

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดอุทัยธานี
Interior Architecture Design for Rice Resort and Spa Uthai Thani

นางสาวนิราภร ประดับจันทร์ รหัสนักศึกษา 57020132
Miss Nirapohn Pradabchan Code 57020132

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2561

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดอุทัยธานี

Interior Architecture Design For Rice Resort And Spa Uthai Thani

นางสาวนิราภร ประดับจันทร์
Miss Nirapohn Pradabchan

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2561

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต
(สถาปัตยกรรมภายใน)

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี)
คณบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา	สวัสดิ์ศรี	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุมพร	มูรพันธุ์	รองประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์น้ำอ้อย	สายหู	กรรมการ
อาจารย์ ดร.นิจสิริห์	แววชาญ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระยุต	ชัยศรี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรายุ	ชุมสาย ณ อยุธยา	กรรมการและเลขานุการ


.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระยุต ชัยศรี)
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์



หัวข้อเรื่องวิทยานิพนธ์

ชื่อ	นางสาวนิราภร ประดับจันทร์ Miss Nirapohn Pradabchan
รหัส	57020132
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
สาขา	สถาปัตยกรรมภายใน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2561
ที่อยู่	9/1 ม.15 ซ.กิ่งแก้ว 43 ต.ราชาเทวะ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
โทรศัพท์	0966753364
E-mail	pat.pnrprn@gmail.com
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์วีระยุต ชัยศร
หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัด อุทัยธานี Interior Architecture Design For Rice Resort And Spa Uthai Thani
ประเภทโครงการวิทยานิพนธ์	โครงการจริง

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดอุทัยธานี Interior Architecture Design For Rice Resort And Spa Uthai Thani
ชื่อนักศึกษา	นางสาวนิราภร ประดับจันทร์ Miss Nirapohn Pradabchan
รหัสนักศึกษา	57020132
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
ปีการศึกษา	2561
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์วีระยุต ชัยยศ

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการนี้ เพื่อทำการศึกษาค้นคว้าโดยเน้นให้เห็นถึงความสำคัญของการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน เพื่อนำความรู้ที่ได้รับจากการศึกษามาใช้ในงานออกแบบโครงการจริง ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดอุทัยธานี (Interior Architecture Design For Rice Resort And Spa Uthai Thani) มีวัตถุประสงค์ที่สำคัญคือ เพื่อศึกษาถึงปัญหา และการให้ความสำคัญ การแก้ปัญหา และหาแนวทางในการออกแบบสร้างสรรค์ทางสถาปัตยกรรมภายใน เพื่อให้มีลักษณะบรรยากาศสอดคล้องเข้ากับรูปแบบสถาปัตยกรรม และสภาพแวดล้อม ตามหลักวิชาการและแนวคิดที่ตั้งไว้ โดยดำเนินการศึกษาค้นคว้า วิเคราะห์ ออกแบบ โดยคำนึงถึงพฤติกรรม และความต้องการของผู้ใช้อาคารเพื่อให้นักศึกษาค้นคว้า อยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง ความเป็นไปได้ของโครงการ และศึกษาข้อมูลจากโครงการใกล้เคียงในเรื่องนโยบายเพื่อที่จะบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ได้วางเอาไว้

ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดอุทัยธานี เป็นรีสอร์ทที่รองรับความต้องการนักท่องเที่ยวที่มาจากกรุงเทพฯหรือจังหวัดอื่นที่อยู่บริเวณรอบ ๆ ที่ต้องการหาที่เที่ยวเชิงการเกษตรธรรมชาติ และเยี่ยมชมวิถีชีวิตของชาวบ้านของคนจังหวัดอุทัยธานีที่ยังไม่โดนปรุงแต่ง

คำนำ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว กลายเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นอันดับต้นๆและมีแนวโน้มที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง ช่วยส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้งด้าน เศรษฐกิจ วัฒนธรรม ฯ และด้วยเหตุธุรกิจบริการและการโรงแรมมีการแข่งขันที่สูง จึงทำให้ต้องสร้างโรงแรมที่มีเอกลักษณ์หรือโรงแรมที่โดดเด่นกว่าโรงแรมอื่นๆ เพื่อสามารถเรียกลูกค้าเข้ามาเข้าพักได้ และสามารถแข่งขันกับโรงแรมอื่นๆได้

ไร่ข้าว รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดอุทัยธานี Interior Architecture Design For Rice Resort And Spa Uthai Thani เป็นรีสอร์ทที่มีความโดดเด่นในด้านการออกแบบของตัวสถาปัตยกรรม และสถาปัตยกรรมภายใน โดยตัวอาคารของโครงการจะเน้นรูปแบบของความเป็นบ้านไทยภาคกลาง เพื่อให้เหมาะกับการรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ต้องการดื่มด่ำท่ามกลางธรรมชาติ มีเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับความ เป็นอยู่ของชาวพื้นที่ของอุทัยธานี อีกทั้งยังเป็นการส่วนหนึ่งในการส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และเป็น การนำความรู้ที่ได้รับจากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ เกิดการพัฒนาในทักษะความสามารถเพื่อใช้ประกอบ วิชาชีพในอนาคต

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับโรงแรมประเภทรีสอร์ทเพื่อการพักผ่อน โดยมีพื้นฐานข้อมูลหลักที่ เกี่ยวข้องกับการออกแบบตกแต่งทางสถาปัตยกรรมภายในใช้เวลาในการจัดทำต่อเนื่องกันตั้งแต่ปี 2561-2562 ข้อมูลที่ศึกษาและเก็บรวบรวมเป็นข้อมูลที่ใช้อยู่จริงในขณะจัดทำ ซึ่งอาจมีข้อมูลบางอย่างที่ได้รับการ ปรับปรุงและแก้ไขหลังจากที่ได้ทำการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนั้นจึงขอภัยในความผิดพลาดบาง ประการที่เกิดขึ้นในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ผู้จัดทำ

นางสาวนิรากร ประดับจันทร์

กิตติกรรมประกาศ

- กราบขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ ที่เลี้ยงดูมาจนเติบโต ได้ช่วยธีสิสลูกคนนี้หลายๆเรื่องเลย
- ขอบคุณน้องที่คอยช่วยปรี้งาน ดูงานให้ ชื่อขนมให้กิน
- กราบขอบพระคุณคณาจารย์ ทุกท่านในคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ที่ประสิทธิ์ประสาทความรู้ในสายวิชาชีพนี้ให้แก่ข้าพเจ้า
- กราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระยุต ชัยสร (อ.ไก่อ) อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่ให้คำปรึกษาที่ดีตลอดมา และยังคงคอยตลอดแบบให้ละเอียดมากจนต้องกลับตึก แต่ก็ยังไปส่งที่บ้านพร้อมกับน้องกิ้ง และภรรยาของอาจารย์ ขอบคุณค่ะ
- ขอบคุณสายรหัส 32 มากๆ ขอบคุณพี่กีโป พี่หยก พี่หอม น้องนัส น้องนิง น้องบีมโบ๊ น้องไลออน ที่คอยช่วยให้ธีสิสครั้งนี้ผ่านไปได้ด้วยดี
- ขอบคุณสายรหัสโคที่มาช่วยเมา์เพจฟรีเซนต์กันจนทุกเย็น
- ขอบคุณเพื่อนในกลุ่ม จุนธิ จุนนัต ปูนใส ว่าน พิม นัทที นารา ที่คอยตอบตลอดเวลาที่เราถามงานถามธีสิส
- ขอบคุณแพรงค์ ที่คอยช่วยตรวจทรานซ์ฟรีเซนต์ และเป็นสนามอารมณ์เวลาที่เราหงุดหงิดกับธีสิส
- ที่สำคัญขอบคุณเพื่อนๆร่วมภาคอินที่เรียกปี 57 ทุกคน เพื่อนร่วมรุ่น พี่น้องร่วมคณะทุกท่าน ขอบคุณทุกคนที่แต่งเติมให้ชีวิตในรั้วมหาลัยมีคุณค่า และมีความสุขมาก
- ขอบคุณทุกคนจากใจ

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย

คำนำ

กิตติกรรมประกาศ

บทที่ 1 บทนำ

1.1	ประวัติความเป็นมาของโครงการ	1
1.2	เหตุผลสนับสนุนโครงการ	1
1.3	วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.4	กลุ่มเป้าหมายของโครงการ	2
1.5	รายละเอียดที่ตั้งของโครงการ	2
	1.5.1 วิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ	3
	1.5.2 ทิศทางลมแดดและผลกระทบ	5
	1.5.3 ภูมิอากาศจังหวัดอุทัยธานี	6
	1.5.4 สภาพแวดล้อมโดยรวมของโครงการ	7
1.6	ลักษณะโครงการ	7
	1.6.1 ลักษณะอาคารและการจัดวางกลุ่มอาคาร	8
	1.6.2 เส้นทางสัญจรภายในโครงการ	9
1.7	องค์ประกอบของโครงการ	15
	1.7.1 ขอบข่ายของโครงการ	15
	1.7.2 ขอบเขตของการออกแบบ	16
1.8	วิธีการศึกษาและแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์	18
	1.8.1 ขั้นตอนการศึกษา เก็บรวบรวมข้อมูลแล้ววิเคราะห์ข้อมูล	18
	1.8.2 ขั้นตอนการออกแบบ	18
1.9	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	18

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐาน และข้อมูลสนับสนุนโครงการ	19
2.1 ความเป็นมาของลักษณะโครงการ	19
2.1.1 ความหมายของและประเภทของรีสอร์ท	19
2.1.2 องค์ความรู้เกี่ยวกับการปลูกข้าว	24
2.1.3 องค์ความรู้เกี่ยวกับการทำสปา / นวดแผนไทย	24
2.1.4 องค์ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจบริการ Fitness	25
2.2 ข้อมูลจำเพาะของรีสอร์ทที่ทำการออกแบบ	26
2.2.1 ข้อมูลพื้นที่ของการออกแบบรีสอร์ท	27
2.2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของ อำเภอ เมืองอุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี	27
2.2.2 สายการบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน	28
2.3 รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน	28
2.4 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ	28
2.4.1 Hill Lodge / SOOK Architects	31
2.4.2 Baan Suan Mook / SOOK	
2.4.3 Soori Bali	33
*หมายเหตุ จากกรณีศึกษาเปรียบเทียบข้อ 2.4.1-2.4.3 ศึกษาเกี่ยวกับ เรื่องการวางผังอาคารโดยรวม, การใช้วัสดุ, การใช้สีแสง, รูปแบบในการออกแบบ รายละเอียดในการ Decorate และการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์	
2.4.4 แนวทางการออกแบบ	34
2.4.5 สรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ	34
2.4.6 ประวัติโครงการ	34
2.4.7 เอกลักษณ์องค์กร	34
2.4.8 องค์ประกอบโครงการ	35
2.5 ระบบสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ	50
2.6 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและระบบโครงสร้าง	50
2.7 ระบบสภาพแวดล้อมภายใน	50
2.7.1 ระบบปรับอากาศ	51
2.7.2 ระบบไฟฟ้า	51

สารบัญ (ต่อ)

2.7.3 ระบบสุขาภิบาล	53
2.7.4 ระบบดับเพลิง	54
2.7.5 วัสดุ และแนวคิดในการเลือกใช้	55
บทที่ 3 การวิเคราะห์ผู้ใช้อาคาร	59
3.1 การวิเคราะห์ผู้เข้าใช้โครงการ	60
3.2 การวิเคราะห์ผู้ให้ในโครงการ	60
3.3 การบริหารทรัพยากร	70
3.4 การวิเคราะห์การออกแบบในพื้นที่ต่างๆภายในโครงการ	77
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ	80
4.1 แนวความคิดในการออกแบบ	81
4.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร	81
4.3 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่	81
4.4 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์แบบวงกลม	84
4.5 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่	84
4.6 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่และการสัญจร	90
4.6.1 แนวความคิดของงาน	90
4.6.2 อาคาร lobby & all day dining	91
4.6.3 อาคาร spa & guest room	93
4.6.4 SUIT TYPE	95
4.6.5 RESTAURANT	98
4.6.6 VILLA TYPE 2,3	99
4.6.7 CAFE, FITNESS	101
บรรณานุกรม	103

บทที่ 1

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ไร่ข้าว รีสอร์ทแอนด์สปา จังหวัดอุทัยธานี

1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของโครงการ

เจ้าของโครงการเรียนจบสถาปัตยกรรมศาสตร์ ทำงานมาได้สักพักต้องการที่จะมาที่พักผ่อนส่วนตัว อยู่ต่างจังหวัด จึงเลือกทำรีสอร์ทที่ตั้งอยู่ที่ ตำบลเกาะเทโพ อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี เนื่องจากเป็นพื้นที่ของเจ้าของโครงการกับครอบครัวและทางญาติครอบครัวสามารถดูแลแทนเจ้าโครงการได้ในช่วงที่ตัวเองทำงานอยู่ในกรุงเทพ จึงเป็นเหตุผลหลักที่ทำให้คุณ กิ่งกาญจน์ รอดสวัสดิ์และครอบครัวเลือกทำ เวลล์เนส ฟาร์ม รีสอร์ท ที่จังหวัดอุทัยธานี

อุทัยธานียังเป็นจังหวัดที่อยู่ไม่ห่างจากกรุงเทพมหานครมาก ระยะเส้นทางจากกรุงเทพฯมาที่จังหวัดอุทัยธานี อยู่ที่ 240 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเวลาประมาณ 3-4 ชั่วโมง จึงเป็นจังหวัดที่เหมาะสมกับการไปพักผ่อนไป-กลับ อีกทั้งยังมีสถานที่ที่มีชื่อเสียงอยู่บริเวณรอบๆด้วย เช่น วัดจันทาราม (วัดท่าซุง), ตรอกโรงยา สายถนน วัฒนธรรม

ด้วยเหตุนี้คุณ กิ่งกาญจน์ รอดสวัสดิ์ จึงมีความคิดที่จะสร้างโครงการ เวลล์เนส ฟาร์ม รีสอร์ท เพื่อรองรับความต้องการนักท่องเที่ยวที่มาจากกรุงเทพฯหรือจังหวัดอื่นที่อยู่บริเวณรอบๆ ที่ต้องการหาที่เที่ยวเชิงการเกษตร ธรรมชาติ และเยี่ยมชมวิถีชีวิตของชาวบ้านของคนจังหวัดอุทัยธานีที่ยังไม่โดนปรุงแต่ง

Wellness Farm Resort Uthai Thani จะเป็นรีสอร์ทระดับ 3 ดาว ที่มีห้องพักทั้งหมด 34 ห้อง จำนวนผู้เข้าพักสามารถได้ห้องนอนละ 2 คน (เพิ่มเติมเตียงเสริมได้) ตั้งอยู่ใน ตำบล เกาะเทโพ อำเภอ เมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี ทำการออกแบบโดยบริษัท k2 design co.ltd

1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

1. เป็นโครงการจริงที่กำลังดำเนินการก่อสร้างอยู่ในขณะนี้ จึงสามารถนำมาศึกษาค้นคว้าและนำข้อมูลความคิดมาต่อยอดในด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในได้อย่างเหมาะสม
2. สถาปัตยกรรมของโครงการมีลักษณะของการออกแบบอาคารบ้านพักเป็นสไตล์บ้านไทยภาคกลาง ประยุกต์ ประกอบกับทำเลที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่สภาพแวดล้อมที่เต็มไปด้วย แม่น้ำ ภูเขา ทุ่งนา เขียวสงบ เป็นธรรมชาติ ทำให้สิ่งเหล่านี้ยิ่งเสริมภาพลักษณ์ของโครงการและตอบโจทย์สำหรับผู้ที่ต้องการหาที่เที่ยวเชิงการเกษตรธรรมชาติได้เป็นอย่างดี
3. เป็นรีสอร์ทที่ส่งเสริมทางด้านการผ่อนคลายทั้งร่างกายและจิตใจ
4. ทำเลที่ตั้งของโครงการอยู่บริเวณตำบลเกาะเทโพ เป็นตำบลที่อยู่ใกล้กับตัวเมืองของอุทัยธานีเป็นรีสอร์ททางเลือกสำหรับผู้ที่ต้องการความเงียบสงบแต่ยังสามารถเดินทางเข้าไปในตัวเมืองอุทัยธานีได้

5. ส่งเสริมการสร้างสรรค์ผลงานที่ออกแบบให้สอดคล้องกับธรรมชาติ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมตรงตามนโยบายบริการ “เมืองรอง” ตำบลเกาะเทโพ อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี โดยสามารถสร้างรายได้ให้แก่คนในพื้นที่โดยการนำของจากฝีมือคนในพื้นที่มาวางขายภายในตัวโครงการ อีกทั้งยังสร้างรายได้ให้แก่คนในพื้นที่และเจ้าของโครงการได้อีกด้วย
6. เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลด้านการส่งเสริมการลงทุน และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว

1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อนที่สอดคล้องกับวิถีการดูแลสุขภาพเพื่อปรับร่างกายให้สมดุล อีกทั้งยังได้พักผ่อนท่ามกลาง แม่น้ำ ทุ่งนา หุบเขา
2. เป็นแหล่งเรียนรู้การปลูกข้าว ปลูกเห็ด เลี้ยงไส้เดือน ปลอดภัยภายในรีสอร์ทฟาร์มสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นการส่งเสริมและเสริมสร้างการมีสุขภาพกาย สุขภาพจิตที่ดี
3. สร้างความกลมกลืนกันระหว่างสถาปัตยกรรมภายในและภูมิสถาปัตยกรรมให้สอดคล้องกันไปด้วยดี
4. สนับสนุนให้เกิดงานออกแบบที่สามารถส่งเสริมรายได้ และมุ่งเน้นให้เกิดกิจกรรมภายในชุมชนได้

