง และส่วนโรงเรียนสอนทำอาหารและเบเกอรี่

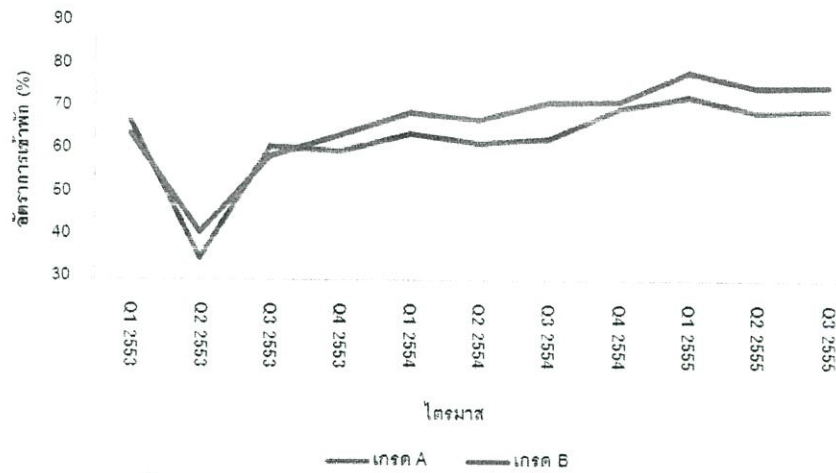
ซึ่งการทำโครงการเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ในปัจจุบันยังคงได้รับความนิยมจากบริษัทต่างชาติในกรุงเทพมหานครถึงแม้ว่าตลาดจะเปลี่ยนไปบ้างเนื่องจากผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจโลก

โครงการเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ที่เปิดใหม่ในไตรมาสที่ 3 ปีพ.ศ.2555 จะมากกว่าไตรมาสก่อนหน้านี้ประมาณ 420 หน่วยที่มีกำหนดเปิดใหม่ภายในปีนี้โดยที่อีกประมาณ 156 หน่วยมีกำหนดแล้วเสร็จในช่วงปลายปีนี้



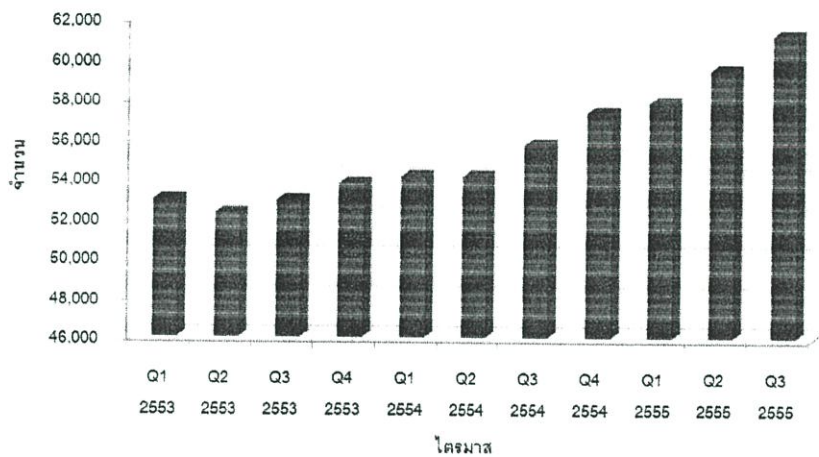
ที่มา: ฝ่ายวิจัยคอลลิเออร์สอินเตอร์เนชั่นแนลประเทศไทยหมายเหตุ: F = ประมาณการณ์

ภาพที่ 1.1 แสดง อุปทานของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์



ที่มา: ฝ่ายวิจัยคอลลิเออร์สอินเตอร์เนชั่นแนลประเทศไทย

ภาพที่ 1.2 แสดง อัตราเข้าพักเฉลี่ยของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์



ที่มา: สำนักบริหารแรงงานต่างด้าว (ใบอนุญาตทำงาน) กระทรวงแรงงานและฝ่ายวิจัยคอลลิเออร์สอินเตอร์เนชั่นแนลประเทศไทย

หมายเหตุ: ข้อมูลข้างบนไม่รวมชาวต่างชาติสัญชาติลาวเมียนมาร์และกัมพูชา

ภาพที่ 1.3 แสดงจำนวนของชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในกรุงเทพมหานคร ไตรมาสที่ 3 ปี 2555

จำนวนของชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเนื่องจากปัญหาเรื่องหนี้สินของประเทศในทวีปยุโรปยังคงเป็นที่น่าวิตกสำหรับนักลงทุนและมีผลกระทบต่อเศรษฐกิจโลกแต่ทว่าทวีปเอเชียยังคงมีความน่าสนใจในการลงทุนโดยเฉพาะภูมิภาคอาเซียนกรุงเทพมหานครเป็นที่น่าสนใจที่สุดสำหรับนักลงทุนที่ต้องการลงทุนในภูมิภาคอาเซียนโดยเฉพาะในประเทศเมียนมาร์ลาวและกัมพูชาซึ่งในปัจจุบันมีบริษัทต่างชาติขนาดใหญ่ต้องการเช่าพื้นที่ในอาคารสำนักงานในกรุงเทพมหานครซึ่งจะส่งผลดีต่อตลาดเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ด้วยเช่นกันจำนวนของชาวต่างชาติที่เข้ามาทำงานในกรุงเทพมหานครไตรมาสที่ 3 ปีพ.ศ. 2555 มีอยู่ประมาณ 61,190 คน

โดยการเพิ่มขึ้นของยอดการลงทุนโดยตรงจากต่างประเทศและความมีเสถียรภาพทางการเมืองในช่วง 2 – 3 ปีที่ผ่านมาคือแรงดึงดูดให้อุปสงค์สำหรับเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์มีมากขึ้นมีนักลงทุนชาวต่างชาติหลายรายที่เริ่มการลงทุนในประเทศไทยเป็นครั้งแรกและยังอยู่ในช่วงของการพัฒนาโครงการหรือกำลังก่อสร้างโรงงานซึ่งถือได้ว่าเป็นสัญญาณที่ดีต่อตลาดอนาคตของธุรกิจเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ในกรุงเทพมหานคร(<http://www.colliers.co.th/>)

1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นแหล่งการเรียนรู้เฉพาะทางด้านอาหารและขนมอบ
2. นำเสนอเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น โดยนำรูปแบบร้านอาหารมาผสมผสานตอบสนองธุรกิจด้านอาหารในปัจจุบันส่งเสริมสภาพเศรษฐกิจภายในประเทศ
3. เพื่อนำเสนอสถานที่ครบวงจรสำหรับผู้ชื่นชอบในด้านอาหารและขนมหวานเพื่อเป็นแหล่งการเรียนรู้เฉพาะทางด้านอาหารและขนมอบ

1.4 กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มวัยรุ่น-วันทำงานตอนกลาง รายได้ค่อนข้างสูง มีรสนิยม ชอบทานอาหารนอกบ้าน
2. ผู้ที่สนใจในการประกอบอาชีพขั้นและเบเกอรี่ อายุ 18-40 ปี
(ผู้ที่อายุต่ำหรือเกินกว่าที่กำหนด สามารถรวมกลุ่มกันมาเรียนได้เป็นกรณีพิเศษ)
3. ชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวหรือทำธุรกิจ

1.5 รูปลักษณ์ของโครงการ

เดิมทีแบรนด์วานิลลามุ่งเน้นกลุ่มคนรุ่นใหม่ ที่มีความต้องการที่แตกต่างไปจากแบบแผนตามเดิมของ S&P โดยร้านมุ่งเน้นวัตถุดิบที่ดีและความเป็น home made จึงทำให้วานิลลาสร้างฐานลูกค้าที่มีระดับสูงกว่า S&P เดิม

เริ่มต้นของร้านวานิลลายังคงความเป็นร้านในสไตล์ตามแบบดั้งเดิม จนเมื่อการออกแบบอยู่ตัววานิลลาได้แสดงให้เห็นว่า การออกแบบแบบผสมผสานนั้น เป็นแนวการออกแบบหลัก แม้จะมีแนวความคิดที่แตกต่างกัน โดยยังคงกราฟฟิกและโทนสีดำที่ยังสื่อถึงความ เป็นวานิลลา

รูปลักษณ์ของโครงการจึงมุ่งเน้นไปที่การออกแบบแบบผสมผสาน เน้นความทันสมัย ในขณะที่เดียวกันก็ยังคงให้ความรู้สึกอบอุ่นราวกับอยู่บ้าน พร้อมตอบสนองกลุ่มเป้าหมายที่ตั้งเป้าไว้

1.6 ที่ตั้งของโครงการ

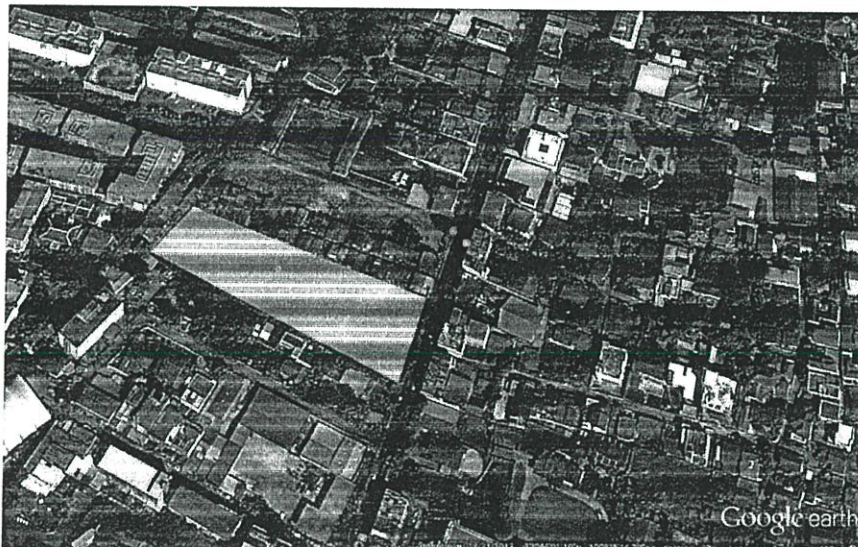
1.6.1 ลักษณะที่พึงประสงค์ของที่ตั้ง

1. ตั้งอยู่บนเส้นทางที่มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีการเจริญเติบโตได้ดี สะดวกต่อการคมนาคม
2. สถานที่ตั้งมีระยะทางไม่ไกลจากสำนักงานใหญ่คือ บริษัท เอสแอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ซึ่งอยู่ที่ซอยทองหล่อ 25 และ ฝ่ายบริหารและพัฒนาทรัพยากรบุคคล (แผนกสรรหาฯ) ที่ตั้งอยู่บริเวณซอยศูนย์วิจัย ถนนพระราม 9
3. ระบบสาธารณูปโภค ที่ตั้งของโครงการมีระบบสาธารณูปโภคที่เพียงพอ ทั้งระบบไฟฟ้า ประปา การคมนาคม โทรศัพท์ และปัจจัยขั้นพื้นฐานต่างๆ
4. มีพื้นที่เพียงพอที่จะสามารถขยายหรือเพิ่มอาคารเพื่อขยายกิจกรรมได้

1.6.2 การวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้ง

ตำแหน่ง A

ที่ตั้ง : ระหว่างซอยเอกมัย 7 และ 11 ถ.เอกมัย สุขุมวิท 63 คลองตันเหนือ วัฒนา กทม 10110

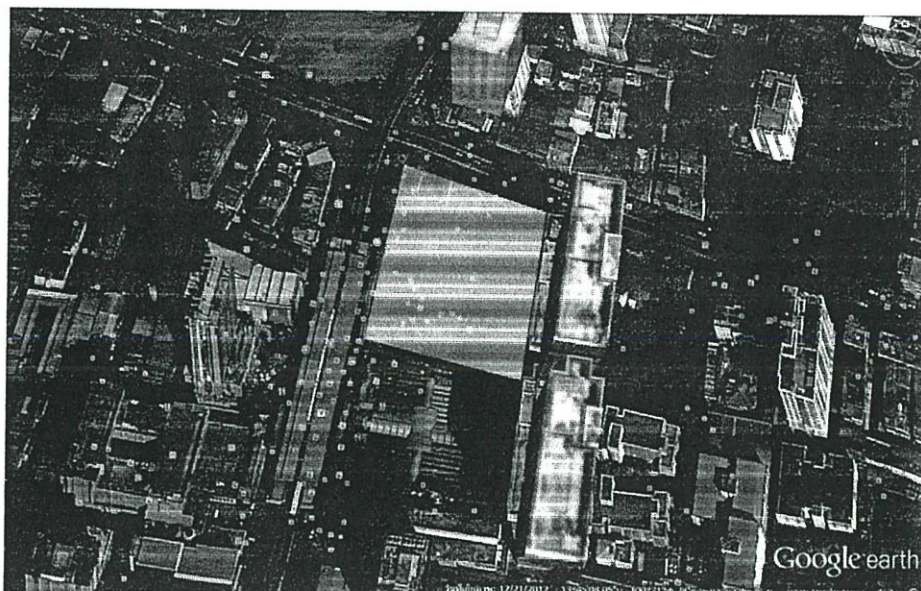


ภาพที่ 1.4 แสดงที่ตั้งบริเวณของโครงการ



ตำแหน่ง B

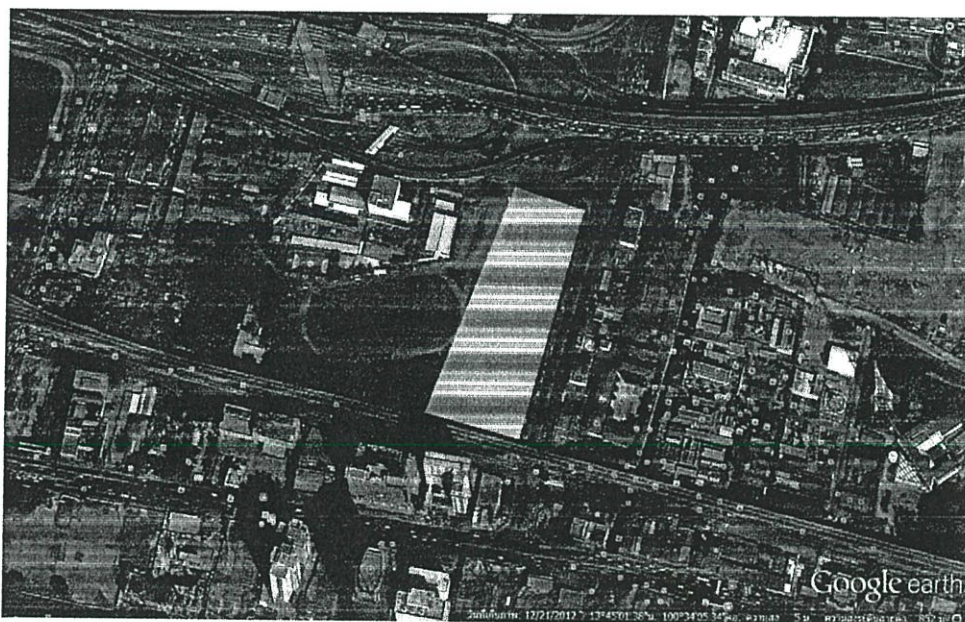
ที่ตั้ง : บริเวณแยกราชเทวี ถนนพญาไทติดกับรถไฟฟ้าที่เอกราชเทวี



ภาพที่ 1.5 แสดงที่ตั้งบริเวณของโครงการ

ตำแหน่ง C

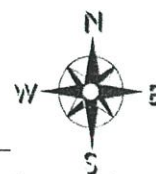
ที่ตั้ง : บริเวณ เพชรอุทัย ถนนกำแพงเพชร 7 ใกล้สถานีแอร์พอร์ตลิงก์มักกะสัน



ภาพที่ 1.6 แสดงที่ตั้งบริเวณของโครงการ

ตารางที่ 1.1 แสดงข้อพิจารณาในการเลือกที่ตั้ง

ข้อพิจารณาในการเลือกที่ตั้ง	A	B	C
1. อยู่ใจกลางเมือง สะดวกต่อการคมนาคม	3	3	2



2.ระบบสาธารณูปโภคเพียงพร้อม	3	3	3
3.มีพื้นที่เพียงพอต่อการขยายอาคาร	1	2	3
4.ใกล้อาคารสำนักงานหลัก	3	1	3
สรุป	10	9	11

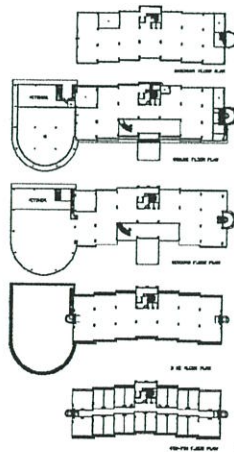
1.6.3 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร

1. อาคารมีจำนวนชั้นไม่มาก ระยะเสามีความกว้างตั้งแต่ 6 เมตรขึ้นไปเพื่อรองรับการสร้างห้องเรียน
2. รูปทรงอาคารมีความร่วมสมัย และโดดเด่น
3. มีพื้นที่สวนขนาดใหญ่พอสมควรเพื่อการจัดกิจกรรมกลางแจ้ง
4. อาคารมีพื้นที่พอเหมาะกับสิ่งอำนวยความสะดวกเสริมตามที่ต้องการ

1.6.4 การวิเคราะห์อาคาร

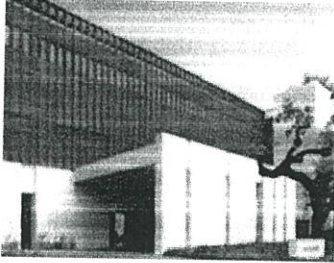
อาคาร A โรงแรมวัฒนาพาร์ค จังหวัดตรัง

ลักษณะอาคาร : เป็นโครงสร้างระบบพื้นรับผนัง อาคารเป็นรูปทรงโมเดิร์น มีทั้งหมด 7 ชั้นและชั้นใต้ดิน 1 ชั้น ตัวอาคารทาสีขาวและสีโอลด์โรส อาคารเป็นสีเหลี่ยมผืนผ้า ส่วนห้องจัดเลี้ยงทำเป็นมุขทรงโค้งยื่นออกมาสามารถมองเห็นทัศนียภาพได้รอบด้านเนื่องจากกรงกระจกล้อมมุข



ภาพที่ 1.7 แสดงผังของอาคารโครงการ

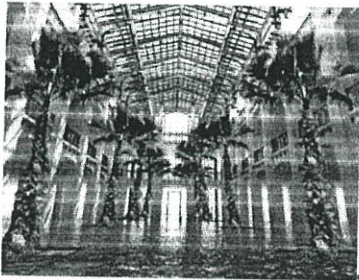
อาคาร B โรงแรมเดอะเจดี จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ 1.8 แสดงทางเข้าอาคารด้านหน้า

ลักษณะอาคาร : เป็นอาคาร 4 ชั้น ตัวอาคารเป็นรูปทรงตัว L ลักษณะโมเดิร์น ภายในมีอาคารบ้าน
ไทยโบราณภายใน 1 หลัง เป็นอาคารไม้ครึ่งปูน นอกจากนี้ยังมีอาคารอื่นอยู่บริเวณโดยรอบ
ประกอบด้วย อาคารสปา สระว่ายน้ำและส่วนห้องอาหาร

อาคาร C โรงแรมเดอะสยาม จังหวัดกรุงเทพมหานคร



ภาพที่ 1.9 แสดงส่วนโถงอาคารตึกใหญ่

ลักษณะอาคาร : อาคารหลักเป็นอาคารสมัยใหม่ระบบเสาและคานที่นำเอกลักษณ์ความเป็นไทยมา
ประยุกต์ในการออกแบบ ส่วนอาคารหลังอื่นเป็นอาคารทรงไทยครึ่งไม้ครึ่งปูน

ตารางที่ 1.2 แสดงข้อพิจารณาในการเลือกที่ตั้ง

ข้อพิจารณาในการเลือกอาคาร	A	B	C
1.การเข้าถึงของข้อมูล	2	2	1
2.ความเหมาะสมของโครงการ	2	3	2
3.มี FACILITY ครบตามมาตรฐาน	2	3	3
4.ตัวโครงการมีลักษณะการก่อสร้างใกล้เคียงกับแนวความคิด	1	3	2
5.ลักษณะตัวอาคารมีเอกลักษณ์โดดเด่น	1	3	3
สรุป	8	14	11

1.7 การเข้าถึงโครงการ

สามารถเดินทางมายังโครงการได้ 3 วิธีคือ

1. เดินทางด้วยรถไฟฟ้าแอร์พอร์ตลิงค์ แล้วนั่งรถรับส่งของทางโครงการ
2. เดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว
3. เดินทางด้วยรถโดยสารประจำทางหรือรถรับจ้างทั่วไป

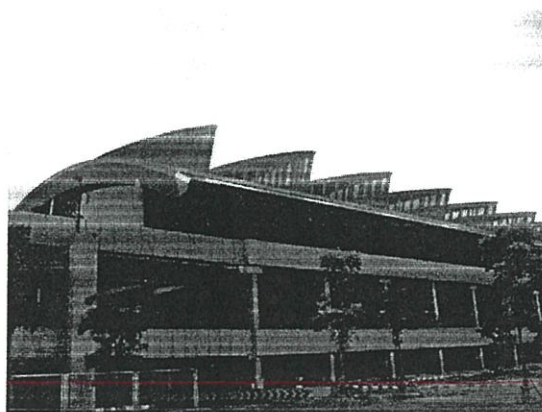
1.8 สภาพแวดล้อมของโครงการ

สภาพแวดล้อมของโครงการประกอบไปด้วย บ้านพักอาศัย คอนโดขนาดใหญ่ และโรงงาน โดยพื้นที่โครงการติดกับพื้นที่โล่งและสนามกีฬาของโรงงาน การเดินทางทำได้สะดวกสบายเนื่องจาก อยู่ใกล้สถานีรถไฟฟ้าแอร์พอร์ตลิงค์ สะดวกต่อนักเดินทางจากสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิ

Asoke - Phetchaburi



ภาพที่ 1.10 แสดงโครงการคอนโดฝั่งตรงข้ามโครงการ



ภาพที่ 1.11 แสดงแอร์พอร์ตเรลลิงค์มีกะสัน

1.9 องค์ประกอบของโครงการ

ตารางที่ 1.3 แสดงวัตถุประสงค์และองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรม	องค์ประกอบ	พื้นที่(ตรม)
เป็นที่นัดพบและพักคอยของผู้เข้ามาใช้บริการ	- นั่งพักคอย - ทานอาหารและน้ำดื่ม	1. ส่วนโถงรับแขก 2. RESTAURENT& ALL DAY DINING	
เป็นที่ให้ข้อมูล สอบถาม รายละเอียด และลงทะเบียนของโครงการ	- ให้ข้อมูลผู้ให้บริการ - ลงทะเบียนติดต่อเรื่อง - ทำธุรกรรมทางการเงิน	1. ส่วนโถงรับแขก	
เป็นที่พักของผู้เข้ามาใช้บริการของทางเซอร์วิทอาร์ทแมน เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจของผู้เข้าพัก และเป็นสถานที่รับประทานอาหาร	- พักในโครงการ - ออกกำลังกาย - ทานอาหาร	6. ห้องพัก 7. สระว่ายน้ำและห้องออกกำลังกาย 2. RESTAURENT& ALL DAY DINING	
เป็นสถานที่สอนประกอบอาหารและเบเกอรี่ที่ได้มาตรฐาน สร้างแรงบันดาลใจในการทำอาหารและเบเกอรี่	- การเรียนการสอนประกอบอาหารฟิวชั่นและเบเกอรี่	3. ห้องเรียนประกอบอาหารและเบเกอรี่ต่างๆ	
เป็นสถานที่ที่รณรงค์ให้เกิดการคิดค้นและสร้างสรรค์อาหารแบบใหม่ๆที่น่าสนใจ	- มีการจัดแข่งขันประกอบอาหารฟิวชั่นและเบเกอรี่ หรือออทรายการเกี่ยวกับการประกอบอาหารฟิวชั่นและเบเกอรี่	3. ห้องเรียนประกอบอาหารและเบเกอรี่ต่างๆ 5. ห้องประชุม	

<p>เป็นศูนย์รวมครบเครื่องเรื่อง วัตถุดิบอุปกรณ์ที่ได้คุณภาพและ ตำราอาหารทั้งของไทยและ ต่างประเทศ อีกทั้งสินค้าของแบ รด์วานิลลา</p>	<p>-ซื้อ-ขายอุปกรณ์ -ซื้อ-ขาย วัตถุดิบ -ซื้อ-ขาย ตำรา -ซื้อ-ขายของที่ระลึกของแบรนด์ วานิลลา</p>	<p>4. ร้านขายอุปกรณ์การ ประกอบอาหารวัตถุดิบ ตำรา และของที่ระลึก</p>	
<p>เป็นศูนย์รวมอาหารที่ได้คุณภาพ</p>	<p>- แหล่งรับประทานอาหารฟิวชั่น และเบเกอรี่</p>	<p>2. RESTAURENT&ALL DAY DINING</p>	
<p>เป็นสถานที่พบปะของผู้ที่มีความ สนใจในเรื่องเดียวกัน ก่อให้เกิด สังคมที่แลกเปลี่ยนความรู้และ ความคิดเห็นกัน</p>	<p>-มีการจัดกิจกรรมสำหรับผู้ชื่นชอบและสนใจเรื่องอาหารและเบ เกอรี่ให้มาร่วมเป็นประจำ</p>	<p>5. ห้องประชุม</p>	
<p>มีการนำอาหารหรือเบเกอรี่ ที่ประกอบขึ้นโดยนักเรียนมาวาง จำหน่ายหรือประกอบ ร่วมกับไลน์ของอาหารหรือเบเกอ รี่เดิมของทางโรงแรม เพื่อศึกษา ถึงผลตอบรับของเมื่อนั้นๆ</p>	<p>-วางจำหน่ายของที่นักเรียนทำ</p>	<p>5. ห้องประชุม 2. RESTAURENT&ALL DAY DINING</p>	
<p>เป็นส่วนบริการของทางโรงแรม</p>	<p>-เป็นส่วนเตรียมอุปกรณ์ ทำอาหารและเบเกอรี่ -เตรียมอุปกรณ์ทำความสะอาด ขอแม่บ้าน -เก็บอุปกรณ์ซ่อมบำรุงของ โครงการ -ควบคุมระบบงานต่างๆภายใน โครงการ</p>	<p>8. ส่วน Back of the house</p>	

1.10 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ

ตารางที่ 1.4 แสดงขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ

องค์ประกอบ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่ (ตร.ม.)	ที่มา
1. ส่วนให้บริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้				
- ส่วนห้องสอนทำอาหารพิวชน	●	●	70	standard
- ส่วนสอนทำเบเกอรี่	●	●	70	standard
- ส่วนห้องสาธิต	●	●	70	standard
2. พื้นที่ส่วนการพาณิชย์				
- ส่วนขายวัตถุดิบอุปกรณ์และของที่ระลึก	●	●	140	Existing plan
- ส่วน lobby lounge	●	●	160	Existing plan
ส่วนร้านอาหารและครัว				
- ร้านอาหารหลัก	●	●	300	Existing plan
- ห้องเตรียมอาหารและพื้นที่ครัวหลัก	●		220	Existing plan
- ส่วนห้องเก็บของทั้งวัตถุดิบและอุปกรณ์	●		100	Existing plan
3. ส่วนจัดแสดงและเผยแพร่ความรู้				
- ส่วนจัดกิจกรรมหรือแข่งขันการประกอบอาหารพิวชนและเบเกอรี่	●	●	70	standard
4. ส่วนบริการสาธารณะ				
- ส่วนประชาสัมพันธ์ลงทะเบียนและส่วนต้อนรับ	●	●	90	Existing plan
- ส่วนโถงทางเข้าออก	●	●	130	Existing plan
- ห้องน้ำ และ โทรศัพท์ สาธารณะ	●		25	Existing plan
- Student lounge	●	●	47	standard
- ส่วนล็อกเกอร์เก็บของและห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า	●		60	Existing plan
- ส่วนพื้นที่จัดเลี้ยงและสัมมนา	●	●	400	standard
- ส่วนโถงลิฟต์และภายในลิฟต์	●	●	100	Existing plan
- ส่วนโถงทางเดิน corridor	●	●	450	Existing plan
- ส่วนพักผ่อนและสวนหย่อม	●		1300	Existing plan
5. ส่วนสำนักงาน				

องค์ประกอบ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่ (ตร.ม.)	ที่มา
-ส่วนทำงานแยกตามแผนกต่างๆของโครงการ	●		150	Existing plan
-ส่วนรับรองแขกและห้องประชุม	●		55	Existing plan
-ส่วนพักผ่อนสำหรับพนักงานและครูผู้สอน	●		70	Existing plan
6.ส่วนผู้มาใช้บริการห้องพัก				
1. ห้องพักแบบStudio				
1.1 ห้องเตียงคู่	●	●	42	Case study
1.2 ห้องเตียงเดี่ยว	●	●	42	Case study
2. ห้องพักแบบ Deluxe	●	●	86	Case study
3. ห้องพักแบบ 1Bedroom Suite	●	●	100	Case study
4. ห้องพักแบบ Family Suite	●	●	300	Case study
-ห้องออกกำลังกาย	●	●	350	Existing plan
-สระว่ายน้ำและพื้นที่ข้างเคียง	●	●	660	Existing plan
7.ส่วนback of the house				
-ส่วนห้องแม่บ้าน	●		40	Existing plan
-ส่วนห้องซ่อมบำรุง	●		700	Existing plan
8.ส่วนจอดรถ				
-ลานจอดรถ	●		900	Case study
รวมพื้นที่ทั้งหมด			7297	
รวมพื้นที่ออกแบบทั้งหมด			3583	

บทที่ 2

ข้อมูลทั่วไป

2.1 ประวัติความเป็นมาของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์

เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์(Serviced Apartment)หมายถึง อาคารที่อยู่อาศัยรวม ซึ่งประกอบด้วยห้องย่อยตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป มีวัตถุประสงค์การใช้อาคารที่พักอาศัยสำหรับหลายครอบครัว โดยใช้ทางเข้าออกอาคาร ทางขึ้นลงลิฟต์ ทางเดินและส่วนร่วมอื่น ๆ ร่วมกัน แต่จะมีทางเข้าออกของแต่ละห้องย่อยเป็นการส่วนตัว ทั้งที่ห้องย่อยในอาคารส่วนใหญ่คิดค่าเช่าในลักษณะรายเดือน ระยะเวลาเช่าเกิน 1 เดือนขึ้นไป ซึ่งรวมพื้นที่ห้องย่อย เครื่องเรือนและบริการอื่นๆ ประกอบ เช่น การบริการดูแลความสะอาดในห้องพัก การบริการซักรีด เป็นต้น (ศูนย์ข้อมูลสังหาริมทรัพย์ . 2554)

2.2 การแบ่งประเภทของโรงเรียนสอนทำอาหาร

โรงเรียนสอนทำอาหาร หมายถึงสถาบันการศึกษาที่อุทิศให้กับการศึกษาในด้านศิลปะและวิทยาศาสตร์ของการประกอบอาหาร (en.wikipedia.org/wiki/cooking_school)

คำว่า”โรงเรียนสอนทำอาหาร”นั้นเริ่มมีครั้งแรกในปี คศ.1985 โดยโรงเรียนสอนทำอาหารแห่งแรกเกิดขึ้นที่ประเทศฝรั่งเศส ภายใต้ชื่อ “CordonBleu”

ประเภทของโรงเรียนสอนทำอาหารสามารถแบ่งได้ดังนี้

1. Culinary Institute สถาบันสอนศิลปะการประกอบอาหาร

โรงเรียนสอนศิลปะการประกอบอาหารนี้เป็นโรงเรียนที่มีความเป็นทางการสูง เน้นทางด้าน การประกอบอาหารอย่างจริงจังเพียงอย่างเดียว ไม่เรียนวิชาอื่นใดที่ไม่เกี่ยวข้องกับทางอาหาร โรงเรียนประเภทนี้จะเน้นสอนเทคนิคและวิธีการทำอาหารเท่านั้น อย่างเช่น The Culinary Institute of America หรือ CIA

2.Traditional college with Bachelors Degree วิทยาลัยท้องถิ่นและหลักปริญญาขั้นต้น หลายวิทยาลัย ได้บรรจุหลักสูตรการเรียนการสอนศิลปะการประกอบอาหารลงไปโดยเรียนวิชาเอก คือวิชา ทำอาหาร ซึ่งจะพบว่า อนุปฏิญญานั้นจะหมายรวมถึง หลักสูตรศิลปะ และหลักสูตรการจัดการและบริหาร โดย เป้าหมายของการเรียนอยู่ที่การจบไปแล้วสามารถทำงานในด้านสายการจัดการ โรงแรมหรือร้านอาหารได้

3. Vocational School with Associates Degree โรงเรียนสายอาชีพ

โรงเรียนสอนทำอาหารประเภทนี้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในช่วงสองปีที่ผ่านมา เนื่องจากว่าสามารถผลิตนักเรียนที่มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของตลาด ในธุรกิจทางด้านการอาหารที่มีความหลากหลายได้เป็นจำนวนมาก ซึ่งทางโรงเรียนจะเน้นการเรียนการสอนตั้งแต่ขั้นแรกของการเข้าสู่การทำอาหารจากพื้นฐานไปเรื่อยๆจนถึงระดับปริญญา หนึ่งในซึ่งมีชื่อเสียงในโรงเรียนสอนทำอาหารประเภทนี้ได้แก่ มหาวิทยาลัย Johnson and Wale

4.Recreational Cooking Schools

โรงเรียนสอนทำอาหารที่เน้นความเป็นกันเอง เน้นการทำอาหารที่สามารถทำรับประทานเองได้ง่ายๆที่บ้าน

2.3 องค์ประกอบโดยทั่วไปของโรงเรียนสอนทำอาหาร

องค์ประกอบโดยทั่วไปของโรงเรียนสอนทำอาหารได้แก่

1.ส่วนประชาสัมพันธ์หรือลงทะเบียน

เป็นส่วนที่นักเรียนมาลงทะเบียนติดต่อ หรือสมัครเรียน

2.ห้องเรียนทำอาหาร

โดยทั่วไปห้องเรียนทำอาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลางจะต้องสามารถรองรับนักเรียนได้อย่างน้อย 15-30 คน ห้องเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่ที่สุดจะต้องสามารถรองรับนักเรียนได้อย่างน้อย 60 คน ภายในห้องเรียนจะมีส่วนสาธิตการประกอบอาหารที่ด้านหน้า เหนือเคาน์เตอร์สาธิตการทำอาหาร จะต้องติดกระจกเงาสะท้อนไว้ด้านบนเสทอเพื่อให้นักเรียนสามารถมองเห็นสิ่งที่เชฟกำลังสาธิตได้อย่างชัดเจน อาจจะมีการติดตั้งกล้องวิดีโอวงจรปิดภายในเพิ่มอีกหนึ่งตัวก็ได้ พร้อมกันนั้นต้องมีกระดานไวท์บอร์ดไว้เพื่อใช้บางในบางครั้งคราว

3.ห้องปฏิบัติการ

ห้องปฏิบัติการทางอาหารส่วนใหญ่จะต้องรองรับนักเรียนได้ 16 ยูนิท ต่อหนึ่งห้อง เพราะจำนวนนี้เป็นจำนวนที่เหมาะสมต่อการดูแลได้อย่างทั่วถึงของเชฟและผู้ช่วยเชฟ จะต้องมีเตาให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน มีระบบปรับอากาศที่เหมาะสม มีพื้นที่สำหรับตรวจงาน มีพื้นที่เตรียมอาหาร และมีการดูแลและเรื่องการจัดเก็บขยะอย่างเป็นระบบ

4.ห้องพักครู

ห้องพักครูควรอยู่ในบริเวณไม่ห่างจากส่วนการศึกษามากนัก

5.ห้องเก็บวัตถุดิบ

ห้องเก็บวัตถุดิบในส่วนการเรียนการสอนนั้น จะต้องแบ่งแยกระหว่างของแห้ง ของสดและเครื่องปรุง โดยเก็บตามประเภทอย่างเป็นระเบียบ ของสดต้องแบ่งประเภทให้ถูกต้องเพื่อที่จะได้ใช้อุณหภูมิ ความชื้นที่เหมาะสม สามารถเข้าถึงได้ง่าย และควรอยู่ใกล้ห้องปฏิบัติการ

5.ห้องรับประทานอาหาร

จุดนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของแต่ละโรงเรียน หากต้องการให้นักเรียนนำอาหารที่รับประทานกลับไปที่บ้านก็ไม่จำเป็นต้องมีในส่วนของห้องนี้ แต่ถ้าหากเป็นโรงเรียนสอนทำอาหารที่ค่อนข้างเป็นทางการ ก็ควรจะมีห้องสำหรับรับประทานอาหารร่วมกัน ถือเป็น การแชร์รสชาติอาหารและผ่อนคลาย ความเครียดจากในชั้นเรียน

6.ห้องประชุม

สำหรับโรงเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่ ควรจะมีห้องประชุม ห้องประชุมในที่นี้ หมายถึงห้องเรียน ขนาดใหญ่สำหรับให้ Great chef มาสาธิตการทำอาหาร โดยจะต้องมีเวทีด้านหน้า และมีที่นั่งสำหรับ นักเรียนเป็นแบบSlope ควรมีความจุนักเรียนได้อย่างน้อย150-200 ที่นั่ง ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนห้อง นี้เป็นห้องสำหรับพิธีการมอบใบประกาศนียบัตรหรือใบปริญญาได้

7.ห้องจัดเลี้ยง

โดยทั่วไป โรงเรียนสอนทำอาหารขนาดใหญ่ควรมีห้องจัดเลี้ยงเตรียมไว้สำหรับงานจัดเลี้ยงสำคัญ เช่น งานจัดเลี้ยงประจำเดือนหรือพิธีฉลองจบการศึกษาของนักเรียน

8.ห้องล็อกเกอร์

ควรมีล็อกเกอร์สำหรับนักเรียนภายในสถาบัน เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยและเป็นที่เก็บสัมภาระ ของนักเรียน ไม่ไกลจากห้องล็อกเกอร์ควรเป็นห้องน้ำเพราะโรงเรียนสอนทำอาหารบางแห่งระบุว่า จะต้องเปลี่ยนชุดเป็นชุดเพื่อเตรียมประกอบอาหาร

2.4 กรณีศึกษา

2.4.1 กรณีศึกษาในประเทศ

เดเซอไอ้ สุขุมวิท (DeseoSukhumvit)

ที่ตั้ง : ซ.สุขุมวิท 7 ถนนสุขุมวิท คลองตันเหนือ, เขตวัฒนา, กรุงเทพมหานคร 10110

จำนวนห้องพัก : อาคาร 7 ชั้น 43 ห้อง ประกอบด้วยห้องพัก 5 ประเภท

- ห้อง Type A (ชั้น 2-6) : สตูดิโอ 28 sq.m.