1.4 กลุ่มเป้าหมาย

1. นักท่องเที่ยว

- กลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงการเกษตรธรรมชาติ ที่สนใจการปลูกข้าว, ปลูกเห็ด และเลี้ยงไส้เดือน
- กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเป็นหมู่คณะ เช่น การแวะรับประทานอาหาร, ชมทุ่งข้าวหรือซื้อเห็ด ปลอดภัยภายในโครงการ

2. คนในชุมชน

- คนในชุมชนที่ต้องการพื้นที่ว่างของชายเพื่อสร้างรายได้เสริม

3. กลุ่มบริษัทหรือองค์กรที่ต้องการจัดสัมมนา

1.5 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ

1.5.1 วิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

ตำบล เกาะเทโพ อำเภอ เมืองอุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี 6100

องค์ประกอบของพื้นที่ภายในพื้นที่

เป็นพื้นที่ว่างเปล่า

ขนาดพื้นที่ทั้งหมดโดยประมาณ 20155.740 ตารางเมตร

การเดินทาง

- เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว จากเส้นทางหลวงหมายเลข 32 (สายเอเชีย) ผ่านอยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี ชัยนาท และแยกเข้าทางหลวงหมายเลข 3265

- รถโดยสารประจำทางปรับอากาศ : สายกรุงเทพฯ-คลองลาน จากสถานีขนส่งหมอชิต 2 มีทุกวันตั้งแต่เวลา 8.00-22.00น. (จากกรุงเทพฯ) จากอุทัยธานี 10.00 - 23.00 น.
- รถตู้ ขึ้นจากสถานีขนส่งหมอชิต 2 ขานลลาที่ 3 ราคา 150 บาท ใช้เวลาเดินทางประมาณ 4 ชม.
- รถไฟ สามารถนั่งรถไฟมาลงที่สถานีนครสวรรค์แล้วนั่งรถหวานเย็นสีส้มมาลงที่อุทัยได้ ใช้เวลาประมาณ 50 นาที



รูปที่ 1.1 แสดงตำแหน่งการเข้าถึงพื้นที่โครงการ
ที่มา : <https://www.google.com/maps>



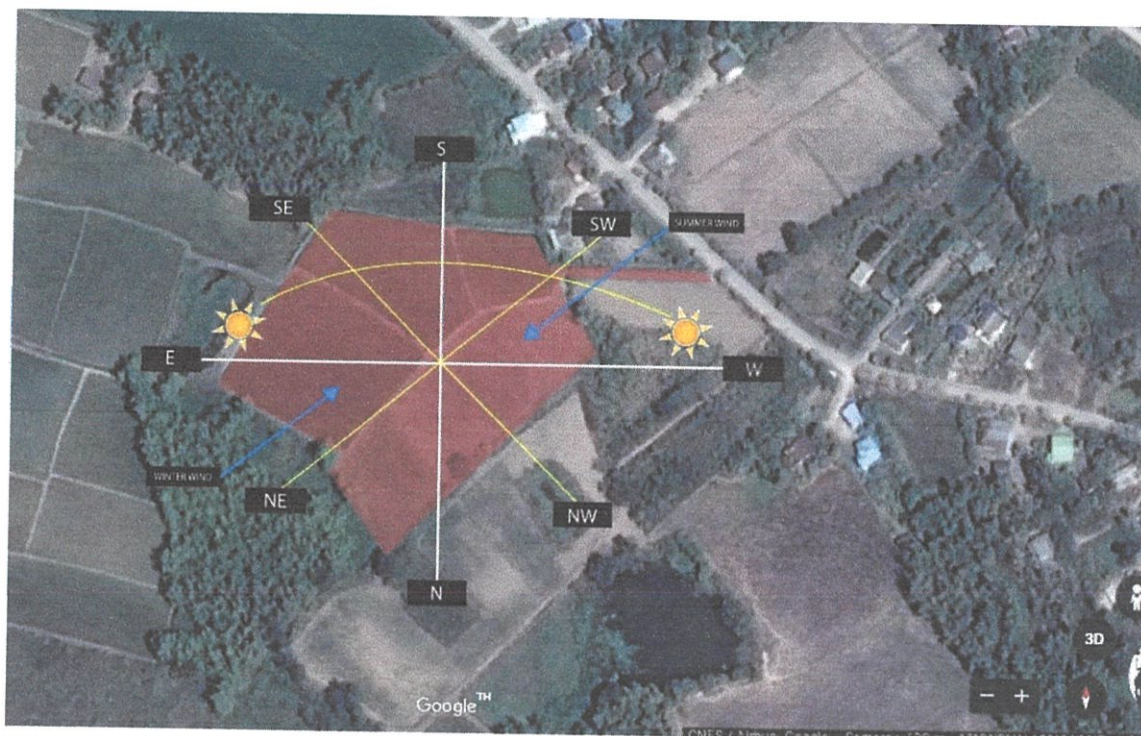
รูปที่ 1.2 แสดงตำแหน่งที่ตั้งของพื้นที่โครงการ
ที่มา : <https://www.google.com/maps>



รูปที่ 1.3 แสดงตำแหน่งที่ตั้งของพื้นที่
ที่มา : <https://www.google.com/maps>



รูปที่ 1.4 แสดงขนาดของที่ตั้งโครงการ
ที่มา : <https://www.google.com/earth/>



รูปที่ 1.5 แสดงทิศทางแดดลมของพื้นที่ตั้งโครงการ
ที่มา : <https://www.google.com/earth/>

1.5.2 ทิศทางลดแดดและผลกระทบ

ลมมรสุมฤดูหนาวพัดมาจากทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ลมมรสุมฤดูร้อนพัดมาจากทิศใต้และตะวันออกเฉียงใต้ ลมฝนพัดมาจากทิศใต้และตะวันตกเฉียงใต้ จากการวิเคราะห์แดดส่วนใหญ่มาจากทางทิศใต้ เข้ามาทางพื้นที่ด้านบนของอาคาร ดังนั้นบริเวณทิศใต้และทิศตะวันตกจะเป็นอาคารส่วนที่พักเพื่อบังแดดและลมไม่ให้มาโดนทุ่งนาข้าวที่อยู่ทางด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

1.5.3 ภูมิอากาศจังหวัดอุทัยธานี

ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบและลักษณะเป็นดินปนทราย ทางทิศตะวันตกของจังหวัดในเขตอำเภอบ้านไร่และกิ่งอำเภอลานสักเป็นป่าและภูเขาสลับซับซ้อน พื้นที่ลาดเทจากทิศตะวันตกมาทางทิศตะวันออก

สภาวะอากาศทั่วไป

จังหวัดอุทัยธานีอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมซึ่งพัดเป็นประจำเป็นฤดูกาล 2 ชนิด คือพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือในฤดูหนาวเรียกว่าลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ อิทธิพลของลมนี้ทำให้จังหวัดอุทัยธานีมีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง กับมรสุมอีกชนิดหนึ่งคือ ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ เป็นส่วนใหญ่ในฤดูฝนทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกทั่วไป

ฤดูกาล

พิจารณาตามลักษณะลมฟ้าอากาศของประเทศไทย แบ่งฤดูกาลของจังหวัดอุทัยธานี ออกเป็น 3 ฤดู

- ฤดูหนาว จะเริ่มตั้งแต่กลางเดือน ตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นฤดูมรสุม ตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่านทำให้มีอากาศหนาวเย็นทั่วไป โดยมีอากาศหนาวจัดระหว่างเดือนธันวาคมและ มกราคม

- ฤดูร้อน จะเริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ระยะเวลานี้เป็นช่วงว่างของฤดูมรสุม จะมีลมจากทิศใต้และทิศตะวันออกเฉียงใต้พัดปกคลุม ทาให้มีอากาศร้อนอบอ้าวทั่วไป โดยเฉพาะในเดือน เมษายนเป็นเดือนที่มีอากาศร้อนอบอ้าวมากที่สุดในรอบปี

- ฤดูฝน จะเริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ซึ่งเป็นฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัด จากมหาสมุทรอินเดียเป็นลมร้อนและชื้นจึงทำให้มีฝนชุกทั่วไป

อุณหภูมิ

จังหวัดอุทัยธานีเป็นพื้นที่ที่มีป่าไม้อุดมสมบูรณ์ทำอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 26 - 28 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 32 - 34 องศาเซลเซียส โดยมีอากาศร้อนจัดอยู่ในเดือนเมษายนและพฤษภาคม ส่วน อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 20 - 24 องศาเซลเซียส และมีอากาศหนาวจัดอยู่ในเดือนธันวาคม

ฝน

จังหวัดอุทัยธานีเป็นจังหวัดที่มีฝนอยู่ในเกณฑ์น้อย อากาศจึงค่อนข้างแล้ง ปริมาณฝนเฉลี่ยตลอดปี 1100 - 1200 มิลลิเมตร และมีวันฝนตก 105 - 110 วัน เดือนที่มีฝนตกมากที่สุดคือเดือนกันยายน มีปริมาณฝน ตก 220 - 240 มิลลิเมตร และมีวันฝนตก 15 - 20 วัน

พายุหมุนเขตร้อน

พายุหมุนเขตร้อนที่เคลื่อนผ่านเข้าสู่บริเวณจังหวัดอุทัยธานี ส่วนใหญ่เป็นพายุดีเปรสชันที่อ่อนกำลังลง จากพายุโซนร้อนและความรุนแรงมีไม่มากนัก แต่ส่งผลให้มีฝนตกหนัก และลมกระโชกแรงเป็นครั้งคราวและมี บางครั้งนี้อาจเกิดน้ำท่วมได้โดยฉับพลัน

1.5.4 สภาพแวดล้อมโดยรวมของโครงการ



รูปที่ 1.6 รูปแสดงทางเข้าของโครงการ (ปัจจุบันยังไม่ได้เริ่มการก่อสร้างอาคาร)

ที่มา : <https://www.google.com/earth/>



รูปที่ 1.7 สภาพแวดล้อมที่ตั้งปัจจุบัน
ที่มา : <https://www.google.com/earth/>

1.6 ลักษณะโครงการ

1.6.1 ลักษณะอาคารและการจัดวางกลุ่มอาคาร

โครงการมีอาคารหลักทั้งหมด 3 อาคาร ดังนี้

1. อาคารหมายเลข 1 = เป็นอาคารไม้ 2 ชั้น เป็นพื้นที่โถงต้อนรับ, สำนักงาน และ Bar น้ำผลไม้
2. อาคารหมายเลข 2 = ร้านอาหาร, พื้นที่สอนทำอาหารเพื่อสุขภาพ
3. อาคารหมายเลข 3 = ห้องพัก Superior room, Deluxe room และ Suite type
4. อาคารหลายเลข 4 = Villa บ้านพักมีได้ฤๅนบ้านพร้อมระเบียงหน้าห้องพัก
5. อาคารหลายเลข 5 = Villa บ้านพักมีได้ฤๅนบ้านไม่มีระเบียงบ้าน
6. อาคารหลายเลข 6 = Villa บ้านพักชั้นเดียว
7. อาคารหลายเลข 7 = สปาสำหรับนวดน้ำมัน
8. อาคารหลายเลข 8 = อาคารสำหรับการประชุมหรือจัดสัมมนา
9. อาคารหลายเลข 9 = โรงเพาะเห็ด
10. อาคารหลายเลข 10 = โรงเลี้ยงไส้เดือน
11. อาคารหลายเลข 11 = ศาลานวดไทย และ ออกกำลังกาย
12. อาคารหลายเลข 12 = ห้องน้ำส่วนรวม
13. อาคารหลายเลข 13 = เรือนพักพนักงาน



รูปที่ 1.8 เส้นทางสัญจรภายในโครงการ ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

ทางเข้าหลักของโครงการ

จะอยู่บริเวณทิศตะวันตกโดยถนนจะอยู่ล้อมรอบโครงการเพื่อกันน้ำท่วม (ประจำฤดู) อีกทั้งพื้นที่ตรงนี้ยังเป็นพื้นที่เกาะล้อมรอบด้วยแม่น้ำ จึงทำเส้นทางสำหรับถนนล้อมโครงการเพื่อเป็นการแบ่งพื้นที่โครงการและป้องกันปัญหาน้ำท่วม และยังสามารถใช้เป็นเส้นทาง Service รอบโครงการของรถที่มาส่งสินค้าได้

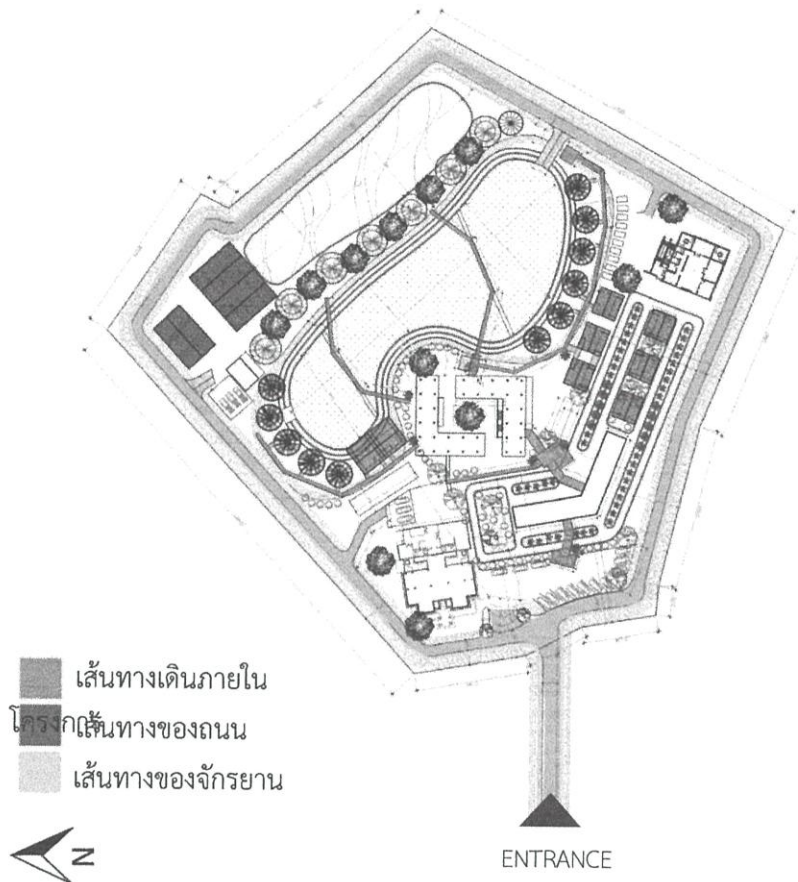
เส้นทาง Service สามารถเข้าได้ 2 ช่องทาง สามารถจอดรถส่งสินค้าได้ 4 คัน ทาง Service จะอยู่ใกล้เคียงกับส่วนที่เป็น Back of house ของโครงการ

เส้นทางจักรยาน

โดยบริเวณรอบ ๆ โครงการจะมีเส้นทางของจักรยานสามารถปั่นจักรยานแล้วเยี่ยมชมทุ่งนาวิวทิวทัศน์ของตัวโครงการได้ คนที่สามารถเข้ามาปั่นจักรยานเป็นได้ทั้งแขกที่มาพักผ่อนหรือบุคคลภายนอกที่ต้องการเข้ามาเยี่ยมชมภายในโครงการก็ได้เช่นเดียวกัน

ทางสัญจรของผู้ใช้งานหรือผู้ที่เข้ามาพักอาศัย

จะเป็นสะพานสูงเป็นแนวยาวสำหรับทางเดินเชื่อมไปทางบ้านพักหรือห้องพักต่าง ๆ อีกทั้งยังสามารถเดินชมวิวกว้างในโครงการได้อีกด้วย

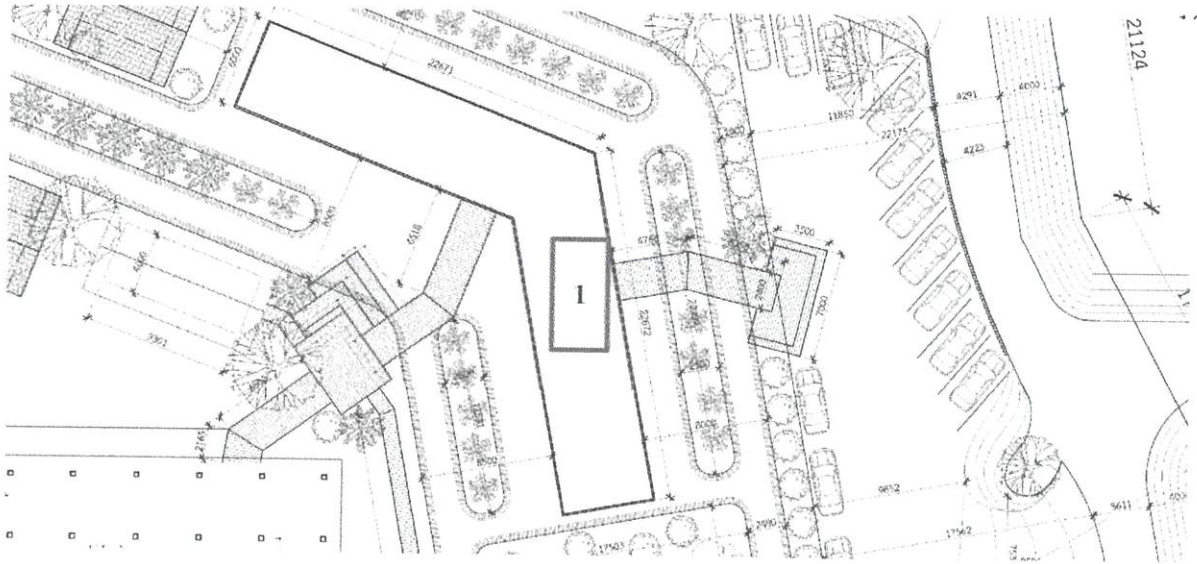


รูปที่ 1.9 เส้นทางสัญจรทางเดิน-พาหนะภายในโครงการ
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

1.7 องค์ประกอบภายในอาคาร

ภายในโครงการประกอบไปด้วย 3 พื้นที่หลักๆ ดังนี้

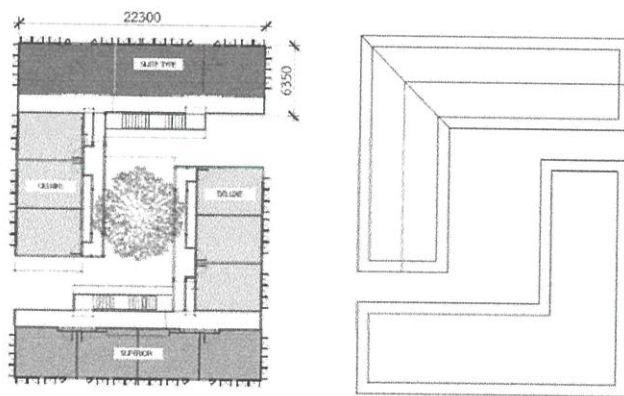
1. อาคารหมายเลข 1
 - พื้นที่ส่วนโถงต้อนรับ เป็นอาคารไม้ 2 ชั้น เป็นพื้นที่โถงต้อนรับ, สำนักงาน และ Bar น้ำผลไม้ Lobby สำหรับติดต่อสอบถาม ,ร้านขายของที่ระลึก, Front Office, Waiting area, Bar น้ำผลไม้, พื้นที่ส่วนสำนักงาน



รูปที่ 1.10 แบบแปลนอาคารหมายเลข 1
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

อาคารหมายเลข 1 (2 ชั้น)	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)
พื้นที่อาคารหมายเลขที่ 1 (LOBBY)	485.00

2. อาคารหมายเลข 3 อาคารที่พักแบบห้องนอน พื้นที่ในอาคารรวม 457.95 ตารางเมตร

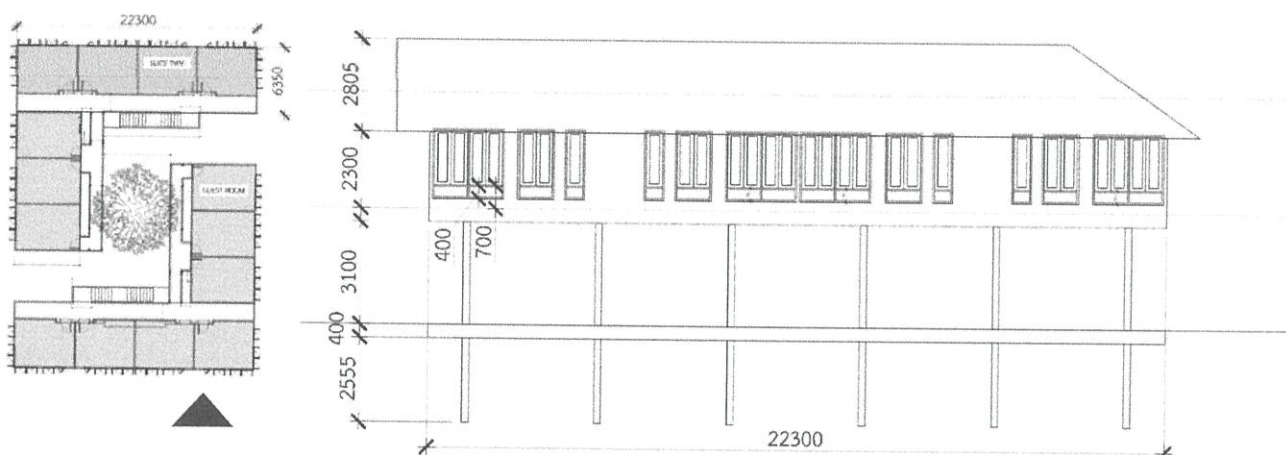


รูปที่ 1.13 แบบแปลนอาคารหมายเลข 3 และรูปแบบหลังคา
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

อาคาร 2 เป็นอาคารที่พักแบบ ห้องนอน	ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)
SUPERIOR ROOM มี 4 ห้อง	97.00
DELUXE ROOM มี 6 ห้อง	146.70
SUITE TYPE มี 3 ห้อง	99.45
ทางเดินด้านนอก	115.50

ลักษณะทางสถาปัตยกรรม

อาคาร B ลักษณะเป็นอาคารยาว รูปแบบอาคารเป็นอาคารแบบไทยประยุกต์ มีความเป็นไทยภาคกลาง เข้าไปร่วมกับตัวอาคารในส่วนของรายละเอียด ตัวอาคารหันหน้าเข้าทิศใต้ ลักษณะอาคารเหมือนสองอาคาร เชื่อมต่อกันคือ ส่วนแรกจะเป็นส่วน Superior room สามารถเข้าได้จากทั้งสองด้านคือด้านหน้าที่ได้เดินมาจาก Lobby และทั้งด้านข้างที่ติดกับ Back of house ส่วนที่สองเป็นส่วนของตัว Superior room กับ Suit type ซึ่งสามารถรับชมวิวทุ่งนาได้ทั่วโครงการ



รูปที่ 1.14 รูปด้านอาคารหมายเลข 3
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

ข้อดีของอาคาร 3

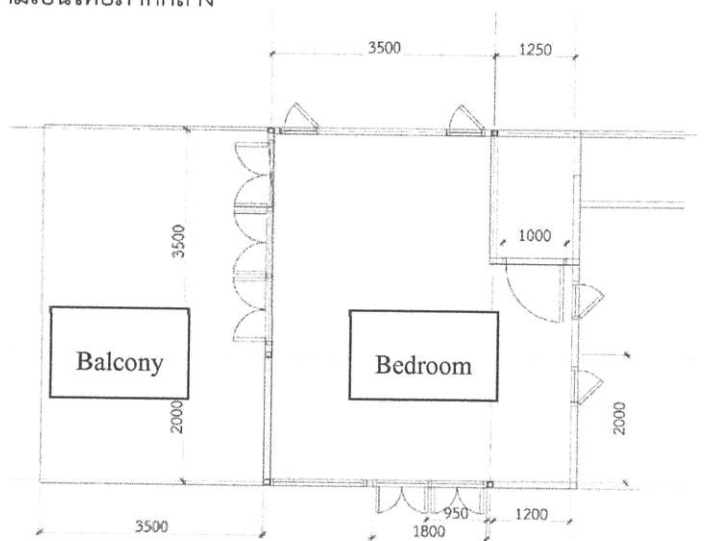
เป็นอาคารที่มีเพดานค่อนข้างสูง ทำให้ภายในอาคารดูโปร่ง อาคารเป็นแบบปิดใช้เครื่องปรับอากาศ แต่ก็ยังสามารถปิดเครื่องปรับอากาศแล้วเปิดหน้าต่างเพื่อรับลมและแสงแดดจากธรรมชาติได้ มีพื้นที่ได้ดูอาคารที่สามารถรองรับการทำกิจกรรมต่างๆร่วมกันของแขกที่มาพักอาศัยได้

ข้อเสียของอาคาร 3

อาคารมีพื้นที่ด้านในขนาดเล็กอาจจะทำให้มีห้องพักไม่เพียงพอในกรณีที่มากันเป็นหมู่คณะ

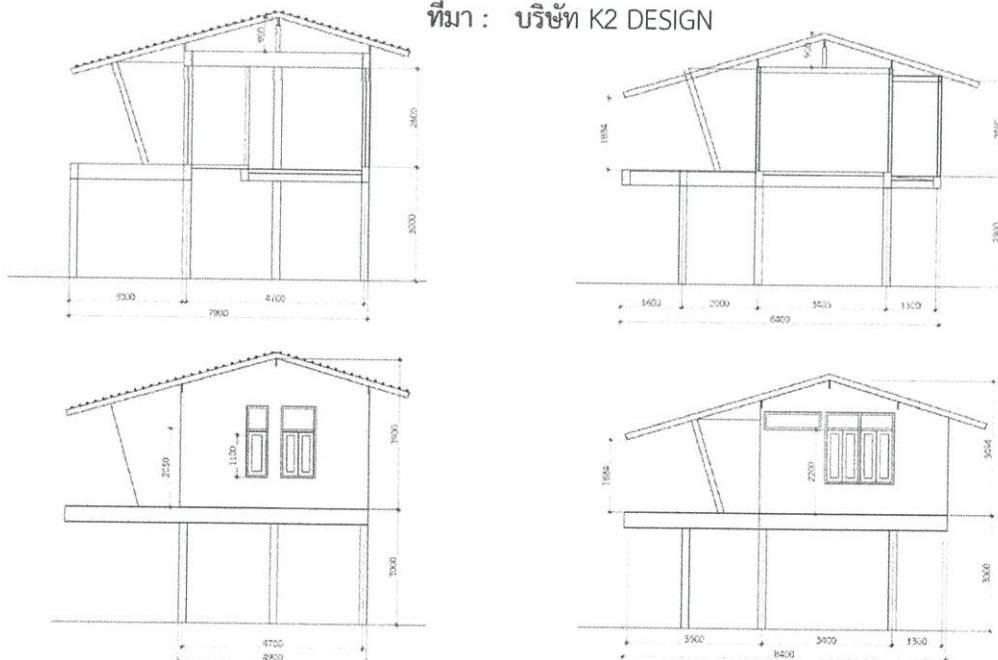
3. อาคารหมายเลข 4 มีพื้นที่ทั้งหมด 94.10 ตร.ม.

บ้านพักแบบ Villa มีได้ถุนบ้านพร้อมระเบียงหน้าห้องพักอาคารเป็นอาคารแบบไทยประยุกต์ มีความเป็นไทยภาคกลาง



รูปที่ 1.15 แบบแปลนอาคารหมายเลข 4

ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

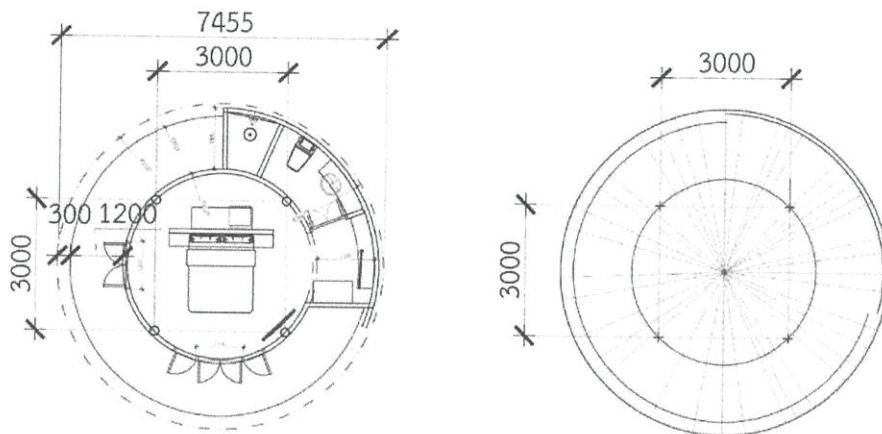


รูปที่ 1.16 รูปด้านและรูปตัด บ้านพักแบบ Villa มีได้ถุนบ้านพร้อมระเบียงหน้าห้องพัก

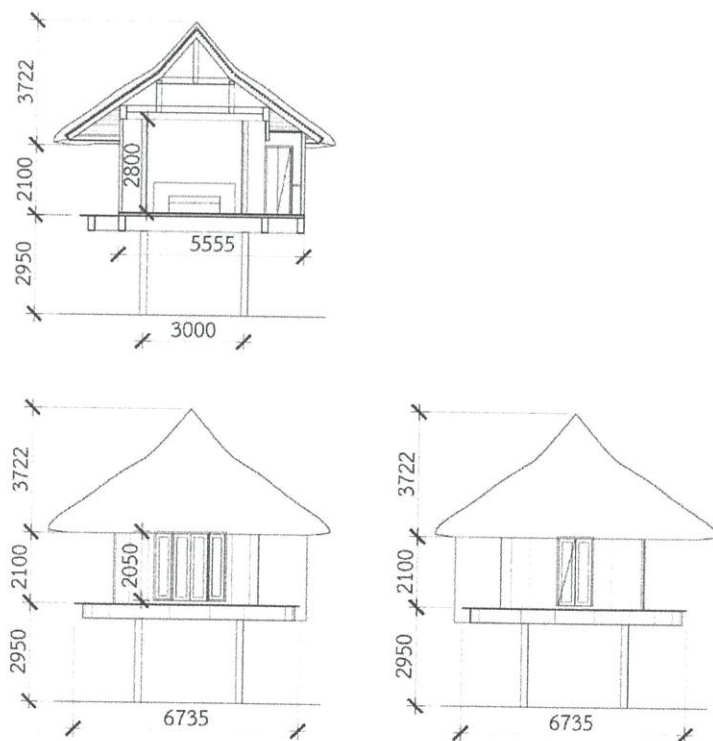
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

4. อาคารหมายเลข 5 มีพื้นที่ทั้งหมด 87.30 ตร.ม.

Villa บ้านพักมีได้ถุนบ้านไม่มีระเบียงบ้าน เป็นรูปทรงวงกลมเพื่อให้กลมกลืนกับโครงการที่มีการเพาะปลูกเห็ด

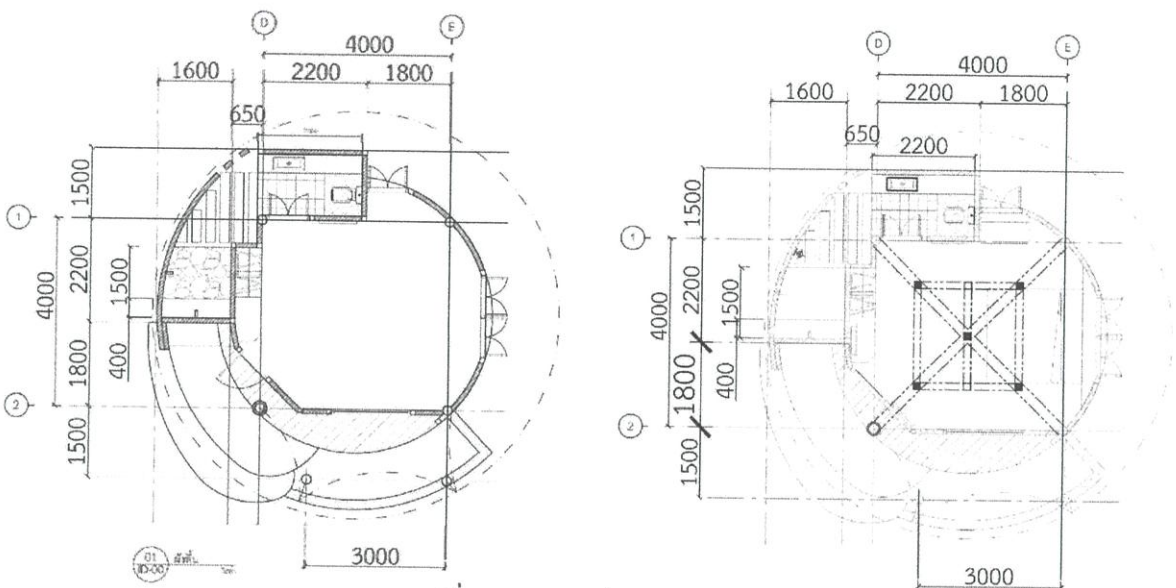


รูปที่ 1.17 แบบแปลนอาคารหมายเลข 5
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN



รูปที่ 1.18 รูปด้านและรูปตัด บ้านพักแบบ Villa มีได้ถุนบ้าน
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

5. อาคารหมายเลข 6 มีพื้นที่ทั้งหมด 55.60 ตร.ม.
Villa บ้านพักชั้นเดียว



รูปที่ 1.19 แบบแปลนอาคารหมายเลข 6
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN



รูปที่ 1.20 section และ elevation อาคารหมายเลข 6
ที่มา : บริษัท K2 DESIGN

1.8 องค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรมประกอบ	องค์ประกอบของโครงการ
<p>1. เป็นสถานที่พักผ่อน สดแทรกการดูแลรักษาสุขภาพ เพื่อปรับร่างกายให้สมดุล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนห้องพัก 13 ห้อง - ส่วนบ้านพัก 3 ประเภท ทั้งหมด 21 หลัง 	<p style="text-align: center;"><u>ส่วนบริการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - โถงต้อนรับ - ติดต่อสอบถามข้อมูล - ให้ Key Card - ส่วนที่พักคอย <p style="text-align: center;"><u>ส่วนสำนักงานบริหาร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ฝ่ายบริหาร - ห้องประชุม - ฝ่ายธุรการ - ห้องเอกสาร - ห้องรับรอง
<p>2. เป็นแหล่งการเรียนรู้ การทำอาหารเพื่อสุขภาพ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่พักผ่อน - เปิดสอนทำอาหารเพื่อสุขภาพ - รับประทานอาหาร 	<p style="text-align: center;"><u>ส่วนบริการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ลานอเนกประสงค์ - ร้านอาหาร, ร้านกาแฟ - ร้านขายของ - ส่วนที่พักคอย <p style="text-align: center;"><u>ส่วนสำนักงาน</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ - ห้องพักครูผู้สอน
<p>3. สนับสนุนให้เกิดงาน ออกแบบที่สามารถส่งเสริมรายได้ และมุ่งเน้นให้เกิดกิจกรรมภายใน ชุมชน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บริการรับฝากสิ่งของ - พุดคุยแลกเปลี่ยนความรู้ - พื้นที่ทำกิจกรรมนันทนาการ - Spa ชื่อของที่ระลึก 	<p style="text-align: center;"><u>ส่วนบริการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ลานอเนกประสงค์ - สวนแปลงผัก - นาข้าว