- ห้อง Type B (ชั้น 2-6) : 1 ห้องนอน 1 ห้องน้ำและ ห้องนั่งเล่น 34 sq.m.

- ห้อง Type C (ชั้น 3-6) : 1 ห้องนอน 1 ห้องน้ำและ ห้องนั่งเล่น 46 sq.m.

- ห้อง Type D (ชั้น 3-6) : 2 ห้องนอน 2 ห้องน้ำและ ห้องนั่งเล่น 50 sq.m.
- ห้อง Type E (ชั้น 3-6) : 2 ห้องนอน 2 ห้องน้ำและ ห้องนั่งเล่น 82 sq.m.

การเข้าถึงโครงการ

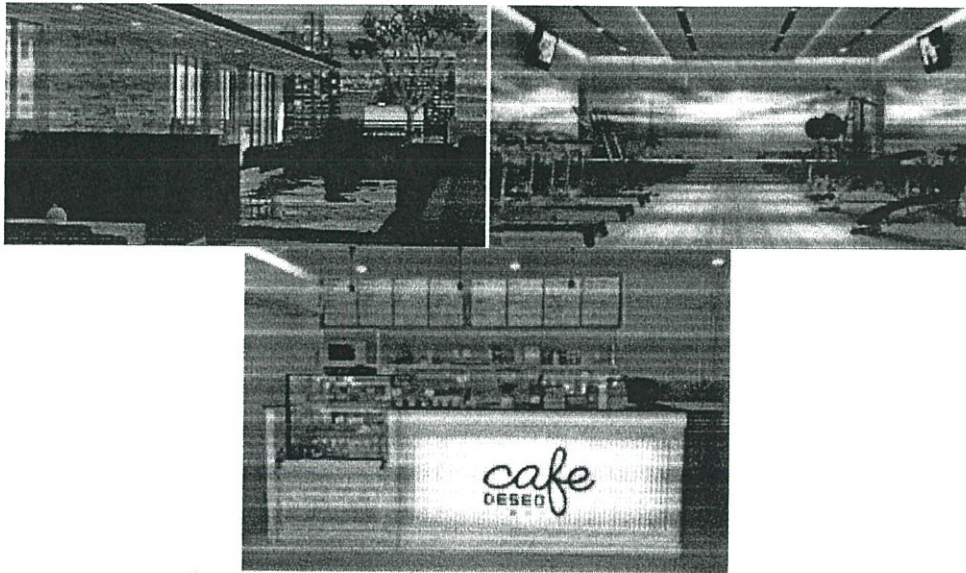
รถไฟฟ้า รถยนต์ส่วนตัว และรถโดยสารรับจ้าง

รายละเอียดโครงการ

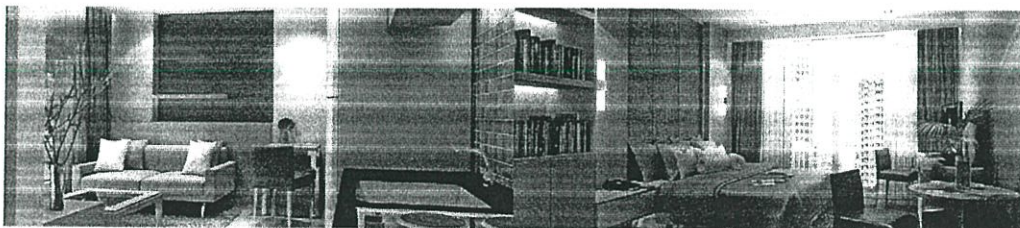
เป็นเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์สมัยใหม่ มีรูปแบบการออกแบบโมเดิร์น สร้างเสร็จเมื่อปี 2012

องค์ประกอบเสริมของโครงการ

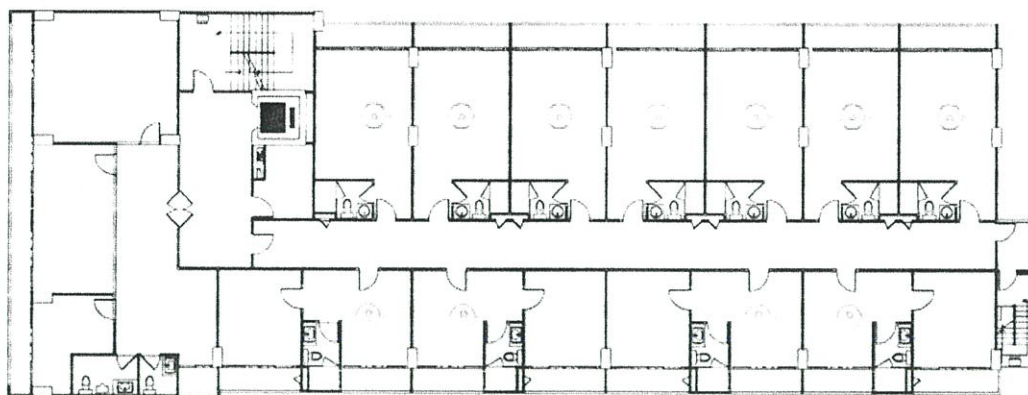
- สระว่ายน้ำ
- ห้องออกกำลังกาย
- คาเฟ่เดเซโอ



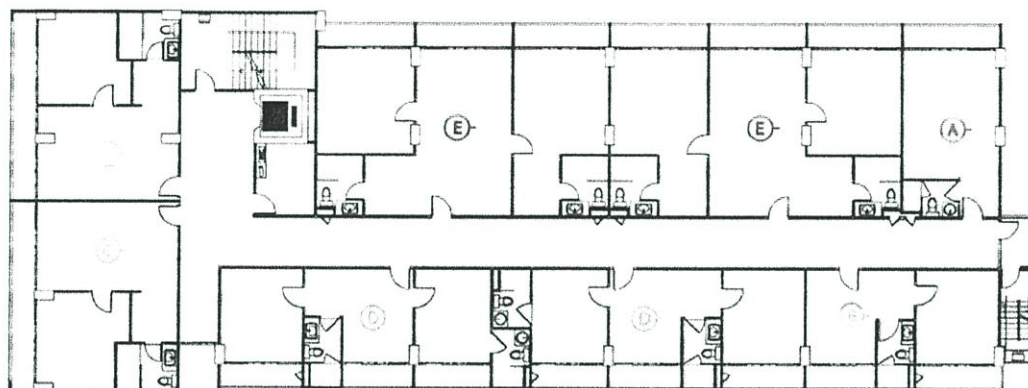
ภาพที่ 2.1 แสดงสระว่ายน้ำ ห้องออกกำลังกายและคาเฟ่ตามลำดับ



ภาพที่ 2.2 แสดงการตกแต่งห้องพัก



ภาพที่ 2.3แสดงผังห้องพักชั้น2



ภาพที่ 2.4แสดงผังห้องพักชั้น3-6

(ที่มา : <http://www.deseosukhumvit.com/> . 2555)

Ekkamai Prestige

ที่ตั้ง : 688 ซ.สุขุมวิท 65 แขวงพระโขนงเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

จำนวนห้องพัก : 38 ห้อง ประกอบด้วยห้องพัก 10 ประเภท

Tower A

- deluxe 48 sq.m.
- super deluxe 58 sq.m
- deluxe and big balcony 48 sq.m
- grand jacuzzi 58 sq.m
- grand superior 73 sq.m
- grand 2 bedrooms 116 sq.m

Tower B

- type 1 - 4 32 sq.m.

การเข้าถึงโครงการ

รถไฟฟ้า รถยนต์ส่วนตัว และรถโดยสารรับจ้าง

รายละเอียดโครงการ

Ekkamai Prestige สร้างขึ้นในปี 2011 ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท โรงแรมแห่งนี้มีพื้นที่สระว่ายน้ำ น้ำบ่อน้ำร้อนพร้อมวิวทิวทัศน์เมืองกรุงเทพฯ รอบด้าน บริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) ฟรี และ บริการรถรับส่งฟรีไปยังสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอส เอกมัย และศูนย์การค้าบิ๊กซี

จาก Ekkamai Prestige ท่านใช้เวลาเดินทางโดยรถยนต์ 30 นาทีไปยังสนามบินดอนเมือง และสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิ และ 10 นาทีไปยังสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอส เอกมัย

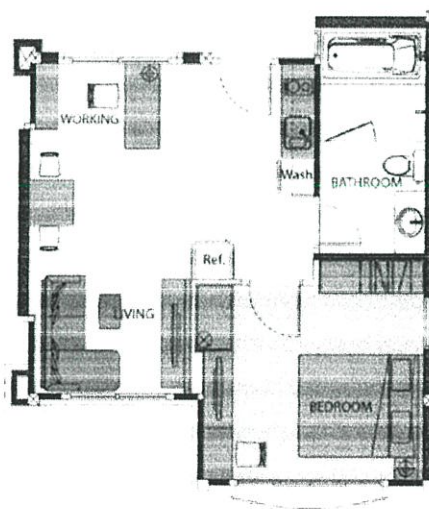
ผู้เข้าพักสามารถเพลิดเพลินกับการลงเล่นน้ำในสระว่ายน้ำ หรือออกกำลังกายในห้องออกกำลังกาย โรงแรมมีบริการเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก บริการรถรับส่งสนามบิน บริการนำเที่ยว และ บริการรูมเซอร์วิส

องค์ประกอบเสริมของโครงการ

- ห้องออกกำลังกาย
- สระว่ายน้ำ
- คาเฟ่ขนาดเล็ก

รายละเอียดห้องพัก

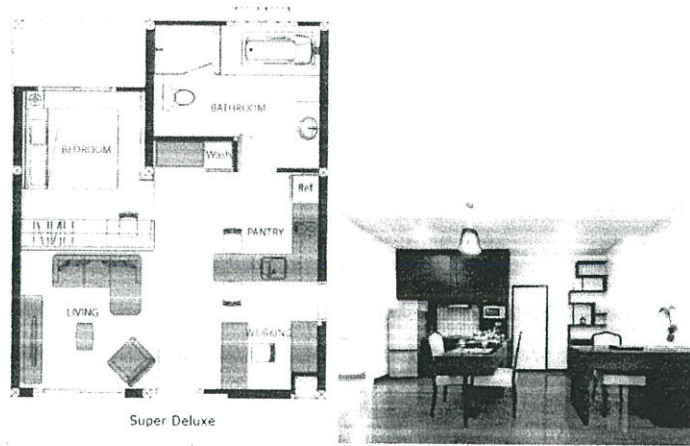
1. deluxe 48 sq.m.



Deluxe

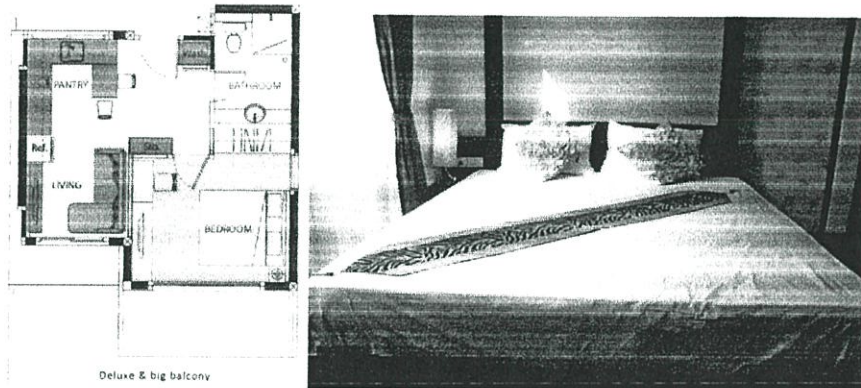
ภาพที่ 2.5 แสดงผังห้องพัก

2. super deluxe 58 sq.m



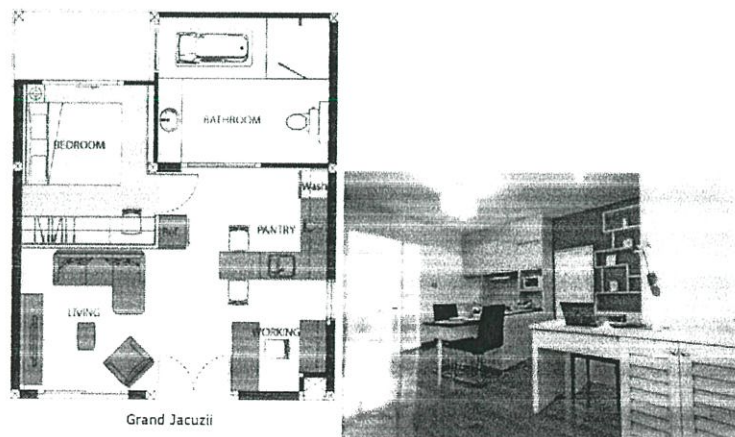
ภาพที่ 2.6 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

3. deluxe and big balcony 48 sq.m



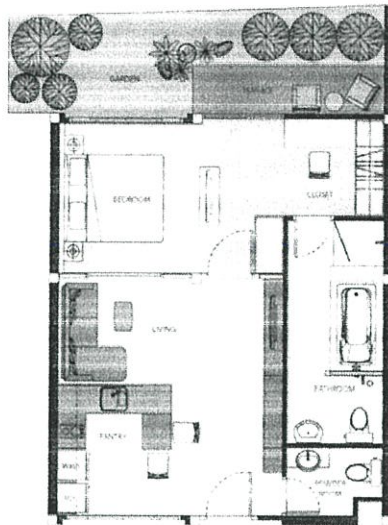
ภาพที่ 2.7 แสดงผังห้องพักและการตกแต่งห้องพัก

4. grandjacuzzi 58 sq.m



ภาพที่ 2.8 แสดงผังห้องพักและการตกแต่งห้องพัก

5. grand superior 73 sq.m

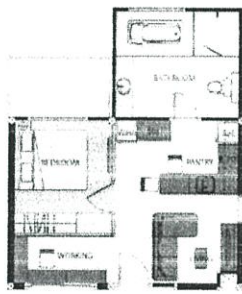


Grand Superior

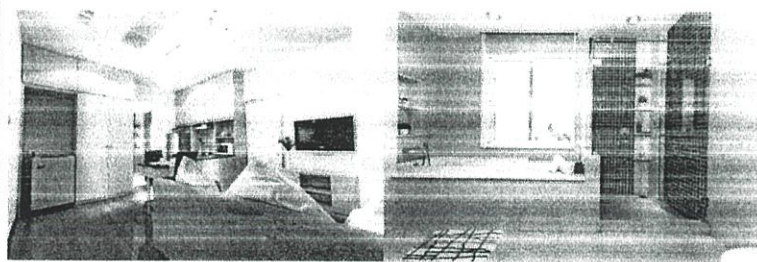


ภาพที่ 2.9 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

6. grand 2 bedrooms 116 sq.m

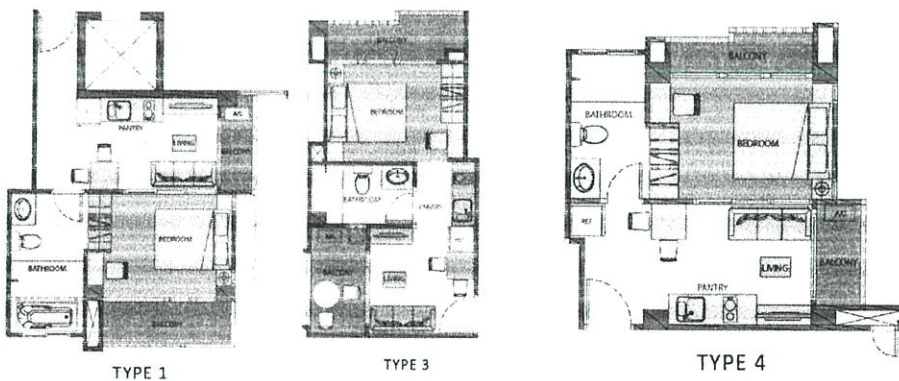


Grand 2 bedrooms



ภาพที่ 2.10 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

7. type 1-4 32 sq.m.



ภาพที่ 2.11 แสดงผังห้องพัก(แบบ1และ2มีผังเหมือนกัน)

(ที่มา : <http://www.ekkamaiprestige.com/> . 2553)

โรงแรม เทนเฟซ (Ten Face)

ที่ตั้ง : 81 ซอยร่วมฤดี ซอย 2 ถนนวิฑู เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ

จำนวนห้องพัก : 79 ห้อง แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

- 1 Bedroom Suite	จำนวน 59 ห้อง พื้นที่ 61ตร.ม.-
- 2 Bedroom Suite	จำนวน 08 ห้อง พื้นที่ 110ตร.ม.
-2 Bedroom Premier Suite	จำนวน 11 ห้อง พื้นที่ 125ตร.ม.
- Tenface Suite	จำนวน 01 ห้อง พื้นที่ 142ตร.ม.

การเข้าถึงโครงการ

รถไฟฟ้า รถยนต์ส่วนตัว และรถโดยสารรับจ้างรายละเอียดโครงการ

รายละเอียดโครงการ

โรงแรม Ten Face เป็นโรงแรมกึ่งที่พักอาศัยให้เช่า (Service Apartment) ในระดับ 5 ดาว โดยกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน นั่นคือ กลุ่มนักเดินทาง ไม่ว่าจะเป็น นักธุรกิจ ที่เข้ามาทำธุรกิจในเมืองไทย นักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่เดินไปทั่วโลก ละต้องอยากที่จะเสพความเป็น Local ของที่นั่น

โรงแรม Ten Face จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ให้กับกลุ่มเป้าหมายเหล่านี้ มีพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกมากมาย อาทิเช่น ร้านอาหาร บาร์ สระว่ายน้ำ ฟิตเนส ไอพอดนาโน (Ipodnano) ที่จะสามารถดาวน์โหลด เพลง และหนังที่ลูกค้าชื่นชอบ มาฟังได้ตลอดเวลา แท็กซี่การ์ด รวมไปถึงซิมโทรศัพท์มือถือ และการบริการรถรับส่งจากโรงแรมยังสถานีรถไฟฟ้าเพลินจิตตลอดวัน

องค์ประกอบเสริมภายในโครงการ

- ห้องอาหาร
- บาร์
- ห้องออกกำลังกาย
- สระว่ายน้ำ
- ห้องประชุม

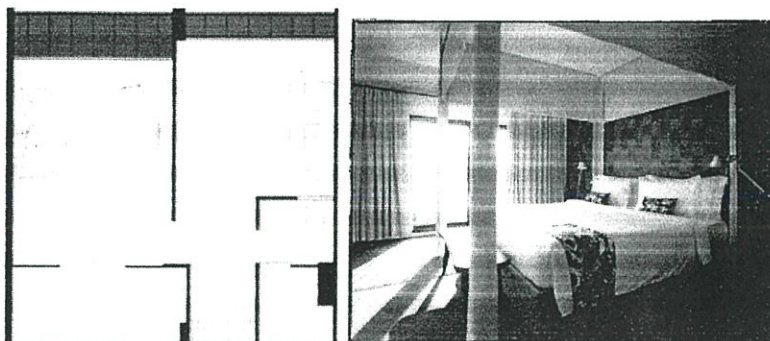


ภาพที่ 2.12 แสดงองค์ประกอบเสริมของโครงการ

รายละเอียดห้องพัก

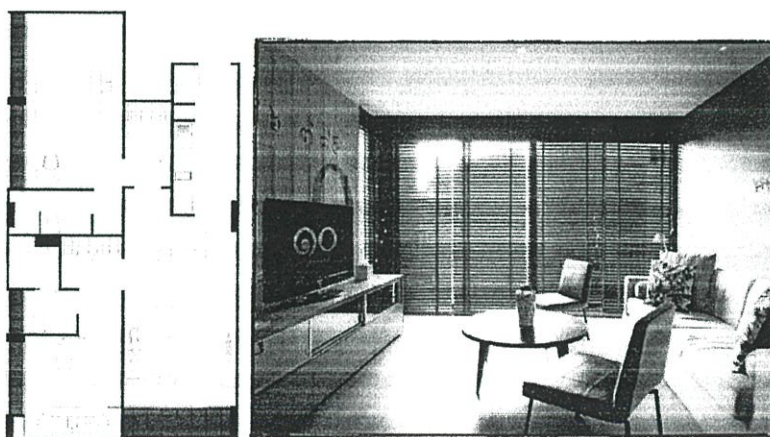
1. One Bedroom Suites

จำนวน 59 ห้อง พื้นที่ 61 ตร.ม.



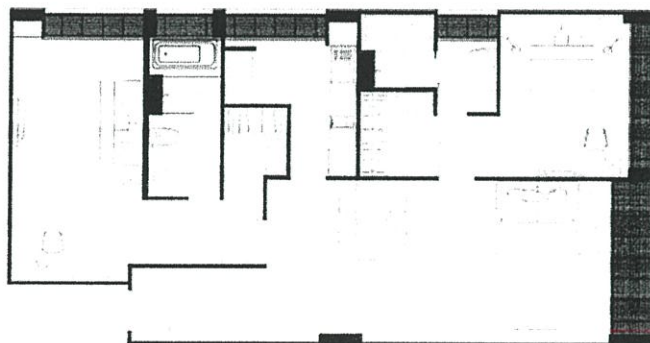
ภาพที่ 2.13 แสดงผังห้องพักและการตกแต่งห้องพัก

2. Two Bedroom Suite จำนวน 8 ห้อง พื้นที่ 110 ตร.ม.

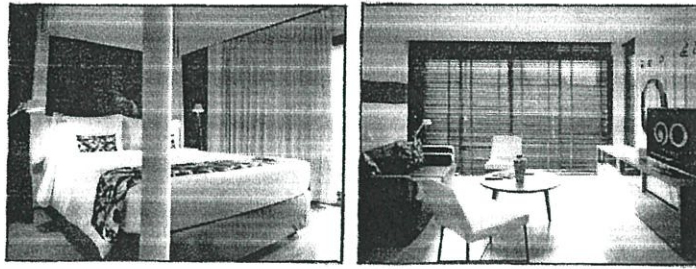


ภาพที่ 2.14 แสดงผังห้องพักและการตกแต่งห้องพัก

3. Two Bedroom Premier Suite จำนวน 11 ห้อง พื้นที่ 125 ตร.ม.

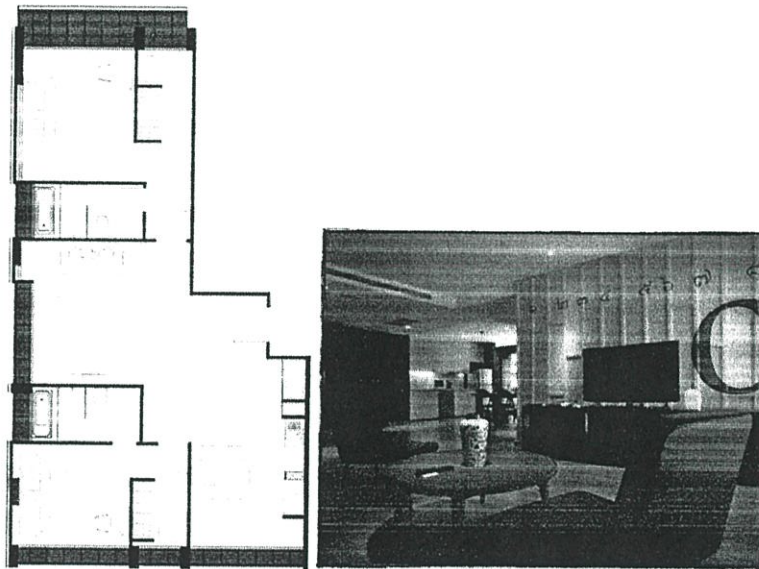


ภาพที่ 2.15 แสดงผังห้องพัก



ภาพที่ 2.16 แสดงการตกแต่งห้องพัก

4. Tenface Suite จำนวน 1 ห้อง พื้นที่ 142ตร.ม.



ภาพที่ 2.17 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

(ที่มา : <http://www.tenfacebangkok.com>)

การเปรียบเทียบในแต่ละประเด็น ระหว่างแต่ละโครงการ

1. ข้อมูลและลักษณะของโครงการ

1.1 โรงแรม เดเซโอ้ สุขุมวิท

ลักษณะและการให้บริการของโครงการ

เป็นเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ขนาดเล็ก มีเพียง 43 ห้อง การเข้าพักสามารถจองล่วงหน้าผ่านระบบอินเทอร์เน็ตและรอฟังก์ชันติดต่อกลับทางโทรศัพท์ หรือwalk-in เพื่อเข้ามาพักได้ การออกแบบเป็นรูปแบบโมเดิร์น เน้นสีไม้โทนอ่อน ผงขาวครีม และเฟอร์นิเจอร์สีเทา ส่วนพื้นที่

สาธารณะใช้วัสดุไม้และหินเป็นวัสดุตกแต่งผิว บริเวณด้านล่างของอาคารเป็นคาเฟ่ขนาดเล็ก คนนอกสามารถใช้บริการได้

แนวความคิดในการออกแบบโครงการ

การออกแบบเน้นให้มีความรู้สึกเหมือนผู้เช่าใช้งานเหมือนอยู่บ้าน การออกแบบเป็นรูปแบบโมเดิร์น เน้นสีไม้โทนอ่อน ผงสีขาวครีม และเฟอร์นิเจอร์สีเทา ส่วนพื้นที่สาธารณะใช้วัสดุไม้และหินเป็นวัสดุตกแต่งผิว

สรุปข้อดี-ข้อเสีย และนำไปใช้ในการทำวิทยานิพนธ์

- ข้อดี
- เป็นอาคารขนาดเล็ก ที่มีการจัดผังอาคารได้เหมาะสม
 - การใช้วัสดุและการออกแบบโดยรวมมีความกลมกลืนเข้ากันได้ดี
- ข้อเสีย
- ห้องแบบstudioมีขนาดเล็กมาก ทำให้ดูอึดอัด
 - สะระว่ายน้ำและส่วนบาร์อยู่ติดกัน อาจทำให้ดูไม่เป็นส่วนตัว

1.2 โรงแรม Ekkamai Prestige

ลักษณะและการให้บริการของโครงการ

เป็นเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ขนาดเล็ก มีเพียง 38 ห้อง โดยแยกเป็น 2 อาคาร อาคารแรกเป็นรูปแบบคลาสสิก และอาคารสองเป็นรูปแบบโมเดิร์น การเข้าพักสามารถจองล่วงหน้าผ่านระบบอินเทอร์เน็ตหรือwalk-in เพื่อเข้ามาพักได้ คนนอกสามารถใช้บริการคาเฟ่ด้านล่างได้

แนวความคิดในการออกแบบโครงการ

การออกแบบเน้นให้มีความรู้สึกเหมือนผู้เช่าใช้งานเหมือนอยู่บ้าน โดยรูปแบบการออกแบบเน้นเป็น boutique serviced apartment แบบคลาสสิกและโมเดิร์นผสมผสานกัน

สรุปข้อดี-ข้อเสีย และนำไปใช้ในการทำวิทยานิพนธ์

- ข้อดี
- การวางผังให้ความสำคัญกับส่วนห้องน้ำ
 - อาคารมีระเบียบขนาดกว้าง ดูไม่อึดอัด

- ข้อเสีย
- พื้นที่ห้องพักขนาดเล็กมีความอึดอัด
 - การเลือกใช้วัสดุบางส่วนมีความไม่กลมกลืน
 - ทางเดินส่วนหน้าห้องพักมีขนาดเล็ก

1.3 โรงแรม เทนเฟซ

ลักษณะและการให้บริการของโครงการ

โรงแรม Ten Face เป็นโรงแรมกึ่งที่พักอาศัยให้เช่า (Serviced Apartment) ในระดับ 5 ดาว โดยมีกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน นั่นคือ นักเดินทาง ไม่ว่าจะแก่นักธุรกิจ ที่เข้ามาทำธุรกิจในเมืองไทย นักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่เดินทางไปทั่วโลก และต้องการเสพความเป็น Local ของที่นั่น ลักษณะของการให้บริการของโครงการเทนเฟซ จะแตกต่างจากโรงแรมอื่นๆทั่วไป คือ จะมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่จะเป็นในการใช้ชีวิตของคนสังคมเมือง ไม่ว่าจะเป็น ชิมการ์ตมือถือ บัตรรถไฟฟ้า BTS และ คู่มือแนะนำเที่ยว ซึ่งสามารถสร้างความประทับใจให้กับผู้ใช้บริการได้เป็นอย่างมาก

แนวความคิดในการออกแบบโครงการ

เกิดจากวิสัยทัศน์ของเจ้าของโครงการ ที่ต้องการจะเปลี่ยนรสนิยมของนักเดินทางทั่วโลก ที่เมื่อเดินทางไปยังที่ใดๆ ก็ต้องการเสพความเป็นท้องถิ่นของที่นั้นๆ จึงมีแนวคิดว่าจะทำอย่างไรให้การออกแบบอยู่ก็รสนิยมของแขกที่เข้ามาพักได้มากที่สุด จึงเลือกที่จะให้ตัวโครงการ ออกมาในลักษณะของงานร่วมสมัย (Contemporary) ที่ยังสามารถแสดงความเป็นไทย จึงทำให้นึกถึงวรรณคดีไทย เรื่อง รามเกียรติ์ที่มีตัวละคร ทศกัณฐ์ จึงจับเอาภาพลักษณ์ของตัวละครมาทำเป็นโรงแรม ภายใต้ชื่อ เทนเฟซ ที่หมายถึง สิบหน้า เจ้าของโครงการ มีความหลงใหลในตัวละครที่เป็น ทศกัณฐ์ เป็นอย่างมาก ซึ่งเจ้าของโครงการได้แสดงความคิดเห็นว่า ยักษ์ทศกัณฐ์ เป็นตัวละครที่มีเสน่ห์อย่างมาก เมื่ออยากได้อะไรสิ่งไหน ก็มีความเพียรพยายามจะเอามาให้ได้ ยกตัวอย่างเช่น เมื่อหลงรักนางสีดา ก็ลงทุนเดินข้ามน้ำข้ามทะเลไปขโมยตัวนางสีดามา เมื่อคนมาทวงคืน ก็เกณฑ์พรรคพวกมารบเพื่อปกป้องนางสีดา

สรุปข้อดี-ข้อเสีย และนำไปใช้ในการทำวิทยานิพนธ์

- ข้อดี
- การจัดวางผังอาคารโดยรวมมีความเหมาะสม อาคารเป็นแนวเส้นตรงในแนวเดียวกัน ของทุกชั้น ทำให้ผู้ใช้งานไม่เกิดความสับสน
 - นำแนวความคิดมาปรับใช้กับการออกแบบของโครงการได้อย่างลงตัว
 - การใช้วัสดุ และสีมีความพอดี เกิดความน่าสนใจ

ข้อเสีย - ประตูทางเข้าหลักของอาคารที่ยื่นออกจากอาคาร ไม่มีหลังคาปกคลุม อาจจะมีปัญหาเวลา ฝนตก การที่ไม่มี Approach ที่ชัดเจนทำให้คนที่เข้ามาใช้บริการมองเห็นทางเข้าหลักไม่ชัดเจน และขาดความเชื่อมต่อกันในส่วนทางเข้าหลักและที่จอดรถ

ตารางที่ 1 แสดงการเปรียบเทียบกรณีศึกษาภายในประเทศ

	DeseoSukhumvit	Ekkamai Prestige	Ten Face
จำนวนห้อง	43	38	79
จำนวนชนิดห้องพัก	5	7	4
สิ่งอำนวยความสะดวก สะดวกที่มีร่วมกัน	สระว่ายน้ำ / ห้องออกกำลังกาย/ ส่วนทานอาหารขนาดกลาง-เล็ก		
รูปแบบการ ออกแบบ	modern cozy style	modern cozy style	modern thai style
วัสดุหลักที่ใช้	ไม้ หิน คอนกรีต	ไม้	ไม้ คอนกรีต เหล็กสี ดำ
ทำเลที่ตั้ง	สุขุมวิท 65	สุขุมวิท 7	ถนนวิฑู
รถรับส่ง	ไม่มี	มี	มี

2.4.2 กรณีศึกษานอกประเทศ

Darby Park Executive Suites

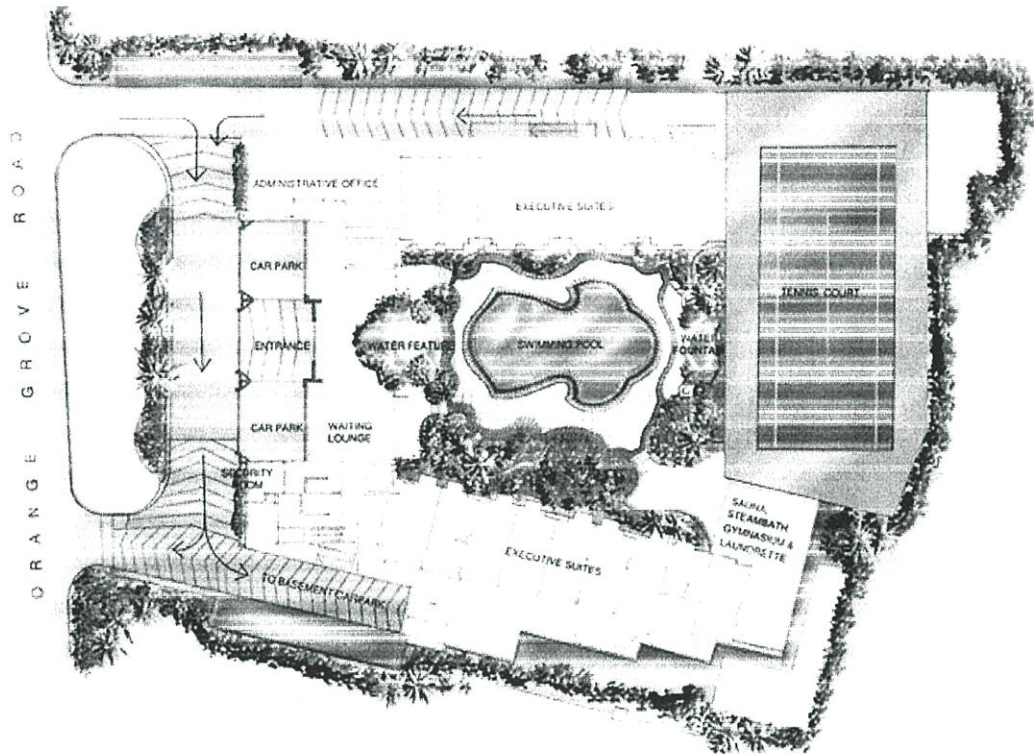


ภาพที่ 2.18 แสดงอาคารโครงการ

ที่ตั้ง : 12 Orange Grove Road, Singapore 258353
 จำนวนห้องพัก : อาคาร 6 ชั้น 75 ห้อง แบ่งเป็น 4 ประเภทได้ดังนี้
 1 Deluxe Bedroom - 46.45 sq. m.
 2 Bedroom Deluxe Apartment - 74.32 sq. m.

2 Bedroom Premier Apartment - 74.32 sq. m.

3 Bedroom Apartment - 102.19 sq. m.



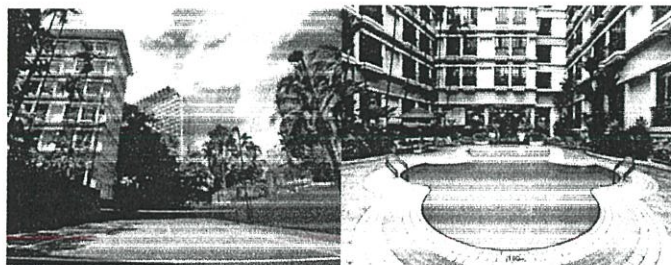
ภาพที่ 2.19 แสดงผังโครงการ

รายละเอียดโครงการ

เป็นอาคารขนาดเล็กที่มีการออกแบบที่หรูหรา ตั้งอยู่ในเขตที่มีชื่อเสียงที่สุดของสิงคโปร์ ตัวโครงการอยู่ติดกับโรงแรมแชงกรีล่า

องค์ประกอบเสริมของโครงการ

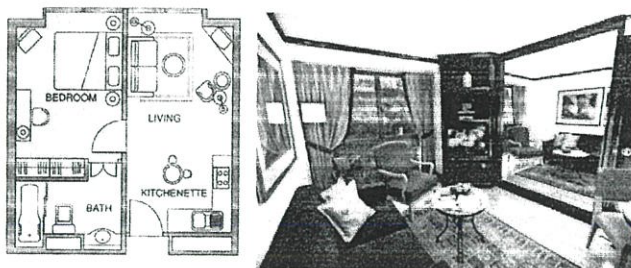
- สระว่ายน้ำ
- สตีมและซาวน่า
- ห้องออกกำลังกาย
- คอร์ทเทนนิสและบาสเก็ตบอล



ภาพที่ 2.20 แสดงองค์ประกอบเสริมของโครงการ

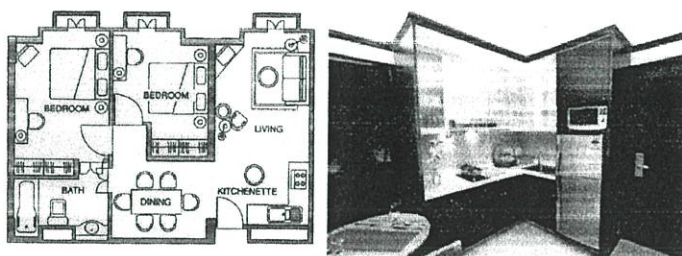
รายละเอียดห้องพัก

1. One-Bedroom Deluxe



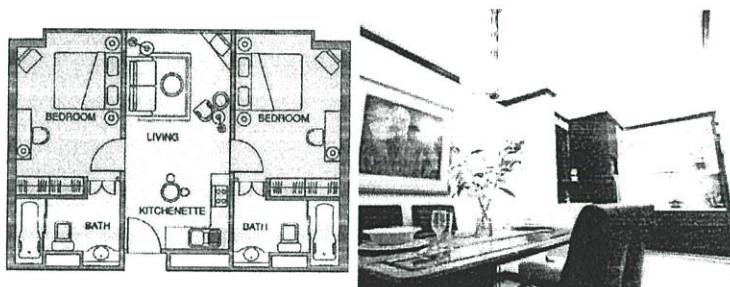
ภาพที่ 2.21 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

2. Two-Bedroom Premier



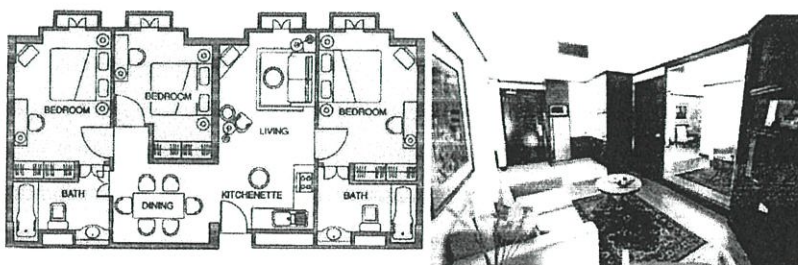
ภาพที่ 2.22 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

3. Two-Bedroom Deluxe



ภาพที่ 2.23 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

4. Three-Bedroom



ภาพที่ 2.24 แสดงผังห้องพักและการตกแต่ง

(ที่มา: <http://www.simehospitality.com/>, <http://www.servicedapartments.org.sg>)

The Picasso Boutique Serviced Residences



ภาพที่ 2.25 แสดงอาคารโครงการ

ที่ตั้ง : 119 L.P. Leviste St., Salcedo Village Makati City, Philippines 1227

จำนวนห้องพัก : อาคาร 9 ชั้น จำนวนห้อง 136 ห้อง

Deluxe room - Malaga & Madrid Studio ขนาด 45 sqm

Premier room - Andalusia Premier Studio ขนาด 81 sqm

-Barcelona & Montparnasse Suite 45 sqm

Executive room-The Picasso Loft ขนาด 93 sqm

-Mallorca Adjoining Room ขนาด 133 sqm

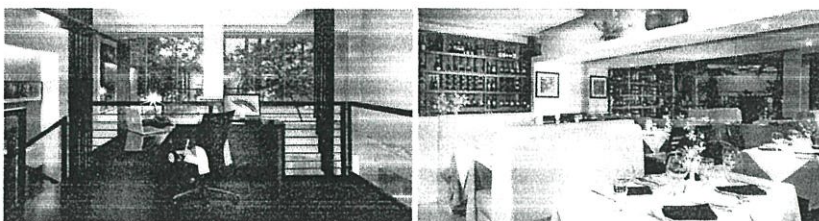
รายละเอียดโครงการ

เป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่างโรงแรมบูติกและเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ ที่พักแห่งนี้เหมาะสมสำหรับผู้มีรูปแบบเก่าและใหม่ โดยรูปแบบการออกแบบเป็นการนำปรัชญา และอารมณ์ของศิลปินอย่างปิกัสโซมาเป็นจุดนำเสนอ อีกทั้งสถานที่แห่งนี้ยังเป็นที่ยังเป็นที่แสดงผลงานทางศิลปะที่มีความเป็นเอกลักษณ์ ทันสมัย ทั้งผลงานของศิลปินทั้งในประเทศและต่างประเทศ

แนวความคิดหลักของสถาปนิกคือศิลปะแบบ cubism โดยนำอาคารเก่ามาปรับปรุงใหม่ให้เกิดความน่าสนใจ และเปลี่ยนโฉมอาคารเก่าจนดูทันสมัย

องค์ประกอบเสริมของโครงการ

- Art gallery ตั้งอยู่ชั้น 3 ของอาคาร
- ห้องอาหารอยู่ชั้นล่างสุดของอาคาร
- สปาอยู่ชั้นล่างสุดของอาคาร
- ห้องเสริมสวยอยู่ชั้นล่างสุดของอาคาร
- หน่วยงานจัดหานางแบบ
- ห้องจัดงานเอนกประสงค์ ตั้งอยู่ชั้น 7 ของอาคาร
- ห้องออกกำลังกาย ตั้งอยู่ชั้น 5 และ 6 ของอาคาร
- wifi lounge ตั้งอยู่ชั้น 2 ของอาคาร



ภาพที่ 2.26 แสดงองค์ประกอบเสริมของโครงการ

รายละเอียดห้องพัก

1. Malaga & Madrid Studio ขนาด 45 sqm



ภาพที่ 2.27 แสดงการตกแต่งห้องพัก

ห้อง Malaga Studio ตั้งชื่อตามเมืองที่ปักชโซเกิด ห้องพักมีสีน้ำตาล สีสนิม สีทองคำและสีเขียวมะกอก ตัวห้องตั้งอยู่ที่ชั้น 2 และ 5 ของอาคาร

ห้อง Madrid Studio ตั้งชื่อตามเมืองที่ปักชโซได้ศึกษาศิลปะเป็นที่แรก ห้องพักมีสีน้ำตาลเบจ สีฟ้า สีแดงและเทา ตัวห้องตั้งอยู่ที่ชั้น 6 และ 9 ของอาคาร

2. Andalusia Premier Studio ขนาด 81 sqm



ภาพที่ 2.28 แสดงการตกแต่งห้องพัก

ตั้งชื่อห้องตามเมืองที่ปักชโซเกิด ห้องพักมีสีน้ำตาล สีเบจเข้ม สีสนิม สีทองคำและสีเขียวมะกอก ตั้งอยู่ที่ชั้น 2 และ 7 ของอาคาร

3. Barcelona & Montparnasse Suite 45 sqm

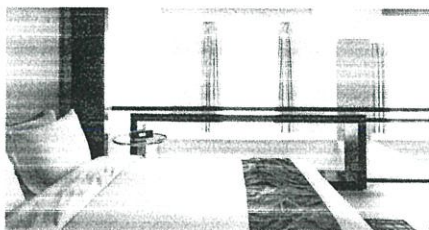


ภาพที่ 2.29 แสดงการตกแต่งห้องพัก

ห้อง Barcelona Suite ตั้งชื่อตามเมืองที่ปักชโซเรียนศิลปะ ห้องพักมีสีเบจเข้ม สีฟ้า สีแดงและเทา ตั้งอยู่ที่ชั้น 6 และ 9 ของอาคาร

ห้อง Montparnasse Suite ตั้งชื่อตามเขตในปารีสที่เป็นที่ชื่นชอบศิลปินเช่นปิกัสโซ ห้องพักมีสีเบจเข้ม สีฟ้า สีแดงและเทา ตั้งอยู่ที่ชั้น 6 และ 9 ของอาคาร

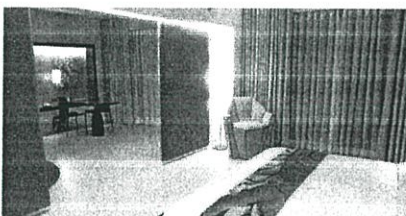
4.The Picasso Loft ขนาด 93 sqm



ภาพที่ 2.30 แสดงการตกแต่งห้องพัก

ห้องพักตกแต่งด้วยสีขาวและเทา ห้องพักมีขนาดใหญ่เหมาะสำหรับแขกพิเศษหรือครอบครัว ห้องพักตั้งอยู่ชั้น 8 ของอาคาร

5. Mallorca Adjoining Room ขนาด 133 sqm



ภาพที่ 2.31 แสดงการตกแต่งห้องพัก

ตั้งชื่อห้องพักตามเกาะเล็กๆในสเปน ที่ซึ่งปิกัสโซใช้ชีวิตอยู่กับเพื่อนเป็นระยะเวลานาน ห้องพักเกิดจากการเชื่อมต่อกันของห้องพักแบบ Malaga Studio และ Barcelona Suite โดยมีประตูเชื่อมต่อกัน ห้องพักเหมาะสำหรับครอบครัวและกลุ่มขนาดใหญ่

(ที่มา : <http://www.picassomakati.com/>)

Hougang Village Residence



ภาพที่ 2.32 แสดงอาคารโครงการ

ที่ตั้ง : 1 Gougang Street 91 , s538692 ,Singapore

จำนวนห้องพัก : 78ห้อง แบ่งเป็น4 ประเภทได้ดังนี้

2Bedroom Suite 79 sq.m./82 sq.m.

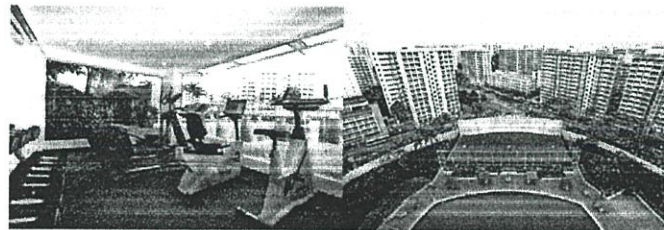
3 Bedrooms Suite 99 sq.m./148 sq.m.

รายละเอียดโครงการ

Hougang Village Residences ถือเป็นโรงแรมชั้นนำของสิงคโปร์ ในพื้นที่เซราวงกุน ที่พัก ตกแต่งอย่างดี คุณภาพระดับ 5 ดาวจำนวน 78 ห้อง มีบริการบริการรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชม. และ บริการซักแห้ง/ซักรีดเสื้อผ้า ในแต่ละห้องพักของโรงแรมถูกจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้เข้าพัก รวมถึงตู้เย็นและอินเทอร์เน็ตไร้สายความเร็วสูง พร้อมอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีไว้คอยบริการได้แก่ สระว่ายน้ำและเทนนิส สำหรับผู้แวะเปลี่ยนเครื่อง การเลือกพักที่ Hougang Village Residences สามารถทำได้สะดวกเนื่องจากโรงแรมตั้งอยู่บริเวณ เซราวงกุนซึ่งไม่ไกลจาก Changi International Airport โดยมีระยะทางเพียง 12.4 กิโลเมตร

องค์ประกอบเสริมของโครงการ

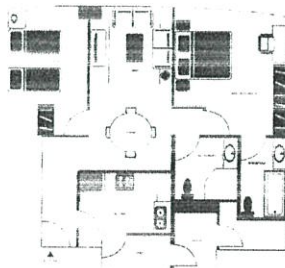
- สระว่ายน้ำ
- จากูซซี่ สติมและชาน้ำ
- ห้องออกกำลังกาย
- คอร์ทเทนนิส
- สนามเด็กเล่น
- สวนบนหลังคาพร้อมที่ย่างบาบีคิว



ภาพที่ 2.33 แสดงองค์ประกอบเสริมของโครงการ

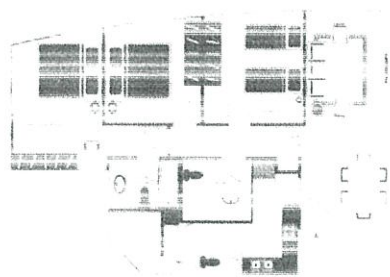
รายละเอียดห้องพัก

1. Two Bedroom Suite 79 sq.m./82 sq.m.

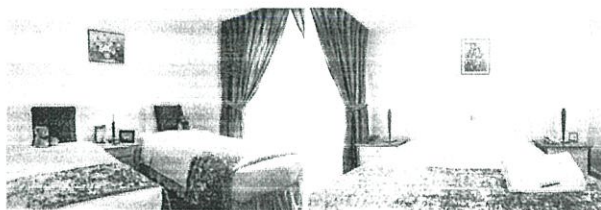


ภาพที่ 2.34 แสดงผังห้องพัก

2. Three Bedrooms Suite 99 sq.m./148 sq.m.



ภาพที่ 2.35 แสดงผังห้องพัก



ภาพที่ 2.36 แสดงการตกแต่งห้องพัก

(ที่มา : <http://www.stayfareast.com>)

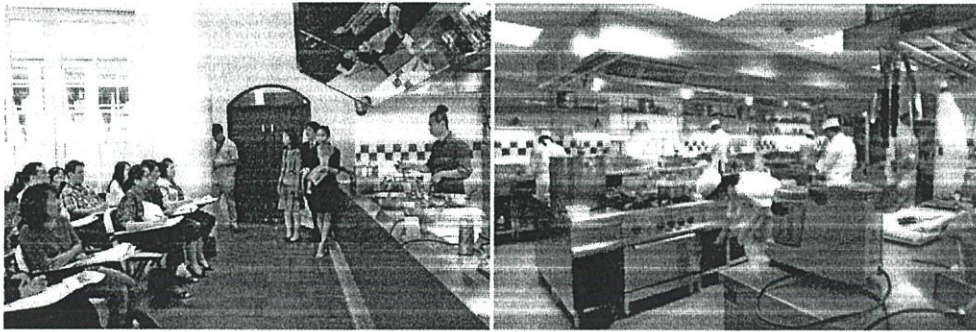
ตารางที่ 2 แสดงการเปรียบเทียบกรณีศึกษาจากต่างประเทศ

	Darby Park Executive Suites	The Picasso Boutique Serviced Residences	Hougang Village Residence
จำนวนห้อง	75	136	78
จำนวนชนิดห้องพัก	4	3	2
สิ่งอำนวยความสะดวก ที่มีร่วมกัน	สระว่ายน้ำ / ห้องออกกำลังกาย/ ส่วนทานอาหารขนาดกลาง-ใหญ่		
รูปแบบการออกแบบ	Modern luxury style	Modern style	Contemporary style
วัสดุหลักที่ใช้	กระเบื้อง ไม้	กระเบื้อง ไม้ คอนกรีต	กระเบื้อง ไม้
ประเทศ	Singapore	Indonesia	Singapore

2.4.3 กรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหาร

โรงเรียนสอนทำอาหาร Le Cordon Bleu Dusit

โรงเรียนสอนประกอบอาหาร Le Cordon Bleu Dusit เป็นโรงเรียนการเรียนรู้ด้านการประกอบอาหารชั้นสูง เน้นการฝึกและอบรมเพื่อความเป็นเลิศทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นการสอนที่สองหลักสูตรได้แก่ หลักสูตรประกอบอาหารฝรั่งเศสแบบต้นตำรับ และหลักสูตรขนมอบสไตล์ยุโรป เน้นทั้งภาคทฤษฎีและการลงมือปฏิบัติจริงในห้องครัวที่มีอุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัย การเรียนการสอนทั้งหมดทางโรงเรียนจะเป็นผู้กำหนดตารางเวลาต่างๆ ให้แก่นักเรียน โดยจะเรียนภาคทฤษฎี 3 ชม. ก่อนแล้วจึงเรียนภาคปฏิบัติ 3 ชม. ทางโรงเรียนเน้นให้นักเรียนเรียนรู้ทุกขั้นตอน ตั้งแต่ขั้นตอนเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหาร จนถึงขั้นประกอบอาหารเองจนเสร็จ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ และให้นักเรียนสามารถปฏิบัติทุกกระบวนการได้จริงเหมือนการประกอบวิชาชีพภายนอก



ภาพที่ 2.37 แสดงลักษณะการตกแต่งภายในโรงเรียน

ทางเข้าหลักของอาคารอยู่ที่ชั้น 1 โดยชั้นนี้ประกอบไปด้วย

- ห้องสาธิตการประกอบอาหาร
- ห้องห้องฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
- เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์และห้องทำงาน รวมถึงการจำหน่ายของที่ระลึก
- ห้องน้ำหญิงและชาย 2 ที่
- ห้องครัวเบเกอรี่
- ห้องครัวขนมอบ
- ห้องครัวอาหารคาว
- ห้องครัวอาหารเอเชีย

- ห้องครัวอเนกประสงค์
- ห้องเก็บของ
- ห้องเตรียมของ และห้องพักอาจารย์

ชั้นลอย ประกอบไปด้วย

- ห้องเรียนไวน์
- ห้องเรียนภาคทฤษฎี
- ห้องสมุด
- ห้องกาแฟ
- ห้องพักอาจารย์และส่วนกลางชั้นใต้ดินเป็นห้องเก็บสัมภาระของหญิงและชาย

(ที่มา :<http://lecordobleudusit.com/>)

วิทยาลัยดุสิตธานี

วิทยาลัยดุสิตธานี เป็นสถาบันการศึกษาเอกชนที่ก่อตั้งและเป็นส่วนหนึ่งในเครือดุสิตธานี กลุ่มโรงแรมชั้นนำระดับ 5 ดาวในเมืองไทยที่มีความเป็นมายาวนานกว่า 40 ปี และขยายธุรกิจสู่ต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง ที่นี้เรามุ่งเน้นด้านความเป็นเลิศทางวิชาการและการจัดการเรียนการสอนอย่างมีคุณภาพให้กับนักศึกษาทั้งในภาคทฤษฎี โดยคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ในอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยวโดยตรง และในภาคปฏิบัติที่นักศึกษาจะได้รับประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติงานในสถานที่ทำงานจริง พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์การเรียนที่มีคุณภาพเพื่อการศึกษา เราคือก้าวแรกของการเริ่มต้นที่สำคัญสำหรับนักศึกษาเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นมืออาชีพที่ประสบความสำเร็จกับตำแหน่งงานในอนาคต



ภาพที่ 2.38 แสดงลักษณะการตกแต่งภายในโรงเรียน

หลักสูตรที่เปิดสอน

วิทยาลัยดุสิตธานี เป็นสถาบันการศึกษาเอกชน ซึ่งได้รับการรับรอง จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการเปิดสอนหลักสูตรบริหารธุรกิจ ระดับปริญญาตรี จำนวน 5 สาขาวิชา ได้แก่

- สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท
- สาขาวิชาการจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร
- สาขาวิชาการจัดการท่องเที่ยว
- สาขาวิชาการจัดการสปา
- สาขาวิชาการจัดการไมซ์และอีเวนต์ส์

หลักสูตรระดับปริญญาโท 1 สาขาวิชา คือ สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ด้วยความมุ่งมั่น ที่จะเป็นสถาบันการศึกษา และบริการวิชาการระดับนานาชาติ ในภูมิภาคเอเชีย วิทยาลัยดุสิตธานีไม่เคยหยุดยั้ง ที่จะพัฒนาตนเองเพื่อคุณภาพทางด้าน การเรียนการสอน ทั้งนี้ เพื่อผลิตบัณฑิตที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความรู้ความสามารถในทักษะการปฏิบัติงาน มีความคิดสร้างสรรค์ และมีวิสัยทัศน์กว้างไกล

หลักสูตรนานาชาติ จำนวน 2 สาขาวิชา ได้แก่

- สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท(รับรองโดย โรงเรียนการโรงแรมโลซาน)
- สาขาวิชาการจัดการภัตตาคารและศิลปะการประกอบอาหาร (ร่วมกับสถาบัน เลอ กอร์ดอง เบลอ และ วิทยาลัยดุสิตธานี)

อีกทั้งยังมีหลักสูตรระยะสั้นสำหรับผู้สนใจ โดยมีระยะเวลาตั้งแต่ 1 -2 วันไปจนถึง 3 เดือน

(ที่มา : <http://www.dtc.ac.th>)

ปฏิทินการฝึกอบรม ปี พ.ศ.2556				
หลักสูตรอดสาหกรรมบริการระยะสั้น 3 เดือน (Hospitality Access Program)				
รุ่นที่	รับสมัคร	ปรุมนิเทศ	ภาคทฤษฎี	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม
1	ตั้งแต่วันที่ - 4 มกราคม 2556	7 มกราคม 2556	14 มกราคม - 10 กุมภาพันธ์	18 กุมภาพันธ์ - 14 เมษายน
2	1 มกราคม - 22 กุมภาพันธ์ 2556	25 กุมภาพันธ์ 2556	4 มีนาคม - 31 มีนาคม	8 เมษายน - 2 มิถุนายน
3	1 เมษายน - 10 พฤษภาคม 2556	13 พฤษภาคม 2556	20 พฤษภาคม - 16 มิถุนายน	24 มิถุนายน - 18 สิงหาคม
4	1 พฤษภาคม - 28 มิถุนายน 2556	1 กรกฎาคม 2556	8 กรกฎาคม - 4 สิงหาคม	19 สิงหาคม - 13 ตุลาคม
5	1 กรกฎาคม - 30 สิงหาคม 2556	2 กันยายน 2556	9 กันยายน - 6 ตุลาคม	14 ตุลาคม - 8 ธันวาคม
6	1 สิงหาคม - 25 ตุลาคม 2556	28 ตุลาคม 2556	4 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม	16 ธันวาคม - 9 กุมภาพันธ์

ภาพที่ 2.39 แสดงตัวอย่างตารางเรียนหลักสูตรระยะสั้น

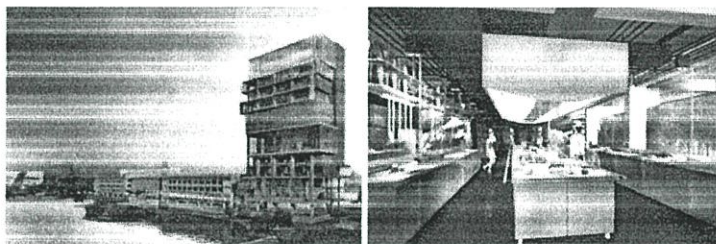
มหาวิทยาลัยกรุงเทพคณะมนุษยศาสตร์ วิทยาเขตรังสิต

คณะมนุษยศาสตร์ก่อตั้งขึ้นจากแผนกภาษาอังกฤษและแผนกศิลปศาสตร์ซึ่งเดิมเป็นแผนก

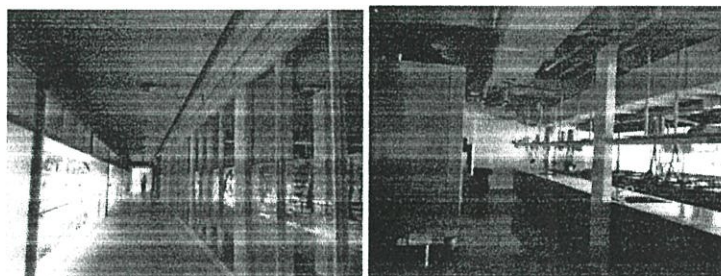
อิสระที่จัดสอนวิชาภาษาอังกฤษและวิชาศึกษาทั่วไปให้แก่นักศึกษาทุกคณะ ต่อมาได้รับอนุมัติจากทบวงมหาวิทยาลัยให้จัดตั้งคณะมนุษยศาสตร์ เมื่อวันที่ 22 มกราคม พ.ศ. 2524

Tourism Tower

เป็นอาคารเรียนหลังใหม่ สร้างเสร็จเมื่อ พ.ศ. 2555 อาคารมีความสวยงามและทันสมัย เหมาะแก่การเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยเป็นอย่างมาก โดยชั้นล่างสุดของอาคารเป็นห้องครัวขนาดใหญ่ สำหรับนักศึกษาที่เรียนด้านการโรงแรม



ภาพที่ 2.40 แสดงทัศนียภาพภายในอาคารแบบสามมิติ



ภาพที่ 2.41 แสดงทัศนียภาพภายในอาคารปัจจุบัน

หลักสูตรที่เปิดสอน

หลักสูตรปริญญาตรี

- สาขาวิชาภาษาอังกฤษ
- สาขาวิชาภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
- สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว
- สาขาวิชาการจัดการการโรงแรม
- สาขาวิชาการจัดการธุรกิจสายการบิน
- สาขาวิชาภาษาจีนเพื่อธุรกิจระหว่างประเทศ
- สาขาวิชาภาษาจีนเพื่อการท่องเที่ยวและการโรงแรม
- Hotel & Restaurant Management (International Program)

หลักสูตรปริญญาโท

-การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว

(ที่มา : <http://hu.bu.ac.th/th/index.html>)

ตารางที่3 แสดงการเปรียบเทียบกรณีศึกษาโรงเรียนสอนทำอาหาร

	โรงเรียนสอนทำอาหาร Le Cordon Bleu Dusit	วิทยาลัยดุสิตธานี	มหาวิทยาลัย กรุงเทพ คณะ มนุษยศาสตร์ วิทยา เขตรังสิต
หลักสูตรถาวร	มี	มี	มี
หลักสูตรชั่วคราว	มี	มี	ไม่มี
จำนวนห้องครัว	3	มากกว่า3	2
จำนวนห้องเบเกอรี่	2	มากกว่า3	1
ทำเลที่ตั้ง	ชองนนทบุรี	ศรีนครินทร์	รังสิต

2.4.4 การศึกษาหลักสูตรการเรียนการสอนของโรงเรียนสอนทำอาหาร

ปัจจุบันสถานที่ทำเวิร์คชอปของวานิลลาอยู่ที่ร้านวานิลลาอินตัสตรี ที่สยามแสควร์ บนชั้นสามของอาคารพาณิชย์ครึ่งคูหา โดยมีเมนูที่ใช้เรียนของเดิมตามนี้คือ

Cuisine

- Caramelized French Onion Soup
- Corn Cake with Chutney
- Ham & Spinach Cheese Tart
- Baked Fish Pie
- Spinach and Mushroom Crêpe au Gratin
- Penne Ham and Mushroom Cream Sauce
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti with Chilli & Bacon
- Spaghetti Carbonara
- Pork Lasagna
- Baked Baguette with Mushroom & Cheese
- Italian Pizza with Parma & Rocket
- Mustard - Glazed Chicken Breasts
- Chicken Breast with Prune Stuffing
- Fillet Sea Bass in White Wine Cream Sauce

Pâtisserie

- Rocky Road Brownie
- Margarita Cupcake
- Banoffee Pie
- Dark Chocolate Marshmallow Fudge
- Apple Caramel Scone

ภาพที่ 2.42 แสดงรายการอาหารที่เรียน

เงื่อนไขการสมัครคือ

- คอร์สละ 3000 บาท/ท่าน(2เมนู) หรือ 4000 บาท/3เมนู
- สมัครเรียนได้ที่วานิลลาอินดัสตรี สยามแอสควอร์ซอย11
- ชำระเงินได้ที่วานิลลาอินดัสตรี หรือโอนผ่านธนาคารในนามของบริษัทเอสแอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด

การเรียนการสอนจะมีเชฟผู้สอน 1 คน ต่อ นักเรียน 4-5 คน ต่อครั้ง

ซึ่งปัญหาของสถานที่ที่คับแคบของร้านวานิลลาอินดัสตรีทำให้ไม่สามารถรับนักเรียนได้จำนวนมาก และไม่สามารถขยายไปยังสาขาอื่น เนื่องจากพื้นที่ในแต่ละสาขามีพื้นที่จำกัด หรือไม่พร้อมต่อการเพิ่มเติมจึงมีการศึกษาเพิ่มเติมในส่วนของหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหารแห่งอื่น เพื่อมาปรับปรุงให้เหมาะสมกับตัวโครงการ

2.4.4.1 หลักสูตรของโรงเรียนสอนทำอาหารเลกอร์ดองเบลอดุสิต

โรงเรียนสอนประกอบอาหาร Le Cordon Bleu Dusit เป็นโรงเรียนการเรียนรู้ด้านการประกอบอาหารชั้นสูง เน้นการฝึกและอบรมเพื่อความเป็นเลิศทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยเน้นการสอนที่สองหลักสูตรได้แก่ หลักสูตรประกอบอาหารฝรั่งเศสแบบต้นตำรับ และหลักสูตรขนมอบสไตล์ยุโรป เน้นทั้งภาคทฤษฎีและการลงมือปฏิบัติจริงในห้องครัวที่มีอุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัย การเรียนการสอนทั้งหมดทางโรงเรียนจะเป็นผู้กำหนดตารางเวลาต่างๆให้แก่นักเรียน โดยจะเรียนภาคทฤษฎี 3ชม.ก่อนแล้วจึงเรียนภาคปฏิบัติ 3 ชม. ทางโรงเรียนเน้นให้นักเรียนเรียนรู้ทุกขั้นตอน ตั้งแต่ขั้นตอนเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหาร จนถึงขั้นประกอบอาหารเองจนเสร็จ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ และให้นักเรียนสามารถปฏิบัติทุกกระบวนการได้จริงเหมือนการประกอบวิชาชีพภายนอก

หลักสูตรของทางโรงเรียนแบ่งออกเป็น “หลักสูตรระดับประกาศนียบัตร” และ “หลักสูตรระยะสั้น”

หลักสูตรระดับประกาศนียบัตร

- หลักสูตรคลาสสิกไอศเคิล แบ่งเป็น
 - หลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบอาหารคาว 540 ชั่วโมง
 - หลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบขนมอบ 540 ชั่วโมง
- หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาการครัวไทย 540 ชั่วโมง
- หลักสูตรประกาศนียบัตรศิลปะการทำขนมปัง 240 ชั่วโมง

หลักสูตรระยะสั้น มีดังนี้

- หลักสูตรการทำขนมปัง 25 ชั่วโมง
- หลักสูตรศิลปะการทำกาแฟ 18 ชั่วโมง
- หลักสูตรการประกอบอาหารคาวและขนมอบ 3-6 ชั่วโมง
- หลักสูตรการประกอบอาหารและขนมไทย 6 ชั่วโมง

โดยหลักสูตรคลาสสิกไซเคิลทั้ง 2 หลักสูตรจะแบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือระดับขั้นต้น ขั้นกลางและขั้นสูง โดยใช้เวลาเรียนระดับชั้นละ 10 สัปดาห์ และทั้งหมด 30 สัปดาห์ หรือประมาณ 9 เดือน สำหรับการเรียนจนจบหลักสูตรระดับขั้นสูง ผู้เรียนจะได้รับประกาศนียบัตรการประกอบอาหารคาว/ขนมอบ ซึ่งผู้เรียนสามารถเลือกเรียนทั้งสองหลักสูตรควบคู่กันได้ และในกรณีนี้ผู้เรียนจะต้องเรียนในระดับเดียวกันทั้งสองสูตร หากเรียนไม่ถึงสามระดับจะได้เป็นใบรับรองจากทางโรงเรียน

นักเรียนที่สำเร็จหลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบอาหารคาว หรือประกาศนียบัตรการประกอบขนมอบ ทุกระดับ (ขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูง) จะได้รับประกาศนียบัตรการประกอบอาหารคาว (Diplôme de Cuisine) หรือประกาศนียบัตรการประกอบขนมอบ (Diplôme de Pâtisserie)

สำหรับนักเรียนที่สำเร็จหลักสูตรประกาศนียบัตรการประกอบอาหารคาวและประกาศนียบัตรการประกอบขนมอบทุกระดับ (ขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูง รวมทั้งสิ้น 6 ระดับ) จะได้รับประกาศนียบัตรการประกอบอาหารคาวและขนมอบ (Le Grand Diplôme) ซึ่งเปรียบเสมือนใบเบิกทางสู่การทำงานในธุรกิจและอุตสาหกรรมอาหารในระดับสากล

ระยะเวลาเรียน

การเรียนในหลักสูตรปกติสำหรับผู้เรียนวันธรรมดา ตั้งแต่วันจันทร์-พฤหัสบดี จะเริ่มเรียนในช่วงเดือน มกราคม/เมษายน/กรกฎาคม/ตุลาคม โดยมีช่วงเวลาเรียนต่างกันไปในแต่ละหลักสูตร และหลักสูตรวันเสาร์จะเริ่มเรียนในช่วงมกราคม/กรกฎาคม

ส่วนการเรียนหลักสูตรระยะสั้น จะมีตารางกำหนดการจากทางสถาบัน และมักใช้เวลาในวันศุกร์และเสาร์เป็นส่วนใหญ่ เวลาที่ใช้ทำกิจกรรมหลักสูตรระยะสั้น เป็นดังตัวอย่างนี้

08:30 - 09:30	ลงทะเบียน
09:30 - 10:00	การควบคุมต้นทุนอาหาร
10:00 - 11:30	การสาธิตการประกอบอาหารโดยเชฟผู้สอน
11:30 - 12:30	พักรับประทานอาหารกลางวัน

12:30 - 13:30	เวิร์คช็อปการแกะสลักผักและผลไม้ สำหรับตกแต่งจานอาหาร
13:30 - 15:00	การฝึกปฏิบัติทำอาหาร
15:00 - 16:00	เวิร์คช็อปการจัดอาหารว่างไทยสำหรับรับประทานแบบบุฟเฟต์
16:00 - 16:30	พิธีมอบประกาศนียบัตร