1.9 ขอบข่ายของโครงการและขอบเขตวิทยานิพนธ์

ลำดับ	องค์ประกอบ	ขอบข่ายของโครงการ	ขอบเขตของวิทยานิพนธ์	พื้นที่ (ตร.ม.)
1.	<u>อาคารหมายเลข 1 พื้นที่ส่วนต้อนรับ</u> - โถงต้อนรับ / / - ร้านขายของที่ระลึก / / - บ่อน้ำ / / - ทางเดิน / / <u>พื้นที่ส่วนสำนักงาน</u> - ห้องผู้จัดการ / / 485.00 - ส่วนของพนักงานทำงาน / / - ส่วนของบริหาร / / - ห้องเก็บเอกสาร / / <u>COFFEE SHOP</u> - Bar น้ำผลไม้ / / - ทางเดิน / /			
2.	<u>ร้านอาหาร</u> - Indoor Restaurant / / - Outdoor Restaurant / / - ห้องครัว / - - ห้องน้ำ / - - ห้องสอนทำอาหารเพื่อสุขภาพ / / - ห้องเก็บของ / -			390.25

ลำดับ	องค์ประกอบ	ขอบข่ายของ โครงการ	ขอบเขตของ วิทยานิพนธ์	พื้นที่ (ตร.ม.)
3.	<u>ห้องพัก</u> - Superior room 4 ห้อง - Deluxe room 6 ห้อง - Suit type 3 ห้อง <u>Villa</u> - บ้านพักมีได้ถูณ + ระเบียง - บ้านพักมีได้ถูณ - บ้านพักชั้นเดียว <u>พื้นที่อเนกประสงค์ทำกิจกรรม</u> <u>ด้านล่าง</u>	/	/	694.90
4.	<u>ส่วนบริการต่าง ๆ</u> - SPA - ศาลานวดไทย + ออกกำลังกาย - โรงเลี้ยงไส้เดือน - โรงเพาะเห็ด - ห้องน้ำส่วนรวม	/	/	964.85
5.	<u>พื้นที่ห้องประชุม</u> - ห้องประชุม - ห้องรับแขก - ส่วนที่นั่งพักคอย - โถงต้อนรับ - ทางเดิน - ห้องจัดเลี้ยง - ห้องรับรอง - ห้องเก็บของ - ห้องน้ำ	/	/	350.15

ลำดับ	องค์ประกอบ	ขอบข่ายของ โครงการ	ขอบเขตของ วิทยานิพนธ์	พื้นที่ (ตร.ม.)
6.	ลานจอดรถและส่วนพนักงาน - ที่จอดรถสำหรับลูกค้าที่มาพัก - ป้อมยาม - ที่จอดรถกอล์ฟและพนักงาน - เรือนพักพนักงาน	- - - /	- - - /	133.20
	รวม			3,018.35

1.10 วิธีการศึกษาและแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์

1. ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
 - 1.1 ศึกษาสภาพความเป็นอยู่ของโครงการและรีสอร์ทที่ปลูกข้าวภายในโครงการ
 - 1.2 ศึกษาโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียง เพื่อนำมาปรับใช้งาน ออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
2. ศึกษาพฤติกรรมและอัตรากำลังของบุคคลที่เกี่ยวข้อง
3. ศึกษาความต้องการพื้นฐานทางกายภาพของรีสอร์ทเพื่อสุขภาพและรีสอร์ทหรือพื้นที่ที่มีการปลูกข้าว, เพาะเห็ด
4. ศึกษาองค์ประกอบและแนวทางการออกแบบตกแต่งของรีสอร์ทที่ใกล้เคียงกัน
5. ศึกษาสภาพแวดล้อมของสถานที่ตั้งโครงการ
6. ศึกษารูปแบบสถาปัตยกรรมและแนวทางการตกแต่ง การเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมภายในโครงการ

1.11 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- เป็นรีสอร์ทที่มีมาตรฐานและตอบสนองกับผู้ที่เข้ามาใช้งานได้อย่างดี
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดอุทัยธานี ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาใช้บริการมากขึ้น
- เป็นรีสอร์ทเพื่อการพักผ่อนแห่งใหม่ให้ผู้ที่มีความสนใจเรื่องธรรมชาติได้ลองมาสัมผัส

1.12 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้รับความรู้และทำความเข้าใจงานสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในสัมพันธ์กับตัวสถาปัตยกรรมและสภาพแวดล้อม ได้ศึกษามาตรฐานการออกแบบของรีสอร์ทเพื่อสุขภาพเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการออกแบบ

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

2.1 ความเป็นมาของลักษณะโครงการ

ปัจจุบันประเทศไทยกำลังเผชิญกับสถานการณ์มลพิษทางอากาศและจำนวนปริมาณขยะที่เพิ่มขึ้น โดยขยะที่พบได้มากที่สุดคือ

1. ขยะอินทรีย์ หรือขยะที่ย่อยสลายได้ คิดเป็นร้อยละ 64 จากขยะทั้งหมด ส่วนใหญ่มาจากอาหารเหลือทิ้ง
2. ขยะรีไซเคิล เป็นที่ขยะสามารถนำมาหลอมใช้ใหม่ได้หากมีการแยกขยะอย่างถูกต้องและทำความสะอาดก่อนทิ้ง คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 30 ของขยะทั้งหมด
3. ขยะทั่วไป เป็นย่อยสลายตามธรรมชาติได้ยาก หรือนำไปรีไซเคิลแล้วไม่คุ้มทุน ต้องนำไปกำจัด ได้แก่ของขนม กล่องโฟม ถุงพลาสติก ร้อยละ 3 ของขยะทั้งหมด
4. ขยะอันตราย เป็น ขยะที่ต้องนำไปกำจัดหรือบำบัดด้วยวิธีเฉพาะ เช่น หลอดไฟ ขวดยา ถ่านไฟฉาย ยาฆ่าแมลง กระป๋องสี ขยะจากภาคการเกษตรและอุตสาหกรรม คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 3 (Schoolofchangemakers 2016)

นโยบายและการมีส่วนร่วมของภาครัฐและเอกชนคือ Reduce, Reuse, Recycle, Recovery, landfill โดยการจัดทำ Roadmap จัดการขยะมูลฝอยของประเทศ พศ.2559-2564 เพื่อเป็นกรอบและทิศทางการดำเนินงานการแก้ไขปัญหาจัดการขยะ ซึ่งผลกระทบของปัญหาขยะที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้นำมาซึ่งปัญหาสุขภาพ ปัญหาเศรษฐกิจ และที่สำคัญ ปัญหาสิ่งแวดล้อมทั้งทางตรงและทางอ้อม

โครงการจัดตั้งรีสอร์ทเชิงอนุรักษ์ The Villa Kanchanaburi. (นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยกรุงเทพ. โสภารัตน์ จารุสมบัติ (2547) กล่าวว่า การจัดการสิ่งแวดล้อม หมายถึง ขบวนการดำเนินการอย่างมีระบบในการใช้ทรัพยากร ธรรมชาติสนองความต้องการของมนุษย์ โดยไม่มีผลกระทบต่อระบบสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้เพื่อการมีใช้ในอนาคตตลอดไป การจัดการสิ่งแวดล้อมเป็นกระบวนการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและเป็น

ระบบโดยการวางแผน ดำเนินงาน ติดตามประเมินผลและปรับปรุง แก้ไขพัฒนาให้ดีขึ้น ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงการใช้อย่างประหยัดเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดและยั่งยืน เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อมนุษย์และธรรมชาติให้มากที่สุด

วิเชียร เจนตระกูลโรจน์, อนุชา แผงเกษร และ อัญญา บุญปาลิต. (2560). แนวทางการออกแบบรีสอร์ทที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม The Design Guideline for Ecological Friendly Resorts. (สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ), มหาวิทยาลัยศิลปากร. การออกแบบสถาปัตยกรรมของรีสอร์ทที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

เน้นการออกแบบโดยใช้องค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมที่เรียบง่าย กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมเดิม และเน้นวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นเป็นหลักเพื่อสะดวกในการซ่อมบำรุง แนวคิดของ Qrtiz และคณะ (2009) ได้กล่าวว่าการสร้างอาคารต้องคำนึงถึงวัฏจักรของอาคาร ต้องมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม ผสานกับความต้องการของมนุษย์ให้เข้ากับธรรมชาติได้อย่างกลมกลืน ใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างผลกระทบน้อยที่สุด

2.2 ประเภทของโครงการ

การจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมแตกต่างกันออกไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดประเภท ซึ่งอาจขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้ง การเข้าพักอาศัยของแขก การบริหารงาน การจัดบริการแก่แขก หรือขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่น ๆ ดังนั้นการจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมจึงไม่มีข้อยุติแน่นอน ซึ่งยกตัวอย่างได้ดังนี้ เชนคิน ได้แบ่งโรงแรมออกเป็น 3 ประเภท

1. โรงแรมเพื่อการพาณิชย์ หรือโรงแรมแขกพักไม่ประจำ (Commercial or Transient Hotels)
2. โรงแรมแขกพักประจำ (Residential Hotels)
3. โรงแรมรีสอร์ท (Resorts Hotel)

สตีดมอนและคาสาวานา ได้จัดแบ่งประเภทของโรงแรมโดยยึดพื้นฐานทางด้านขนาดของโรงแรม

1. การแบ่งตามขนาดโรงแรม (Hotel Size)
2. การแบ่งตามเป้าหมายด้านการตลาด (Hotel Target Markets) เป้าหมายด้านการตลาดของโรงแรมมีหลายประเภท แต่ที่สำคัญอาจแบ่งได้ดังนี้

- 2.1 โรงแรมเพื่อการพาณิชย์ (Commercial Hotels)
- 2.2 โรงแรมสนามบิน (Airport Hotels)
- 2.3 โรงแรมห้องชุด (Suite Hotels)
- 2.4 โรงแรมแขกพักประจำ (Residential Hotels)
- 2.5 โรงแรมรีสอร์ท (Resort Hotels)
- 2.6 โรงแรมซึ่งจัดห้องพักและอาหารเช้า (Bed and Breakfast)
- 2.7 โรงแรมคอนโดมิเนียม (Condominium Hotel)
- 2.8 โรงแรมบ่อนการพนัน (Casino Hotels)
- 2.9 ศูนย์ประชุม (Conference Centers)

3. การแบ่งตามระดับการบริการ (Levels and Service) แบ่งได้ 3 ประเภทดังนี้

- 3.1 การบริการระดับโลก (World – Class Service)
- 3.2 การบริการระดับกลาง
- 3.3 การบริการระดับประหยัด (Economy or Limited Service)

2.3 ลักษณะเฉพาะของประเภทโครงการ

2.3.1 ความหมายและลักษณะสำคัญของรีสอร์ท

รีสอร์ท (Resorts) หรือที่พักตากอากาศ แต่จัดบริการเพื่อเรียกเก็บค่าเช่า และอาจจัดบริการอื่นๆ ประกอบด้วย เช่น บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การซักรีด และการขายสินค้าที่ระลึก เป็นต้น ดังนั้น ที่พักตากอากาศจึงจัดอยู่ในประเภทหนึ่งของโรงแรม

ที่พักตากอากาศ คือ สถานที่พักตากอากาศท่ามกลางบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติ

ที่พักตากอากาศ คือ สถานที่พักผ่อนชั่วคราวตามสถานที่ท่องเที่ยวชื่อดัง ตั้งอยู่บนพื้นที่มีเอกลักษณ์ มีกิจกรรมสำหรับแขกที่มาพักต่างกันตามภูมิภาค โดยมีกลุ่มลูกค้า คือ นักท่องเที่ยว และกลุ่มสัมมนา ซึ่งมีความคาดหวังในเรื่อง 1) ความผ่อนคลาย 2) ความเป็นส่วนตัว 3) การสัมผัสบรรยากาศธรรมชาติ และ 4) กิจกรรมที่สามารถทำร่วมกัน ตามภูมิประเทศนั้น ๆ ที่พักตากอากาศ มักจะตั้งอยู่ต่างจังหวัด ในภูมิประเทศที่ดี

ห้องพักรวมจะแยกเป็นส่วนๆ เป็นบ้านหรือหลังคาเรือนแยกต่างหาก ในที่พักรวมจะมีกิจกรรมต่างๆ มากมาย เช่น การปั่นจักรยาน เล่นกอล์ฟ ซ้อมม้า เดินป่า หรือสปา เพราะจุดประสงค์ของแขกที่เข้าพัก คือ การพักผ่อนเป็นหลัก ระยะเวลาเข้าพักจึงมีระยะเวลาในช่วง 5-7 วัน การบริการมีลักษณะเป็นกันเอง

ลักษณะสำคัญของรีสอร์ต

1. ทุกคนมีสิทธิที่จะเข้าไปพักได้เว้นแต่ผู้เยาว์หรือเด็กซึ่งไม่มีผู้ดูแลมาพักอยู่ด้วย
2. รีสอร์ต เป็นวิสาหกิจที่ขายสินค้าและบริการอย่างชนิดที่คำนวณให้มีกำไรพอสมควร ซึ่งขึ้นอยู่กับปฏิบัติทางสากล การเงินของรีสอร์ตมีภาวะเป็น “อัตรบาล” คือไม่มีผู้ใดสั่งในเรื่องของการเงิน หรือเจ้าของผู้จัดการ หรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย อย่างไรก็ตามบางประเภท เช่น ประเทศไทย วิสาหกิจโรงแรมตั้งอยู่ในอาติบางประการของรัฐ
3. รีสอร์ต ควรจัดให้บริการตั้งแต่เอกชนแต่ละคน หรือครอบครัว หรือกลุ่มเอกชน
4. รีสอร์ต จะต้องจัดให้มีบริการให้ครบถ้วนสำหรับความต้องการของนักท่องเที่ยว หรืออย่างน้อยก็ควรต้องมีห้องนอนและห้องน้ำ ส่วนบริการอื่น ซึ่งโรงแรมควรมี คือ อาหารในราคาต่างๆ กัน บริการซักรีด เครื่องดื่ม ไปรษณีย์ ของที่ระลึก หรืออาจจะจัดให้มีห้องสำหรับการสัมมนาและการจัดงานเลี้ยงต่างๆ

รีสอร์ตแอนด์สปา (Resort & spa)

มีลักษณะสำคัญที่เหมือนรีสอร์ตทุกประการ แต่เพิ่มการนวดสปาเข้าไป เพื่อให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกผ่อนคลายเมื่อมาใช้บริการ โดยพื้นที่ของการวางตำแหน่งสปา โดยส่วนใหญ่มักจะตั้งอยู่ในสถานที่ที่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ มีความเป็นส่วนตัวสูงเพื่อให้ผู้ที่มารับบริการรู้สึกผ่อนคลาย

2.3.2 การศึกษาประเภทของโรงแรมและรีสอร์ต

เป็นรีสอร์ตระดับ 4 ดาว ซึ่งมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ต) ระดับ 4 ดาว ประกอบด้วย 11 หมวด 45 เกณฑ์ 331 ตัวชี้วัด ได้แก่

- หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไปและที่จอดรถ
- หมวดที่ 2 โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์และทางสัญจรภายในอาคาร
- หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ standard (รวมทางเดินระเบียง และห้องน้ำ)
- หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ช็อป บาร์และครัว
- หมวดที่ 8 บุคลากรและการบริการ
- หมวดที่ 9 ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป
- หมวดที่ 10 ทรัพยากรและชุมชนแวดล้อม
- หมวดที่ 11 ส่วนของพนักงาน
- หมวดที่ 12 คุณลักษณะเสริมอื่นๆ (กรมการท่องเที่ยว. 2557)

2.3.3 รีสอร์ตเพื่อสุขภาพ (Health Resort)

รีสอร์ตเพื่อสุขภาพ หมายถึง สถานพักตากอากาศที่ฟื้นฟูสุขภาพ เน้นและเอาใจใส่ในเรื่องสุขภาพของผู้ที่มาพัก ไม่ว่าจะเป็นบรรยากาศที่ดี ร่มรื่น เย็นสบาย อากาศบริสุทธิ์ เสียงสงบ ไม่มีสิ่งรบกวนทั้งเรื่องเสียงและกลิ่น อาหารและเครื่องดื่มต้องเป็นวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัยไร้สารเคมีและสิ่งสกปรกต่างๆ เป็นอาหารที่ถูกหลักอนามัยและโภชนาการมีคุณค่าและประโยชน์นอกจากความอร่อย มีกิจกรรมนันทนาการที่ส่งเสริมในเรื่อง

ของการมีสุขภาพที่ดี เช่น สปา ปลูกข้าว ส่งเสริมสุขภาพด้วยการวิ่งและปั่นจักรยาน เป็นต้น