2.4.4.2 หลักสูตรของโรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน

ทางโรงเรียนมี 2 สาขา คือที่สุขุมวิท 31/1 และสยามสแควร์ ซอย1 โดยผู้เรียนสามารถเลือกสถานที่เรียนเองได้ เมื่อลงทะเบียนแล้วไม่สามารถย้ายสาขาที่เลือกเรียนได้

ทางด้านหลักสูตรจะแบ่งตามหัวข้อของรายการของอาหารที่ทำ และการเริ่มเรียนจะเปลี่ยนไปทุกช่วงเดือนตามตารางที่ทางโรงเรียนจัดขึ้น เมื่อเรียนจบครบหลักสูตรจะได้เพียงใบรับรองจากทางโรงเรียน

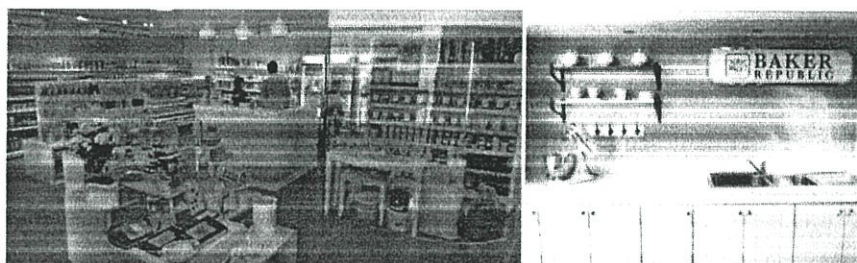
2.4.5 กรณีศึกษาร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่และวัตถุดิบ

ร้านเบเกอรี่รีพับลิค (BakerRepublic)

สำหรับร้าน 'เบเกอรี่รีพับลิค' จับกลุ่มเป้าหมายหลักผู้ที่รักการทำขนมอบ และชื่นชอบการใช้สินค้าที่มีคุณภาพ โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ อัฟเปอร์ แวงค์คือค ผู้ชายและผู้หญิง อายุตั้งแต่ 30 - 45 ปี ที่ชอบทำอาหารและขนม และ 2. นักอบขนมรุ่นใหม่ อายุ 20 - 30 ปี หรือ กลุ่ม ยังก้อดัลท์ และทำขนมเพื่อทานเอง โดยภายในร้านจะวางจำหน่ายสินค้า อาทิ กลุ่มช็อคโกแล็ต, อุปกรณ์ตกแต่ง เค้ก, ส่วนผสมขนมอบประเภทต่างๆ, อุปกรณ์ในการอบ รวมไปถึงผลิตภัณฑ์เครื่องครัว และบรรจุภัณฑ์ต่างๆ เป็นต้น โดยมีราคาเริ่มต้นตั้งแต่หลัง 10 บาทถึง 5,000 บาท และ 2 หมื่นบาท เพื่อ ตอบรับผู้บริโภคทุกกลุ่มเป้าหมาย

ลักษณะร้าน

ร้านเป็นแนวคันทรี เน้นสีขาวและฟ้าใช้วัสดุไม้และโมเสกเป็นหลัก ใช้ไฟสีโทนอุ่น



ภาพที่ 2.44 แสดงการตกแต่งร้าน

ทางร้านจะมีมุมสำหรับการสาธิตการทำเบเกอรี่และยังมีหลักสูตรระยะสั้นสำหรับผู้สนใจเข้ามาร่วมเรียนหรือทำกิจกรรมด้วย



ภาพที่ 2.45 แสดงการสาธิตการทำเบเกอรี่ภายในร้าน

(ที่มา : <http://www.ksmecare.com> , <https://www.facebook.com/BakerRepublic>)

2.5 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ

2.5.1 ความเป็นมาของโครงการ

วิชาชา ไรวา ทายาทรุ่นที่สองของเอสแอนด์พี ที่กำลังสร้างความท้าทายให้กับร้านอาหารเก่าแก่ที่มีอายุ 34 ปีแห่งนี้ ด้วยการแตกยอดออกมาเป็นแบรนด์ “Vanilla” ร้านอาหารแนวใหม่ ที่ไม่ได้ขายแค่รสชาติของอาหาร แต่ใส่ทั้งจินตนาการและความคิดสร้างสรรค์ของคนรุ่นใหม่

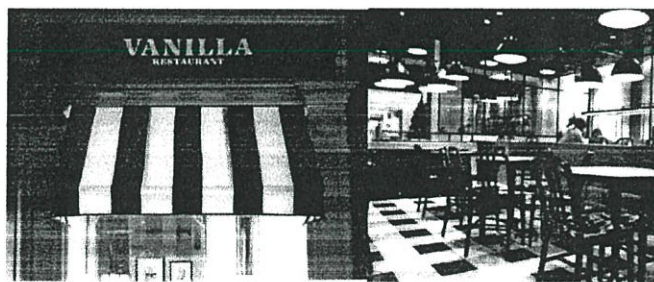
“Vanilla” แแบรนด์น้องใหม่ภายใต้แรงสนับสนุนหลักอย่าง S&P คือ “ผลลัพธ์” ของแนวคิดในครั้งนั้น “ขอผู้ใหญ่สร้างแบรนด์ใหม่ เพราะ S&P มีคอนเซ็ปต์และการกำหนดกลุ่มเป้าหมายเดิมที่ชัดเจนอยู่แล้ว ที่ใช้ชื่อ Vanilla เพราะต้องการสื่อถึงกลิ่นหอมที่ให้นึกถึงขนมหวาน ซึ่งจะเป็นสินค้าหลักของเรา” (ศศิขวัญ ศรีกระจำง. Positioning Magazine.2550)

โลโก้ของร้านเป็นกราฟฟิกรูปสัตว์ที่แตกต่างกันออกไป



ภาพที่ 2.46 แสดงโลโก้แต่ละสาขา

ลักษณะร้านอาหารแตกต่างกันไปตามแต่ละสาขา แต่สิ่งที่เหมือนกันคือการใช้โครงสีดำขาวเป็นหลัก และการใช้วัสดุประเภทไม้มาเป็นเฟอร์นิเจอร์หรือวัสดุตกแต่งพื้นผิว และมีการใช้แพทเทิร์นมาเป็นตัวประดับส่วนต่างๆ



ภาพที่ 2.47 แสดงการใช้วัสดุและแพทเทิร์นของร้านอาหารของแต่ละสาขา

2.5.3 ข้อมูลพื้นฐานด้านอื่นๆ

2.5.3.1 ส่วนสอนทำอาหาร คริว ร้านอาหาร และร้านจำหน่ายสินค้า

ส่วนสอนทำอาหาร

1. ลักษณะของห้องเรียนทำอาหารโดยทั่วไปลักษณะของห้องเรียนและห้องอบรมที่ดีควรมีลักษณะ เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความยาวของห้องเรียนควรจัดอยู่ตามยาว หรือด้านขนานกับตัวอาคารเรียน ห้องเรียนควรได้รับแสงและการระบายอากาศเพียงพอ ควรอยู่ไม่ไกลจาก ห้องเก็บวัสดุดีมากเพื่อการขนส่งที่สะดวก

ลักษณะทั่วไปที่ห้องเรียนทำอาหารควรมี ได้แก่

-ห้องเรียนควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ค่อนข้างเงียบ ห่างจากบริเวณทางเข้าออก แต่ก็ยังสามารถติดต่อกับส่วนอื่นๆในโครงการได้ โดยเฉพาะการเป็นห้องเรียนสำหรับโรงเรียนสอนทำอาหาร ซึ่งมีการสาธิตการประกอบอาหารให้นักเรียนได้ดูก่อนนั้น ห้องเรียนควรจะอยู่ในส่วนที่ง่ายต่อการขนส่งวัสดุ และใกล้กับส่วนห้องปฏิบัติ

-มีแสงสว่างเพียงพอและการระบายอากาศที่ดี

-มีขนาดพอเหมาะ กับจำนวนผู้ใช้ โดยปกติห้องเล็กเซอร์ของโรงเรียนสอนทำอาหารจะมีนักเรียนอยู่ระหว่าง 15-30 คน

-มีอุปกรณ์และครุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเรียน

-มีการจัดของครุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับหลักสูตรการเรียนการสอน

2.ขนาดและพื้นที่ของห้องเรียน

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

2.2 พิจารณาจากวิชาที่เปิดสอน ขนาดของห้องเรียนขึ้นอยู่กับวิชาที่เปิดสอน เพราะแต่ละวิชาที่เปิดสอน อุปกรณ์ประกอบพื้นที่ก็ต่างกัน

2.3 พิจารณาจากลักษณะมาตรฐานของการออกแบบ รูปร่างของห้องเรียน สี่เหลี่ยมผืนผ้า เป็น ลักษณะที่นิยมใช้ และปัจจุบันยังคงนิยมออกแบบห้องเรียนในลักษณะนี้ สำหรับความกว้างยาว ของ ห้องเรียนทั่วไปที่นิยมได้แก่

-ห้องเรียนขนาดเล็กมาก

มีขนาด 6x8 เมตร

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

3. องค์ประกอบของห้องเรียนทำอาหาร

3.1 พื้นที่สำหรับการสาธิตการทำอาหาร เป็นพื้นที่สำหรับครูผู้สอน ซึ่งอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรมของครูผู้สอนได้แก่ เต้าไฟฟ้า กระดานไวท์บอร์ด อุปกรณ์ครัวทั่วไป และควมมีอ่างล้าง วัตถุประสงค์อยู่ที่ใกล้เคียงบริเวณสาธิตการประกอบอาหาร พื้นที่สาธิตการทำอาหารที่เหมาะสม ควรกว้างประมาณ 3.6 เมตร มีพื้นที่ประมาณ 30 %ของพื้นที่นั่งเรียนทั้งหมด

3.2 พื้นที่นั่งเรียน คิดพื้นที่โดยเฉลี่ยประมาณ 0.09 ตร.ม. /คน

3.3 พื้นที่สัญจร ให้คิดพื้นที่สัญจรประมาณ 30เปอร์เซ็นต์ ของพื้นที่ห้องเรียนทั้งหมด

นอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่ในการเก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนอื่นๆด้วย เช่นพวกเครื่องครัว เต้า หม้อ กระทะ รวมถึงที่เก็บวัตถุดิบ พวกของสด ทั้งหมดนี้ใช้พื้นที่ประมาณ 10 %ของห้องเรียน

4. การจัดห้องเรียนการจัดห้องเรียนควรจัดให้ผู้สอนสามารถมองเห็นนักเรียนได้อย่างทั่วถึง โดยผู้สอนควรอยู่บนพื้นที่สูงกว่าพื้นที่ในส่วนเรียน จะทำให้นักเรียนสามารถมองเห็นผู้สอนได้อย่างชัดเจน และทั่วถึง ประการหนึ่งของห้องเรียนสอนทำอาหารที่พึงมีคือกระจกเงาที่แขวนไว้บริเวณเหนือศีรษะของครูผู้สอน เพื่อทำให้นักเรียนสามารถมองภาพการทำอาหารได้ชัดเจนและเข้าใจยิ่งขึ้น ในส่วนของผู้นั่งเรียนควรห่างจากผู้สอนประมาณ 2 เมตรเป็นอย่างน้อย และด้านหน้าควรมีพื้นที่สำหรับกระดานไวท์บอร์ด

การตกแต่งห้องเรียน

- พื้น ควรเป็นวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด เรียบ และไม่มีลายฉูดฉาด ทนต่อความชื้นและความร้อน เนื่องจากเป็นห้องเรียนสอนทำอาหาร วัสดุที่เลือกใช้ควรเป็นวัสดุที่มีความทนทาน ล้างคราบสกปรกออกได้ง่าย อาจจะเป็นกระเบื้องยางก็ได้
- ผนัง ควรจะมีลักษณะเกลี้ยง ไม่ควรมีลวดลายฉูดฉาด เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและคราบน้ำมันจากการประกอบอาหาร และควรจะสะดวกในการทำความสะอาด
- เพดาน ควรเป็นวัสดุที่ป้องกันเสียงรบกวนและป้องกันไฟด้วย สามารถทำความสะอาดง่าย ป้องกันควัน และถ่ายเทอากาศได้ดี
- ประตู หน้าต่าง ประตูของห้องเรียนควรมีขนาดกว้างพอให้รถเข็นเข็รวิสเข้าไปส่งวัตถุดิบ เพื่อเตรียมอาหารที่ใช้ในการสาธิตการประกอบอาหารได้ ความกว้างของประตูควรอยู่ที่

1.10 เมตร และ สูงประมาณ 2.10 เมตร หน้าต่างควรมีมากเพียงพอต่อการระบายอากาศ หรือหากเป็นห้องที่ไม่มีหน้าต่างควรมีตำแหน่งในการติดตั้งระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ในส่วนของการสาธิตการทำอาหาร

5. บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องเรียนนอกจากลักษณะทั่วไปของห้องเรียนสอนทำอาหารแล้ว ห้องเรียนที่ดีและเหมาะต่อการเรียนรู้ จะต้องเป็นห้องเรียนที่มีความเงียบสงบ สามารถดึงดูดความสนใจของผู้เข้าเรียนได้ มีแสงสว่างเพียงพอ ผู้เรียนสามารถรับชมการสาธิตการประกอบอาหารได้ชัดเจนและรู้สึกเพลิดเพลินไปกับการทำอาหาร สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องเรียนทำอาหารมีดังนี้
6. ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศห้องเรียนทำอาหารจะต้องมีระบบปรับอากาศและระบบระบายอากาศที่ดี มีพัดลมระบายอากาศออก มีการควบคุมอุณหภูมิภายในห้องให้อยู่ในระดับ 25 องศาเซลเซียส และมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 50 %
7. ระบบเสียง ควรให้นักเรียนทุกคนสามารถได้รับฟังเสียงจากผู้สอนอย่างชัดเจน สัดส่วนของห้องที่ทำให้ได้ยินชัดเจน ประมาณ 3x5 เมตร สูง 2 เมตร หรือในอัตราส่วนกว้างยาว 1:2

ส่วนห้องประกอบอาหาร

1. ลักษณะของห้องประกอบอาหารโดยทั่วไปลักษณะของห้องประกอบอาหารมักเป็นแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางตามแนวยาว ตามลักษณะของStation แต่ละStation ซึ่งในการประกอบอาหาร
2. ขนาดและพื้นที่ของประกอบอาหารขนาดและพื้นที่ประกอบอาหาร ในหนึ่งคนใช้พื้นที่ประมาณ 3.80 ตร.ม. โดยเป็นพื้นที่สำหรับเตาประกอบอาหาร พื้นที่สำหรับเตรียมวัตถุดิบ และพื้นที่สำหรับล้างวัตถุดิบ
3. องค์ประกอบของห้องประกอบอาหาร
 1. Unit station คือ พื้นที่ในการประกอบอาหารของนักเรียนแต่ละคน
 2. พื้นที่สำหรับแยกขยะ
 3. พื้นที่สำหรับล้างอุปกรณ์
 4. พื้นที่สำหรับตรวจเช็คงาน
4. การจัดห้องปฏิบัติการทางอาหารการจัดห้องปฏิบัติการทางอาหารควรจัดให้ครูผู้สอนสามารถเดินตรวจงานได้อย่างทั่วถึง ห้องประกอบอาหารควรเป็นลักษณะแนวยาว มีเตาประกอบอาหาร ของแต่ละstationอยู่ตรงส่วนกลางและบริเวณด้านข้าง เป็นพื้นที่สำหรับเตรียมอาหาร

การตกแต่งห้องประกอบอาหาร

พื้น ควรเป็นวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด นิยมใช้กระเบื้องแบบ none-slip floor tile ซึ่งเป็นกระเบื้องผิวหยาบอาจมีลายปั้มนูนเพิ่มขึ้นเพื่อเพิ่มความหยาบ เอาไว้กันลื่นด้านบน นอกจากนี้ นักเรียนที่มาเรียนจะต้องใส่รองเท้ากันลื่นด้วยจึงจะทำให้ไม่เป็นอันตรายในส่วนนี้

ผนัง ควรเป็นผนังที่ง่ายต่อการทำความสะอาด นิยมใช้วัสดุประเภทกระเบื้องกรุน้งเพื่อให้ทำความสะอาดง่าย หรืออาจจะใช้สเตนเลสปั้มนูนเพื่อใช้ในการตกแต่งก็ได้

เพดาน ควรเป็นวัสดุที่ป้องกันเสียงรบกวนและป้องกันไฟด้วย สามารถทำความสะอาด ง่าย ป้องกันควัน และถ่ายเทอากาศได้ดี

ประตู หน้าต่าง ประตูของห้องเรียนควรมีขนาดกว้างพอให้รถเข็นเซอร์วิสเข้าไปส่งวัตถุดิบเพื่อเตรียมอาหารที่ใช้ในการประกอบอาหารได้ ความกว้างของประตูควรอยู่ที่ 1.10 เมตร และ สูงประมาณ 2.10 เมตร เป็นบานผลักได้สองทิศทาง

บรรยากาศและสภาพแวดล้อมของห้องปฏิบัติการทางอาหาร ห้องปฏิบัติการทางอาหารที่เหมาะสมต่อการประกอบอาหารจะต้องเป็นห้องที่มีระบบปรับอากาศและระบบระบายอากาศที่เหมาะสม มีแสงสว่างที่ใช้ในการประกอบอาหารเพียงพอ

สภาพแวดล้อมทั่วไปของห้องเรียนทำอาหารมีดังนี้

ระบบปรับอากาศหรือถ่ายเทอากาศ

- ภายในห้องปฏิบัติการในระบบระบายอากาศด้วยระบบการเติมอากาศ หรือที่เรียกว่า Fresh Air เป็นระบบทำความเย็นเฉพาะจุด เพื่อเป่าลมเย็นแล้วดูดกลิ่นออกเพื่อลดกลิ่นอับโดยทั่วไปมักติดตั้งบน Hood
- สำหรับภายในครัวหรือห้องปฏิบัติการทางอาหารนั้นจะมีความร้อนอันเนื่องมาจากเตาประกอบอาหารจึงต้องมีการติดตั้งHood หรือ ฝาชี ไว้ด้านบนเหนือเตาประกอบอาหารเพื่อดูดอากาศด้วยพัดลมออกไปที่ด้านบน แล้วบนฝาชีจะต้องมีตะแกรงกรองน้ำมันไว้เพื่อไม่ให้คราบน้ำมันหรือละอองน้ำมันไปติดที่ในท่ออันจะตามมาซึ่งปัญหาในภายหลัง
- มีBlower หรือพัดลมดูดอากาศ ภายในห้องปฏิบัติการควรมีBlowerอย่างน้อย1อัน
- อุณหภูมิทั่วไปของห้องประกอบอาหารเมื่อมีการประกอบอาหารแล้วจะอยู่ประมาณ25องศาเป็นอย่างน้อย
- ระบบภายในห้องปฏิบัติการทางอาหารควรมีการหมุนเวียนอากาศที่ดี เพื่อไม่ให้อากาศภายในห้องร้อนจนเกินไปควรปรับอุณหภูมิให้ภายในและภายนอกมีอุณหภูมิใกล้เคียงกัน

2.5.3.2 ส่วนร้านอาหารและครัวร้านอาหาร

เนื่องมาจากในปัจจุบันประเทศไทยมีการตื่นตัวในการทานอาหารแบบตะวันตกและใช้ลักษณะและวิธีการขายอาหารมาจากภาษาต่างประเทศในการแยกประเภทของอาหาร ซึ่งสามารถแบ่งได้ดังนี้

-Snack Bar Service

-Cafe' Service

-Self Service Cafeteria

-Coffee Shop Service 1.ลักษณะของร้านอาหารมีห้องครัวแยกออกจากห้องทานอาหาร อาหารที่เตรียมพร้อมแล้วจะถูกรวบรวมไว้บนเคาน์เตอร์เล็ก อาจมีอาหารหลัก 2-3 อย่างให้เลือกเท่านั้น

2.องค์ประกอบของร้านอาหาร ได้แก่

-พื้นที่รับประทานอาหาร(Dining Area)

-ห้องน้ำ-ส้วมบริการ สำหรับลูกค้า(Public Toilets)

-ส่วนเก็บเงิน (Cashier)

-ห้องครัว(Kitchen)

-ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายพนักงาน(Locker Room)

-ห้องผู้จัดการ (Manager Room)ห้องน้ำห้องส้วมพนักงาน(Staff Toilets)

3.การจัดร้านอาหาร

สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการจัดร้านอาหารได้แก่

-การวางผังความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์ ครัว และเนื้อที่ใช้สอยอื่นๆ

-ตำแหน่งทางเข้าออกและประตูเพื่อความสะดวกของลูกค้า

-ตำแหน่งทางเข้าออกของService รวมถึงStorage ของทางร้านอาหารที่ต้องสัมพันธ์กับส่วนสอนทำอาหารเพราะมีการใช้Storageร่วมกัน

-วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งโดยเฉพาะวัสดุที่ใช้ปูพื้น

-การออกแบบวิธีการจัดโต๊ะเก้าอี้ และเครื่องเรือนชนิดอื่นๆ

-การให้แสงสว่างในส่วนต่างๆ

-ระบบการระบายอากาศและกลิ่นอาหาร

ทางเข้าร้านอาหาร จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆดังต่อไปนี้

-ตำแหน่งนี้จะต้องสามารถมองเห็นได้ชัดเจนจากภายนอกเพื่อความสะดวกของลูกค้า

- การให้แสงสว่างเพื่อความเด่นชัดของทางเข้า
- ทางเข้าที่สามารถจะเห็นการโชว์ทำอาหาร เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า
- ทางเดินของลูกค้าและบริการ

การจัดลำดับของส่วนบริการ

ต้องคำนึงถึงพฤติกรรมของลูกค้าและทางเข้า ดังนั้นจะมีวิธีการจัดลำดับดังนี้

- ตำแหน่งของเคาน์เตอร์ต้องสัมพันธ์กับทางเข้าออก
- ป้ายบอกรายการอาหารควรมีความชัดเจนและอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นได้ โดยง่าย
- เนื้อที่ว่างทางเข้าออกควรมีฉากกั้นที่กันชนก่อนจะเข้ามาถึงส่วนบริการเพื่อการปรับตัวของลูกค้า
- พยายามปกป้องและหลีกเลี่ยงการจัดทางเดินที่เดินตัดกลุ่มโต๊ะอาหาร

เครื่องเรือนในส่วนของร้านอาหาร มี อยู่ 4 ประเภท คือ

- 1.เคาน์เตอร์บาร์
- 2.โต๊ะตายและเครื่องเรือนติดผนัง
- 3.โต๊ะลอยตัว
- 4.โต๊ะอาหารชนิดที่ปรับได้สามารถนำมาปรับให้เหมาะกับจำนวนลูกค้า

เคาน์เตอร์นี้มักจะใช้ร่วมกับโต๊ะที่แยกออกต่างหาก เพิ่มลูกค้าที่มากขึ้นเป็นกลุ่มใหญ่ในจำนวนที่แตกต่างกันเลือกที่นั่งได้ ส่วนสตูลนั้นมีหลายแบบเป็นแบบติดตายหรือลอยตัวก็ได้ เป็นแบบมีพนักพิงหรือไม่มีพนักพิงก็ได้

ส่วนรับประทานอาหาร

โต๊ะและเก้าอี้ในส่วนรับประทานอาหาร ควรเป็นโต๊ะที่มีรูปแบบเดียวกัน ต่างกันที่ขนาดและของโต๊ะตามจำนวนที่นั่ง เช่น 2 ที่นั่ง 4 ที่นั่ง ทั้งนี้อาจจะเป็นไปได้ทั้งโต๊ะเหลี่ยมและโต๊ะกลม โดยส่วนมากร้านอาหารมักใช้โต๊ะสี่เหลี่ยมในการจัดวางเนื่องจาก สามารถยืดหยุ่นการใช้งานได้ดีกว่า และสามารถต่อโต๊ะเพิ่มได้โดยง่ายหากมีลูกค้ามากกว่า47คน รวมถึงมีเนื้อที่มากกว่าโต๊ะกลม ขณะเดียวกันการจัดที่นั่งแบบ Banquette หรือ BENCH ยาวไปตามผนังนั้น ก็สามารถช่วยในการประหยัดพื้นที่ และใช้จัดโต๊ะแบบกลุ่มได้ดี

- 4.บรรยากาศและสภาพแวดล้อม

-การให้แสงสว่าง

โดยทั่วไปการให้แสงสว่างในร้านอาหารอยู่ที่ประมาณ 35 ลูเมน ส่วนเก็บเงินและส่วนโชว์อาหารอยู่ที่ 56 ลูเมน ในส่วนรับประทานอาหารควรให้แสงที่นุ่มนวล เพื่อให้ลูกค้าสามารถผ่อนคลายอารมณ์ จัดบรรยากาศให้ลูกค้ารู้สึกสบายและผ่อนคลายออกจากความวุ่นวายและสับสนจากภายนอก สี่ที่ใช้ควรอยู่ในวรรณะร้อนเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานของอาหาร

-ระบบถ่ายเทอากาศและกลิ่น

เพื่อป้องกันกลิ่นและควันจากครัว ควรจะมีการระบายอากาศที่นอกเหนือจากการใช้ระบบปรับอากาศ คือมีการติดตั้งเครื่องดูดอากาศหรือระบายอากาศในส่วนบริการร้านอาหาร นอกจากนี้แล้วภายในครัวเองควรมีพัดลมดูดอากาศต่างหากเพื่อป้องกันกลิ่นและควันที่เตะเล็ดลอดออกไปข้างนอก นอกจากนี้ยังป้องกันมิให้คราบน้ำมันและเขม่าควันจับตามเพดานและผนังอีกด้วย

-ฉากกันทางเข้าครัว

โดยปกติแล้วบริการจะต้องเดินเข้าออกระหว่างส่วนครัวและส่วนรับประทานอาหารตลอดแทบทั้งวัน ดังนั้นจึงควรออกแบบในส่วนเข้าออกจุดนี้ให้มีความกว้างพอสมควรแต่ก็ต้องมีฉากกันเพื่อบังความไม่น่ามองของสภาพภายในห้องครัว

5. ความสัมพันธ์ของพื้นที่ในส่วนต่างๆ

โดยปกติทั่วไปแล้วในการทานอาหารของแต่ละบุคคลใช้พื้นที่ประมาณ 1.6 ตร.ม. พื้นที่บริการ 15% ของพื้นที่รับประทานอาหารทั้งหมด ครัวประมาณ 30% ของพื้นที่ทั้งหมด พื้นที่สำหรับเตรียมอาหาร 15% ของพื้นที่ครัว พื้นที่เก็บอาหาร 25% ของครัว พื้นที่ทิ้งขยะประมาณ 5 % ของพื้นที่ครัว

พื้นที่ครัวแบ่งออกเป็น 4 ส่วนได้แก่

- 1.HOT KITCHEN บริเวณนี้เป็นบริเวณที่สำคัญที่สุดเพราะเป็นที่ปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็น ทอด ปิ้ง ต้ม อบ ย่าง ผัดอุปกรณ์ที่ใช้ในบริเวณนี้คือ เตาแก๊ส เตาอบ เตาอุ่นอาหารให้ร้อน อ่างล้างมือ ล้างภาชนะ โดยในส่วนนี้อาจจะต้องมีส่วนการเตรียมเนื้อเพื่อนำมาประกอบอาหาร ซึ่งการเตรียมเนื้อต้องมีอุปกรณ์รองรับการ เนื้อและกระดูก จะทำให้เกิดการเลอะเทอะ อาจจัดบริเวณห้องเตรียมเนื้อแยกไปเป็นห้องเล็ก เพื่อสำหรับเตรียมเนื้อโดยเฉพาะก็ได้แต่ต้องอยู่ใกล้กับส่วนปรุงอาหาร
- 2.COLD KITCHEN คือแผนกเตรียมอาหารประเภทสลัด ออเดิร์ฟ ซอสสำหรับสลัด หรือทำอาหารที่

ต้องใช้ความเย็นเสมอ จำเป็นต้องใช้ห้องแช่สลัก พ่อครัวต้องมีความชำนาญหลายอย่าง มีข้อคำนึงถึงคือ

-การเตรียมอาหารประเภท ผักจะมีส่วนที่ต้องตัดทิ้งและจะต้องใช้น้ำเป็นองค์ประกอบในการเตรียมดังนั้น ควรมีอ่างล้างอยู่ใกล้กับบริเวณนี้

3.PANTRY KITCHEN คือแผนกที่รับผิดชอบของหวาน ขนมหวาน ตลอดจนไอศกรีมต่างๆ

-Food Service บริเวณเตรียมอาหารก่อนที่จะไปถึงส่วนต่างๆ ที่เป็นที่เก็บเหล่าและเครื่องต้มจะต้องมีชั้นวางของ วางถัง และตู้เย็น ซึ่งมีการควบคุมอุณหภูมิต่างๆแล้วแต่ชนิดอาหาร

-Washing Area บริเวณที่ใช้ในการล้างถ้วย ช้อน ชาม ส้อมทุกชนิด มักมีเครื่องล้างภาชนะแยกกันไปแต่ละชนิด โดยมีคนควบคุม และตรวจสอบความสะอาด ใส่ส่วนนี้ยังรวมแผนกส้วมด้วย คือแผนกรักษาความสะอาดภายในครัวต่างๆ

3.DISPENSER BAR เป็นจุดหน้าสุดของครัว สำหรับตรวจเช็คอาหาร เป็นที่บริเวณพักอาหาร คือส่วนที่นำอาหารจากส่วนปรุงไปสู่ส่วนบริการ โดย

-ใช้พนักงานในกรณีที่มีการบริการ

-ลูกค้ายกไปเองในกรณีที่มีการช่วยตัวเอง

ในบางแห่งอาจจะมีควมจำเป็นเนื่องจากพนักงานในครัวมีจำกัด หรือเป็นสถานที่บริการขนาดเล็ก บริเวณปังขนมปัง ที่ซิงกาแพ ที่ทำเครื่องต้ม ที่เก็บน้ำแข็ง ตู้เย็นเก็บไอศกรีม ทั้งนี้เพื่อการลดภาระของพ่อครัว จะให้พนักงานเสิร์ฟเป็นผู้ทำเอง นอกจากนี้ยังรวมส่วนเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร และอ่างล้างมืออีกด้วย

จากทั้งสี่ส่วนที่กล่าวมาข้างต้น จะเห็นได้ว่าในการเตรียมอาหารแต่ละชนิดมีความต้องการพื้นที่แตกต่างกันออกไป จึงไม่ควรให้อยู่ใกล้กันเพื่อป้องกันการสับสนและเพื่อความสะดวกในการเตรียมอาหาร ร้านอาหารหลายแห่ง แยกเป็นห้องออกไปเพื่อง่ายต่อการดูแล เป็นห้องสำหรับเตรียมผัก ห้องสำหรับเตรียมเนื้อและห้องสำหรับเตรียมอาหารพวกแป้ง หรือหมายถึงพื้นที่เบเกอรี่ขนาดเล็กของร้านอาหาร จะต้องมีการแยกสัดส่วนกันชัดเจน เนื่องจากการเตรียมอาหารแต่ละประเภทยังมีความต้องการพื้นที่แตกต่างกัน

2.5.3.3 ส่วนร้านจำหน่ายสินค้า

องค์ประกอบภายในร้านค้าย่อยสามารถแบ่งเป็น 2 ส่วน คือส่วนเก็บสินค้าและส่วนขายสินค้า ซึ่งแล้วแต่ผู้ประกอบการรายย่อยจะจัดวางหรือตกแต่ง โดยทั่วไปจะตกแต่งส่วนหน้าร้านเป็นส่วนจัดวางและแสดงสินค้า

เนื้อที่ร้านค้าในแต่ละส่วนย่อย ได้พิจารณาจากศูนย์การค้าและอาคารพาณิชย์ต่างๆพบว่าเนื้อที่ประมาณ 32 – 70 ตรม. ดังนั้นในการจัดวางพื้นที่ขายในแต่ละส่วนของศูนย์ส่งเสริมและเผยแพร่ขนมไทยจึงใช้พื้นที่บริเวณใต้ถุนตึกและใต้ถุนบ้านทรงไทยซึ่งมีพื้นที่โดยเฉลี่ยประมาณ 60 ตรม. สำหรับส่วนประกอบของส่วนขายมีดังนี้

ลักษณะของร้านจำหน่ายสินค้า

ร้านค้ามักให้ความสำคัญที่สุดที่การจัดหน้าร้าน ส่วนแสดงสินค้าหน้าร้านต้องมีลักษณะดังนี้

- เป็นจุดสนใจและดึงดูดความสนใจ
- เป็นเอกลักษณ์ของร้าน
- แบ่งระหว่างส่วนร้านค้าและลูกค้า (ต้องมีการเชื่อมต่อด้วย)

การจัดแบ่งส่วนร้านค้ามีข้อกำหนดต่างๆ คือ

1. จำนวนและตำแหน่งของทางเข้า
2. ความสัมพันธ์กับองค์ประกอบภายใน
3. ความสัมพันธ์ระหว่างพื้นที่แสดงสินค้าและพื้นที่ภายใน
4. ความงามตามสมัยนิยม

โดยทั่วไปส่วนแสดงสินค้าหน้าร้านควรมีความสูงระหว่าง 2.65 – 2.85 เมตร และมีความลึกไม่เกิน 1.50 เมตร ตู้แสดงสินค้าควรที่จะติดต่อกับร้านโดยตรง การแสดงสินค้าอาจมีการจัดและเปลี่ยนแปลงบ่อยครั้ง

การจัดร้านค้าย่อย

หน้าร้าน (Shop front) หน้าร้านมีความจำเป็นสำหรับร้านค้าทุกชนิดยกเว้นที่อยู่ภายใน EncloseMall หรือร้านหน่วยเดียวที่มีขนาดใหญ่ เช่น Supermarket ส่วนร้านค้าย่อยอื่นๆ ควรมีตู้โชว์เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ตู้โชว์อาจเป็นแบบที่มีความสูงเต็ม หรือลอยตัว หรือเป็นลักษณะของกระบะไม้

จุดสนใจ (Focal Points)จุดสนใจควรมีขนาดประมาณ 18 ตรม. อาจจะเป็น court หรือเป็นจุดที่มีกิจกรรมเช่น การแสดงนิทรรศการโชว์ทำขนม แสดงดนตรี เป็นต้น

องค์ประกอบภายนอกควรคำนึงถึงตั้งแต่ทางเข้า จนถึงส่วนประกอบเล็กน้อย เช่น ม้านั่ง กระจ่างต้นไม้ สิ่งที่ควรคำนึงถึงมาก ได้แก่ จุดเบรกผู้ชม ซึ่งเราสามารถสร้างบรรยากาศให้ตื่นเต้น ชวนแก่การสนใจ หรือการใช้ลานเอนกประสงค์ตลอดจนการสร้างบรรยากาศให้ร่มรื่นชวนพักผ่อน เช่นสวนที่มีที่นั่งพักผ่อน ทางอาหาร นอกจากส่วนประกอบใหญ่ๆแล้ว ยังต้องคำนึงถึงส่วนประกอบย่อย เช่น ประติมากรรม โทริศพ์ทาสธารณะหรือบอร์ดแสดงผังที่ตั้งร้านต่างๆ แผงลอยหาบเร่ขาย ของชั่วคราว และ Graphic, Signage ต่างๆด้วย

ตู้โชว์ควรจะต้องเปิดติดต่อกันได้โดยตรงซึ่งด้านหลังจะเป็นกระจกทึบหรือกระจกเงาขนาดของตู้โชว์ทำได้แตกต่างกันแล้วแต่ลักษณะและประเภทสินค้าหรือนโยบายการค้าเช่น ถ้าเป็นตู้โชว์ขนมไทย ความลึกที่ต้องการจะน้อยกว่าตู้โชว์เฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น

2.5.3.4 ส่วนพื้นที่โถงพักคอย

ส่วนโถงพักคอย (Lobby)

เป็นส่วนแรกที่มีผู้มาใช้บริการจะต้องมาพบเห็น เพื่อทำการลงทะเบียนเข้าพักหรืออื่นๆ เป็นศูนย์รวมที่จะแยกไปยังส่วนต่างๆ ต่อไป ส่วนประกอบโถงพักคอยได้แก่

ส่วนประกอบสำคัญในการออกแบบLobby

1. ไกล่บริเวณจอดรถ หรือ ทางสัญจรหลัก
2. มีระบบป้องกันไฟที่แน่นอนและปลอดภัย
3. ห้องฝากเสื้อคลุมและ ห้องพัก-ห้องส้วม
4. เป็นส่วนพักผ่อนก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง บางครั้งอาจมีการจัดเครื่องดื่มในส่วนนี้
5. วิธีการกันแบ่งห้องที่ดี และมาตรฐานวัสดุกันเสียง
6. ที่มีทางเข้าสวนสาธารณะหลายทาง เพื่อความเป็นส่วนตัวและสะดวกสบายในแต่ละส่วน
7. มีทางเข้า-ออก เฉพาะเจ้าหน้าที่หรือส่วนบริการ
8. มีห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ พรม และ อุปกรณ์พิเศษบางอย่าง
9. เครื่องสำหรับติดต่อ เช่น โทรศัพท
10. เครื่องอำนวยความสะดวกอื่น เช่น เครื่องฉาย เครื่องกระจายเสียง

11. บริเวณเดินรา
12. ที่เปลี่ยนเสื้อผ้า, เวทีนักแสดง
13. ห้องกระจายเสียง

ก. ขนาดของห้องโถง (Size of Lobby)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้นๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เข้าทำกิจการบริเวณนี้อีกด้วย ห้องโถงควรรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนอื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วย ควรจะให้ความรู้สึกและมีความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ในโรงแรมใหญ่ๆ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ

สำหรับในโรงแรมตากอากาศห้องโถงเป็นส่วนที่แขกจะมาใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่นเพื่อทำกิจกรรมต่างๆ ร่วมกัน โถงจึงควรมีขนาดใหญ่พอประมาณ เพื่อความสะดวก

ข. การออกแบบห้องโถง (Lobby Design)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่น และมีสง่า เป็นการสร้างบรรยากาศ กำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรไม่สะดวก เพื่อเป็นการเน้นในส่วนนี้ให้ดูเด่น สะดุดตาขึ้น จึงจัดให้มีการปูพรมรองใต้ส่วนพักคอยนี้ โดยเฉพาะในการตกแต่งบริเวณห้องโถงต้องมีการเลือกวัสดุพื้นผิว และเครื่องตกแต่งอื่นๆ เช่น พืชพันธุ์ ประติมากรรม เฟอร์นิเจอร์ ควรเป็นชนิดที่แข็งแรงทนทานและสวยงามด้วย

การปูพื้นและวัสดุพื้นผิว (Floor and Floor Covering)

สามารถแบ่งออกเป็นข้อๆ ได้ดังนี้

1. พื้นหินอ่อน

ให้ความรู้สึกที่รุ่มเย็นสว่าง และสมฐานะ แต่มีข้อเสียคือ อาจลื่นได้ ดังนั้นเส้นทางเดินของแขกควรปูพรมตลอดจนบริเวณทางเข้าใหญ่ควรมีพรมเช็ดเท้าเฉพาะ

2. พื้นไม้

ให้ความรู้สึกที่อบอุ่น ข้อเสียอยู่ที่การดูแลรักษายาก ต้องมีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี ไม่นิยมใช้ปูในลอบบี้ เพราะเป็นการสิ้นเปลืองและใช้ประโยชน์ได้ดีไม่เท่าที่ควร

3. พรม

ให้ความรู้สึกสะดวกสบาย อบอุ่นใจและเชื้อเชิญดี ปูได้เกือบทุกสถานที่ อาจใช้ปูทั่วทั้งบริเวณ หรือจะปูเฉพาะส่วนเพื่อเน้นความสำคัญก็ได้

4. ผิวทรายหยาบ หินย่อย และผิวหินชนิดอื่นๆ

ผิวหินชนิดนี้ทำให้เกิดความสกปรกได้ง่าย และยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้กับชั้นบันได ทางเข้าตึก และช่องทางระหว่างประตูในกับประตูนอก ให้ความรู้สึกหยาบไม่เรียบร้อย

5. แผ่นปู (แผ่นคอนกรีต แผ่นหิน)

ให้ลักษณะของความแข็งแรง ไม่สึกกร่อน แต่ควรคำนึงถึงความหยาบและการสะท้อนเสียง ควรใช้สีที่เข้ากับส่วนอื่นๆ ได้ดี

6. โม่เสกและแผ่นประดับอื่นๆ

จะใช้ส่วนที่เป็นจุดกลางผลที่จะได้ต้องขึ้นอยู่กับความละเอียด และความสามารถของช่างปูนอยู่ได้ทนทาน

การตกแต่งผนัง

เป็นส่วนประกอบที่ให้ผลต่อการตกแต่งภายในห้องโถง และยังแบ่งบริเวณให้เป็นสัดส่วนเพื่อการใช้งาน การตกแต่งผนังอาจทำได้หลายๆ วิธี เช่น

1. ฉาบปูนโดยใช้เกรียงแต่ง
2. ฉาบปูนเรียบทาสี
3. โข่วโครงสร้างของวัสดุ เช่น อิฐหรือหิน
4. พ่นด้วยวัสดุเคลือบผิว โดยใช้กับพื้นผิวเรียบ
5. ใช้วิธีปูเซรามิคตกแต่ง ติดภาพ Photo wall, Wallpaper
6. อื่นๆ

ผลกระทบที่ควรคำนึงถึง

โครงสร้าง

พื้นผิวที่ใช้ตกแต่งมีความสามารถทนต่อแรงกด แรงดัน เมื่อต้องการใช้ในการยึดเหนี่ยวกับผนังในกรณีออกแบบให้ติดตั้งดวงโคม หรือกรู๊บบัดด้วยไม้ อุปกรณ์ต่างๆ

ความทนต่อไฟ ความไวไฟ และการที่ไฟสามารถแผ่ไปได้บนพื้นผิว

ข้อนี้การออกแบบห้องถือว่าสำคัญมาก เพราะสามารถใช้ห้องอพยพหนีไฟได้ ควรคำนึงถึงการกันไฟในช่องโพร่ง โดยจัดแผ่นรองกันไฟไว้ด้วย

การป้องกันเสียงสะท้อน

การซึมของเสียงและฉนวนกันเสียงปริมาณที่สูงมากของเสียงในห้องโถง โรงแรมที่สะท้อนกลับขึ้นมา เป็นข้อคิดช่วยแก้ไขโดยการออกแบบเพดาน การปูพรม ติตม่าน หรือการป้องกันเสียงอื่นๆ โดยรอบบริเวณต้อนรับนี้ การใช้ฉนวนก็จะช่วยกันเสียงอื่นๆ ได้ดีจากห้องทำงานที่ทำให้เกิดเสียง

บริเวณที่ต้องรักษาเป็นพิเศษ

เช่น เคาน์เตอร์ส่วนหน้า โถงที่นำไปสู่บันได หรือลิฟต์ นอกจากนี้รวมถึงการป้องกันการขูดขีดจากรถเข็น กล่องของ

การตกแต่งเพดาน

ในบริเวณโถงแผนกต้อนรับและบริเวณสาธารณะ ส่วนมากจะออกแบบโครงสร้างของพื้นชั้นบนเป็นพิเศษ เพดานจึงควรมีความลึกพอที่จะซ่อนท่อแอร์ ท่อร้อยสายไฟ และอุปกรณ์อื่นๆ และจะเปิดท่อต่างๆ ด้วยฝ้าเพดาน ซึ่งอาจจะตกแต่งให้เป็นรูปแบบต่างๆ ได้หลายลักษณะ โรงแรมที่มีฝ้าเพดานห้องโถงสูงมาก ก็อาจตกแต่งด้วยโคมไฟระย้า หรือบริการอื่นๆ ที่ต้องทำการใช้วัสดุ ในการก่อสร้าง และตกแต่งควรคำนึงถึงเรื่องการป้องกันไฟ

สำหรับปัจจุบันการจัด Waiting Area จะมีมากขึ้นอยู่กับแต่ละแห่ง บางแห่งจัดที่ไว้น้อย เพราะต้องการเนื้อที่สำหรับจัด Lobby Bar หรือ Lobby Lounge มีดนตรีเบาๆ ฟัง สำหรับโรงแรมในโครงการจะจัดแยกเฉพาะบริเวณนี้ให้ขาดจากกันเพื่อป้องกันความสับสนวุ่นวายโดยจัดให้มี

- Waiting Area ทั่วไปสำหรับผู้มาใช้บริการ ทั้งที่มาพักในโรงแรมและผู้มาใช้บริการทั่วไป โดยจัดให้เป็นบริเวณขนาดใหญ่ เพื่อบริการในกรณีที่มีคนมาเป็นกลุ่ม ทั้งนี้ยังมีดนตรีเบาจากเครื่อง

เสียงที่กระจายทั่วโรงแรม

- Waiting Area สำหรับนั่งรอลงทะเบียน เป็นลักษณะของพักผ่อนโดยเฉพาะสำหรับผู้มาใช้บริการที่มาเป็นทัวร์กรุ๊ปลงทะเบียนเฉพาะ

1. Lobby Bar, Lobby Lounge เป็นการจัดเป็น Bar ลักษณะง่ายๆ ในแต่ละลักษณะการออกแบบ และจัดส่วนจะแยกออกจากบริเวณ Waiting Area โดยทั่วไปจะเป็นการนั่งพักผ่อนพูดคุยคนอื่นหรือไม่รอ ก็ตามมีดนตรีบรรเลงขับกล่อม

2. Front Deck เป็นพื้นที่ที่อยู่ในบริเวณ Lobby มีความสำคัญกับ Lobby มากเพราะเป็นส่วนติดต่อกับบุคคลภายนอกที่เป็นทั้งผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการอาจจะแยกหน้าที่ได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

-ติดต่อสอบถาม จะมีพนักงานประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนบริการของโรงแรม เป็นคนที่บอกทิศทางไปยังส่วนต่างๆได้และช่วยเหลือด้านอื่นๆได้

-แผนกลงทะเบียน จะมีพนักงานรับการลงทะเบียน และแนะนำชนิดของห้องพักทั้งเป็นแผนกคิดเงินเมื่อผู้มาพักห้องต้องการออก

-เก็บกุญแจเป็นที่ฝากและขอกุญแจห้องสำหรับผู้มาพัก ทั้งยังเป็นที่ยกจดหมายและข้อความที่คนอื่นฝากไว้ให้

การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไปจะเป็นเคาน์เตอร์ตามยาว อาจแบ่งเป็นช่วงตามกช่วงของเสา ควรจัดให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ด้วย และควรลดระดับความสูงของเพดาน เพื่อเน้นถึงความสำคัญของเคาน์เตอร์และขอบเขตบริเวณส่วนนี้ควรมีการออกแบบให้ชัดเจนด้วยการติดตั้งหนังสือขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตร ก็สามารถมองเห็นได้ชัดเจนพอสมควรในระยะจากทางเข้าและบริเวณพักผ่อนในห้องโถง

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรจะเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนด้านหน้าสำหรับแขกยืนเขียนสูงประมาณ 1 เมตร และส่วนด้านในสำหรับพนักงานสูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงาน และเก้าอี้สูงประมาณ 43 เซนติเมตร ช่วงด้านในนี้จะเว้นช่องให้พนักงานเดินกว้างอย่างน้อย 1 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อสะดวกในกรณียื่นออกไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร

ส่วนหลังของเคาน์เตอร์ จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมายบอร์ด

ประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นหลังเคาน์เตอร์ช่องเก็บเงินได้

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้ง เพื่อประกอบการออกแบบตัวเคาน์เตอร์ โดยสามารถจัดเป็นส่วนได้ ดังนี้

- ส่วนธุรการ
- ส่วนติดต่อสื่อสาร
- ส่วนแคชเชียร์

2.5.3.5 ส่วนห้องพักแขก

เป็นส่วนที่จะสร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรม จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งทีแขกต้องการลงในการออกแบบ

การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมากคือ การออกแบบสีของห้องพัก ควรเลือกใช้เพียงสีเดียว ส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไป

ส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วไป

1) เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด นอกจากเนื้อที่ห้องไม่อำนวย จึงใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ (Double Bed)

ข้อกำหนดสำหรับเตียงโรงแรม

- ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
- ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและตัวรองที่นอน
- มีความทนทาน ประกอบด้วยส้นแข็งแรง
- ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัวเคลื่อนย้ายและถอดเก็บง่าย(สำหรับการซ่อมแซม และเปลี่ยนสถานที่ หรือการเก็บ)

2) แผงหัวเตียง (HEAD BOARDS AND END BOARDS) แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญ เพื่อใช้เป็นที่นั่งอ่านหนังสือ กันและรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนัง ความสูงทั่วไปประมาณ 90

3) ส่วนรางแขวน (HANGING SPACE-IN CLOSET) โดยปกติใช้เป็นตัวเสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตัวเก็บของสัมภาระเพื่อให้แขกได้สำรวจสิ่งของก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของตู้ประมาณ 56-60 เซนติเมตร ความสูงประมาณ 145-150 เซนติเมตร และรางควรอยู่ต่ำจากเพดานตู้ 5-7 เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้แขวนเสื้อ

4) ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET) ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ด้วยภายในตู้เสื้อผ้า เพื่อวางของถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้นๆ ควรเป็นชนิดเปิดโล่ง

5) ลินชัก สำหรับโรงแรม ควรจัดลินชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือ ลินชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอาง เครื่องประดับ

6) โต๊ะข้างเตียง (BESIDE TABLE & NIGHT TABLE) ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด (TWIN BED) หรืออยู่ 2 ข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจตุรรมสวิตซ์ไฟฟ้า โทรศัพท์วิทยุ และใช้วางโทรทัศน์ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะ ไม่ควรแตกต่างจากความสูงของเตียงมากนัก คืออย่าให้สูงกว่า 60-70 เซนติเมตร โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก ความกว้างถ้าเป็นโต๊ะที่ขนาดข้างเตียงใช้ขนาด 37-45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียง ใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

7) ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK) ควรมีความยาวประมาณ 75-90 เซนติเมตร ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องนอนคู่ควร มีบริการไว้ 2 ที่

8) โต๊ะเขียนหนังสือ (WRITING DESK AND DRESSING TABLE) ความกว้างควรกว้างประมาณ 40-45 เซนติเมตร ควรเป็นแบบติดตายสูงประมาณ 30-75 เซนติเมตร ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43-45 เซนติเมตร

ข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว

แบบเคลื่อนย้ายได้

แบบติดตาย

ง) ใช้ต้นทุนการผลิตสูง

ง) ใช้ต้นทุนปานกลาง

9) เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้

เก้าอี้แต่งตัว

เก้าอี้นั่งพักผ่อนต่อ 1 คน

โต๊ะตั้งคอมพิวเตอร์

โต๊ะกลาง

ตะกร้าทิ้งขยะ

ที่เชียบูหรี

10) สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (OTHER FACILITIES)ระบบปรับอากาศทุกห้อง

ไมโครเวฟ

ตู้เย็น

อุปกรณ์ไฟฟ้าประกอบห้องครัว

เตารีดและแผ่นรองรีด

ตู้นิตรภัย

เครื่องเป่าผม

กริ่งกดเรียกพนักงานบริการ แผ่นประกาศบอกอัตราค่าห้องพัก แบบฟอร์ม 1 แผ่นประกาศ กฎข้อบังคับของโรงแรม

ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยเสริมบรรยากาศที่นุกอบแบบต้องการ และทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องพักที่ดี

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

ทางเข้าเหนือทางเข้าบริเวณห้องพัก ควรใช้ดวงประมาณ 60-100 วัตต์ที่แต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือติดซ่อนอยู่เหนือกระจกส่องหรือโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์

หัวเตียงมักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแฝดอาจติดแบบสองจุด เหนือโต๊ะข้างตรงกลาง หรือใช้ไฟแยกกันเลยก็ได้ประมาณ 40-100 วัตต์

ห้องน้ำเป็นไฟแยกแต่ละดวงด้วยสวิทช์แยกภายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้าหรือกระจก ตามปกติจะควบคุมด้วยสวิทช์เดียวกัน ใช้ FLUORESCENT ประมาณ 30 วัตต์

ตู้เสื้อผ้าใช้ FLUORESCENT ประมาณ 15 วัตต์

บริเวณกลางห้องควรเป็นแสงสว่างที่ให้ความสว่างได้ทั่ว มีสวิทช์อยู่ที่ทางเข้าห้องพัก

ห้องน้ำแขก

- ผนังห้องน้ำผนังด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบงานขอบอ่างถึงเพดาน

- พื้นห้องน้ำพื้นที่อาบน้ำต้องใช้กระเบื้องเซรามิก บริเวณที่อาบน้ำการปูกระเบื้องต้องเอียงลาดให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้สะดวกบริเวณแต่งตัว ปูพรมหรือกระเบื้องเซรามิก
- อ่างอาบน้ำที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร ถึง 1.70 เมตร x 0.70 เมตร
- อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดทองเหลือง

ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อน-น้ำเย็น มีตัวตัดของก๊อกน้ำร้อน-น้ำเย็นโดยเฉพาะ

- โถส้วมควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้า ที่นั่งเป็นพลาสติกแข็ง สามารถยกตั้งขึ้นโดยไม่ล้ม
- น้ำร้อนที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องปั๊มติดไว้ โดยเฉพาะเมื่อปิดน้ำร้อนจะออกมาทันที
- ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำต้องมีกระดาดเช็ดหน้า

กระดาดยวม้วนรวมทั้งที่ยึดกระดาดสำหรับห้องส้วม

ราวแขวนผ้าเช็ดตัวแบบชิง หรือวางซ้อนรวมกัน

ที่แขวนเสื้อแบบคู่

ราวจับโครเมียม ขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างน้ำ

ที่วางสบู่กระเบื้อง แบบมีที่จับ

พรมยางปูภายในอ่าง

- อ่างล้างหน้า-ล้างมือ พร้อมที่วางอยู่
- กระจกเงาขนาดไม่น้อยกว่า 0.50-1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า
- เคาน์เตอร์ล้างหน้า TOP และที่กั้นน้ำกระเซ็นด้านหลังต้องใช้ PLASTIC LAMINATE ตัวโครงสร้างใช้ไม้อัดขนาดประมาณ 10 มิลลิเมตร
- เครื่องหมายควรคำนึงถึงเครื่องหมายของหัวก๊อกน้ำ ใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจได้ง่าย

2.5.3.6 ส่วนห้องออกกำลังกาย

ฟิตเนส เซ็นเตอร์เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ ด้วยการออกกำลังกาย ซึ่งการออกกำลังกายในแบบฟิตเนส นั้นจะมีเรื่องของเครื่องมือและอุปกรณ์เข้ามาเกี่ยวข้อง ในแต่ละเครื่องมือ อุปกรณ์นั้นจะมีหลากหลายรูปแบบ มีความแตกต่างในเรื่องของการใช้กล้ามเนื้อ และยังมี FACILITIES อื่นๆ อีกมากมายที่มีไว้ให้บริการแก่ลูกค้า ซึ่งก็ขึ้นอยู่กับ งบประมาณ ความต้องการของเจ้าของสถานบริการนั้นๆ และขนาดของพื้นที่แต่ฟิตเนสเซ็นเตอร์โดยทั่วไปแล้วก็จะต้องมี ส่วนที่ให้บริการการออกกำลังกายด้วยเครื่องมืออุปกรณ์ ห้องแอโรบิกห้องล็อกเกอร์ที่แยกชาย-หญิง เป็นต้น กลุ่มเป้าหมายหลัก

ของฟิตเนสเซ็นเตอร์ ก็จะเป็นกลุ่มคนทำงานสำนักงานเพราะเป็นกลุ่มเป้าหมายที่มีการใช้บริการฟิตเนส มาก

อุปกรณ์และเครื่องมือในการออกกำลังกาย

-CARDIO VASCULAR EQUIPMENTเป็นเครื่องออกกำลังกายที่มีการวัดและประเมินผล ร่างกายของผู้เล่นเครื่องออกกำลังกาย โดยจะเน้นไปที่เรื่องของระบบหัวใจ และระบบไหลเวียนของ กระแสเลือด ซึ่งการออกกำลังกายด้วยเครื่องออกกำลังกายชนิดนี้ จะส่งผลต่อระบบต่างที่กล่าว มาแล้วทำงานได้ดียิ่งขึ้น เครื่องออกกำลังกายชนิดนี้จะมีความสามารถของแต่ละเครื่อง และก็ต้อง ขึ้นอยู่กับบริษัทที่ผลิตออกมา โดยส่วนมาแล้วเครื่องออกกำลังกายชนิดนี้จะสามารถเลือก หรือปรับ ระดับความถี่ของเครื่องมือได้ เช่น เลือกปรับ ระยะทาง/เวลา/แคลอรีได้ตามความต้องการของผู้ใช้

-RESISTANCE EQUIPMENTเป็นเครื่องออกกำลังกายที่ต้องใช้กล้ามเนื้อส่วนต่างๆ ของ ร่างกายออกแรงต้านเพื่อเสริมสร้างความแข็งแรงของกล้ามเนื้อจะมีการเดินการออกกำลังกาย โดยเฉพาะ ในจุดเล็กจุดน้อยของร่างกายเครื่องออกกำลังกายชนิดนี้จะมีการนำออกมาเป็นตัวช่วยผ่อน แรงของกล้ามเนื้อเป็นการรักษาความปลอดภัยของผู้เล่นเครื่องออกกำลังกายชนิดนี้ได้ระดับหนึ่งซึ่ง เครื่องออกกำลังกายชนิดนี้สามารถเลือกระดับน้ำหนัก ปรับความพอเหมาะได้กับร่างกาย เหมาะแก่ผู้ที่ เริ่มตอนออกกำลังกายใหม่ๆ

-FREE WEIGT EQUIPMENTเป็นเครื่องออกกำลังกายที่ต้องใช้กล้ามเนื้อส่วนต่างๆ ของร่างกายออก แรงต้านเพื่อเสริมสร้างความแข็งแรงของกล้ามเนื้อจะมีการเน้นการออกกำลังกายโดยเฉพาะในจุด เล็กจุดน้อยของร่างกาย เครื่องออกกำลังกายชนิดนี้จะมีข้อแตกต่างกับ RESISTANCE EQUIPMENT ตรงที่ไม่มีตัวช่วยผ่อนแรง ดังนั้นผู้ออกกำลังกายที่ ออกกำลังกายด้วยเครื่องชนิดนี้จึงจะต้องมีผู้ดูแล อย่างใกล้ชิด หรือไม่ต้องเป็นผู้เล่นที่มีทักษะการออกกำลังกายทางด้านนี้มาแล้ว

2.5.3.7 ข้อมูลเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบของโครงการ

ตัวอย่างขนาดและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับโรงเรียนสอนทำอาหาร



ภาพที่ 2.48 แสดงอุปกรณ์เบื้องต้น

บทที่ 3

พฤติกรรมและพื้นที่ที่ต้องการ

3.1 พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

ผู้ใช้อาคารโรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่

3.1.1 ผู้ให้บริการ ได้แก่ เจ้าหน้าที่พนักงานผู้อำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในอาคาร
โรงแรม

ผู้ให้บริการ สามารถแยกประเภทตามหน้าที่ได้ 3 ส่วน คือ

ก. ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหารโครงการ เช่น ผู้จัดการหรือ ผู้ช่วย
ผู้จัดการแผนกต่างๆ

ข. เจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ทำงานภายในโครงการ แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำ ของโรงแรม
เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียน ห้องพัก แยก เป็นต้น เจ้าหน้าที่เหล่านี้
ทำงานอยู่ในส่วน *FRONT OF THE HOUSE* ซึ่ง ต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ

ค. พนักงานทั่วไป คือ พนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขน
ของ ซึ่งทำงานในส่วน *BACK OF THEHOUSE*

3.1.2 ผู้รับบริการ ได้แก่ ผู้ที่เข้ามาในอาคารโครงการ เพื่อเข้ามาใช้บริการทั้งในด้านการพัก
อาศัย ,มาเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ หรือ มาธุระเพื่อติดต่อธุรกิจ,มารับประทานอาหาร รวมทั้งมาใช้
บริการจัดเลี้ยงภายในอาคาร

ผู้รับบริการ สามารถแยกได้เป็น 2 ประเภท คือ

ก. ผู้มาพักโครงการผู้มาใช้บริการห้องพักโครงการ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นนักธุรกิจ และ
นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

ข. ผู้มาใช้บริการร่วมเป็นบุคคลทั่วไประดับต่างๆ ซึ่งสามารถจับจ่าย รับประทานอาหาร
ในโครงการได้ หรือผู้มาใช้สถานที่โครงการเป็นที่นัดพบ ติดต่อการทำงาน หรือ มาพักผ่อน
หย่อนใจ เช่น มาใช้บริการร้านอาหารหรือซื้ออุปกรณ์และวัตถุดิบทางอาหารและเบเกอรี่
 เป็นต้น

3.2 พฤติกรรมผู้ให้บริการ

พฤติกรรมต่างๆ ของผู้เข้าใช้อาคารเป็นตัวกำหนดสิ่งต่อไปนี้

1. องค์ประกอบในการใช้พื้นที่ของอาคาร
2. ความต้องการก่อนหลังขององค์ประกอบของโครงการ
3. กำหนดการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้สอยภายในส่วนต่าง ๆ ของอาคาร
4. พื้นที่ที่ต้องการสำหรับรองรับพฤติกรรม

3.2.1 พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

พฤติกรรมของผู้ให้บริการจะแตกต่างกันตามหน้าที่ของบุคคลที่ทำงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงพฤติกรรมของผู้ให้บริการ

หน้าที่ผู้ให้บริการ	เวลาทำงาน	พฤติกรรม
1. ฝ่ายบริหารหรือ เจ้าหน้าที่ระดับสูง	08.00 -17.00 น. 06.00 -18.00 น. 18.00 -06.00 น.	เดินทางมาโครงการจอดรถในที่ที่จัดไว้เฉพาะ ตรงไปห้องตอกบัตรเพื่อลงเวลาเข้าทำงาน ตรง ไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่และปฏิบัติหน้าที่ของ ตนจนหมดเวลาทำงาน - ดูผลประกอบการของวันที่ผ่านมา - เรียกประชุมหัวหน้าแผนก - เดินสำรวจภายในอาคาร(morning walk) - วางแผนนโยบายแต่ละวัน ปรับปรุงและแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นจากวันที่ผ่านมา ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับแล้วจึงเดินทางกลับ
2. เจ้าหน้าที่	แบ่งเป็น 2 ลักษณะ 2.1 แบ่งทำงานตามผลัด เวลา 08.00 -16.00 น. 16.00 -24.00 น. 24.00 -08.00 น. 2.2 ทำงานไม่เป็นผลัด เวลา 8.00 น. -17.00 น. เวลาพัก : ผลัดกันไปพัก	เมื่อเดินทางมาถึงจะต้องไปลงเวลาที่ time keeper ไปยังห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็น แบบฟอร์มของโครงการตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติ หน้าที่โดยทางบันไดลิฟต์เจ้าหน้าที่เฉพาะ ปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงาน ไปตอกบัตร เพื่อลงเวลาเลิกงาน แล้วเดินทางกลับ
3. ลูกจ้างหรือ พนักงานบริการ	แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงาน ตามเวลาบริการ ในส่วนที่ตนทำงานอยู่	เช่นเดียวกับเจ้าหน้าที่

3.2.2 ลักษณะการบริหารและบริการของโครงการ

การบริหารและบริการของโครงการมีลักษณะคือมีการควบคุมบริหารหลักของโครงการแล้วกระจายการบริหารย่อยๆลงในแต่ละส่วนประกอบของโครงการ โดยแยกส่วนการบริหารหลักๆได้ดังนี้

- ฝ่ายอำนวยการ
- ฝ่ายการศึกษา
- ฝ่ายพาณิชย์

ซึ่งในแต่ละส่วนจะมีการบริหารงานย่อยๆลงไปอีก ที่จะกล่าวในหัวข้อถัดไป

3.1.2 หน่วยงานและสายการบริหารของโครงการ

- ฝ่ายการศึกษา
- ฝ่ายพาณิชย์
 - แผนกร้านค้า
 - แผนกlobby lounge
 - แผนกร้านอาหาร
- ฝ่ายอำนวยการ
 - ด้านอาคารและสถานที่
 - แผนกเฮลท์คลับ
 - แผนกประชาสัมพันธ์
 - แผนกแม่บ้าน
 - แผนกรักษาความปลอดภัย
 - แผนกเทคนิค/ซ่อมบำรุง
 - ด้านสำนักงาน
 - แผนกธุรการ
 - แผนกบุคคล
 - แผนกการเงินและบัญชี
 - แผนกการตลาด

3.1.3 การแบ่งหน้าที่และอัตรากำลังของเจ้าหน้าที่

-ฝ่ายการศึกษา ประกอบด้วย

-หัวหน้าฝ่าย (1)

-ครูผู้สอน (8)

-เจ้าหน้าที่รับสมัครนักเรียน (1)

-เจ้าหน้าที่การเงิน (1)

-เจ้าหน้าที่ทั่วไป (2)

-ฝ่ายพาณิชย์ประกอบด้วย

-แผนกร้านค้า

-ผู้จัดการ (1)

-เจ้าหน้าที่การเงิน (1)

-เจ้าหน้าที่จัดซื้อ (1)

-พนักงานร้าน (2)

-แคชเชียร์ (1)

-แผนกlobby lounge

-พนักงาน (4)

-แผนกร้านอาหาร

-ผู้จัดการ (1)

-แคชเชียร์ (1)

-พนักงานเครื่องดื่ม (2)

-บริกร(8)

-หัวหน้าเชฟ(3)

-พนักงานเตรียมของ (3)

-พนักงานล้างจาน (2)

-ฝ่ายอำนวยการ ประกอบด้วย

-ด้านอาคารและสถานที่

-แผนกเฮลท์คลับ

-หัวหน้าแผนก (1)

-เจ้าหน้าที่ (2)

- แผนกประชาสัมพันธ์
 - หัวหน้าแผนก (1)
 - เจ้าหน้าที่ (2)
 - ประชาสัมพันธ์ (2)

- แผนกแม่บ้าน
 - หัวหน้าแผนก (1)
 - แม่บ้าน (8)

- แผนกรักษาความปลอดภัย
 - หัวหน้าแผนก (1)
 - ยามสถานที่ (2)
 - ยามที่จอดรถ (2)

- แผนกเทคนิค/ซ่อมบำรุง
 - หัวหน้าช่าง(1)
 - ช่างเทคนิค(1)

-ด้านสำนักงาน

- แผนกธุรการ
 - หัวหน้าแผนก (1)
 - เจ้าหน้าที่ฝ่ายเอกสารและทะเบียน (1)
 - เจ้าหน้าที่พัสดุและบรรจุภัณฑ์ (1)
 - เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสินค้า (1)

- แผนกบุคคล
 - หัวหน้าแผนก (1)
 - เจ้าหน้าที่ (2)

- แผนกการเงินและบัญชี
 - หัวหน้าแผนก (1)
 - เจ้าหน้าที่ (2)

- แผนกการตลาด
 - หัวหน้าแผนก (1)

- เจ้าหน้าที่ฝ่ายการตลาด (2)
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายการจัดซื้อ (2)
- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสินค้า (1)

3.3 พฤติกรรมผู้รับบริการ

พฤติกรรมของผู้รับบริการนั้น ก็จะแตกต่างกันตามประเภทละความประสงค์ของการเข้าใช้อาคาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1 ผู้มาพักเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์

ตารางที่ 3.2 แสดงประเภทของผู้มาพัก

ประเภทผู้รับบริการ	เวลาเข้าใช้บริการ	พฤติกรรม
ประเภทที่มีการติดต่อมาก่อนล่วงหน้า	ไม่กำหนดตายตัว อาจขึ้นอยู่กับเวลาของเครื่องบินหรือ พาหนะที่ใช้เดินทาง	เดินทางมาถึง จะลงจากรถ แล้วเดินเข้าสู่ lobby เพื่อติดต่อห้องพักซึ่งได้มีการจองไว้เรียบร้อยแล้ว
ประเภทที่ไม่มีการติดต่อมาก่อนล่วงหน้า	ไม่กำหนดตายตัว การเดินทางมาสู่โครงการ โดยรถส่วนตัว , รถรับจ้าง , รถของโรงแรม	เดินทางมาถึง จะลงจากรถ แล้วเดินเข้าสู่ lobby เพื่อติดต่อห้องพักแล้วจึงทำเรื่องลงทะเบียนต่างๆ และชำระเงินก่อนเข้าพัก

3.3.2 ผู้มาใช้บริการร่วม

ตารางที่ 3.3 แสดงประเภทของผู้มาใช้บริการร่วม

ประเภทผู้รับบริการ (อาจเป็นบุคคลเดี่ยวหรือเป็นกลุ่มก็ได้)	การเดินทางสู่โรงแรม	พฤติกรรม
ผู้ให้บริการด้านประชุมสัมมนา	โดยรถส่วนตัว,รถรับจ้าง	ต้องมีการจองล่วงหน้า เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมจะเตรียมสถานที่ไว้ให้ ผู้ใช้บริการจะเข้าถึงโรงแรมผ่านทาง lobby หรือตรงเข้าสู่ห้องประชุมเลยก็ได้ มีการประชุมสัมมนาตามที่กำหนดอาจมีการ

		จัดเตรียมเครื่องดื่ม ของว่าง หรืออาหารไว้ตามความต้องการของผู้จองสถานที่และเมื่อเสร็จสิ้นการประชุมก็เดินทางกลับ หรือบางส่วนอาจจองห้องพักโรงแรมเป็นที่พักด้วย
ผู้มาใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ อาจเป็นผู้ใช้บริการจากภายนอก หรือ แขกที่มาพักในโรงแรมก็ได้	โดยรถส่วนตัว,รถรับจ้าง	เมื่อมีการจองห้องพักและแจ้งความประสงค์ล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมจะเตรียมสถานที่และอาหารไว้ให้ตามความต้องการของผู้จองสถานที่และเมื่อเสร็จสิ้นการประชุมก็เดินทางกลับหรือบางส่วนอาจจองห้องพักโรงแรมเป็นที่พักด้วย
ผู้ใช้บริการซื้อของ, รับประทานอาหาร, พักผ่อนหย่อนใจ	โดยรถส่วนตัว,รถรับจ้าง,เดิน	เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะเข้าใช้บริการสู่ส่วนต่างๆ ตามความต้องการ เช่น ภัตตาคาร,coffee shop,lounge,spa เป็นต้น เมื่อเสร็จสิ้นแล้วจึงเดินทางกลับ
ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรม	โดยรถส่วนตัว,รถรับจ้าง	ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรมอาจจะใช้โทรศัพท์ในการโทรนัดหมายแขกที่ห้องพัก และรอที่ lobby , lounge , coffe shop ภายในโรงแรม มีการปรึกษาพูดคุย ธุรกิจและสั่งเครื่องดื่ม นั่งพักผ่อนแล้วจึงกลับ
นักเรียน	โดยรถส่วนตัว ,รถรับจ้าง ,เดิน	เดินทางมาเพื่อเรียนการทำอาหารและขนมเบเกอรี่ ในการมาครั้งแรกจะมีการติดต่อเจ้าหน้าที่เพื่อลงทะเบียนตามเอกสารของทางโรงเรียน ชำระค่าเล่าเรียน และรับอุปกรณ์สำหรับการเรียน สำหรับวันแรกของการเรียน เมื่อนักเรียนเปลี่ยนชุดตามฟอร์มของโรงเรียน จะมีการฟังรายละเอียดของการเรียน และย้ายไปยังห้องสาธิตการทำอาหารหรือเบเกอรี่ พักกลางวันทานอาหาร จากนั้นจึง

		ไปปฏิบัติจริงที่ห้องครัว เสร็จจึงกลับหรือ เข้าพักต่อที่ห้องพัก
--	--	---

3.5 พื้นที่ที่ต้องการ

สรุปการใช้พื้นที่ทั้งหมดของโครงการ

จากหลักสูตรการเรียนการสอนของทางโรงเรียน จะพบว่าในหลักสูตรทั้งวันธรรมดาและวันเสาร์ จะมีนักเรียนทั้งหมด 20 คน โดยการเรียนการสอน แบ่งเป็นภาคเช้าและภาคบ่าย

3.1. พื้นที่ส่วนให้บริการการศึกษาและให้ข้อมูลความรู้

- ส่วนห้องสอนทำอาหารฟิวชั่น

หลักสูตรอาหารฟิวชั่นจะมีนักเรียน 8-10 คน ต่อหลักสูตร

ส่วนทำอาหาร เป็นเคาน์เตอร์สองฝั่งประกอบด้วยส่วนเตรียมอาหารและส่วนเตา ขนาดรวม

ระยะทางเดิน $1.40 \times 2.40 = 3.36$ ตารางเมตร ต่อหน่วย หน่วยหนึ่งมีคนใช้งาน 2 คน

ส่วนล้างอุปกรณ์ของห้อง ขนาด $1.80 \times 0.60 = 1.08$ ตารางเมตร

ส่วนเก็บอุปกรณ์ ขนาด $1.00 \times 0.70 = 0.70$ ตารางเมตร

ส่วนเตาอบไอน้ำ ขนาด $1.00 \times 1.00 = 1.00$ ตารางเมตร

ส่วนตู้เย็น ขนาด $0.68 \times 0.80 = 0.544$ ตารางเมตร

พื้นที่ทางสัญจร 30 เพอร์เซ็นต์ 6.45 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ห้องสอนทำอาหารฟิวชั่น 27.974 ตารางเมตร

Cuisine Room				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Cooking Unit	3.36 sq.m.	5	16.8 sq.m.	Case study
Washing Unit	1.08 sq.m.	1	1.08 sq.m.	Case study
Storage	0.7 sq.m.	3	2.1 sq.m.	Case study
Steam Oven	1 sq.m.	1	1 sq.m.	Reference
Refrigerator	0.544 sq.m.	1	0.544 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	6.45 sq.m.	30% of area
Total			27.974 sq.m.	