ความแตกต่างระหว่างรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและโรงแรมที่มีเครื่องอำนวยความสะดวกสำหรับสุขภาพที่เห็นได้ชัดเจนที่สุดคือ สิ่งแวดล้อม แต่ละรีสอร์ตเพื่อสุขภาพนั้นจะสร้างสภาพแวดล้อมแตกต่างกันออกไป เช่น เกือบทุกรีสอร์ตจะไม่อนุญาตให้เด็กอายุต่ำกว่า 16 ปีเข้าใช้บริการ หรือจำกัดพื้นที่สำหรับสูบบุหรี่ ไม่อนุญาตให้ดื่มแอลกอฮอล์ หรือมีขีดจำกัดอาหารจะเน้นที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ จำกัดความดังของเสียง จัดเวลาคนเข้านอน บางแห่งอาจจะไม่อนุญาตให้รับโทรศัพท์

เหตุผลของสภาพแวดล้อมที่ทำให้แขกเลือกมาพักรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ

1. สภาพแวดล้อมในรีสอร์ตเพื่อสุขภาพจะถูกจัดให้เหมาะสมกับการฟื้นฟูสุขภาพ คือ สงบ มีสิ่งอำนวยความสะดวกน้อยหรือไม่มีเลย แต่มีสิ่งกระตุ้นที่ทำให้แขกอยากเข้าร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับสุขภาพ
2. มีคนคอยให้คำแนะนำ และจัดโปรแกรมไว้ให้แขกที่มาพักแล้ว
3. รีสอร์ตเพื่อสุขภาพเน้นสิ่งอำนวยความสะดวกและกิจกรรมที่เกี่ยวกับสุขภาพ ความงามมากกว่าโรงแรม คือ รีสอร์ตสุขภาพมีความหมายมากกว่าที่พักผ่อน โดยส่วนใหญ่แขกที่มาพักในรีสอร์ตเพื่อสุขภาพจะมีจุดประสงค์ที่จะมาทำกิจกรรมเพื่อสุขภาพในรีสอร์ตมากกว่าที่จะมาพักเพื่อออกไปเที่ยวที่อื่นเหมือนรีสอร์ตทั่วไป
4. รีสอร์ตเพื่อสุขภาพจะมีผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำที่น่าเชื่อถือ
5. รีสอร์ตเพื่อสุขภาพมีบรรยากาศที่สงบ เย็น จะไม่ค่อยมีเสียงดังรบกวนไม่เหมือนรีสอร์ตทั่วไปที่จุดประสงค์ของแขกผู้ที่มาพักจะต้องการความรื่นรมย์ในการจัดสรรเฮฮา เสียงดัง สนุกสนาน แต่รีสอร์ตเพื่อสุขภาพจะมีเสียงดนตรีเบาๆ ในบริเวณชายเครื่องตีตมซึ่งจะเป็นเสียงที่ไม่รบกวนแขกผู้อื่นที่มาพัก ไม่มีมลภาวะทางเสียงมาทำลายบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติ
6. รีสอร์ตเพื่อสุขภาพมีบรรยากาศที่เป็นกันเอง สบายแขกใส่ชุดลาลองอะไรก็ได้เดินได้รอบ (แม้แต่เสื้อคลุมนอน) โดยไม่รู้สึกรังเกียจแต่อย่างใด เพื่อให้แขกได้รู้สึกว่าเป็นที่พักรับรองจริงๆ
7. การเป็นรีสอร์ตเพื่อสุขภาพจะต้องคำนึงถึงสุขภาพจิตของผู้ที่มาเข้าพักเป็นสำคัญ การบริการของพนักงานถือว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญมาก คือต้องสร้างความพอใจและอำนวยความสะดวก และใส่ใจ ถ้าการบริการของพนักงานไม่ดี จะส่งผลต่ออารมณ์ของแขก ทำให้แขกไม่อยากจะทำกิจกรรม ทำให้เสียสุขภาพจิต ก็ไม่สามารถเรียกได้ว่าเป็นรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ
8. รีสอร์ตเพื่อสุขภาพให้ประโยชน์มากกว่ารีสอร์ตทั่วไป คือได้พักผ่อนและยังได้สุขภาพที่ดีกลับไปด้วย (แต่รีสอร์ตเพื่อสุขภาพจะมีข้อห้ามมากกว่ารีสอร์ตทั่วไป)

2.3.4 รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของประเทศไทย

1. สปาเป็นบริการเชิงสุขภาพหลักของไทย

- สปาแบบไทยแท้ หรือ สปาไทยพื้นบ้าน คือ "สปา" ที่เกิดจากการฟื้นฟูภูมิปัญญาพื้นบ้านดั้งเดิมของคนไทยในด้านการดูแลสุขภาพแบบโบราณ นำมาประยุกต์ใช้ในรูปแบบสปา โดยยังดำรงรักษาแบบพื้นบ้าน เช่น การอบสมุนไพร การอบสมุนไพร การนวดสมุนไพรไทย การแช่น้ำสมุนไพร การนวดประคบ ขัดผิว การอยู่ไฟหลังคลอดบุตร ตามวิถีธรรมชาติของบรรพบุรุษชาติ (www.yesspathailand.com. 2561)

ตามคํานิยามของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติสถานบริการ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2546 ได้กำหนดรูปแบบของธุรกิจประเภทสปาไว้ 3 แบบ ดังนี้

1. กิจการสปาเพื่อสุขภาพ
2. กิจการนวดเพื่อสุขภาพ
3. กิจการนวดเพื่อเสริมสวย

กิจการสปาเพื่อสุขภาพคือ การประกอบกิจการที่ให้การดูแลเสริมสร้างสุขภาพ โดยประกอบไปด้วยบริการหลักและบริการเสริมประเภทต่าง ๆ

บริการหลักประกอบด้วย: การนวดเพื่อสุขภาพและการใช้น้ำเพื่อสุขภาพ

บริการเสริมคือ กิจกรรมต่าง ๆ ที่ควรจัดให้มีอยู่ในเมนู เพื่อเป็นการดึงดูดให้ลูกค้าสนใจ ให้มาใช้บริการบ่อยขึ้นและมีความหลากหลายในสปามากขึ้น ตัวอย่างของกิจกรรมต่าง ๆ เช่น :

1. การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ
2. การทำสมาธิและโยคะ
3. การอบเพื่อสุขภาพ
4. การแพทย์ทางเลือก
5. โภชนบำบัดและการควบคุมอาหาร

- ประเภทของสปาที่โครงการเป็นคือ

Hotel & Resort Spa คือสปาที่ตั้งอยู่ภายในหรือในบริเวณเดียวกันกับโรงแรมหรือรีสอร์ท ที่มีสถานี่ออกกำลังกาย อาหาร โปรแกรมบริการมักประกอบด้วย การนวดแบบต่าง ๆ เพื่อผ่อนคลายสำหรับผู้คนที่ต้องการเปลี่ยนบรรยากาศและหลีกเลี่ยงความจำเจในชีวิตประจำวัน มักจะมีขนาดใหญ่กว่าเมื่อเทียบกับ Day Spa ทั่วไป

2. นวดไทย ทางเลือกของบริการเชิงสุขภาพที่โดดเด่น

การนวดไทย หรือ นวดแผนโบราณ เป็นการนวดชนิดหนึ่งในแบบไทย ซึ่งเป็นศาสตร์บำบัดและรักษาโรคแขนงหนึ่งของการแพทย์แผนไทย โดยจะเน้นในลักษณะการกด การคลึง การบีบ การดัด การดึง และการอบ ประคบ ซึ่งรู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อ "นวดแผนโบราณ" (มานพ ประภาชานนท์, 2549)

2.3.5 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพด้วยธรรมชาติภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีไทย

เยี่ยมชมธรรมชาติแหล่งการทำเกษตรธรรมชาติ เกษตรอินทรีย์ เกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ และการเรียนรู้ปลูกผักพื้นบ้านปลอดสารพิษ ด้วยการฝึกฝนวิธีการปลูกผักพื้นบ้านสำหรับบริโภคได้เอง การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยในการทำการเกษตรยั่งยืนแผนใหม่ ไร่ปุ๋ย ไร่ยาฆ่าแมลง โดยมีการทัศนศึกษาและพบปะสนทนาและพูดคุยกับนักวิชาการพื้นบ้านเกษตรกรรมไทย

2.3.6 ผลจากการวิเคราะห์ SWOT Analysis ของการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของไทยพบว่า

จุดแข็ง	จุดอ่อน	โอกาส	อุปสรรค
1. นวดแผนไทยมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติ 2. Thainess มัดใจคนทั้งโลก 3. มีความหลากหลายจากภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. ช่วยผ่อนคลาย และรักษาโรค	1. สถานประกอบการส่วนใหญ่มีขนาดเล็กและมีข้อจำกัดด้านมาตรฐานมีการบริการแอบแฝง 2. ขาดการสนับสนุนการวิจัยเพื่อสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและมาตรฐาน 3. ปัญหาด้านประสิทธิภาพของการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	1. ตลาดท่องเที่ยวโลกขยายตัวอย่างต่อเนื่อง 2. การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ 3. การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน 4. การได้รับการส่งเสริมโดยนโยบายของรัฐบาล	1. มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมและพัฒนาจำนวนมาก 2. การขับเคลื่อนนโยบายสู่การปฏิบัติขาดเอกภาพ 3. การแข่งขันที่รุนแรงในตลาดท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของโลก

2.3.7 การปลูกข้าวในภาคกลาง

พื้นที่ที่เหมาะสมแก่การปลูกข้าว

พื้นที่ทำนาในภาคนี้เป็นที่ราบลุ่ม ทำการปลูกข้าวเจ้ากันเป็นส่วนใหญ่ ในเขตจังหวัด ปทุมธานี ออยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี อุทัยธานี นครสวรรค์ พิจิตร พิษณุโลก สุพรรณบุรี และปราจีนบุรี ระดับน้ำในนาระหว่างเดือนกันยายน และพฤศจิกายน จะลึกประมาณ ๑-๓ เมตร ด้วยเหตุนี้ ชาวนาในจังหวัดดังกล่าวจึงต้องปลูกข้าวนาเมือง หรือข้าวขึ้นน้ำ

การรักษากระดับน้ำในนา

น้ำในนาหลังจากปลูกข้าวแล้ว ควรจะต้องมีอยู่เสมอประมาณ 5-10 เซนติเมตร เพราะน้ำในระดับนี้ เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของต้นข้าวที่มีต้นเตี้ย ประมาณ 100-120 เซนติเมตร และเมื่อต้นข้าวได้ออก รวงแล้วประมาณ 2 สัปดาห์ จะต้องไขน้ำออกจากนา ให้หมด เพื่อให้เมล็ดแก่พร้อมที่จะเก็บเกี่ยวได้ ในขณะที่ดินนานั้นแห้ง ทำให้สะดวกแก่การเข้าไปเก็บเกี่ยว การขาดน้ำในระยะการเจริญเติบโตของข้าว นอกจากจะทำให้ต้นข้าวไม่เจริญเติบโตแล้ว ยังทำให้เกิดมีวัชพืชจำนวนมากด้วย (www.kanchanapisek.or.th. 2560)

2.3.8 การเพาะเห็ด

ปัจจุบันเห็ดเป็นที่ต้องการมากขึ้น จึงมีผู้คนหันมาปลูกเห็ดกันมากขึ้น ซึ่งเห็ดก็มีหลากหลายชนิด การเพาะเห็ดเราต้องดูสภาพอากาศพื้นที่ของเราก่อนที่จะเริ่มลงมือเพาะเห็ด อย่างประเทศไทยเป็นประเทศที่มีสภาพอากาศค่อนข้างร้อน ฉะนั้นวิธีการเลือกพันธุ์เห็ดที่จะนำมาเพาะปลูกควรเลือกเห็ดเมืองร้อน หรือพันธุ์เห็ดที่สามารถปรับสภาพให้อยู่ในสภาพอากาศที่ร้อนได้ พันธุ์เห็ดที่เหมาะสมในการนำมาเพาะปลูกคือ

5. ช่วยให้ระบบรากพืชสามารถแพร่กระจายตัวในดินได้กว้าง
6. เพิ่มขีดความสามารถในการดูดซับน้ำในดิน ทำให้ดินชุ่มชื้น
7. เพิ่มธาตุอาหารพืชให้แก่ดินโดยตรงและเป็นแหล่งอาหารของสัตว์และจุลินทรีย์ดิน
8. เพิ่มศักยภาพการแลกเปลี่ยนประจุบวกของดิน
9. ช่วยลดความเป็นพิษของธาตุอาหารพืชบางชนิดที่มีปริมาณมากเกินไป เช่น อลูมิเนียม และแมงกานีส
10. ช่วยเพิ่มความต้านทานในการเปลี่ยนแปลงระดับความเป็นกรด-เบส (Buffer capacity) ทำให้การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นไม่เร็วเกินไปจนเป็นอันตรายต่อพืช
11. ช่วยควบคุมปริมาณไส้เดือนฝอยในดิน เนื่องจากการใส่ปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนดินจะทำให้มีปริมาณจุลินทรีย์ที่สามารถ ขับสารพวกอับคาไลต์และกรดไขมันที่เป็นพิษต่อไส้เดือนฝอยได้เพิ่มขึ้น
(www.teetatfarm.wordpress.com/knowledge. 2560)

2.3.10 องค์ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจบริการ fitness

ฟิตเนส (fitness) เป็นสถานที่ออกกำลังกายที่รวมการออกกำลังกายรูปแบบต่างๆ ให้เลือกมากมาย ไว้ในพื้นที่ที่จำกัด เช่นการวิ่งบนสายพาน การออกกำลังกายโดยใช้อุปกรณ์เพื่อช่วยเสริมกล้ามเนื้อ และซ้ดไขมันส่วนเกิน ปกติจะแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 Cardio คือ เครื่องเล่นที่เป็นแมชชีน มีทั้งวิ่ง สก็ก สเตปเปอร์ เป็นการออกกำลังกายที่เหนื่อยอยู่กับที่ เจ็บและสันโดษอยู่เพียงลำพัง เหมาะสำหรับคนที่ไม่ชอบสูงส่งกับใคร

ส่วนที่ 2 ห้อง exercise แบ่งออกเป็นสองห้องด้วยกัน (อย่างต่ำ) โดยจะแยกส่วนห้องเต้นแอโรบิกกับห้องปั่นจักรยาน มีคลาสให้เลือกมาก เป็นการออกกำลังกายแบบเคลื่อนที่ เน้นความสนุกสนานและความอึดที่จะต้องใช้เวลา 1 ชั่วโมงอยู่ในห้องคลาส

ส่วนสุดท้ายคือ Free weight เป็นการออกกำลังกายที่เสริมสร้างกล้ามเนื้อและกระชับกล้ามเนื้อ นอกจากนี้ฟิตเนสบางแห่งจะมีการนำออกกำลังกายแบบโยคะ หรือบริการสปาด้วย

2.3.12 ข้อมูลทั่วไปจังหวัดอุทัยธานี

ประวัติความเป็นมา

พื้นที่ตำบลเกาะเทโพเป็นที่ราบลุ่มมีน้ำท่วมขังทั้งตำบล ในอดีตตำบลเกาะเทโพมีลักษณะเป็น
อ่าว แม่น้ำมีปลาชุกชุมมากโดยเฉพาะปลาเทโพจึงเรียกขานกันว่า ตำบลเกาะเทโพตำบลเกาะเทโพแยก
มาจากจังหวัดชัยนาทเมื่อปี 2480 ราษฎรส่วนใหญ่อพยพมาจากชัยนาท นครสวรรค์และที่อื่น ๆ มีชื่อ
หมู่บ้าน 2 ชื่อคือ บ้านท่ารากหวาย และ บ้านเกาะเทโพ

พื้นที่

ตำบลเกาะเทโพอยู่ทางทิศตะวันออกของอำเภอเมืองห่างจากอำเภอเฉลี่ย 5 กิโลเมตร พื้นที่
ของตำบลเป็นที่ราบลุ่ม อยู่ระหว่างแม่น้ำสะแกกรังและแม่น้ำเจ้าพระยา ประชากรส่วนใหญ่ประกอบ
อาชีพทำสวน ทำไร่ ทำนา

เขตพื้นที่

ทิศเหนือ ติดต่อกับ ตำบลหาดทอง อำเภอ อุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี

ทิศใต้ ติดต่อกับ ตำบลท่าซุง อำเภอ อุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี

ทิศตะวันออก ติดต่อกับ แม่น้ำเจ้าพระยา อำเภอ มโนรมย์ จังหวัด ชัยนาท

ทิศตะวันตก ติดต่อกับ ตำบลสะแกกรัง อำเภอ อุทัยธานี จังหวัด อุทัยธานี

อาชีพ

อาชีพหลัก ทำนา ทำสวน/ทำไร่ , อาชีพเสริม จักสานและรับจ้าง

การเดินทาง

เดินทางด้วยรถยนต์เส้นทางอุทัยธานี-หาดทอง ระยะทางประมาณ 5 กิโลเมตร

ผลิตภัณฑ์

หัตถกรรมจักสานตระกร้า (www.thaitambon.com. 2558)