ตารางที่ 3.4 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของห้องทำอาหาร

-ส่วนสอนทำเบเกอรี่

หลักสูตรเบเกอรี่จะมีนักเรียน 8-10 คน ต่อหลักสูตร

ส่วนทำเบเกอรี่ นักเรียนจะใช้เคาน์เตอร์กลางร่วมกัน เป็นหลัก โดยมีเคาน์เตอร์ขนาดข้างสำหรับแต่ละคน มีขนาดประมาณ $2.80 \times 2.00 = 5.60$ ตารางเมตร สำหรับหนึ่งหน่วย ใช้งาน 4 คน

ส่วนล้างอุปกรณ์ของห้อง ขนาด $1.80 \times 0.60 = 1.08$ ตารางเมตร

ส่วนเก็บอุปกรณ์ ขนาด $1.00 \times 0.70 = 0.70$ ตารางเมตร

ส่วนห้องเตาอบ ขนาด $1.72 \times 1.05 = 2.77$ ตารางเมตร

ส่วนตู้เย็น ขนาด $0.68 \times 0.80 = 0.544$ ตารางเมตร

พื้นที่ทางสัญจร 30 เปอร์เซ็นต์ 6.1482 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ห้องสอนทำอาหารพิวชน 26.64 ตารางเมตร

Bakery Room				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Working Unit	5.6 sq.m.	2.5	14 sq.m.	Case study
Washing Unit	1.08 sq.m.	1	1.08 sq.m.	Case study
Storage	0.7 sq.m.	3	2.1 sq.m.	Case study
Oven Room	2.77 sq.m.	1	2.77 sq.m.	Case study
Refrigerator	0.544 sq.m.	1	0.544 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	6.1482 sq.m.	30% of area
Total			26.64 sq.m.	

ตารางที่ 3.5 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของห้องเบเกอรี่

-ส่วนห้องสาธิต

ห้องสาธิตอาหารและเบเกอรี่มี 2 ห้อง เพื่อรองรับนักเรียนในแต่ละหลักสูตร

ส่วนนั่งของผู้เข้าเรียน ขนาด $0.80 \times 1.60 = 1.28$ ตารางเมตร

ส่วนสาธิตการทำอาหารและเบเกอรี่ ขนาด $2.20 \times 3.25 = 7.15$ ตารางเมตร

ส่วนเก็บของและอุปกรณ์ ขนาด $0.80 \times 2.00 = 1.60$ ตารางเมตร

พื้นที่ทางสัญจร 30 เปอร์เซ็นต์ 1.9 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ 23.45 ตารางเมตร

Demonstration room				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Seating	1.28 sq.m.	10	12.8 sq.m.	Case study
Demonstration	7.15 sq.m.	1	7.15 sq.m.	Case study
Storage	1.6 sq.m.	1	1.6 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	1.9 sq.m.	30% of area
Total			23.45 sq.m.	

ตารางที่ 3.6 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของห้องสาธิตการประกอบอาหารและเบเกอรี่

3.2.พื้นที่ส่วนการพาณิชย์

-ร้านอาหารหลัก

คิดหาปริมาณผู้ใช้บริการจากจำนวนห้องพักทั้งหมด 43 ห้องพัก รองรับคน 70 เปอร์เซ็นต์จากผู้มาพัก

โต๊ะอาหารจัดเป็นแบบนั่ง 2 และ 4 คน เพื่อง่ายต่อการจัดการหรือการปรับเปลี่ยน

ที่นั่งสำหรับ 2 คน ขนาด $1.90 \times 0.80 = 15.20$ ตารางเมตร

ที่นั่งสำหรับ 4 คน ขนาด $2.10 \times 2.10 = 4.40$ ตารางเมตร

แคชเชียร์ ขนาด $1.50 \times 1.40 = 2.10$ ตารางเมตร

Hostess Station ขนาด

Restaurant				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Seating 2 persons	1.52 sq.m.	15	22.8 sq.m.	A.D.
Seating 4 persons	4.4 sq.m.	10	44 sq.m.	A.D.
Cashier	2.1 sq.m.	1	2.1 sq.m.	A.D.
Hostess Station	1.28 sq.m.	1	1.28 sq.m.	Case study
Open Kitchen	16 sq.m.	1	16 sq.m.	Case study
Main Kitchen			34.472 sq.m.	40% of seats
Circulation	-	-	36.2 sq.m.	30% of area
Total			156.852 sq.m.	

ตารางที่ 3.7 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของร้านอาหาร

-ส่วนขายวัตถุดิบอุปกรณ์และของที่ระลึก

เคาน์เตอร์แคชเชียร์ ขนาด $2.40 \times 1.50 = 3.60$ ตารางเมตร

ตู้แสดงสินค้าใหม่ ขนาด $0.60 \times 1.50 = 0.90$ ตารางเมตร

ชั้นหนังสือ ขนาด $1.00 \times 1.30 = 1.30$ ตารางเมตร

ชั้นวางวัตถุดิบ ขนาด $1.00 \times 1.30 = 1.30$ ตารางเมตร

ชั้นวางอุปกรณ์ ขนาด $1.00 \times 1.30 = 1.30$ ตารางเมตร

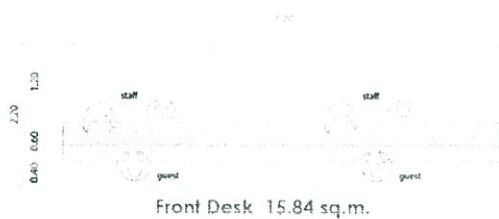
พื้นที่ทางสัญจร 30 เปอร์เซ็นต์ 7.86 ตารางเมตร
รวมพื้นที่ 27.974 ตารางเมตร

Shop				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Cashier	3.6 sq.m.	1	3.6 sq.m.	Case study
Display	0.9 sq.m.	2	1.8 sq.m.	Case study
Book shelf	1.3 sq.m.	4	5.2 sq.m.	Case study
Ingredient Shelf	1.3 sq.m.	6	7.8 sq.m.	Case study
Kitchen tool Shelf	1.3 sq.m.	6	7.8 sq.m.	Case study
Circulation	-	-	7.86 sq.m.	30% of area
Total	34.06 sq.m.			

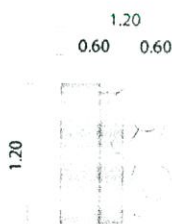
ตารางที่ 3.8 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของร้านขายของ

-ส่วน Lobby Lounge

พื้นที่ส่วนนี้อ้างอิงจากจำนวนห้องพักของเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์จำนวน 43 ห้องพัก



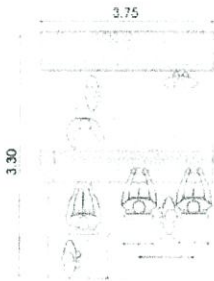
ภาพที่ 3.1 แสดงขนาดของ Front desk



ภาพที่ 3.2 แสดงขนาดของ Bellboy station



Waiting Unit 5.56 sq.m. ภาพที่ 3.3 แสดงขนาดของส่วนพักคอย



Bar & Backer 12.40 sq.m. ภาพที่ 3.4 แสดงขนาดของเคาน์เตอร์บาร์

ห้องเก็บกระเป๋า มีขนาด 0.40 เมตร เซ็นต์ของจำนวนห้องพักทั้งหมด $0.40 \times 43 = 17.2$ ตาราง
เมตร

ห้องน้ำ มีขนาด 0.29 เมตร เซ็นต์ของจำนวนห้องพักทั้งหมด $0.29 \times 43 = 12.74$ ตารางเมตร

พื้นที่ทางสัญจร 30 เมตร เซ็นต์ 44.16 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ 191.355 ตารางเมตร

Lobby & Lobby Lounge				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Hall	0.875 sq.m.	43	37.625 sq.m.	A.D.
Front Desk	15.84 sq.m.	1	15.84 sq.m.	A.D.(4 persons)
Luggage Room	0.40 sq.m.	43	17.2 sq.m.	0.40% of room
Bell Boy Station	1.44 sq.m.	1	1.44 sq.m.	Case study
Waiting Area	5.58 sq.m.	6	33.48 sq.m.	Case study
WC	0.29 sq.m.	43	12.47 sq.m.	0.29% of room
Counter Bar	12.4 sq.m.	1	12.4 sq.m.	A.D.
Seating	5.58 sq.m.	3	16.74 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	44.16 sq.m.	30% of area
Total	191.355 sq.m.			

ตารางที่ 3.9 แสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณล็อบบี้

3.3. ส่วนจัดแสดงและเผยแพร่ความรู้

ในส่วนของโครงการจะมีพื้นที่ส่วนกลาง ซึ่งสามารถจัดกิจกรรมเอนกประสงค์ได้ ในกรณีที่มีการจัดงานกิจกรรมต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานเปิดตัวสินค้า หรืองานแข่งขันประกวดทำอาหาร

จากกรณีศึกษา ในการจัดการแข่งขันทำอาหาร จะมีจำนวนผู้ชมแต่ละครั้งอยู่ที่ 100-150 คน ในที่นี้คิดจำนวนผู้เข้าชมที่ 150 คน พื้นที่นั่งสำหรับชมการแข่งขันทำอาหารประมาณ 30 % ดังนั้นจะมีพื้นที่ $150 \times 0.64 = 96$ ตร.ม. และจะต้องมีที่นั่งสำหรับนั่งชม การทำอาหาร 45 ที่ จะใช้พื้นที่นั่งทั้งหมด $45 \times 1.2 = 54$ ตร.ม.

รวมพื้นที่สำหรับชมการแข่งขันทำอาหาร 150 ตร.ม.

ในการจัด กิจกรรมของทางโครงการ จะเป็นกิจกรรมประเภท "แข่งขันทำอาหาร" ดังนั้นจากกรณีศึกษาจะพบว่า ในการแข่งขันทำอาหาร ต่อรอบ จะมีผู้เข้าชมประมาณ 150 คน

มีทีมที่เข้าแข่งขัน ทีมละ 3 คน ใช้เวลาในการประกอบอาหาร 3 ชม. ต่อรอบ

ผู้ประกอบอาหาร 3 คน ใช้พื้นที่ทั้งหมด 11.16 ตร.ม.. ต่อผู้เข้าแข่งขัน 1 ทีม ถ้ากำหนดให้

จำนวนผู้เข้าแข่งขันมากที่สุดที่ทางโครงการจะจัดงานได้ เป็น 10 ทีม

ส่วนประกอบอาหารจะใช้พื้นที่ทั้งหมด $11.16 \times 10 = 111.6$ ตร.ม.

ถ้าให้แต่ละทีมประกอบการแข่งขันทำอาหาร 1 โดย 1 ชุด ซึ่งประกอบด้วย Starter, First Course, Soup, Main Course, dessert ชุด (การแข่งขันโดยทั่วไปนิยมใช้วิธีนี้ในการแข่งขัน)

ขนาดงานคิดขนาดมาตรฐาน 10.7 นิ้ว หรือ 26.75 ซม. งาน 1 ใบจะใช้พื้นที่ 0.05 ตร.ม.

ถ้าหนึ่งกลุ่มทำอาหารด้วย งานทั้งหมด 5 ใบ (สำหรับให้คณะกรรมการตรวจ)

จะใช้พื้นที่ในการวางงานเพื่อตรวจ $0.05 \times 5 = 0.25$ ตร.ม.

ในการแข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันทุกทีมจะทำอาหารมากที่สุดสำหรับให้คณะกรรมการตรวจ ทั้งหมด 5 งาน ดังนั้นถ้าผู้เข้าแข่งขัน 10 ทีม จะมีงานทั้งหมด 50 ใบ

จะใช้พื้นที่ในการตรวจอาหารทั้งหมด $0.05 \times 50 = 2.5$ ตร.ม.

ใช้โต๊ะในการตรวจงาน ขนาด 0.90×1.50 โต๊ะหนึ่งตัวจะใช้พื้นที่ 1.35 ตร.ม.

เมื่อทำอาหารเสร็จแล้วจะต้องโต๊ะตรวจอาหาร ทั้งหมด $2.5 / 1.35$ ประมาณ 2 ตัว

โต๊ะ 2 ตัวจะใช้พื้นที่ $1.35 \times 2 = 2.7$ ตร.ม.

สรุปพื้นที่ในการตรวจของคณะกรรมการประมาณ 2.7 ตร.ม.

อาหารจากการแข่งขันจะถูกทำขึ้นมาสองชุดสำหรับตรวจงานและสำหรับถ่ายภาพ ดังนั้นจะต้องมีโต๊ะสำหรับตั้งอาหารโชว์ ขนาดโต๊ะที่สำหรับวาง นิยมใช้โต๊ะขนาด 0.90×0.90 ดังนั้นหากมีผู้เข้าแข่งขัน 10 ทีม จะต้องมีโต๊ะสำหรับจัดโชว์อาหาร 10 ใบ

คิดเป็นพื้นที่ $1.8 \times 10 = 18$ ตร.ม.

คิดพื้นที่ใช้งานทั้งหมด ในส่วนของ Event Hall เมื่อมีการแข่งขันทำอาหาร จาก 10 ทีม

จะใช้พื้นที่ 282.3 ตร.ม.

3.4. ส่วนบริการสาธารณะ

-Student lounge

เป็นส่วนพักคอย และส่วนรับประทานอาหารของนักเรียนในโรงเรียน โดยอิงจากจำนวนนักเรียน และพนักงานบางส่วน ซึ่งปกติในแต่ละวันจะมีนักเรียนไม่เกิน 20 คน

พื้นที่ส่วนนั่ง ขนาด $1.80 \times 0.60 = 1.08$ ตารางเมตร

ส่วนวางอาหาร $1.20 \times 2.00 = 2.40$ ตารางเมตร

ส่วนเก็บอุปกรณ์ $0.70 \times 2.00 = 1.40$ ตารางเมตร

พื้นที่ทางสัญจร 30 เปอร์เซ็นต์ 10.86 ตารางเมตร

รวมพื้นที่ Student lounge 47.06 ตารางเมตร

Student Lounge				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Seating	1.08 sq.m.	30	32.4 sq.m.	Reference
Food Counter	2.4 sq.m.	1	2.4 sq.m.	Reference
Counter Storage	1.4 sq.m.	1	1.4 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	10.86 sq.m.	30% of area
Total	47.06 sq.m.			

ตารางที่ 3.10 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของที่พักรักนักเรียน

-Locker

ขนาด 0.52 ตร.ม./1 ยูนิต

1 ยูนิตใช้ได้ 2 คน

Locker สำหรับ 20 คน ใช้ 10 ยูนิต

รวมพื้นที่ Locker $0.52 \times 10 = 5.20$ ตร.ม.

3.5. ส่วนผู้มาใช้บริการห้องพัก

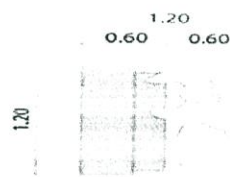
พื้นที่ห้องพักอ้างอิงจากกรณีศึกษาเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ โดยห้องพักขนาดเล็กที่สุดจะมีพื้นที่ใช้สอยน้อยที่สุด แบ่งได้ตามตารางดังนี้

Guest Room				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Studio type	42 sq.m.	34	1428 sq.m.	Case study
Deluxe type	86 sq.m.	3	258 sq.m.	Case study
1 br suite type	100 sq.m.	2	200 sq.m.	Case study
Family suite type	150 sq.m.	2	300 sq.m.	Case study
Total			2186 sq.m.	

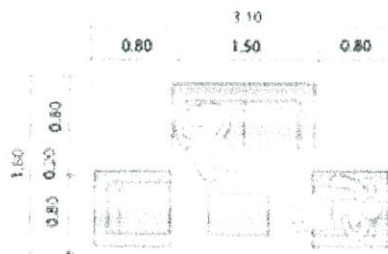
ตารางที่ 3.11 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของห้องพัก

-ส่วน Fitness

ขนาดและจำนวนเครื่องเล่นอ้างอิงจากกรณีศึกษา



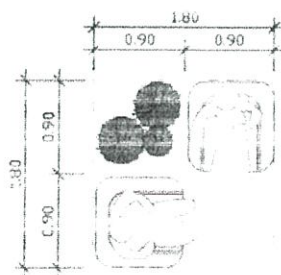
ภาพที่ 3.5 แสดงขนาดของส่วนต้อนรับ



ภาพที่ 3.6 แสดงขนาดของส่วนพักผ่อน



ภาพที่ 3.7 แสดงขนาดของStepper



ภาพที่ 3.8 แสดงขนาดของ Relax area

Fitness				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Reception	2.1 sq.m.	1	2.1 sq.m.	A.D.
Waiting Area	3.24 sq.m.	1	3.24 sq.m.	A.D.
Shower	1.2 sq.m.	2	2.4 sq.m.	A.D.
Locker	0.5 sq.m.	6	3.0 sq.m.	A.D.
WC	1.5 sq.m.	3	4.5 sq.m.	A.D.
Exercise Bicycle	1.62 sq.m.	3	4.86 sq.m.	A.D.
Stepper	2 sq.m.	3	6 sq.m.	A.D.
Relax Area	2 sq.m.	3	6 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	9.63 sq.m.	30% of area
Total	41.73 sq.m.			

ตารางที่ 3.12 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของฟิตเนส

3.6. ส่วนสำนักงานและห้องพัสดุ

ส่วนสำนักงานและห้องพัสดุ อ้างอิงจากอัตราค่าจ้าง

Office				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
ผู้อำนวยการ	20 sq.m.	1	20 sq.m.	A.D.
รองผู้อำนวยการ	10.5 sq.m.	1	10.5 sq.m.	A.D.
เลขาและหัวหน้าฝ่าย	8.12 sq.m.	2	16.24 sq.m.	A.D.
ส่วนพนักงาน	8.00 sq.m.	16	128 sq.m.	A.D.
Relax Area	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D.
โถง	0.64 sq.m.	1	0.64 sq.m.	A.D.
Meeting Room	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D. (10 Persons)
Pantry	1.32 sq.m.	1	1.32 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	56.36 sq.m.	30% of area
Total	244.22 sq.m.			

ตารางที่ 3.13 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของสำนักงาน

Meeting Room				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Reception	2.1 sq.m.	1	2.1 sq.m.	A.D.
Waiting Area	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D.
Meeting Room	16 sq.m.	1	16 sq.m.	A.D. (10 Persons)
Seminar Room	69 sq.m.	1	69 sq.m.	A.D.
Banquet Room	314 sq.m.	1	314 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	122 sq.m.	30% of area
Total	528.68 sq.m.			

ตารางที่ 3.14 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของห้องประชุม

Teacher Room				
Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Relax Area	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D.
หัวหน้าฝ่ายการสอน	3.45 sq.m.	1	3.45 sq.m.	A.D.
ส่วนครูผู้สอน	3 sq.m.	7	21 sq.m.	A.D.
ส่วนผู้ช่วย	3 sq.m.	3	9 sq.m.	A.D.
Pantry	1.32 sq.m.	1	1.32 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	12.105 sq.m.	30% of area
Total	52.455 sq.m.			

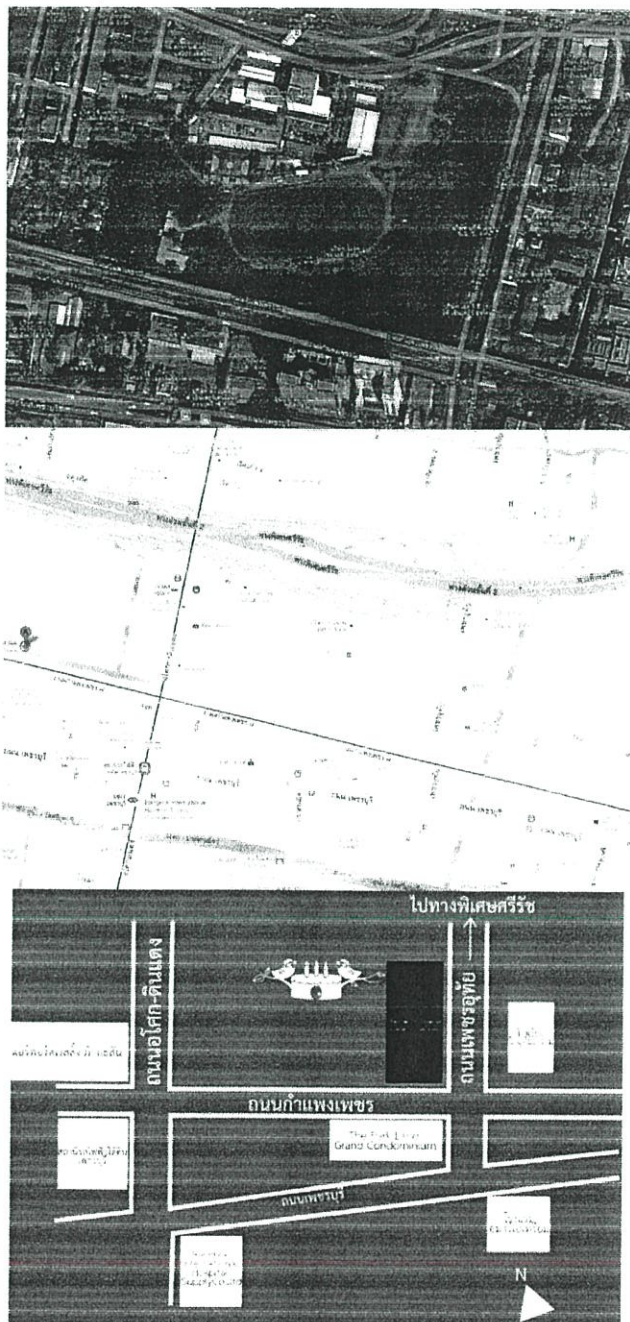
ตารางที่ 3.15 แสดงพื้นที่ที่ต้องการของห้องพักครู

บทที่ 4

การวิเคราะห์และการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์อาคารและที่ตั้ง

ที่ตั้ง : บริเวณ เพชรอุทัย ถนนกำแพงเพชร 7



ภาพที่ 4.1 แสดงที่ตั้งบริเวณของโครงการ

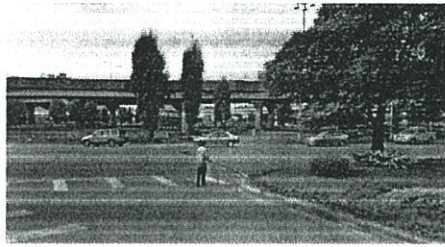
อาณาเขตของโครงการ

ทิศเหนือ - แยกทางด่วนอโศก

ทิศใต้ - เดอะพาร์คแลนด์ แกรนด์

ทิศตะวันออก - อาคารพาณิชย์

ทิศตะวันตก - สถานที่ตำรวจทางด่วน และบริษัททางด่วนกรุงเทพจำกัด



แยกทางด่วนอโศกทิศเหนือ

เดอะพาร์คแลนด์แกรนด์ทิศใต้



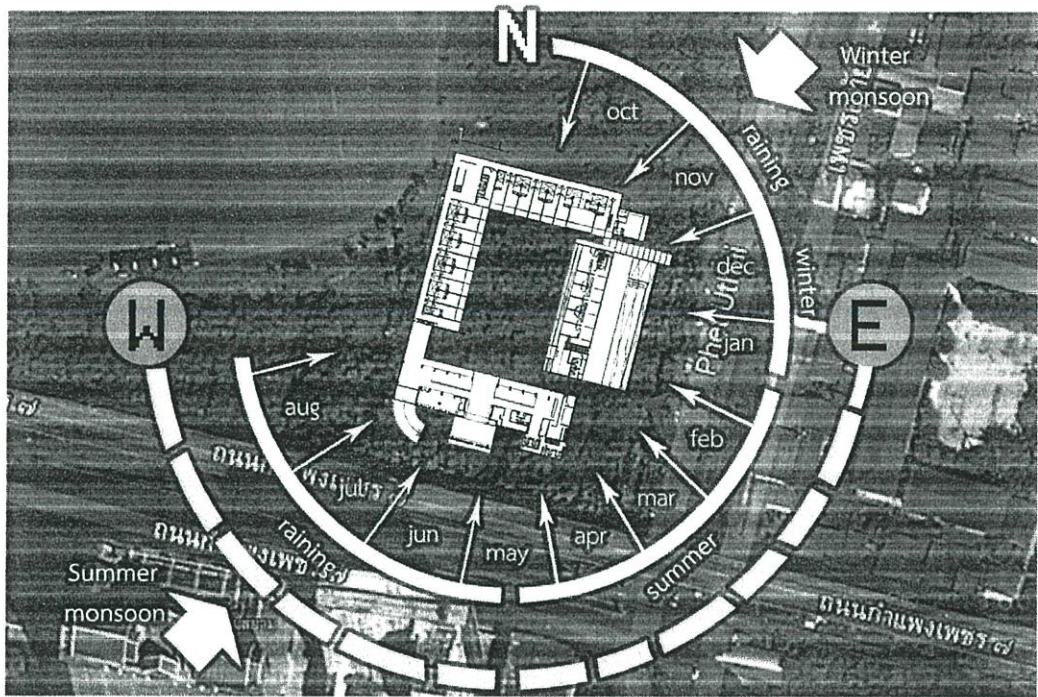
อาคารพาณิชย์ทิศตะวันออก

สถานที่ตำรวจและบริษัททางด่วนทิศตะวันตก

ภาพที่ 4.2 แสดงอาณาเขตโดยรอบโครงการ

การเข้าถึงโครงการ

- รถยนต์ส่วนตัว
- รถโดยสารประจำทาง
- รถรับจ้างทั่วไปได้แก่ รถแท็กซี่ จักรยานยนต์รับจ้าง
- แอร์พอร์ตลิงค์สถานีมีกะสัน



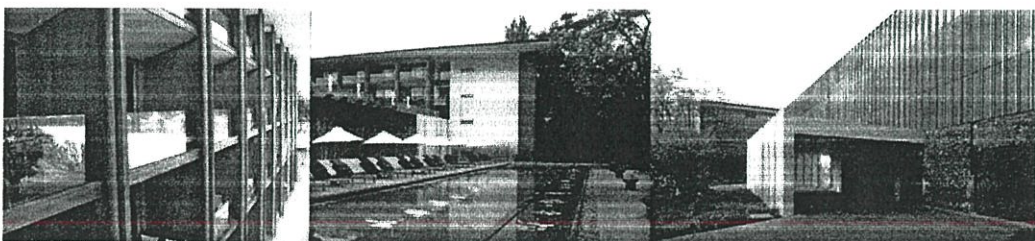
ภาพที่ 4.3 แสดงทิศแดดและลมบริเวณของโครงการ

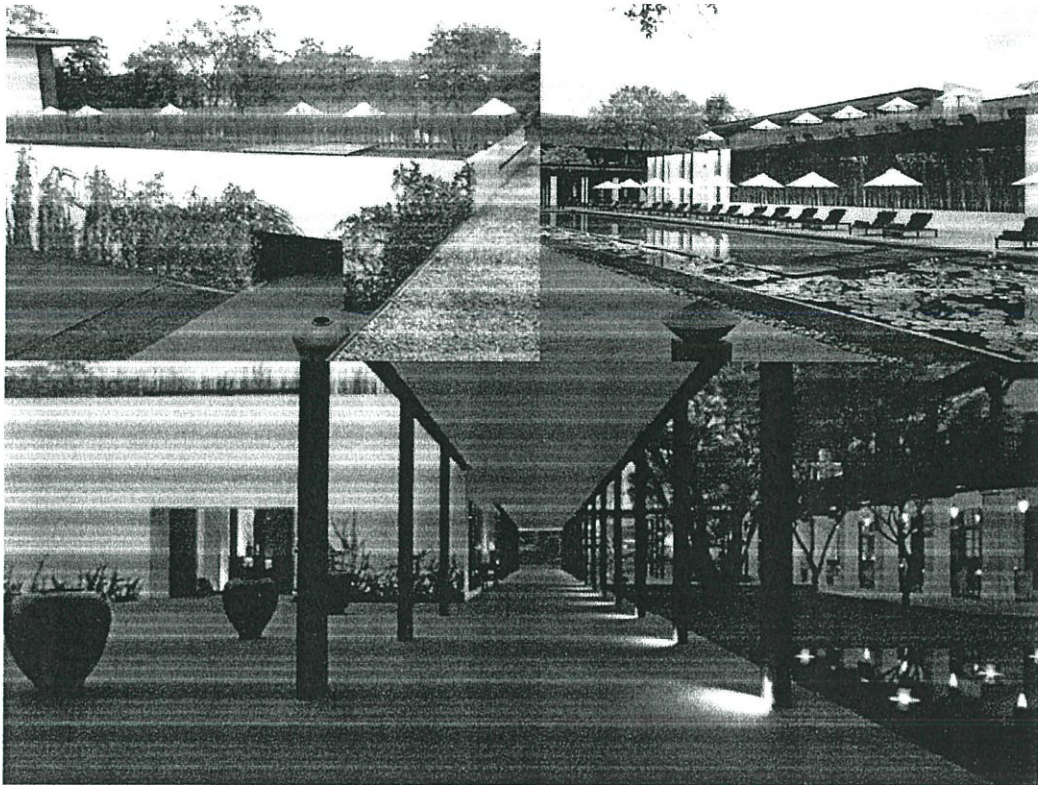
ทิศทางแสงแดด ตัวอาคารได้รับแสงแดดตลอดทั้งวัน ทางทิศใต้ของพื้นที่โครงการ ได้รับร่มเงาจากอาคารใกล้เคียงที่อยู่ภายนอกทำให้ตอนบ่ายไม่ร้อน

ทิศทางลม อาคารได้รับลมตลอดทั้งวัน เนื่องจากติดกับที่โล่งบริเวณข้างเคียง วางแนวห้องพักให้ได้รับลมเต็มที่

สภาพภูมิอากาศ เป็นแบบร้อนชื้น ฤดูที่มีความเด่นชัดคือ ฤดูร้อนและฤดูฝน ฤดูหนาวแทรกผ่านในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม

ลักษณะอาคารภายนอก



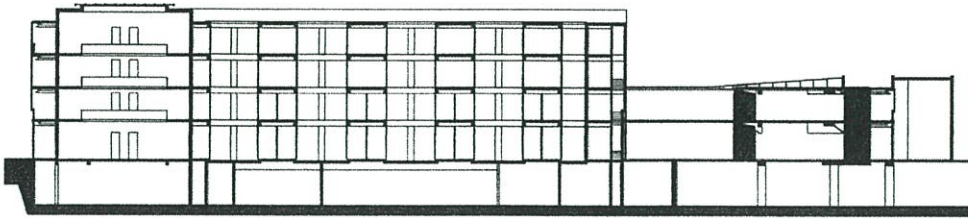


ภาพที่ 4.4 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมของอาคาร

- เป็นอาคารรูปทรงโมเดิร์น มีแสงกันอาคารเป็นไม้ระแนง ในบางส่วน ผงังเน้นสีขาว
- อาคารเป็นทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า อาคารเก่าเป็นทรงปั้นหย่าเป็นเรือนแยกจากอาคารหลังอื่น โดยมีทางเชื่อมกับอาคารใหม่ 2 ชั้น
- อาคารที่พักอาศัยมีจำนวน 4 ชั้นและชั้นใต้ดิน ไว้สำหรับจอดรถ
- อาคารติดอาคารเก่าทรงปั้นหย่ามีจำนวน 2 ชั้น ลักษณะเป็นอาคารครึ่งไม้ครึ่งปูน
- อาคารเป็นระบบเสาและคาน บางส่วนเป็นโครงสร้างผนังรับน้ำหนัก
- อาคารใหม่หลังคาเป็นทรงแบน

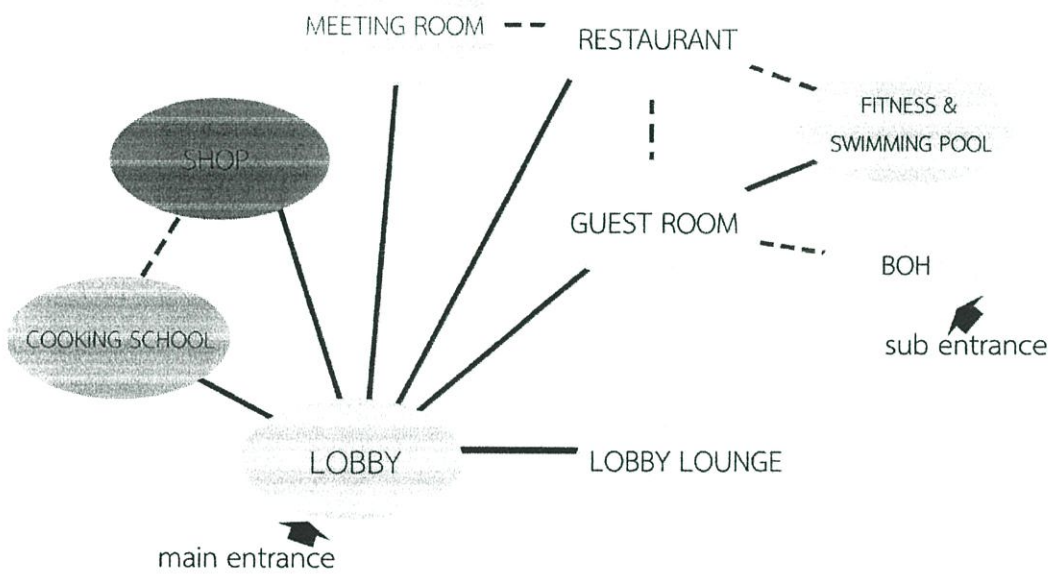
ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร

- อาคารมีจำนวนชั้นไม่มาก ระยะเวลาที่มีความกว้างตั้งแต่ 6 เมตรขึ้นไปเพื่อรองรับการสร้างห้องเรียน
- รูปทรงอาคารมีความร่วมสมัย และโดดเด่น
- มีพื้นที่สวนขนาดใหญ่พอสมควรเพื่อการจัดกิจกรรมกลางแจ้ง
- อาคารมีพื้นที่ที่เหมาะสมกับสิ่งอำนวยความสะดวกเสริมตามที่ต้องการ

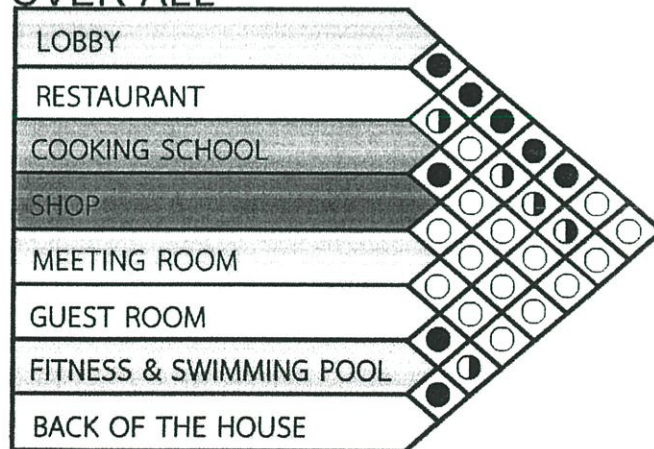


ภาพที่ 4.5 แสดงรูปด้านของอาคาร

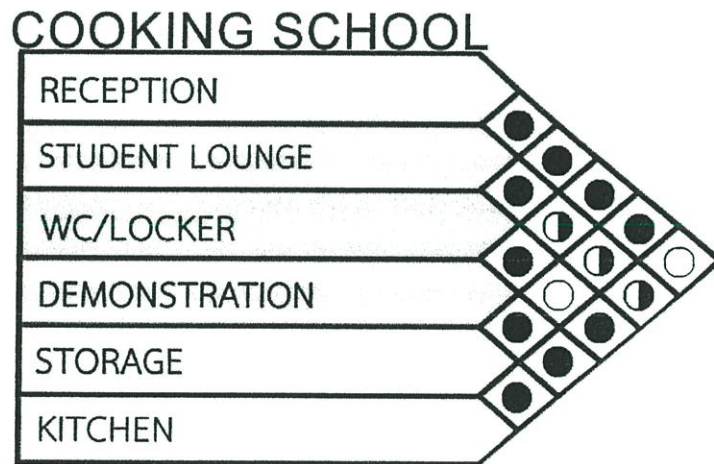
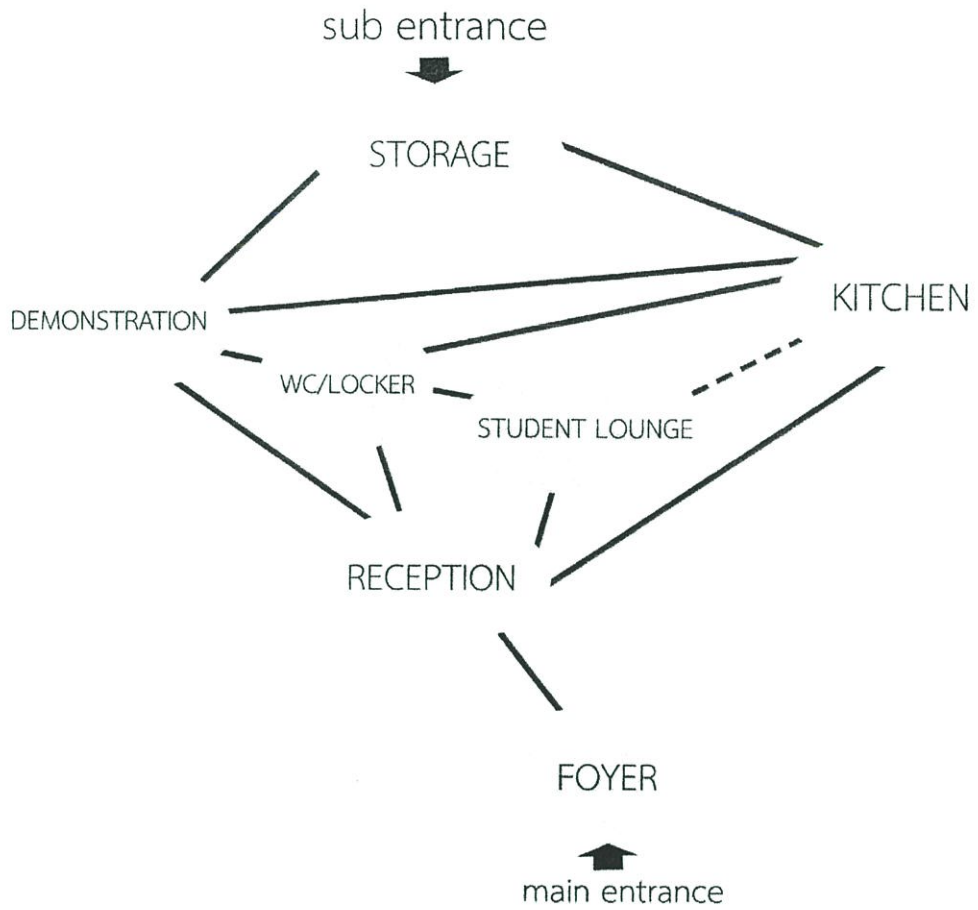
4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์



OVER ALL

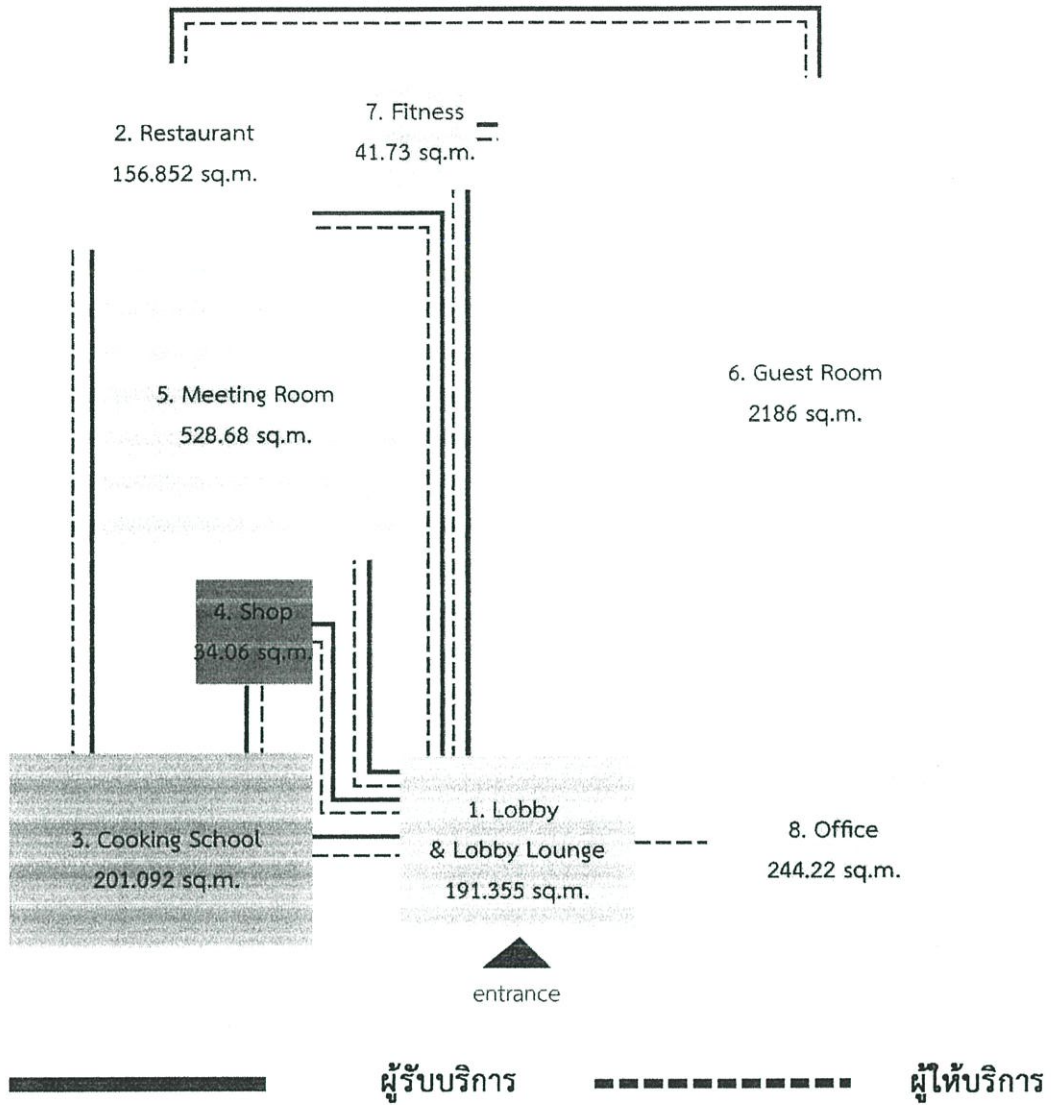


ภาพที่ 4.6 แสดงค่าความสัมพันธ์ทั้งหมดของโครงการ



ภาพที่ 4.7 แสดงค่าความสัมพันธ์ส่วนโรงเรียนสอนทำอาหาร

4.3 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ต่อเนื่อง



4.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่

Lobby & Lobby Lounge

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Hall	0.875 sq.m.	43	37.625 sq.m.	A.D.
Front Desk	15.84 sq.m.	1	15.84 sq.m.	A.D.(4 persons)
Luggage Room	0.40 sq.m.	43	17.2 sq.m.	0.40% of room
Bell Boy Station	1.44 sq.m.	1	1.44 sq.m.	Case study
Waiting Area	5.58 sq.m.	6	33.48 sq.m.	Case study
WC	0.29 sq.m.	43	12.47 sq.m.	0.29% of room
Counter Bar	12.4 sq.m.	1	12.4 sq.m.	A.D.
Seating	5.58 sq.m.	3	16.74 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	44.16 sq.m.	30% of area
Total			191.355 sq.m.	

Guest Room

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Studio type	42 sq.m.	34	1428 sq.m.	Case study
Deluxe type	86 sq.m.	3	258 sq.m.	Case study
1 br suite type	100 sq.m.	2	200 sq.m.	Case study
Family suite type	150 sq.m.	2	300 sq.m.	Case study
Total			2186 sq.m.	

All Day Dining & Restaurant

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Seating 2 persons	1.52 sq.m.	15	22.8 sq.m.	A.D.
Seating 4 persons	4.4 sq.m.	10	44 sq.m.	A.D.
Cashier	2.1 sq.m.	1	2.1 sq.m.	A.D.
Hostess Station	1.28 sq.m.	1	1.28 sq.m.	Case study
Open Kitchen	16 sq.m.	1	16 sq.m.	Case study
Main Kitchen			34.472 sq.m.	40% of seats
Circulation	-	-	36.2 sq.m.	30% of area
Total	156.852 sq.m.			

Shop

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Cashier	3.6 sq.m.	1	3.6 sq.m.	Case study
Display	0.9 sq.m.	2	1.8 sq.m.	Case study
Book shelf	1.3 sq.m.	4	5.2 sq.m.	Case study
Ingredient Shelf	1.3 sq.m.	6	7.8 sq.m.	Case study
Kitchen tool Shelf	1.3 sq.m.	6	7.8 sq.m.	Case study
Circulation	-	-	7.86 sq.m.	30% of area
Total	34.06 sq.m.			

Office

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
ผู้อำนวยการ	20 sq.m.	1	20 sq.m.	A.D.
รองผู้อำนวยการ	10.5 sq.m.	1	10.5 sq.m.	A.D.
เลขาและหัวหน้าฝ่าย	8.12 sq.m.	2	16.24 sq.m.	A.D.
ส่วนพนักงาน	8.00 sq.m.	16	128 sq.m.	A.D.
Relax Area	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D.
โถง	0.64 sq.m.	1	0.64 sq.m.	A.D.
Meeting Room	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D. (10 Persons)
Pantry	1.32 sq.m.	1	1.32 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	56.36 sq.m.	30% of area
Total	244.22 sq.m.			

Fitness

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Reception	2.1 sq.m.	1	2.1 sq.m.	A.D.
Waiting Area	3.24 sq.m.	1	3.24 sq.m.	A.D.
Shower	1.2 sq.m.	2	2.4 sq.m.	A.D.
Locker	0.5 sq.m.	6	3.0 sq.m.	A.D.
WC	1.5 sq.m.	3	4.5 sq.m.	A.D.
Exercise Bicycle	1.62 sq.m.	3	4.86 sq.m.	A.D.
Stepper	2 sq.m.	3	6 sq.m.	A.D.
Relax Area	2 sq.m.	3	6 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	9.63 sq.m.	30% of area
Total	41.73 sq.m.			

Demonstration room

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Seating	1.28 sq.m.	10	12.8 sq.m.	Case study
Demonstration	7.15 sq.m.	1	7.15 sq.m.	Case study
Storage	1.6 sq.m.	1	1.6 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	1.9 sq.m.	30% of area
Total	23.45 sq.m.			

Teacher room

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Relax Area	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D.
หัวหน้าฝ่ายการสอน	3.45 sq.m.	1	3.45 sq.m.	A.D.
ส่วนครูผู้สอน	3 sq.m.	7	21 sq.m.	A.D.
ส่วนผู้ช่วย	3 sq.m.	3	9 sq.m.	A.D.
Pantry	1.32 sq.m.	1	1.32 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	12.105 sq.m.	30% of area
Total	52.455 sq.m.			

Student Lounge

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Seating	1.08 sq.m.	30	32.4 sq.m.	Reference
Food Counter	2.4 sq.m.	1	2.4 sq.m.	Reference
Counter Storage	1.4 sq.m.	1	1.4 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	10.86 sq.m.	30% of area
Total	47.06 sq.m.			

Cuisine Kitchen

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Cooking Unit	3.36 sq.m.	5	16.8 sq.m.	Case study
Washing Unit	1.08 sq.m.	1	1.08 sq.m.	Case study
Storage	0.7 sq.m.	3	2.1 sq.m.	Case study
Steam Oven	1 sq.m.	1	1 sq.m.	Reference
Refrigerator	0.544 sq.m.	1	0.544 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	6.45 sq.m.	30% of area
Total			27.974 sq.m.	

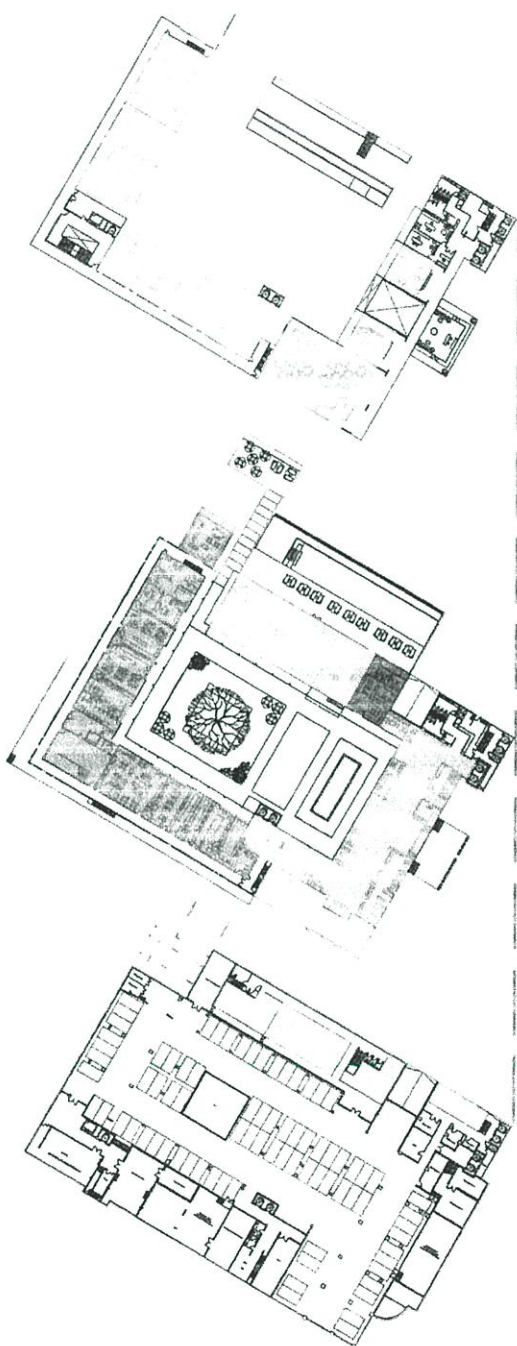
Bakery Kitchen

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Working Unit	5.6 sq.m.	2.5	14 sq.m.	Case study
Washing Unit	1.08 sq.m.	1	1.08 sq.m.	Case study
Storage	0.7 sq.m.	3	2.1 sq.m.	Case study
Oven Room	2.77 sq.m.	1	2.77 sq.m.	Case study
Refrigerator	0.544 sq.m.	1	0.544 sq.m.	Reference
Circulation	-	-	6.1482 sq.m.	30% of area
Total			26.64 sq.m.	

Business Area

Element	area/unit	Capacity	Area Requirement	Remark
Reception	2.1 sq.m.	1	2.1 sq.m.	A.D.
Waiting Area	5.58 sq.m.	1	5.58 sq.m.	A.D.
Meeting Room	16 sq.m.	1	16 sq.m.	A.D. (10 Persons)
Seminar Room	69 sq.m.	1	69 sq.m.	A.D.
Banquet Room	314 sq.m.	1	314 sq.m.	A.D.
Circulation	-	-	122 sq.m.	30% of area
Total			528.68 sq.m.	

4.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์การใช้สอย



2nd floor

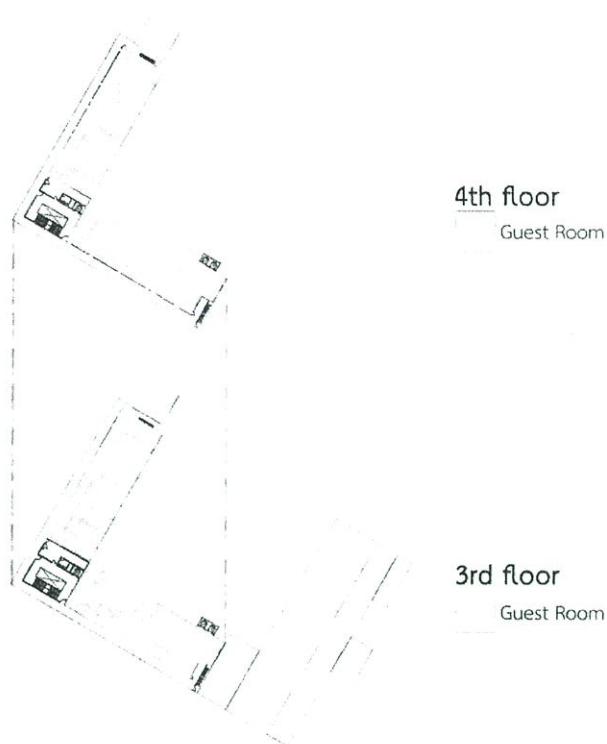
-  Meeting Room
-  Guest Room
-  Fitness

Ground floor

-  Lobby & Lobby Lounge
-  Office
-  Cooking School
-  Restaurant
-  Shop

Basement

-  Office
-  Restaurant kitchen



4.6 การวิเคราะห์โปรแกรมการเรียน

Career course

หลักสูตรปกติ ผู้เรียนจะใช้เวลาเรียนทั้งหมด 3 เดือน ต่อหลักสูตร สำหรับหลักสูตรวัน
ธรรมดาเริ่มเรียนในเดือน มกราคม/เมษายน/กรกฎาคม/ตุลาคม หลักสูตรวันเสาร์เริ่มเรียนในเดือน
มกราคม/กรกฎาคม แบ่งเป็น fusion food course/bakery course/pastry course

Short Course

หลักสูตรระยะสั้น ผู้เรียนจะใช้เวลาเพียง1วัน ต่อคอร์สที่เปิด ทั้งอาหาร fusion และ bakery
โดยเมนูของแต่ละคอร์สจะเปลี่ยนไปตามความเหมาะสม หรือความนิยมของอาหาร/ขนมอบชนิดนั้นๆ
โดยผู้เรียนจะเลือกเรียนได้ในวันศุกร์หรืออาทิตย์

Annual Course Schedule

Month \ Course	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
ธรรมดา												
Fusion food course	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→
Bakery course	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→
วันเสาร์												
Fusion food course	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→
Bakery course	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→	←	→

หลักสูตรวันธรรมดาใช้เวลาเรียน 3 เดือน/หลักสูตร

หลักสูตรวันเสาร์ใช้เวลาเรียน 5 เดือน/หลักสูตร

หลักสูตรทั้งหมดมี

- Fusion food หลักสูตรอาหารฟิวชั่น
- Bakery หลักสูตรเบเกอรี่

Weekly Course Schedule

Date \ Course	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Fusion food course	8.00-11.00 T 12.00-15.00 P	8.00-11.00 T 12.00-15.00 P	8.00-11.00 T 12.00-15.00 P	8.00-11.00 T 12.00-15.00 P	--	8.00-11.00 T 12.00-15.00 P	--
Bakery course	9.00-12.00 T 13.00-16.00 P	9.00-12.00 T 13.00-16.00 P	9.00-12.00 T 13.00-16.00 P	9.00-12.00 T 13.00-16.00 P	--	9.00-12.00 T 13.00-16.00 P	--
Fusion food workshop	--	--	--	--	8.30-11.30 T 12.30-16.30 P	--	8.30-11.30 T 12.30-16.30 P
Bakery workshop	--	--	--	--	9.00-12.00 T 13.00-17.00 P	--	9.00-12.00 T 13.00-17.00 P

จำนวนนักเรียนทั้งหมด 10 คน/หลักสูตรระยะยาว

จำนวนผู้เข้าร่วมworkshop 7-10 คน/หลักสูตรระยะสั้น

4.7 การวิเคราะห์ตารางการใช้ห้องเรียน

Time Table

Date/Time	Monday		Tuesday		Wednesday		Thursday		Friday		Saturday		Sunday	
	morning	noon	morning	noon	morning	noon	morning	noon	morning	noon	morning	noon	morning	noon
Classroom														
Cuisine Kitchen														
Bakery Kitchen														
Demonstration 1														
Demonstration 2														

 Fusion food course

 Bakery course

 Fusion food workshop

 Bakery workshop

4.8 แนวความคิดในการออกแบบ

การตีความหมายเริ่มจากการนำ เอกลักษณ์ของร้านวานิลลาม่าแปรความ และหาความสอดคล้องโดยการนำความหลากหลายในแต่ละสาขาของวานิลลาม่าผสมผสาน และหาจุดลงตัว

แนวความคิดได้มาจากการที่โลโก้ในแต่ละสาขาของวานิลลา จะนำรูปสัตว์มาทำเป็นภาพกราฟฟิกที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งความหลากหลายนี้อาจเปรียบได้กับระบบนิเวศของป่าไม้ ที่มีทั้งความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของสายพันธุ์อาศัยอยู่ที่ต้นไม้ใหญ่ ที่เปรียบเสมือนบ้านของสิ่งมีชีวิต



concept
 “TREE HOUSE”



-logo รูปสัตว์แบบกราฟฟิก
 ที่แตกต่างกันในแต่ละสาขา
 โดยใช้สีดำเป็นหลัก
 -pattern ลวดลายต่างๆที่นำมา
 เป็นองค์ประกอบหลักในการทำ
 บรรจุภัณฑ์หรือภาพประกอบตกแต่ง

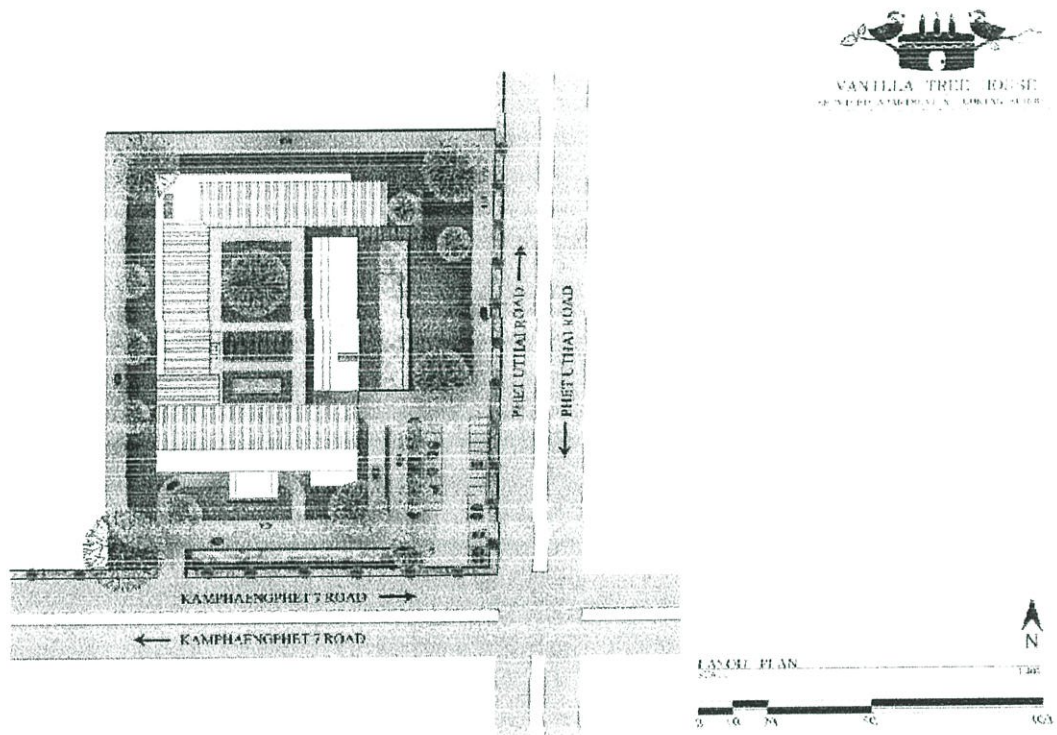
แบรนด์มีความหลากหลาย
 เจาะตลาดกลุ่มคนรุ่นใหม่
 CONTEMPORARY STYLE
 เป็นแนวทางผสมผสาน
 แต่ให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง

ความหลากหลายของโลโก้
 ที่ใช้รูปสัตว์มาทำ
 อาจเปรียบได้ถึง
 ความอุดมสมบูรณ์
 ของระบบนิเวศในป่า

บทที่ 5

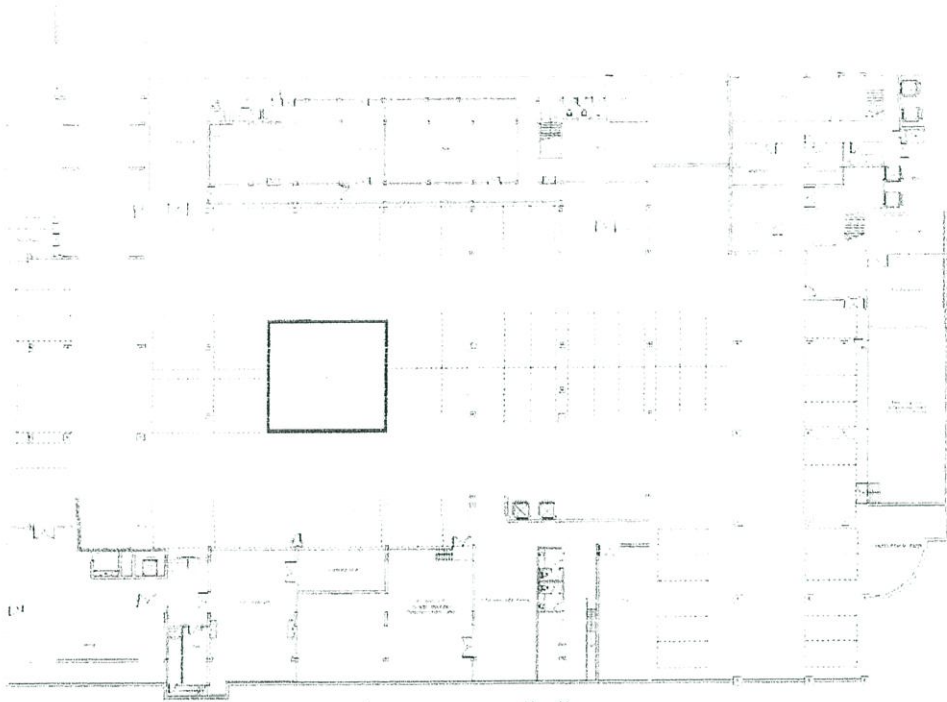
รายละเอียดผลงานออกแบบ

5.1 ผังบริเวณ

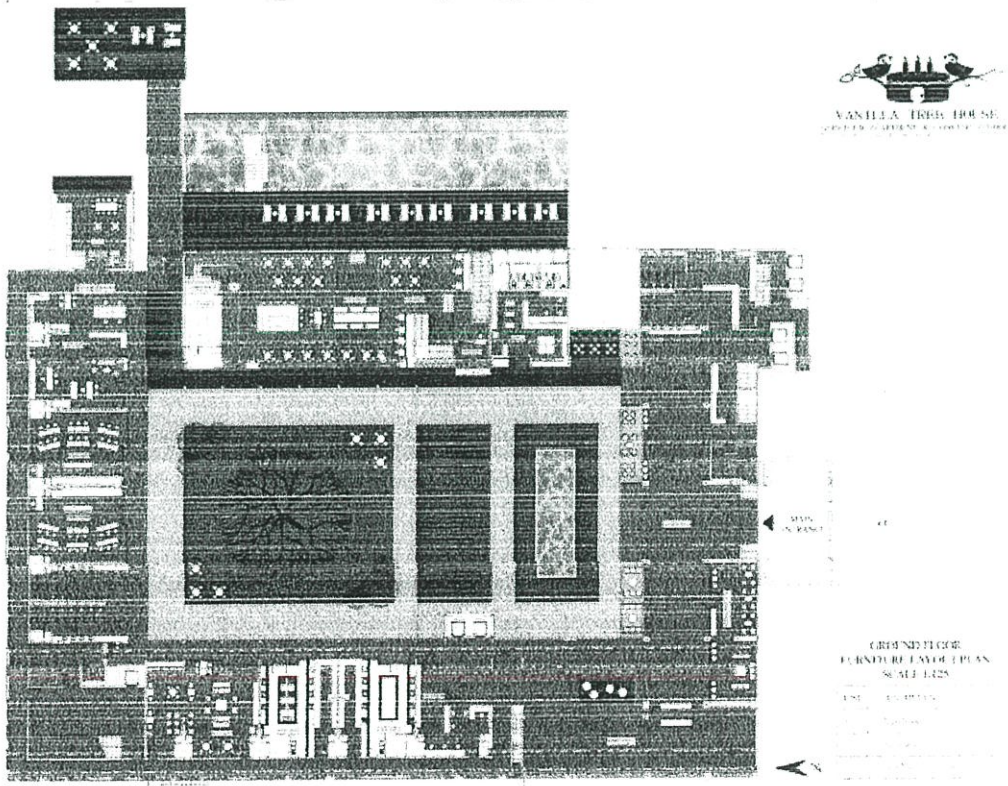


ภาพที่ 5.1 แสดงผังบริเวณของโครงการ

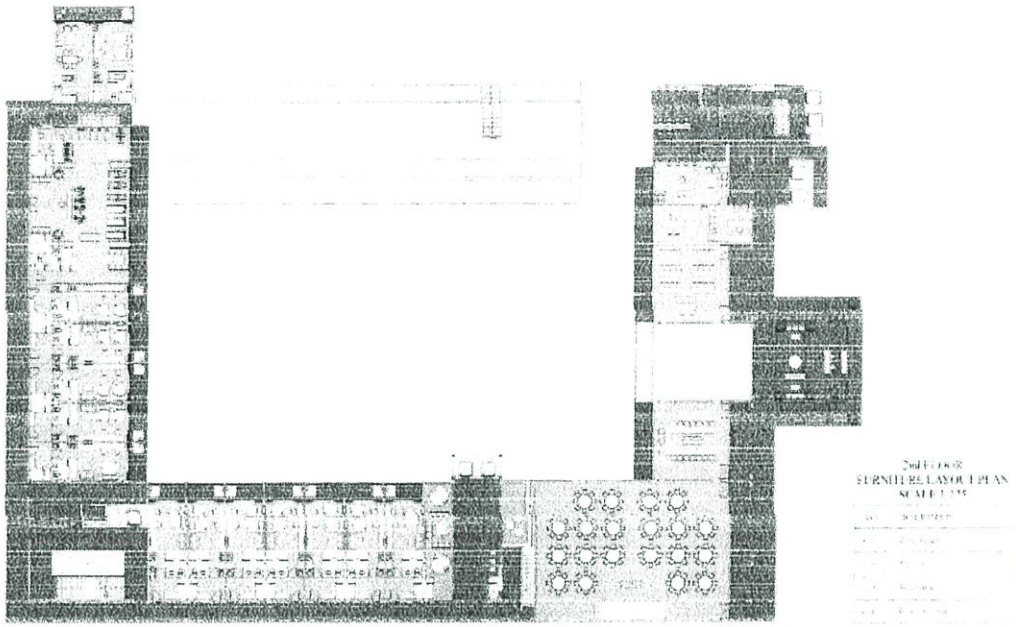
5.2 ผังพื้นที่



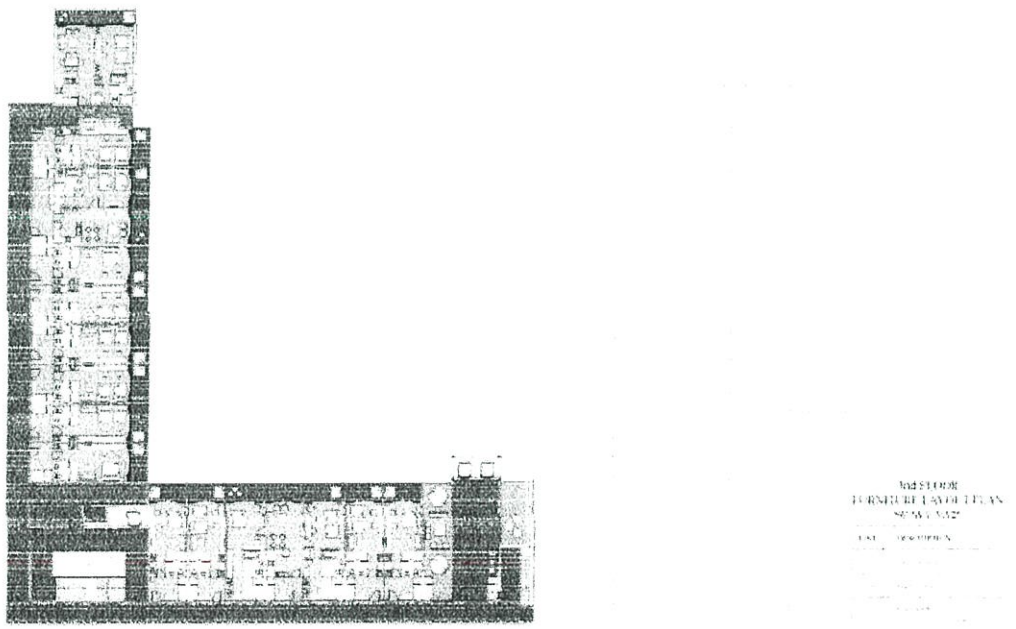
ภาพที่ 5.2 แสดงผังพื้นที่ชั้นใต้ดิน



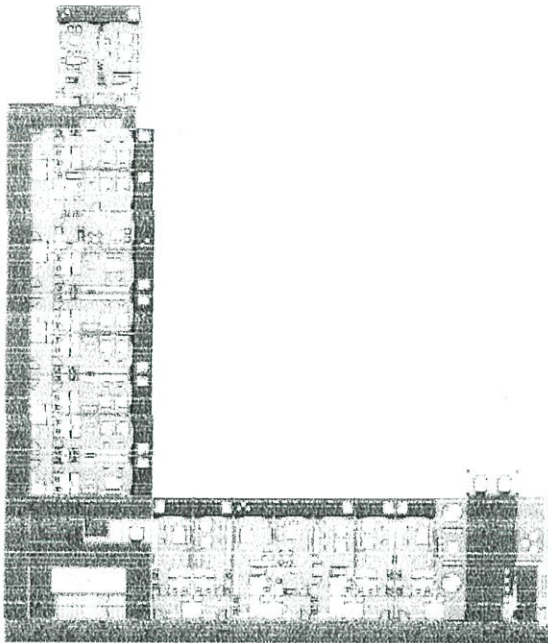
ภาพที่ 5.3 แสดงผังพื้นที่ชั้นหนึ่ง



ภาพที่ 5.4 แสดงผังพื้นชั้นสอง



ภาพที่ 5.5 แสดงผังพื้นชั้นสาม

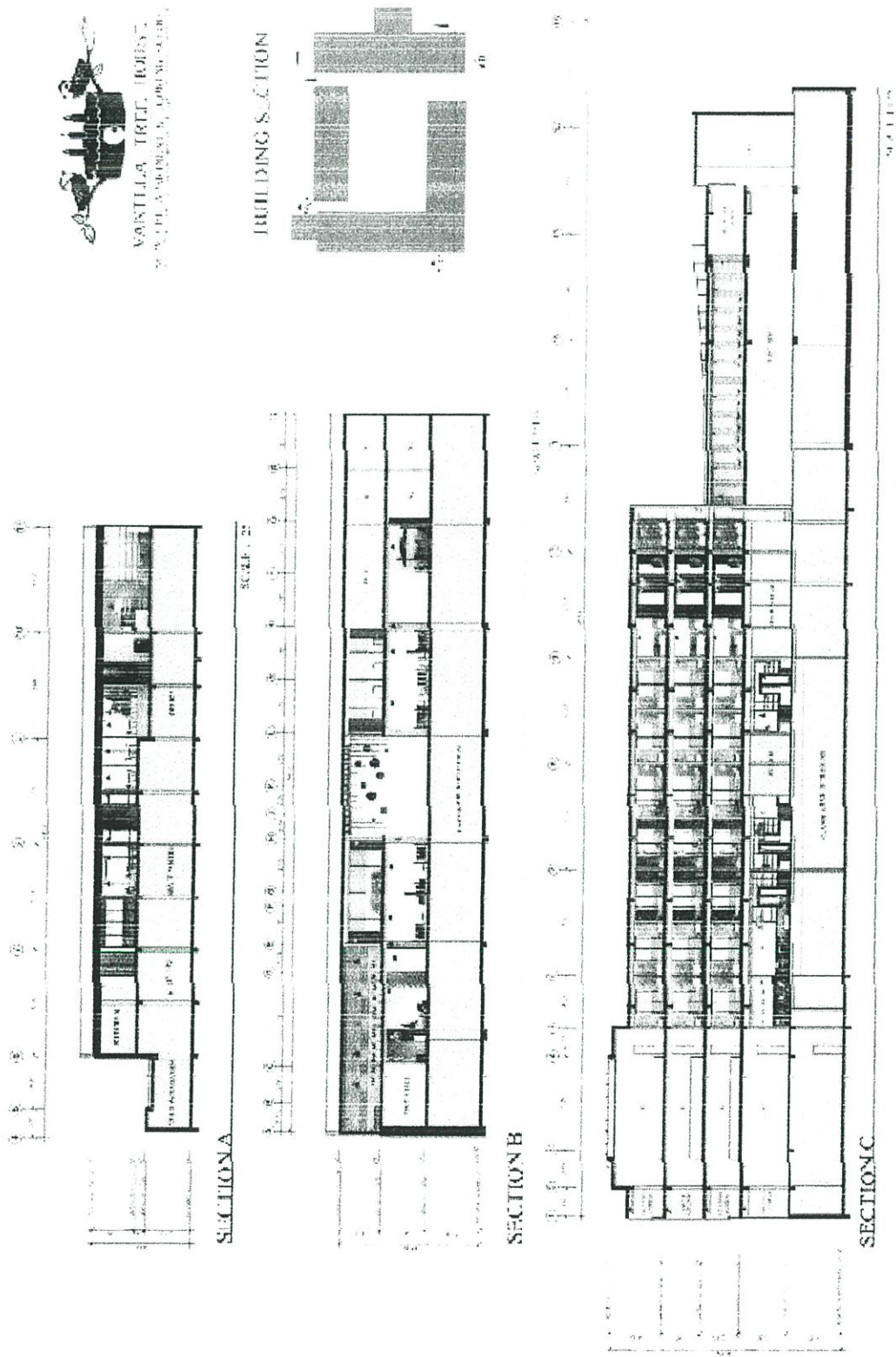


20111002
FURNITURE LAYOUT PLAN
SCALE 1:125

NO.	DESCRIPTION
1	Living Room
2	Dining Room
3	Kitchen
4	Bedroom
5	Bathroom
6	Storage
7	Corridor
8	Entrance
9	Staircase
10	Roof Terrace