2.3.13 สถานที่อนุรักษ์ของพื้นถิ่น1.ศูนย์ผ้าทอลายโบราณบ้านผาทั่ง

ความมีเอกลักษณ์ของผ้าทอโบราณบ้านผาทั่งจนมีชื่อเสียงนั้น มาจากผ้าทอลายโบราณที่ สืบ
ทอดกันมา และลาวเวียงที่อพยพมาจากประเทศเพื่อนบ้านของเรา “ลาว” ด้วยการสืบสานวัฒนธรรม
ของชนชาติลาวครั้งที่อพยพมาอย่างต่อเนื่อง ทำให้เป็นผ้าทอที่ยังคงอนุรักษ์ ทั้งความละเอียดอ่อนของ
ลายผ้า สีเส้นซึ่งย้อมด้วยวัสดุจากธรรมชาติที่สืบทอดกันมาราว 200-300 ปี ซึ่งเรียกได้ว่า หาแทบไม่ได้
แล้วในเวียงจันทน์ จึงทำให้ ผ้าทอลายโบราณบ้านผาทั่งนี้ แตกต่างจากผ้าทอจากที่อื่น ๆ



รูปที่ 2.15 ศูนย์ผ้าทอลายโบราณบ้านผาทั่ง
ที่มา : www.gonorththailand.com/review

2.4 องค์ประกอบพื้นฐานภายในรีสอร์ท

1. ทางเข้าภายในโครงการรีสอร์ท
2. Lobby โถงต้อนรับ
3. Resturant coffee shop
4. ห้องพัก Guest room
5. ที่จอดรถ

2.5 รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน

1. ทางเข้าภายในโครงการรีสอร์ท ทางเข้าภายในโครงการรีสอร์ทจะเป็นสิ่งแรกที่ผู้พบเห็นสามารถมองเห็นได้ชัด ดังลักษณะทางเข้าของโรงแรมควรจะเป็นแบบ
 - 1.1 Main Entrance ทางเข้าหลักของนักท่องเที่ยวหรือบุคคลทั่วไปที่มาใช้บริการควรจะมีลักษณะที่เห็นเด่นได้ชัด และแสดงออกถึงการเชิญชวน รวมทั้งสภาพแวดล้อมที่ดีสามารถเข้าถึงตัวโครงการและยังไปที่จอดรถได้ ในส่วนของการเชื่อมพื้นที่จอดรถกับ Reception ควรมีพื้นที่สำหรับทางลาดที่เหมาะสม 1:10 หรือ 1:20
 - 1.2 Secondary Entrance or Sub Entrance ควรมีพื้นที่สำหรับทางเข้า-ออก Service และสำหรับพนักงาน
2. Lobby โถงต้อนรับ เป็นส่วนกลางของรีสอร์ท เป็นพื้นที่สำหรับเชื่อมพื้นที่ในส่วนต่างๆ เช่น ที่จอดรถมายัง Lobby Lobby ไปยังส่วนรับประทานอาหาร หรือผ่านส่วนรับประทานอาหารไปยังห้องพักได้
3. ห้องรับประทานอาหารจำเป็นต้องมีอย่างน้อย 1 ห้อง สำหรับรองรับแขก เนื่องจากรีสอร์ทบางพื้นที่อยู่ไกล ทำให้ไม่สะดวกแก่ผู้มาใช้บริการ
4. Resturant coffee shop เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดเนื่องจากผู้ที่มาเข้ารับบริการต้องการการพักผ่อน
5. ที่จอดรถ ไว้รองรับรถของผู้ที่มาใช้บริการของทางรีสอร์ท

2.6 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

- Hill Lodge เชียงใหม่

ที่ตั้ง : 140 หมู่5 ต.บ้านโป่ง ทางดง, ทางดง, เชียงใหม่, ประเทศไทย

Hill Lodge ให้บริการวิลลาซึ่งมีความพิเศษเฉพาะตัวท่ามกลางธรรมชาติ สปา ห้องซาวน่า ห้องอาหารและโต๊ะบริการทัวร์ วิลลาแต่ละหลังมีระเบียงส่วนตัวพร้อมพื้นที่นั่งเล่นและทิวทัศน์พรรณไม้โดยรอบ พื้นที่นั่งเล่นพร้อมโซฟา และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ

ประเภท/ระดับ : resort / villa โรงแรมระดับ 4 ดาว

ราคา : 5,000-7,500 บาท

จำนวนห้องพัก : 7 อาคาร 16 ห้อง

ขนาดของพื้นที่ : 670.0 m²

สิ่งที่ทำการศึกษา : การวางแผนอาคารโดยรวม, การใช้วัสดุ, การใช้สีแสง, รูปแบบในการออกแบบ, รายละเอียดในการ Decorate และการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์

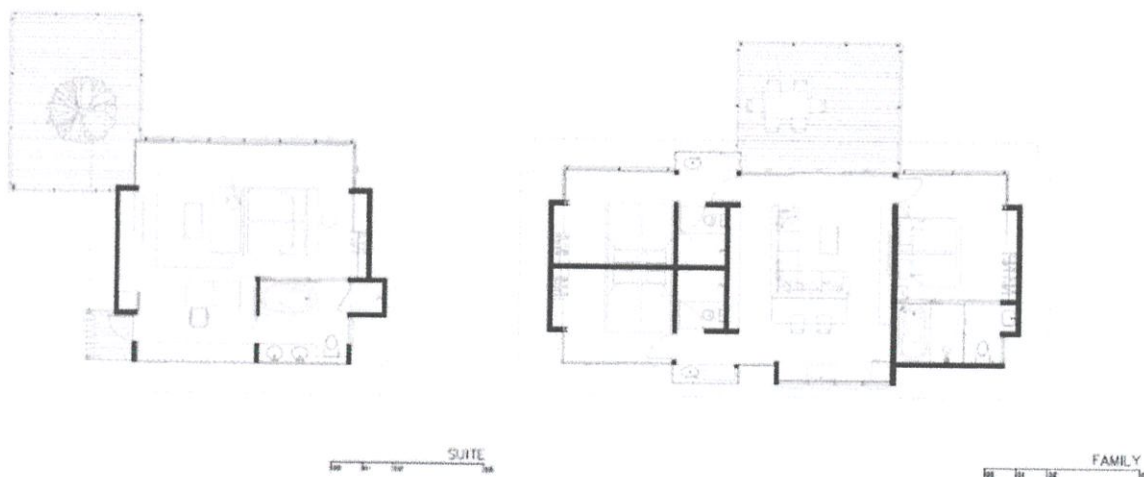
Analysis : การวางแผนภายในห้องพัก จัดการวิลลาตามขนาดของบ้าน

องค์ประกอบของโครงการ : วิลลา 2 ห้องนอน, วิลลา 3 ห้องนอน, วิลลา เตี้ยคิงไซส์ วิวสวน, วิลลา 1 ห้องนอน, วิลลาราตรีแบบ 1 ห้องนอน, เอ็กเซกคิวทีฟ สวีท วิลลา 2 ห้องนอน, ห้องพัก 1 ห้องนอน วิวสวน, ห้องคลาสสิก 1 ห้องนอน, วิลลากระดังงาแบบ 1 ห้องนอน, วิลลาบุรุษนากแบบ 3 ห้องนอน

แนวความคิด : โครงการนี้เริ่มต้นด้วยการดึงกระท่อมที่ผุพังและสร้างใหม่ขึ้นมาเป็นร้านอาหาร ตั้งอยู่ในจุดเดียวกันซึ่งเป็นสถานที่ที่ดีในการตกทายผู้เข้าชมและเพื่อให้ได้มุมมองที่กว้างขึ้น อาคารหลังใหม่นี้ยังคงรูปแบบเดิมของกระท่อมเก่าซึ่งสะท้อนสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นของชาวไทยภูเขาทางตอนเหนือของเมืองไทย แต่มีพื้นที่กว้างขวาง

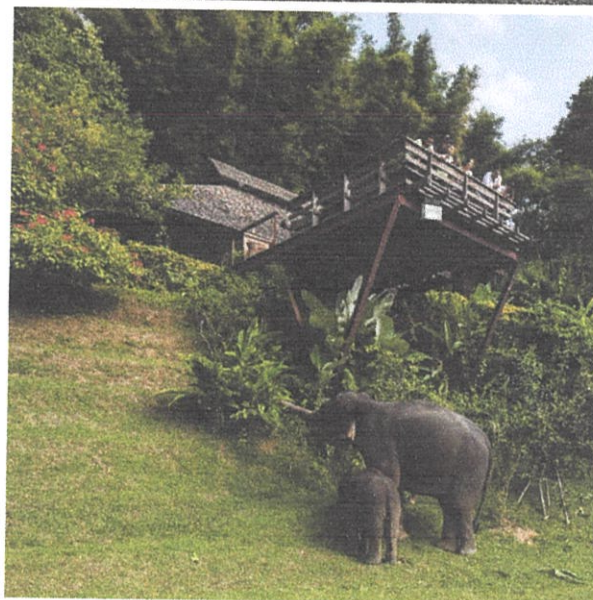
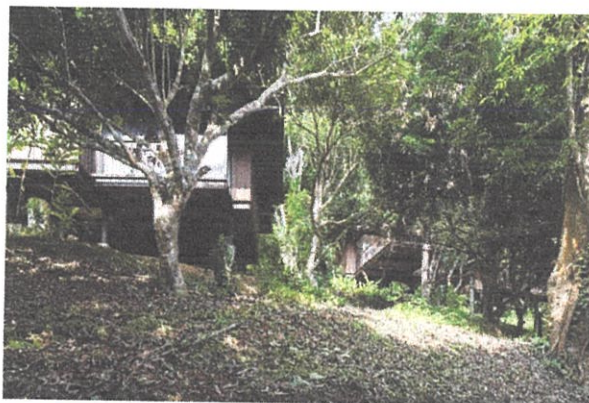
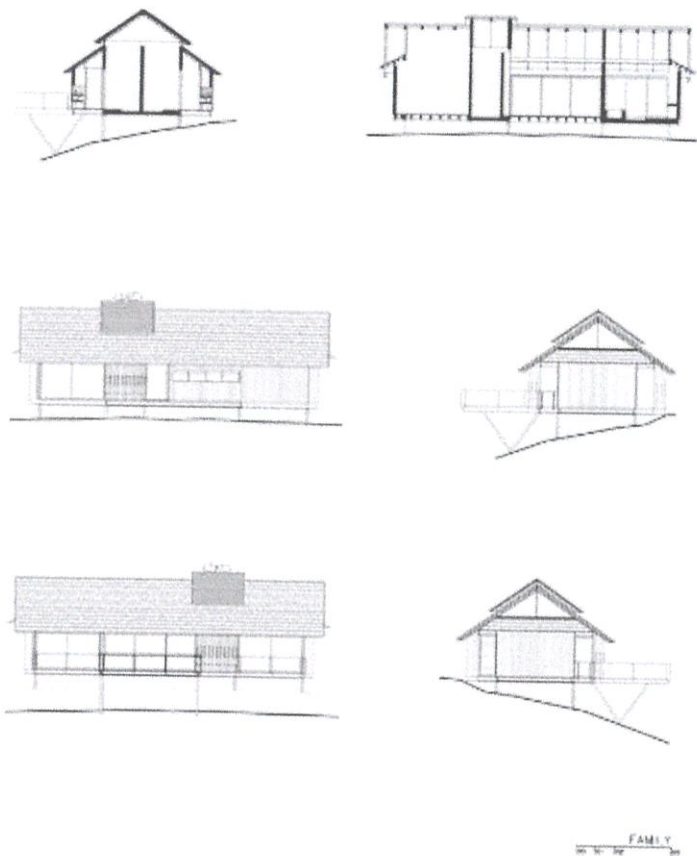
แนวทางการตกแต่ง : พื้นกับผนังใช้ไม้ในการตกแต่งเพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของเดิมที่เป็นธรรมชาติ ป่าไม้อยู่ พื้นใช้เหล็กในการปูฐานรากแล้วจึงปูทับด้วยไม้

แนวคิดพื้น ผนัง เพดาน : เนื่องจากพื้นที่ตั้งอยู่บนเนินสูงชันจึงเป็นเรื่องยากที่จะขนส่งวัสดุก่อสร้างไปยังสถานที่ ดังนั้นกระบวนการก่อสร้างอาคารจึงเกี่ยวข้องกับการใช้วัสดุกระบวนการ โครงสร้างหลักของอาคารคอลลัมน์และคานที่ทำจากเหล็กขนาดเล็กและผสมกับวัสดุอื่นๆ เช่นผนังไม้และแผ่นไม้มุงหลังคาไม้ คอลลัมน์รับน้ำหนักของระเบียงของร้านอาหารและบังกะโล่ถูกออกแบบให้มีรูปตัววีเพื่อให้อาคารรู้สึกเบาและมีชีวิตชีวามากขึ้น ข้อได้เปรียบของการใช้โครงสร้างเหล็กบนเนินเขาคือการอำนวยความสะดวกให้กับคนงานก่อสร้างในการขนส่งชิ้นส่วนหรือสองชั้นซึ่งทำให้อาคารเสร็จได้เร็วขึ้นและในระยะเวลาสั้น ๆ



รูปที่ 2.16 แพลนบ้าน SUITE กับ FAMILY

ที่มา : www.archdaily.com



รูปที่ 2.17 SECTION & ELEVATION : FAMILY
ที่มา : www.archdaily.com

รูปที่ 2.18 ภาพบรรยากาศภายนอกรีสอร์ท
ที่มา : www.archdaily.com

สรุปเพื่อนำสู่การออกแบบ

เป็นรีสอร์ทขนาดกลางที่ไม่ได้มีพื้นที่กว้างมากนัก แต่ราคาอยู่ที่คืนละ 5,000-7,500 บาท ซึ่งเป็นราคาที่อยู่ในเกณฑ์ปานกลาง เมื่อเทียบกับบ้านพักที่มีขนาดใหญ่ พื้นที่ด้านในบ้านกว้างมีห้องนั่งเล่น ห้องนอน แบ่งแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน การจัดวางอาคารค่อนข้างมีพื้นที่ที่ห่างกันทำให้ผู้ที่มาพักรู้สึกสงบในการมาพักผ่อน

- บ้านสวนมุก Baan Suan Mook หัวหิน

ที่ตั้ง : 234 ถ.หัวหิน หนองพลับ กม.6 ต.หินเหล็กไฟ อ.หัวหิน, เขาหินเหล็กไฟ, หัวหิน/ชะอำ 77110
บ้านสวนมุก มีห้องพักจำนวน 14 ห้อง ทุกห้องให้ความรู้สึกสงบและกลมกลืนอย่างแท้จริง โรงแรมได้จัดเตรียม
สิ่งอำนวยความสะดวกทางนันทนาการไว้บริการ อย่างเช่น คาราโอเกะ, สระว่ายน้ำกลางแจ้ง, สวน ที่จะทำให้
การเข้าพักของคุณน่าประทับใจไม่มีวันลืม พบการผสมผสานที่ลงตัวจากบริการแบบมีอาชีพและสิ่งอำนวยความสะดวก
ความสะดวกมากมาย

ประเภท/ระดับ : resort / villa โรงแรมระดับ 3 ดาว

ราคา : 1,000-3,000 บาท

จำนวนห้องพัก : 6 ห้องพัก

สิ่งที่ทำการศึกษา : การวางผังอาคารโดยรวม, การใช้วัสดุ, การใช้สีแสง, รูปแบบในการออกแบบ,
รายละเอียดในการ Decorate และการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์

องค์ประกอบของโครงการ : ซูพีเรีย, ซูพีเรีย สำหรับ 3 คน, วิลลา

แนวความคิด : แนวความคิดในการออกแบบคือต้องการปรับภูมิทัศน์ของพื้นที่ landscape ซึ่ง
ประกอบด้วยสวนเกษตร ได้แก่ สับปะรดมะพร้าวมะม่วงดอกไม้ป่าและโหลหยาพื้นเมือง ซึ่งอยู่ในพื้นที่บริเวณ
รอบๆ

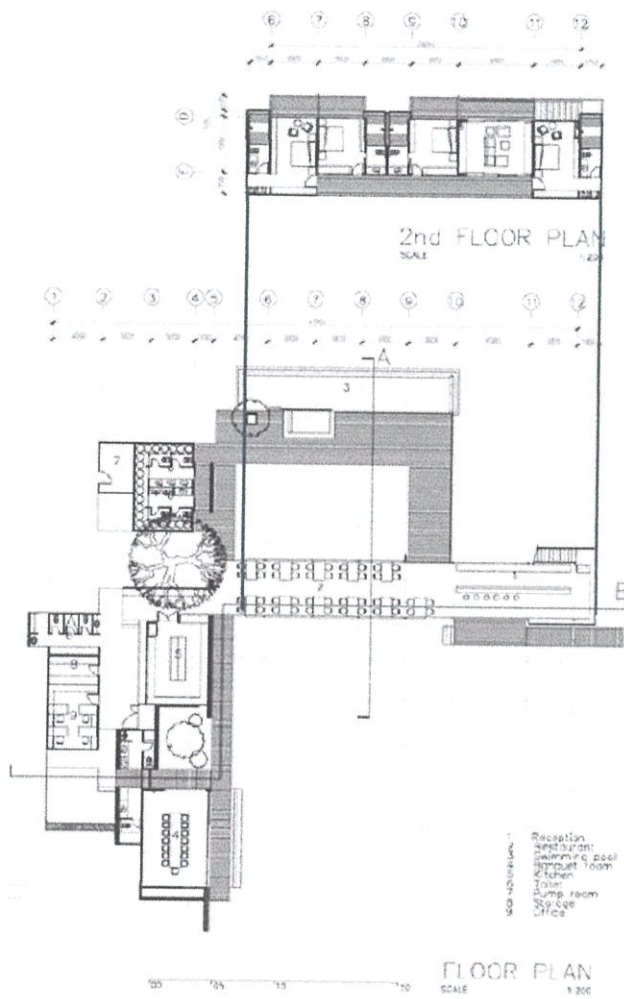
แนวทางการตกแต่ง : เป็นอาคารไทยประยุกต์ สูง 2 ชั้น ยกใต้ถุนสูง มีพื้นที่ใช้สอยใต้อาคาร มีลักษณะ
วางอาคารรูปตัวแอล (L) วัสดุส่วนใหญ่ที่ใช้คือ เหล็ก กระจก ไม้ ออกแบบให้รับกับสภาพแวดล้อมที่เป็นไร่สวน
หลังคาเป็นจั่วทอดตัวยาวป้องกันแดดฝน พอร์มอาคารเป็นโมเดล ทันสมัย มีความโปร่งเบา สร้างช่องลมให้ลม
ไหลผ่าน