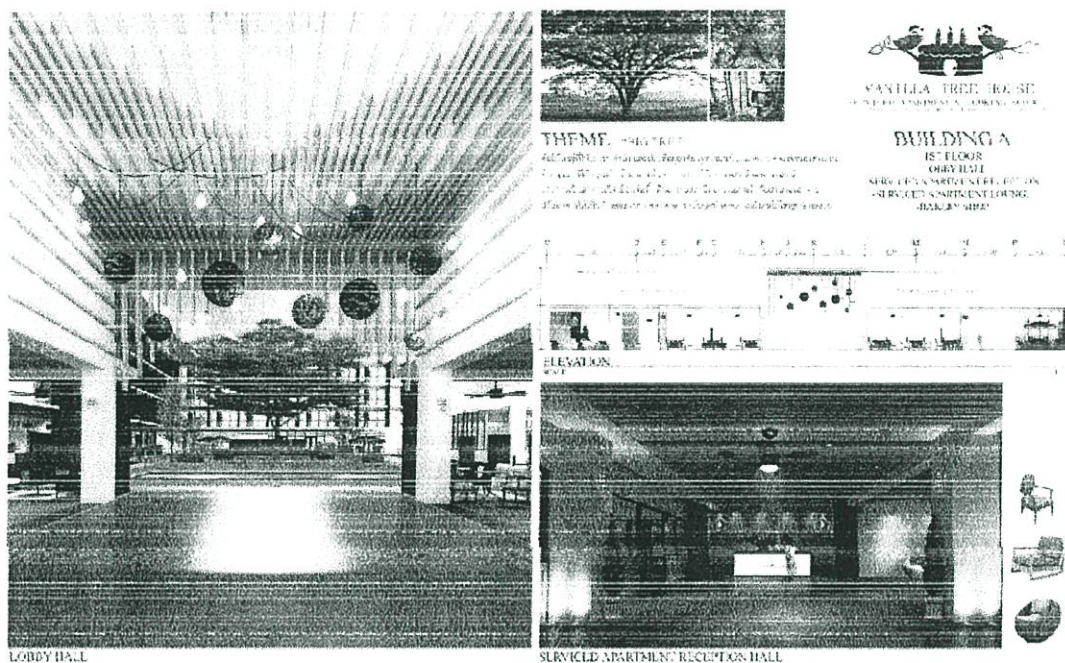
ภาพที่ 5.6 แสดงผังพื้นที่ชั้นสี่

5.3 รูปด้าน

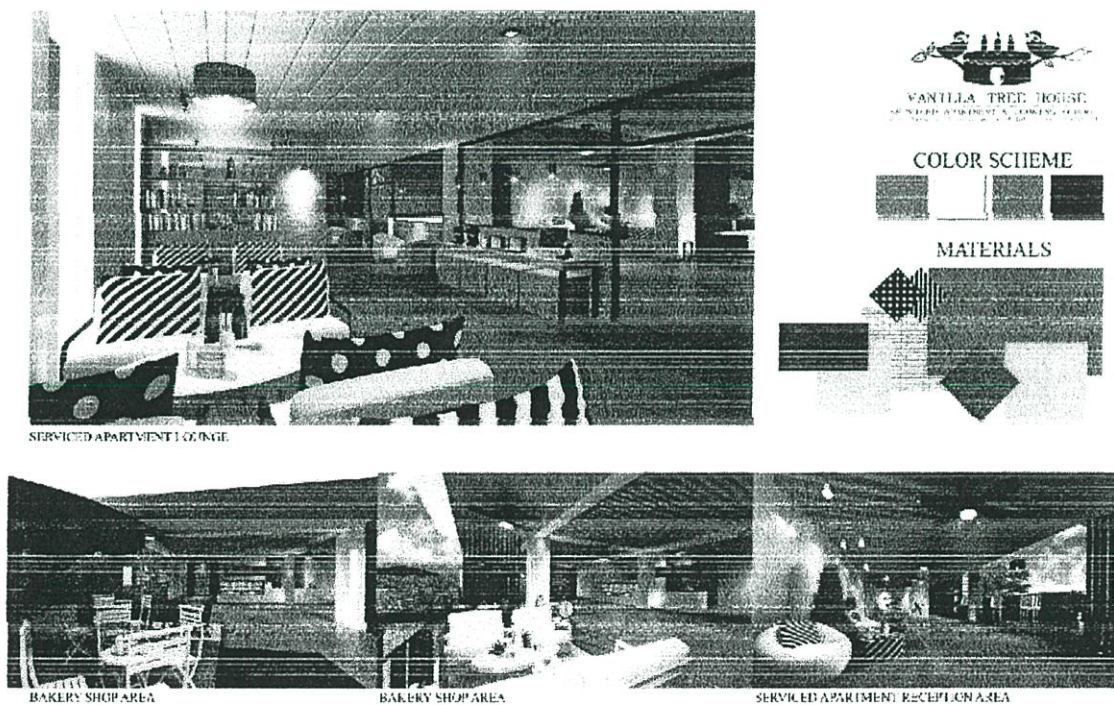


ภาพที่ 5.7 แสดงรูปด้านของอาคาร

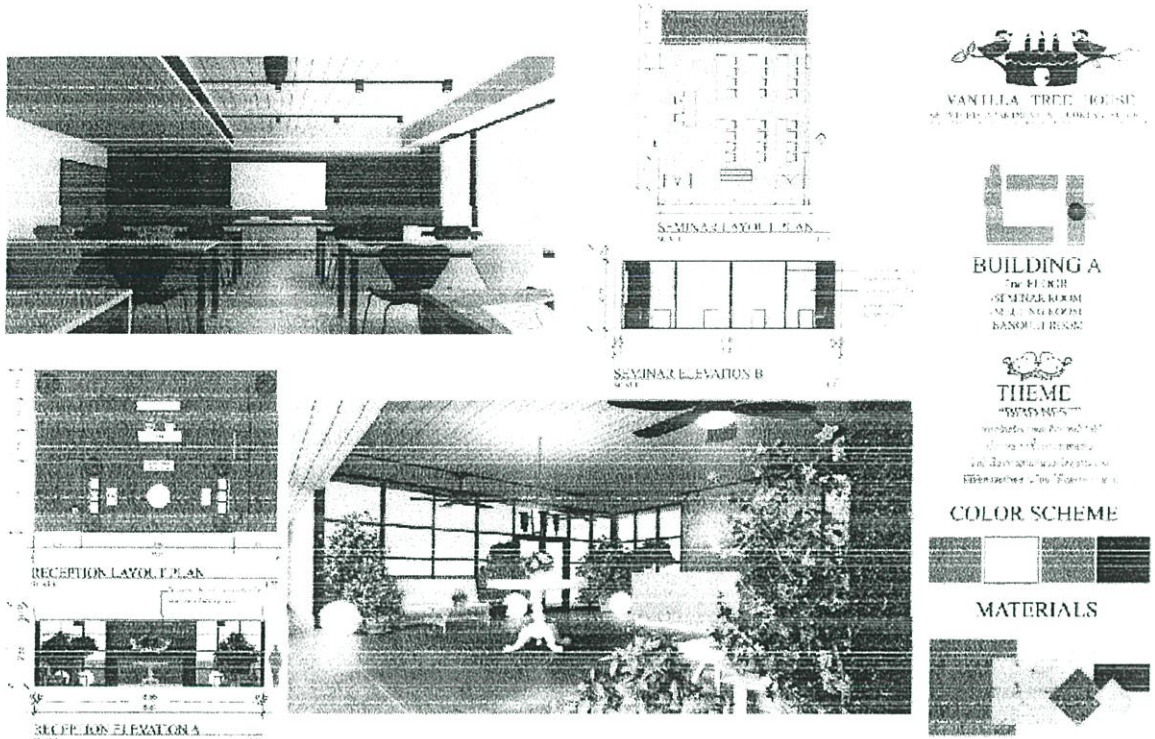
5.4 ทัศนียภาพ



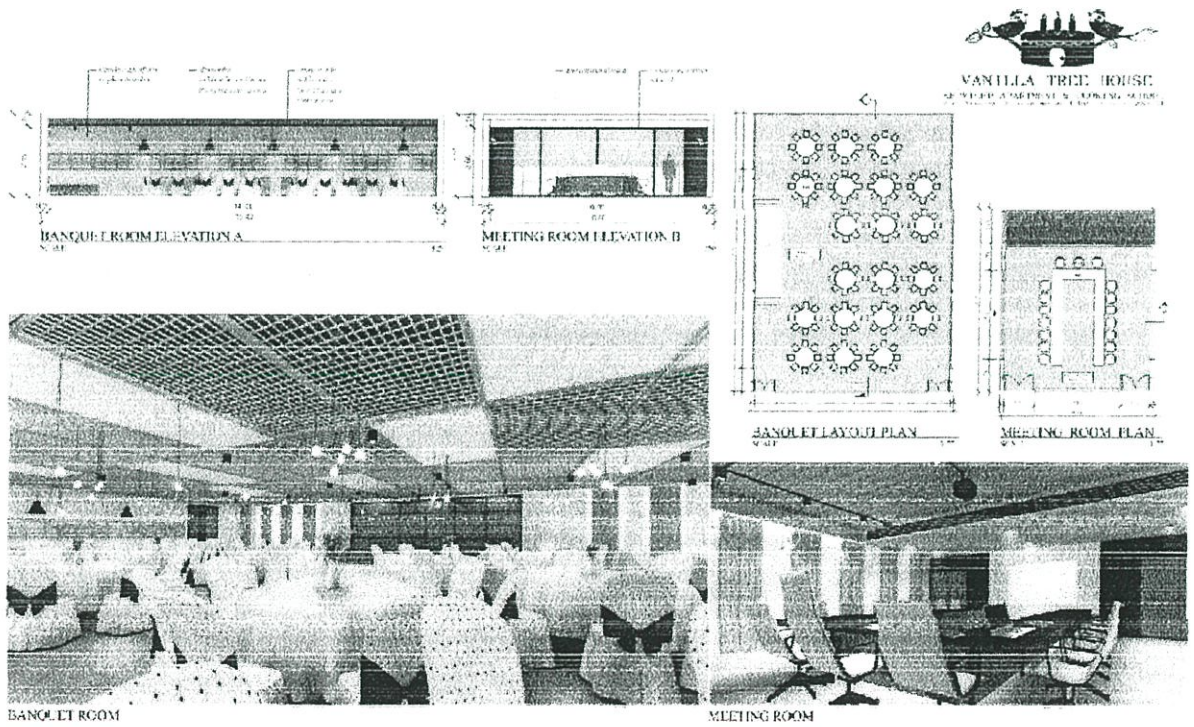
ภาพที่ 5.8 แสดงส่วนโถงโครงการ



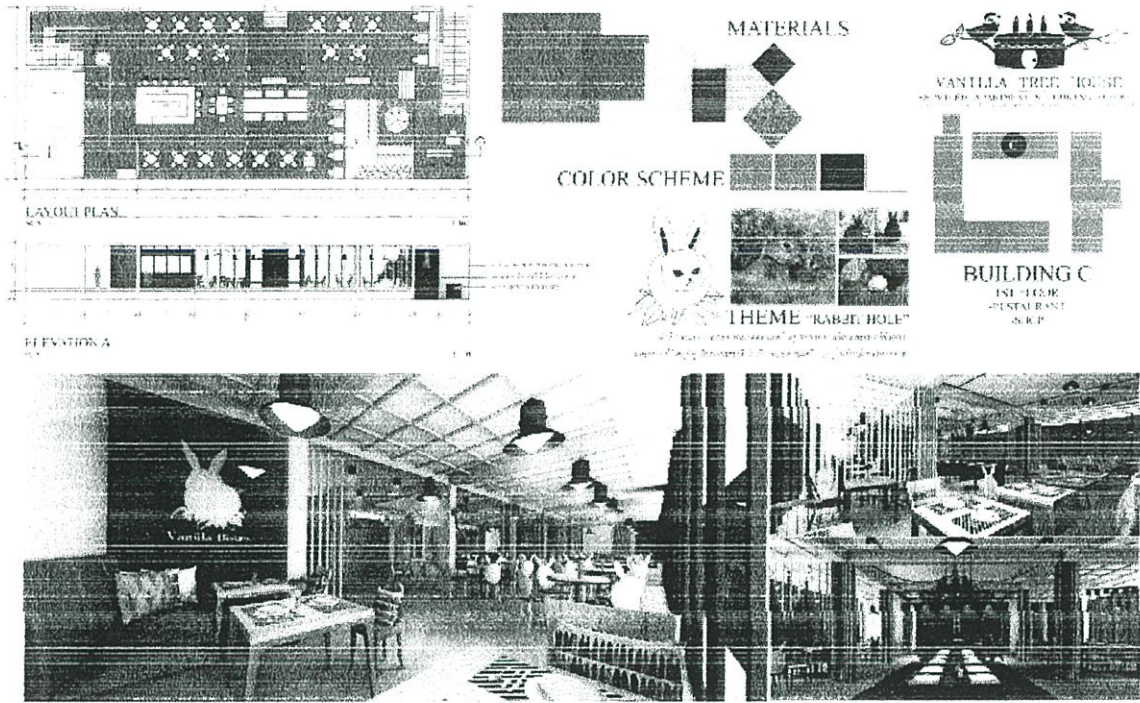
ภาพที่ 5.9 แสดงส่วนโถงโครงการ



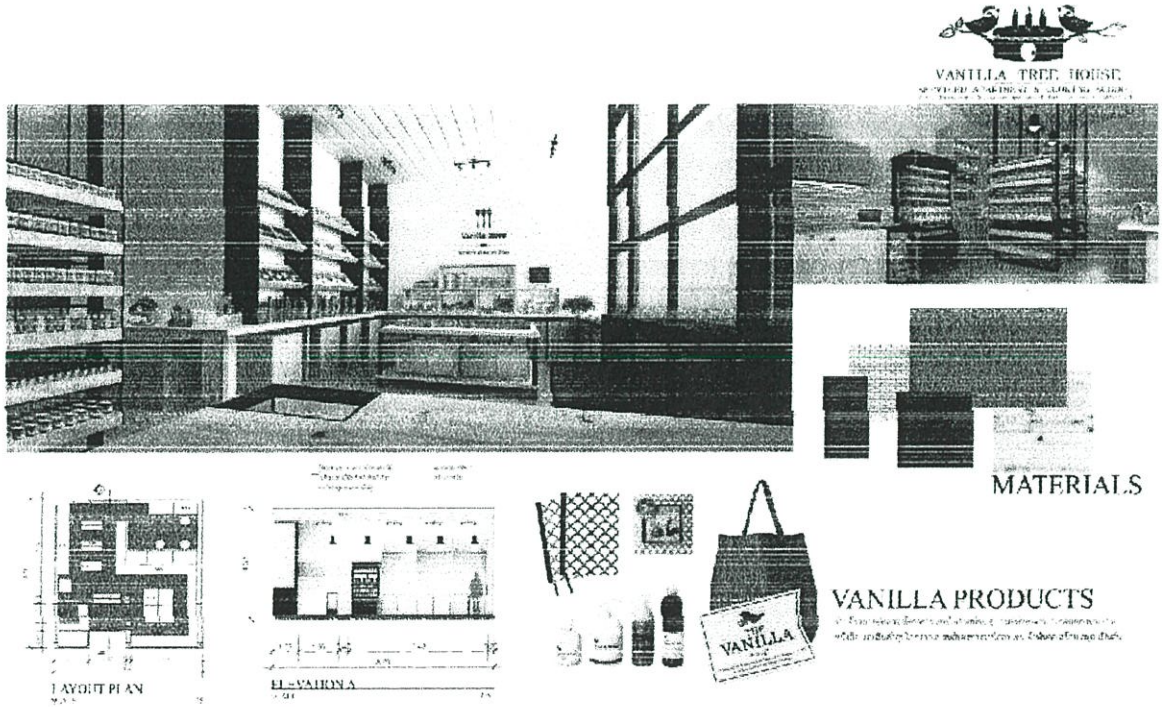
ภาพที่ 5.10 แสดงส่วนห้องสัมมนา



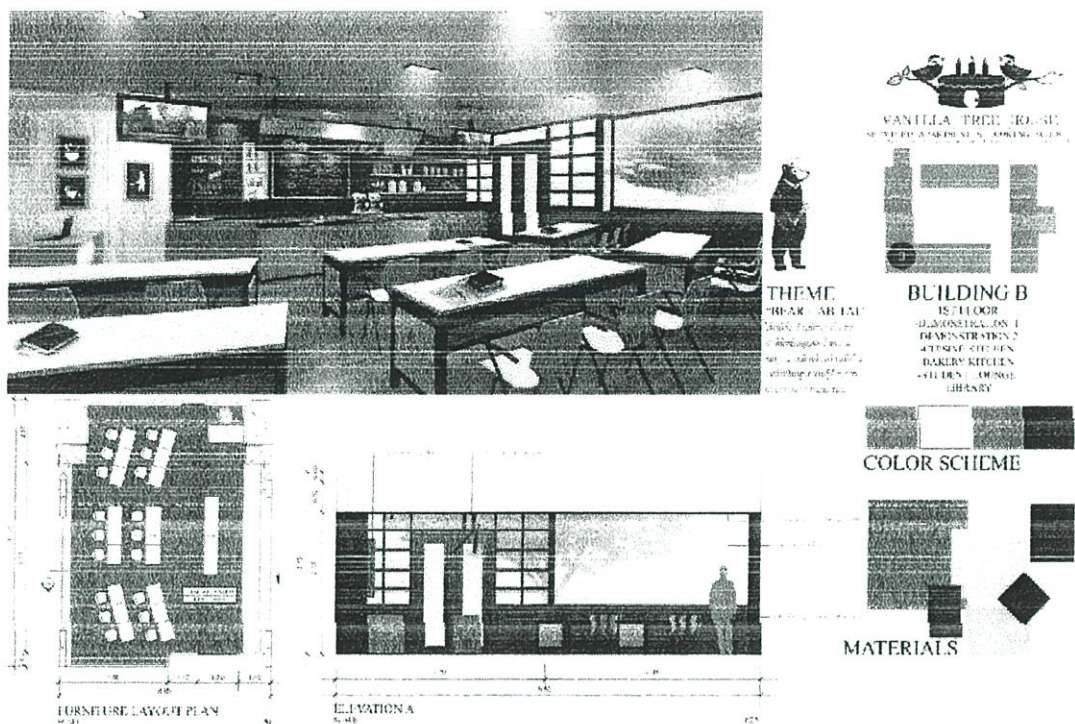
ภาพที่ 5.11 แสดงส่วนห้องประชุมและจัดเลี้ยง



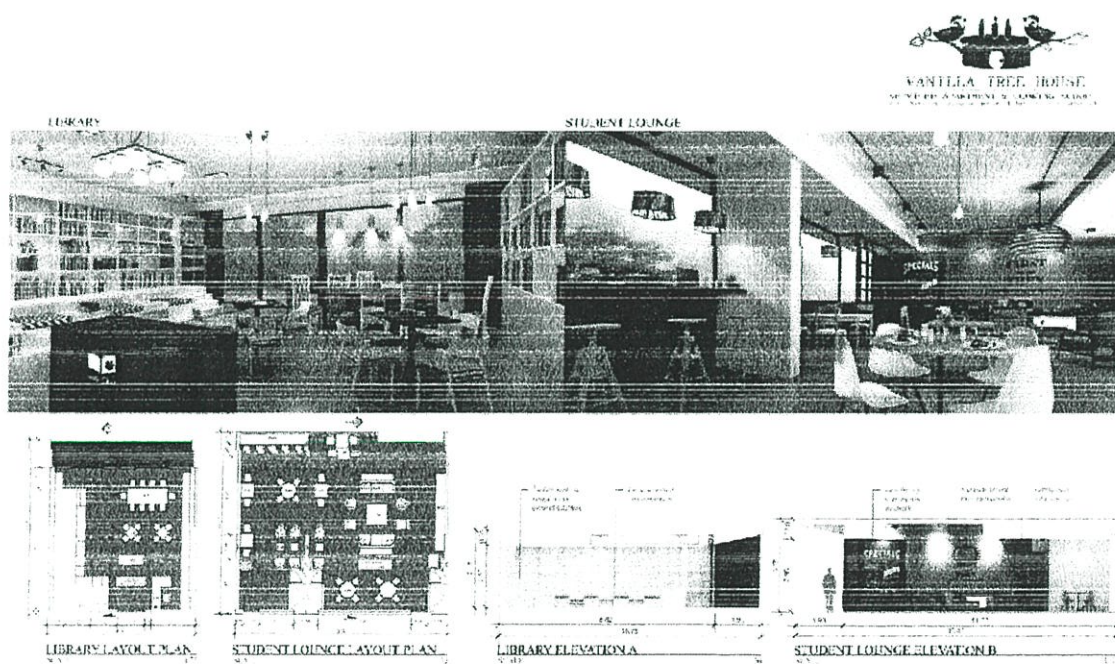
ภาพที่ 5.12 แสดงส่วนร้านอาหาร



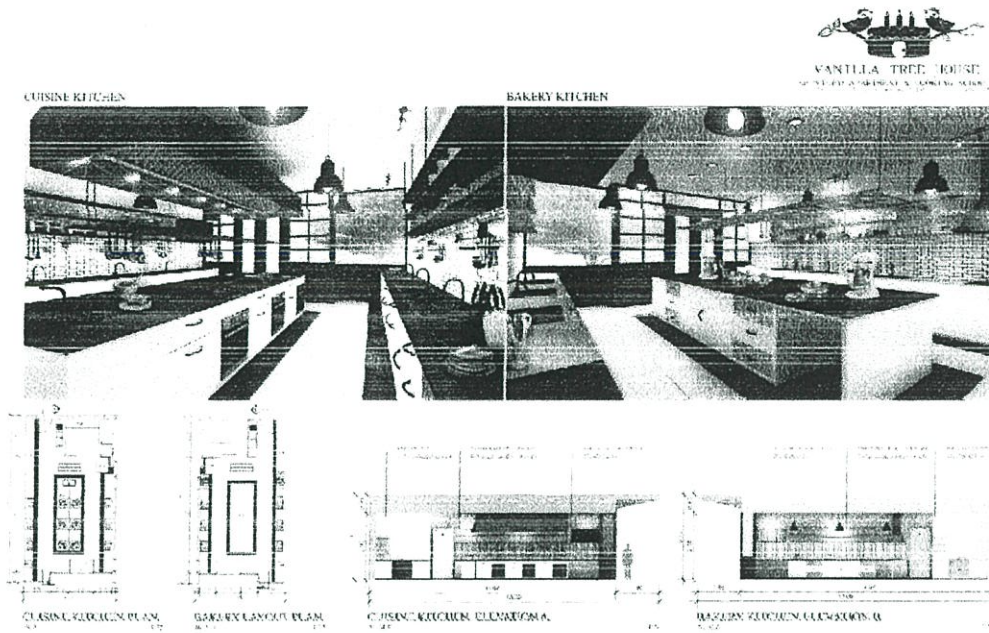
ภาพที่ 5.13 แสดงส่วนร้านขายของ



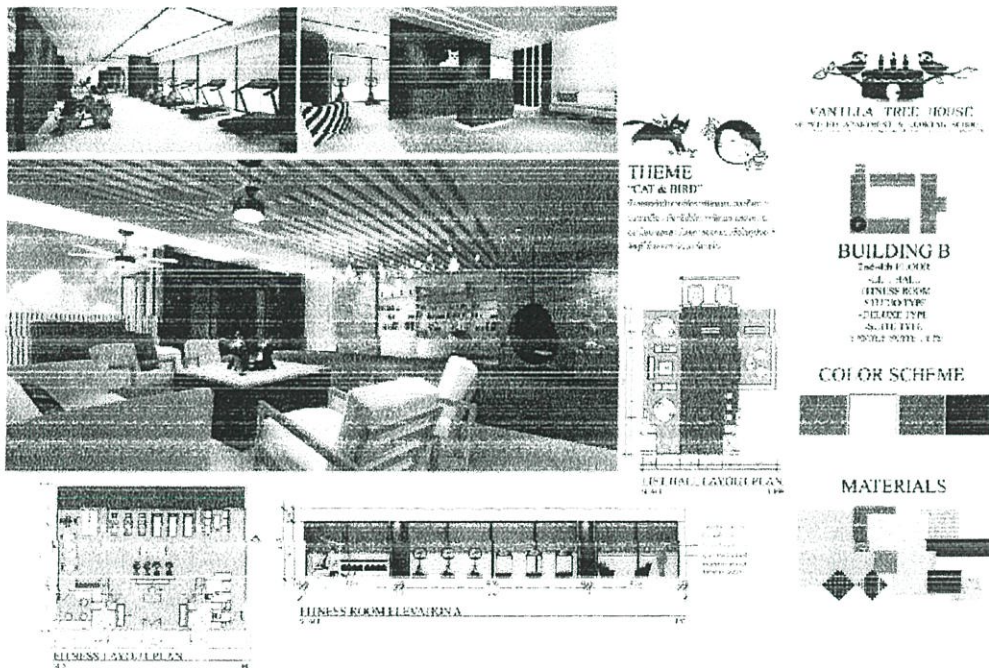
ภาพที่ 5.14 แสดงส่วนห้องอาหารประกอบอาหาร



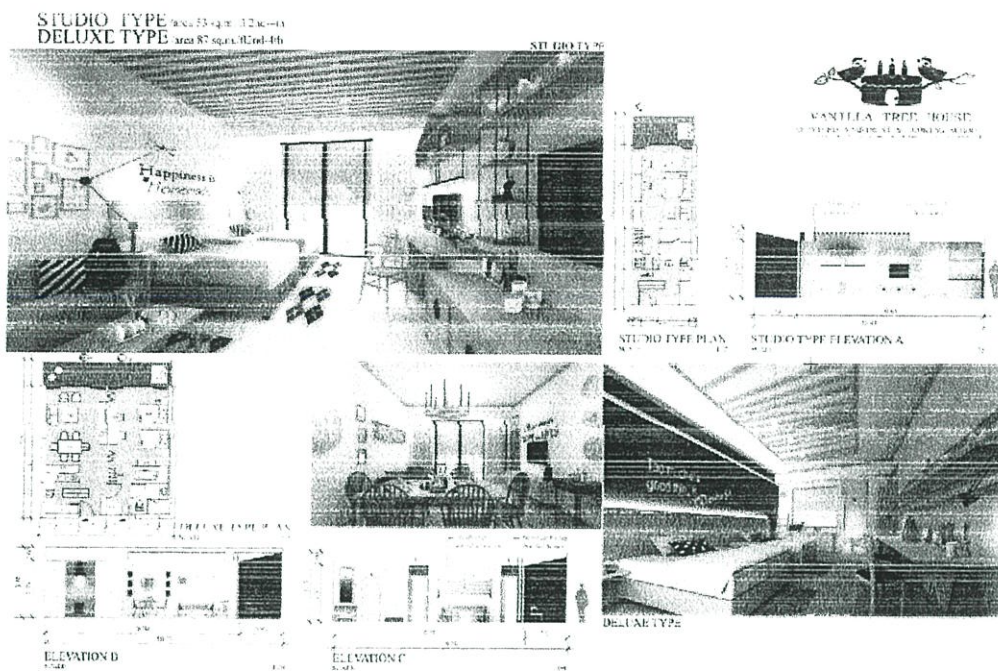
ภาพที่ 5.15 แสดงส่วนห้องสมุดและส่วนพักของนักเรียน



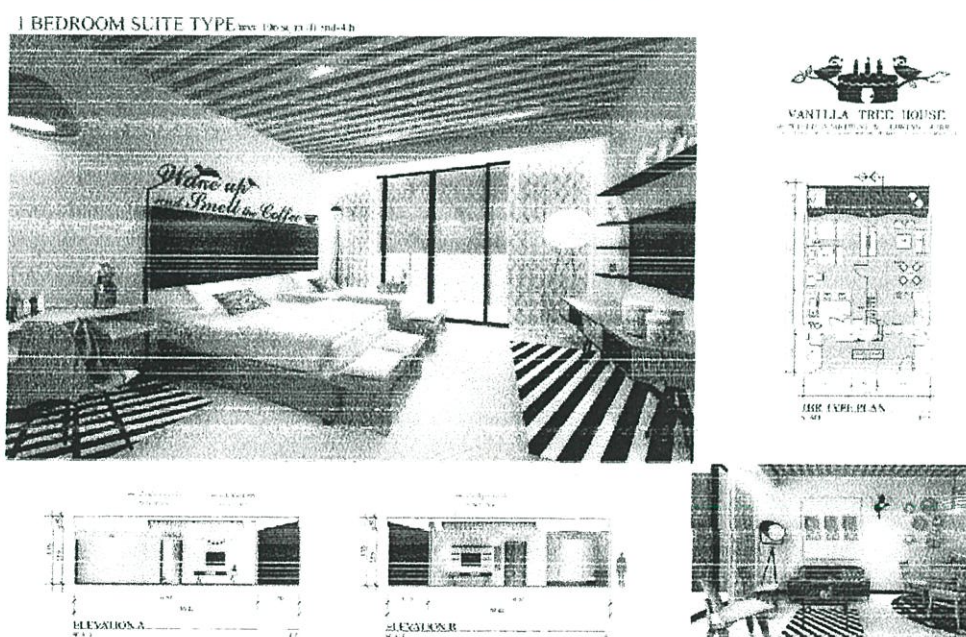
ภาพที่ 5.16 แสดงส่วนห้องครัวขนมหวานและครัวอาหารคาว



ภาพที่ 5.17 แสดงส่วนโรงยิมห้องพักผ่อนและห้องออกกำลังกาย

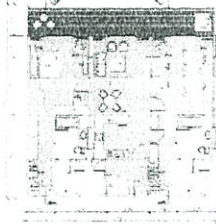


ภาพที่ 5.18 แสดงส่วนห้องพัก



ภาพที่ 5.19 แสดงส่วนห้องพัก

FAMILY SUITE TYPE 30x110 sqm (11 x 34-40)



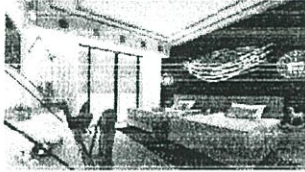
FAMILY SUITE TYPE PLAN



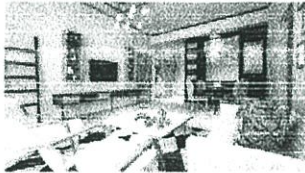
ELEVATION A



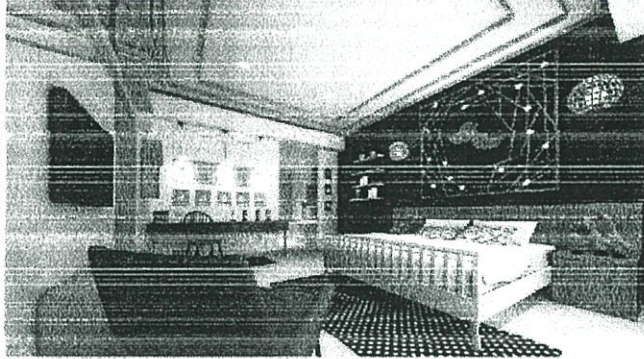
ELEVATION B



BEDROOM 1



DINING AREA



BEDROOM

ภาพที่ 5.20 แสดงส่วนห้องพัก

บรรณานุกรม

- อันชลี. 2554.เบเกอร์ อาชีพหอมหวานทานอร่อย สร้างงาน สถานฝัน ปั่นเงิน.
[Online].Available :<http://www.thaifranchisecenter.com> . 7 พฤษภาคม 2556
- ศูนย์ข้อมูลอสังหาริมทรัพย์. 2553. อาคารเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์.
[Online].Available :<http://www.reic.or.th> . 7 พฤษภาคม 2556
- ธนาคารอาคารสงเคราะห์. 2555.แนวทางการลงทุนและบริหารกิจการอพาร์ทเมนท์สำหรับผู้มีรายได้น้อยและปานกลาง. [Online].Available :<http://www.ghbhomecenter.com/>. 7 พฤษภาคม 2556
- ธนาคารกสิกรไทย. 2556. กระแสตอบรับ 3G ขายของออนไลน์เทรนด์ใหม่ของธุรกิจโฮมเมด.
[Online].Available :<http://startup.ksmecare.com> . 7 พฤษภาคม 2556
- ธนาคารกสิกรไทย. 2556. เบเกอร์ออนไลน์...Trend ใหม่ของธุรกิจHome made.
[Online].Available :<http://startup.ksmecare.com> . 7 พฤษภาคม 2556
- คอลลิเออร์สอินเตอร์เนชันแนล. 2555. ตลาดเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์.
[Online].Available : <http://www.colliers.co.th/research-publications/market-reports.asp> . 7 พฤษภาคม 2556
- ประชาชาติธุรกิจ. 2555. ธุรกิจโรงแรมพร้อมรับ AEC ประชาคมอาเซียน หรือยัง.
[Online].Available : <http://www.thai-aec.com/96#ixzz20xnUIODa> . 7 พฤษภาคม 2556
- สิริวิมล ประทุมชาติ. 2545. “โครงการสถาบันสอนทำขนมอบนานาชาติ.” วิทยานิพนธ์
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรมภายใน, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ
ทหารลาดกระบัง.