แนวคิดพื้น ผนัง เพดาน : พื้นและเพดานใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก ผนังส่วนที่เป็น Private ใช้ไม้ และส่วนที่
ต้องการให้เห็นบรรยากาศด้านนอกจะใช้กระจก

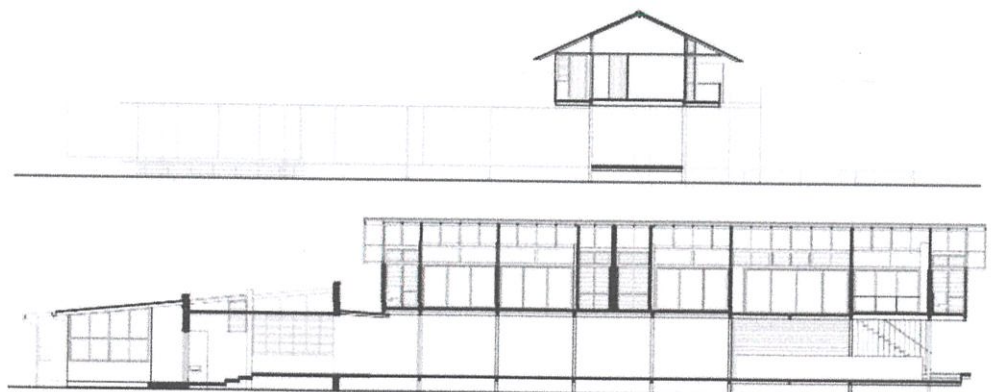
สรุปเพื่อนำสู่การออกแบบ : สไตล์สถาปัตยกรรมพื้นถิ่นที่ถูกนำมาปรับใช้กับโครงสร้างยุคใหม่ การใช้
แสง ใช้แสงของธรรมชาติเป็นหลักในตอนกลางวัน ส่วนกลางคืนจะมีแสงสีจากร้านอาหารทำให้รู้สึกปลอดภัยใน
การเดิน การใช้วัสดุ ใช้วัสดุไม้เป็นหลัก เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้และวัสดุสมัยใหม่ เช่นกระจกใสร่วมด้วย



รูปที่ 2.19 ภาพบรรยากาศด้านหน้าอาคาร
ที่มา : www.archdaily.com



รูปที่ 2.20 แปลนอาคารหลัก
ที่มา : SOOK Architects



รูปที่ 2.21 Elevation
ที่มา : www.archdaily.com

- Soori Bali / Indonesia

ที่ตั้ง : Tabanan, Tabanan Sub-District, Tabanan Regency, Bali, Indonesia

ประเภท/ระดับ : resort / villa โรงแรมระดับ 5 ดาว

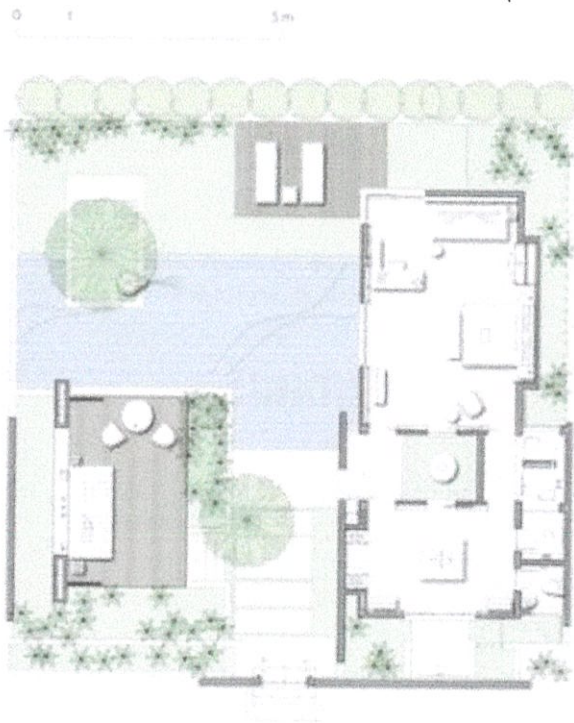
ราคา : - บาท

จำนวนห้องพัก : 36 อาคาร

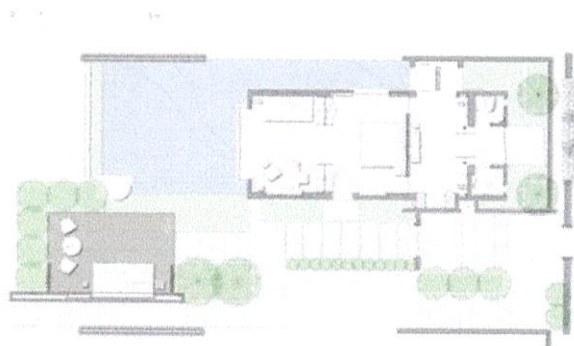
สิ่งที่ทำการศึกษา : การวางผังอาคารโดยรวม, การใช้วัสดุ, การใช้สีแสง, รูปแบบในการออกแบบ, รายละเอียดในการ Decorate และการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์

สิ่งที่นำไปประยุกต์ใช้ : สถาปัตยกรรม รีสอร์ทสะท้อนถึงสถานที่ที่ได้รับการยกเว้นโดยการนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้อย่างแพร่หลายรวมทั้งการผสมผสานอย่างลงตัวของลวดลายและรูปแบบต่างๆ ผลที่ได้คือความสมดุลที่กลมกลืนระหว่างเส้นสายที่สะอาดและทันสมัยของสถาปัตยกรรมและโทนสีธรรมชาติและพื้นผิวของการตกแต่งภายในและภายนอกทั้งภายในและภายนอก

องค์ประกอบโครงการ : mountain pool villa, ocean pool villa, soori residence



รูปที่ 2.22 mountain pool villa
ที่มา : www.archdaily.com



รูปที่ 2.23 ocean pool villa
ที่มา : www.archdaily.com



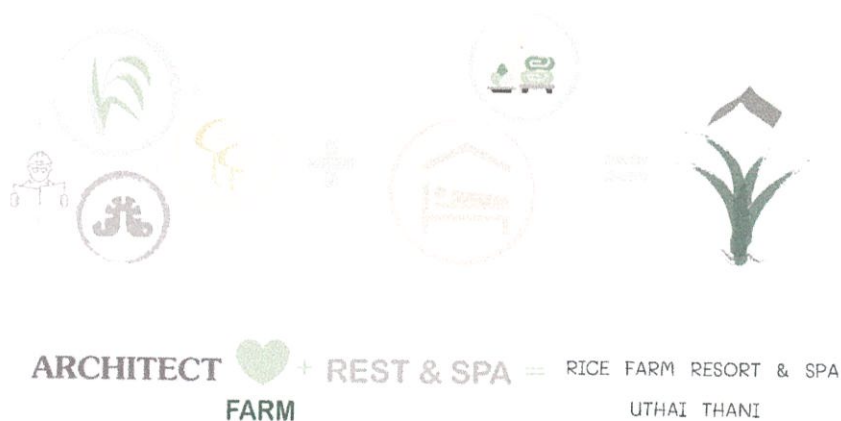
รูปที่ 2.24 บรรยากาศภายในห้องมองเห็นวิวต้นข้าว
ที่มา : www.archdaily.com

2.7 ประวัติโครงการ

คุณกิงกาญจน์ รอดสวัสดิ์ และครอบครัวเป็นครอบครัวที่รับประทานมังสวิรัต และหลีกเลี่ยงการใช้วัสดุที่ทำมาจากพลาสติก โดยจะพยายามใช้สิ่งของที่นำมาจากธรรมชาติซึ่งสามารถย่อยสลายได้เอง ด้วยเหตุผลนี้จึงเป็นที่มาของลักษณะโครงการที่จะมุ่งเน้นการทำรีสอร์ทที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

2.7.1 สัญลักษณ์ประจำโครงการ

เจ้าของโครงการจบสถาปัตยกรรมศาสตร์ ต้องการสร้างพื้นที่ทำการเกษตรของครอบครัวโดยต้องการ ปลูกข้าวขาย, เพาะเห็ดเพื่อเป็นอาหารให้กับไส้เดือน แล้วทำปุ๋ยจากมูลไส้เดือนขายเป็นรายได้นอกจากมีพื้นที่การเกษตรยังเพิ่มพื้นที่พักผ่อนสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการหาที่เที่ยวเชิงการเกษตรธรรมชาติ



รูปที่ 2.25 PROCESS ความหมายตราสัญลักษณ์โครงการ
 ที่มา : นีรากร ประดับจันทร์. 2561



รูปที่ 2.26 ความหมายตราสัญลักษณ์โครงการ
 ที่มา : นีรากร ประดับจันทร์. 2561

รูปที่ 2.27 ตราสัญลักษณ์โครงการ
 ที่มา : นีรากร ประดับจันทร์. 2561

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
<p>1. ฝ่ายบริหาร (Administration)</p> <p>1.1 เจ้าของโรงแรมหรือบริษัท เจ้าของโรงแรม (Hotel Owner)</p> <p>1.2 ผู้จัดการโรงแรม (General Manager)</p>	<p>1. จัดวางระบบบริหารประจำวันตามลำดับ ความสำคัญ</p> <p>2. อ่านจดหมาย เอกสารและบันทึกต่าง ๆ</p> <p>3. ประชุมประจำวันกับหัวหน้าแผนกต่าง ๆ หรือประชุมกับลูกค้าผู้ให้บริการ</p> <p>4. สำรวจความเรียบร้อยภายในโครงการ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง</p> <p>5. ปรีกษาหารือเป็นประจำกับหัวหน้า แผนกบัญชีของในเรือนที่กรายได้ประจำวัน รายรับ รายจ่ายและเงิน ตรวจสอบค่าใช้จ่ายใน ด้านสาธารณูปโภคจากรายงานแผนกช่างและ แผนกอื่นประกอบด้วย</p> <p>6. เข้าร่วม งานสังคมหรือสังสรรค์กับบุคคล ในท้องถิ่น</p> <p>7. ตรวจสอบรายงานตามแผนกต่าง ๆ</p> <p>8. แสวงหาความคิดริเริ่มในการปรับปรุง สถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกโครงการให้ตี ยิ่งขึ้น</p> <p>มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรกิจ เพื่อให้ธุรกิจของโรงแรมมีผลสำเร็จตามเป้าหมาย โดยได้รับมอบหมายรับผิดชอบกิจกรรมและธุรกิจ ของโครงการทุกด้านบริการและควบคุมให้ ดำเนินงานเป็นไป ตามเป้าหมายที่ได้วางไว้ รับผิดชอบการปฏิบัติงานของพนักงานทั้งหมด ขณะเดียวกันประสานงานด้านต่าง ๆ ให้ดำเนินไป อย่างสอดคล้องและราบรื่น</p>	<p>มีเจ้าของ มากกว่า 1 คน (มีหุ้น)</p> <p>1 คน</p>

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
<p>1.3 ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป (Assistant General Manager)</p> <p>1.4 ผู้จัดการประจำฝ่ายต่าง ๆ (Resident Manager)</p>	<p>1. ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการทั่วไป</p> <p>2. สร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม</p> <p>3. ตรวจสอบผลการปฏิบัติของฝ่ายต่าง ๆ ตลอดจนให้</p> <p>1. มีความรับผิดชอบในทรัพย์สินของฝ่ายตน</p> <p>2. ดูแลและควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานภายในฝ่ายของตนอย่างใกล้ชิด</p> <p>3. ให้คำปรึกษากับพนักงานภายในฝ่ายของตน</p> <p>4. รายงานผลการปฏิบัติของฝ่ายที่ตนรับผิดชอบต่อผู้บังคับบัญชา</p>	<p>1 คน</p> <p>6 คน</p>
<p>2. ฝ่ายห้องพัก (Residence)</p> <p>2.1 แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office)</p> <p>2.1.1 ผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้า (Front Office Manager)</p> <p>2.1.2 พนักงานต้อนรับ (Reception)</p>	<p>ดูแลการต้อนรับและการให้บริการต่าง ๆ แก่แขกที่เข้าพัก</p> <p>มีหน้าที่ดูแลควบคุมให้การดำเนินงานของแผนกต้อนรับเป็นไปโดยราบรื่นและมีประสิทธิภาพ</p> <p>วางงบประมาณของแผนกและควบคุมค่าใช้จ่ายให้เป็นไปตามนั้นและคาดคะเนระดับอัตราการเข้าพักในอนาคต</p> <p>พนักงานต้อนรับจะต้องทักทายและให้การต้อนรับแขก ลงทะเบียนแขกและจ่าย ROOM CARD รวมการตอบข้อซักถามและจัดการเกี่ยวกับเรื่องที่แขกไม่พอใจ อาจจะต้องติดต่อประสานงานกับแผนกอื่น ๆ ในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับแขกด้วย</p>	<p>1 คน</p> <p>3 คน</p>

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
2.1.3 พนักงานรับโทรศัพท์ (Operator)	มีหน้าที่รับโทรศัพท์ที่เรียกเข้ามาแล้วโอนไปตามบุคคลและแผนกต่าง ๆ จัดข้อความเมื่อมีคนโทรศัพท์ถึงแขกที่บังเอิญไม่อยู่ในโรงแรมในขณะนั้น โทรศัพท์ปลุกแขกตามเวลาที่แขกสั่งไว้	2 คน
2.1.4 พนักงานลงทะเบียนและจองห้องพัก (Registration & Reservation)	เจ้าหน้าที่สำรองห้องพัก (Reservation Clerk) มีหน้าที่ดูแลเรื่องการจองห้องพักของลูกค้าโดยจะต้องยืนยันการจองของแขกตามช่องทางต่าง ๆ	3 คน
2.1.5 พนักงานแคชเชียร์ (Cashier)	รับผิดชอบในการออกไปเสิร์ฟและเก็บเงินจากแขก รวมถึงการบริการที่ให้แขกและเปลี่ยนเงินตราด้วย	2 คน
2.1.6 เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก (Concierge)	มีหน้าที่ช่วยเหลือแขกตั้งแต่เรื่องสัมภาระ การเรียกรถ จองตั๋วเครื่องบิน จองทัวร์ แนะนำสถานที่ท่องเที่ยว แนะนำร้านค้าที่แขกต้องการจะไปซื้อ	1 คน
2.1.7 หัวหน้างานสัมภาระ (Bell Captain)	หน้าที่ดำเนินงานเรื่องของการบริการขนสัมภาระ โดยควบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า (Bell Boy) ควบคุมกำกับดูแลให้พนักงานในสังกัดปฏิบัติงานอย่างเรียบร้อย	1 คน
2.1.8 พนักงานยกสัมภาระ (Bell Boy)	มีหน้าที่ยกสัมภาระของแขก	4 คน
2.1.9 พนักงานเปิดประตู (Doorman)	มีหน้าที่หลักคือ ช่วยแขกเปิดประตูรถยนต์ขณะนำรถเข้ามาจอดที่ประตูใหญ่ของโรงแรมซึ่งอาจจะรวมถึงการเปิดประตูโรงแรมขณะแขกกำลังจะเดินเข้ามาได้	1 คน

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
2.1.10 พนักงานขับรถ	คนขับรถ ภายในรีสอร์ทที่มีขนาดใหญ่อาจต้องมีรถกอล์ฟ สำหรับส่งแขกหรือขนของสัมภาระต่าง ๆ หรือการรับส่งแขกไปยังสนามบิน สถานีขนส่ง สถานีรถไฟ	1 คน
2.2 แผนกแม่บ้าน (Housekeeping)	ดูแลด้านการจัดเตรียมห้องพัก ทำความสะอาดห้องพักแขกไปจนถึงแผนกซักรีด	
2.2.1 หัวหน้าแม่บ้าน (Executive Housekeeper)	มีหน้าที่ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานทำของหาย พนักงานทำของหาย พนักงานซักรีด พนักงานทำความสะอาดทั่วไป กำหนดมาตรฐานสะอาดและการจัดเตรียมห้องพัก	
2.2.2 ผู้ช่วยแม่บ้าน (Assistant Housekeeper)	ผู้ช่วยแม่บ้านจะเป็นผู้ตรวจตราของพนักงานทำความสะอาด หรือพนักงานดูแลห้องพัก (Cleaning Staff / Room Attendants)	
2.2.3 แม่บ้าน (Housekeeper)	ทำความสะอาดและให้บริการต่าง ๆ มีหน้าที่ยกของ / ทำความสะอาด (Housekeeper) ขนย้ายพวกเฟอร์นิเจอร์หนัก ๆ หรือนำขยะไปทิ้ง รับผิดชอบด้านทำความสะอาดบริเวณใช้ร่วมภายในโรงแรมด้วย	
2.2.4 หัวหน้าหน่วยซักรีด (Laundry Officer)	มีหน้าที่ความรับผิดชอบการบริการซักรีดทั้งที่เป็นของผู้ใช้บริการ เครื่องแบบพนักงานและของที่ใช้โครงการ ออกตรวจพื้นที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบทั้งหมด ตรวจสอบวิธีและขั้นตอนการปฏิบัติงานซักรีดให้เป็นไปอย่างถูกต้อง ทำตารางการซักรีดให้ตรงกับความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่มและของหน่วยแม่บ้าน ประชุมวางแผนร่วมกับแผนกอาหาร	

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
2.2.5 พนักงานซักกรีด	มีหน้าที่แยกชนิดของผ้าและการทำงาน เครื่องหมายตรวจสอบจุดสกปรกต่าง ๆ ซักทำให้ ผ้าแห้งการรีดด้วยมือหรือด้วยเครื่องต่าง ๆ รวมไปถึงการซักกรีดเครื่องแบบพนักงาน	
<p data-bbox="198 570 545 650">3. ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)</p> <p data-bbox="198 701 545 825">1. ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager)</p> <p data-bbox="254 1072 515 1105">3.1 แผนกครัว (Kitchen)</p> <p data-bbox="189 1203 556 1284">3.1.1 หัวหน้าแผนกครัว (Head Chef or Executive Chef)</p>	<p data-bbox="625 701 1124 1022">มีหน้าที่รับผิดชอบงานทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและเครื่องดื่มหน้าที่งานหลัก ๆ ของผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การสรรหาคัดเลือกและฝึกอบรมพนักงานวางแผนและควบคุมการจัดซื้อของ ดูแลให้การจัดเตรียมอาหารเป็นไปโดยมีมาตรฐานสูง ตลอดจนกำหนดและควบคุมงบประมาณที่เกี่ยวข้อง</p> <p data-bbox="625 1072 1109 1153">บริการด้านการจัดเตรียม ประกอบอาหารเพื่อบริการลูกค้าที่มาใช้บริการ</p> <p data-bbox="625 1203 1124 1611">คอยดูแลควบคุมใบสั่งอาหารที่ส่งเข้ามา แผนกบริการซึ่งรับคำสั่งลูกค้าอีกต่อหนึ่ง แล้วตะโกนบอกรายละเอียดไปที่หน่วยต่าง ๆ ในครัว ปัจจุบันจะใช้ระบบสั่งอาหารทางคอมพิวเตอร์จากแผนกบริการไปที่ครัวเลยทีเดียว จัดการงานด้านเอกสาร สั่งอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่าง ๆ ออกเมนู (รายการอาหาร) จัดตารางเวลาและหน้าที่สำหรับพนักงานแต่ละคน และดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานทั้งหลายในครัว</p>	<p data-bbox="1215 716 1271 749">1 คน</p> <p data-bbox="1215 1218 1271 1251">1 คน</p>

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
3.1.2 หัวหน้าครัวหรือหัวหน้าหน่วยในครัว (Section Chef)	มีหัวหน้ากึ่งที่ดูแลรับผิดชอบเป็นแผนกๆ ไปตามความถนัดของแต่ละคนเช่น ฝ่ายทำครัวเย็น ครัวร้อน เบอเกอร์รี่ เป็นต้น	
3.1.3 พ่อครัว (Chef)	เป็นผู้ปรุงอาหารโดยจะต้องเตรียม ส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ ไว้ล่วงหน้าก่อนที่ลูกค้าจะมาสั่ง เพื่อว่าเมื่อถึงเวลาจะได้ลงมือปรุงอาหารได้	
3.1.4 พนักงานทำความสะอาดในครัว (Kitchen Assistant)	พนักงานทำความสะอาดในครัวมีหน้าที่ดูแล ครัวให้สะอาดและถูกสุขลักษณะงานหลักคือล้าง หม้อกระทะ ดูแลเครื่องล้างจาน นำขยะไปทิ้ง ทำความสะอาดพื้น กำแพง เตา รวมถึงอุปกรณ์ใน ครัวทั้งหมด ขนของที่มีคนนำมาส่งไปจัดเรียงไว้ที่ ชั้นเก็บของหรือใส่ไว้ตามถังเก็บของต่าง ๆ หรือ เข้าตู้เย็นแล้วแต่กรณี	
3.1.5 พนักงานบริการห้องพัก (Room Service)	หน้าที่บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ ผู้ใช้บริการในห้องพักตามคำสั่งของผู้ใช้บริการ ช่วยเหลือในการรักษาห้องหรือพื้นที่สำหรับบริการ ห้องพักโดยปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน เช่น กวาด ถู เช็ดพื้นหรืออุปกรณ์รวมถึงตู้เย็น หิ้ง ของ เก็บของ รถเข็น และอื่น ๆ รวมทั้งความสะอาด อุปกรณ์เสิร์ฟอาหารไม่ว่าจะเป็นโลหะหรือเครื่อง แก้ว	
3.2 แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Services)	แผนก F&B เป็นแผนกที่บริการอาหารและ เครื่องดื่ม หรือ Food and Beverage Service แผนกนี้เป็นบริการมีโอกาสติดต่อกับแขกโดยตรง	

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
3.2.1 ผู้จัดการห้องอาหาร (Restaurant Manager)	ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบห้องอาหารในทุกเรื่องวาง / กำหนดมาตรฐานของการบริการ วางแผนตารางเวลาและการทำงานของพนักงาน ฝึกสอนงานแก่พนักงาน ต้อนรับลูกค้า	1 คน
3.2.2 หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ (ชาย Head Waiter / หญิง Head Waitress)	เป็นเหมือนตำแหน่งรองผู้จัดการห้องอาหาร Head Waiter ดูแลความเรียบร้อย รับคำสั่งจากผู้จัดการ มีหน้าที่ที่ต้องควบคุมการทำงานของพนักงานเสิร์ฟ	1 คน
3.2.3 พนักงานเสิร์ฟ (Waiter / Waitress)	มีหน้าที่เสิร์ฟหรือให้บริการลูกค้าหลายโต๊ะ ใน Station หรือเขตของตน ส่วนมากจะมีลูกค้ารวมกันประมาณ 20 คน เมื่อลูกค้าสั่งอาหารแล้วก็จะคอยปรับเปลี่ยนอุปกรณ์บนโต๊ะต่าง ๆ เช่น มีด ช้อนส้อม ให้เหมาะสมกับอาหารของลูกค้าที่สั่ง และเคลียร์เมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว	12 คน
3.2.4 พนักงานเก็บเงิน หรือ แคชเชียร์ (Cashier)	มีหน้าที่ออกใบเสร็จและเก็บเงิน แต่คนที่นำใบเสร็จไปให้ลูกค้าได้แก่พนักงานเสิร์ฟ	
3.2.5 พนักงานเสิร์ฟเหล้า (Wine Waiter / Wine Waitress)	มีหน้าที่รับคำสั่งหรือออเดอร์ที่เกี่ยวกับเหล้าหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทั้งหมด ไม่เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ	
3.2.6 พนักงานประจำบาร์ชาย เหล้า (Bartender)	ประจำอยู่บาร์เหล้ามีหน้าที่ ผสมสุราต่าง ๆ	

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
3.2.7 พนักงานต้อนรับ (Hostess)	Hostess มีหน้าที่พาลูกค้าไปนั่งหรือในกรณีที่ต้องรอคิว Hostess ต้องเป็นผู้ที่พูดคุยกับลูกค้า แนะนำเมนูอาหาร โปรโมชันต่าง ๆ Hostess ยังหน้าที่รับโทรศัพท์ลูกค้าที่สั่ง To Go คือลูกค้าที่โทรศัพท์มาสั่งที่ร้าน ซึ่งสัปดาห์เขาจะมารับอาหาร Hostess จะรับ Order จากลูกค้าและเข้าไปรับอาหาร pack ใส่ถุงแล้วเอาออกมาส่งลูกค้า	
3.3 แผนกจัดเลี้ยง (Banquet & Outside Catering)	แผนกนี้จะเป็นเรื่องของการบริหารการด้านอาหารและเครื่องดื่มเหมือนกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม แต่ลักษณะของการทำงานมีส่วนแตกต่างกันโดยแผนกอาหารและเครื่องดื่มจะดูแลห้องอาหารซึ่งเป็นแค่กลุ่มย่อย ๆ แต่แผนกจัดเลี้ยงจะต้องเตรียมการและบริการคนครั้งละมาก ๆ	
3.3.1 หัวหน้าแผนกจัดเลี้ยง (Catering Manager)	มีหน้าที่ประสานงานกับฝ่ายอื่นโดยตรง เช่น ฝ่ายขายเรื่องงานเลี้ยง รูปแบบ ติดต่อกับลูกค้า และออกกาโนเซอร์ในการจัดงานโดยตรง การจัดทำตาราง วัน เวลาและสถานที่ รวมถึงประสานงานกับแผนกครัวเรื่องการทำอาหารในปริมาณมาก รวมถึงประสานงานกับฝ่ายแม่บ้าน	
3.3.2 ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกจัดเลี้ยง (Assistant Catering Manager)	ผู้ช่วยหัวหน้าจะเป็นคนคอยรับคำสั่งต่อจากหัวหน้าในเรื่องงานต่าง ๆ	
3.3.3 พนักงานแผนกจัดเลี้ยง (Catering Officer)	มีหน้าที่ติดต่อกับลูกค้าเรื่องการจัดงานในรูปแบบต่าง ๆ ให้ลงตัว ทั้งจำนวนคน ลักษณะอาหาร การจัดโต๊ะ ระยะเวลาที่ใช้ คุยกับฝ่ายจัดซื้อ และต้องเป็นช่วยจัดงานค่าต่าง ๆ ให้เรียบร้อยอีกด้วย	

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
<p>3.3.4 พนักงานควบคุม แสง เสียง</p> <p>3.3.5 พนักงานเสิร์ฟ (Waiter / Waitress)</p> <p>3.3.6 สจ๊วตทำความสะอาด (Steward)</p>	<p>เป็นแผนกที่ต้องมีฝ่ายควบคุมเพื่อจัดแสง และเสียงในงาน ดูเรื่องเทคโนโลยีต่าง ๆ ไม่ให้ กระทบภายในมีปัญหาระหว่างการจัดงาน</p> <p>เสิร์ฟอาหารภายในงาน</p> <p>จะเป็นคนคอยช่วยจัดงานต่าง ๆ เช่นจัดโต๊ะ จัดดอกไม้ ยกของต่าง ๆ ทำความสะอาด</p>	
<p>4. ฝ่ายกิจกรรม (Creation)</p> <p>4.1 แผนกสปา (Spa & Sauna)</p> <p>4.1.1 ผู้จัดการสปา (Spa Manager)</p> <p>4.1.2 พนักงานต้อนรับ (Reception)</p>	<p>ให้บริการสปา ไม่ว่าจะเป็นการนวด ทำทรีด เม้นท์การนวดไทยล้านนา ล้วนต้องใช้ ความสามารถเฉพาะทาง พนักงานจึงต้องมีความ พร้อมอยู่ตลอดและมีมารยาทที่ดีต่อแขก</p> <p>หน้าที่รับผิดชอบการจัดการต่าง ๆ ในส่วน ของสปา ตรวจสอบการปฏิบัติของทุกหน่วยใน แผนก บันทึกรายงาน การประมาณการต่าง ๆ นโยบาย งบประมาณ และการวางแผนในอนาคต ไปพบกันผู้ขายสินค้า (Purveyors) เพื่อเรียนรู้ และรับทราบผลิตภัณฑ์หรือวิธีการใหม่ๆหาโอกาส พบกับผู้ใช้บริการของโครงการเพื่อให้ทราบว่า มีข้อ ตีชมเกี่ยวกับเรื่องการบริหาร แสวงหาความรู้และ ความชำนาญเพิ่มเติมในเรื่องของการทำสปาและ ปรับปรุงวิธีการทำสปาอยู่เสมอ เพื่อให้มีความ ทันสมัย</p> <p>- ต้อนรับแจกผู้ใช้บริการ ให้ลงทะเบียน จัด ห้องให้ จัดการย้ายห้องให้ตามความต้องการ เป็นต้น</p>	<p>คน</p> <p>2 คน</p> <p>1 คน</p>

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
<p>4.1.3 พนักงานนวด (Massager)</p> <p>4.1.4 พนักงานสปา (Spa staff)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุม ระยะเวลาของการให้บริการ - ดำเนินการประสานงานกับ STAFF - เตรียมเรื่องการเงินของผู้ใช้บริการ - รับการร้องเรียนของผู้ใช้บริการ - ให้ข่าวสารเกี่ยวกับการให้บริการสปาและเอกสารเกี่ยวกับคอร์สต่างๆ <p style="text-align: center;">- ให้บริการนวด แนะนำในการบำบัด</p> <ul style="list-style-type: none"> - วินิจฉัยอาการได้ในเบื้องต้นเพื่อใช้ในการบำบัด - รับแขกที่จะมาใช้บริการเข้าสู่ห้องนวด ทำทรีตเม้นท์, การนวดไทยล้านนา - ติดต่อประสานงานกับต้อนรับและผู้จัดการสปา - ติดต่อประสานกับส่วนซักกรีตในการเปลี่ยนผ้าเตียงนวดสปา 	6 คน
<p>4.2 แผนกฟิตเนส (Fitness)</p>	<p style="text-align: center;">คอยบริการลูกค้าต่างๆ อำนวยความสะดวกด้านต่างๆ คอยเป็นผู้ช่วยพนักงานนวดอาจทั้งเสริฟน้ำ ยกของ เก็บอุปกรณ์</p>	
<p>4.2.1 ผู้จัดการฟิตเนส (Fitness Manger)</p>	<p style="text-align: center;">การจัดการต่างๆในส่วนของฟิตเนส ดูแลการใช้อุปกรณ์ต่างๆ กำหนดมาตรฐาน คุณภาพของการให้บริการฟิตเนส แสวงหาความรู้และความชำนาญเพิ่มเติมในเรื่องเครื่องออกกำลังกาย ตรวจสอบอุปกรณ์ต่างๆ</p>	2 คน
<p>4.2.2 พนักงานต้อนรับ (Reception)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ต้อนรับแจกผู้ให้บริการ ลงทะเบียน - ดูแลเรื่องการเช่าล็อกเกอร์ เก็บกุญแจ - เตรียมเรื่องการเงินเมื่อผู้บริการจะออก - รับรองเรียนของผู้ใช้บริการ 	1 คน

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
4.2.3 พนักงานฟิตเนส (Fitness Staff)	คอยบริการลูกค้าต่างๆ อำนวยความสะดวก ด้านต่างๆ แนะนำการใช้เครื่อง เป็นผู้ดูแลเปิด- ปิดเครื่อง	1 คน
4.3 แผนกนาข้าว	ให้บริการทางด้านการปลูกวิธีการเลือกพันธุ์ ข้าวที่ใช้ในการปลูก ขั้นตอนวิธีการปลูกไปจนถึง วิธีการจัดจำหน่ายข้าว	
4.3.1 พนักงานต้อนรับ (Reception)	การจัดการต่างๆในส่วนของนาข้าว ดูแลการ ใช้อุปกรณ์ต่างๆ กำหนดมาตรฐาน คุณภาพของ การให้บริการในนาข้าว แสวงหาความรู้และความ ชำนาญในการต่อยอดผลผลิต รับรองเรียนของผู้ใช้บริการ	1 คน
4.3.2 พนักงานสาธิตวิธีการปลูก ข้าว	สาธิตวิธีการปลูกข้าว การเก็บเกี่ยว รวมไปถึง จนถึงวิธีการจัดจำหน่าย	2 คน
4.3.3 ผู้เชี่ยวชาญทางด้านเมล็ด ข้าว	ให้คำแนะนำเกี่ยวกับพันธุ์ข้าวที่ควรปลูก การเตรียมที่ดิน	1 คน
4.4 แผนกเลี้ยงไส้เดือน	ให้บริการทางด้านการปลูกวิธีการเลือกพันธุ์ ไส้เดือน ขั้นตอนวิธีการเลี้ยงไปจนถึงวิธีการทำปุ๋ย	
4.4.1 พนักงานให้คำแนะนำ	คอยบริการลูกค้าต่างๆ อำนวยความสะดวก ด้านต่างๆ แนะนำพันธุ์ที่ใช้เลี้ยง วิธีการตั้ง โรงเรือนสำหรับการเลี้ยง	2 คน
4.5 แผนกเพาะเห็ด	ให้บริการทางด้านการปลูกวิธีการเลือกพันธุ์ เห็ดขั้นตอนวิธีการเพาะไปจนถึงวิธีการแปรรูป สินค้า	

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
4.5.1 พนักงานให้คำแนะนำ	คอยบริการลูกค้าต่างๆ อำนวยความสะดวกด้านต่างๆ แนะนำพันธุ์ที่ใช้เพาะปลูก วิธีการตั้งโรงเรือนสำหรับการเลี้ยง การเพิ่ม-การลด อุณหภูมิความชื้นในโรงเรือน	1 คน
5. ฝ่ายควบคุม (Controlier)		
5.1 แผนกการเงิน (Financial)	ดูแลด้านการเงินของรีสอร์ท ควบคุมรายรับ-รายจ่าย	1 คน
5.1.1 หัวหน้าแผนกการเงิน (Financial Manager)	มีหน้าที่ Financial planning วางแผนเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายต่างๆภายในรีสอร์ท ผู้วางแผนการเงิน จัดการกับประเด็นการเงินในด้านต่างๆ โดยใช้แผนที่เหมาะสม การวางแผนการลงทุน การบริหารความเสี่ยง การวางแผนภาษี	
5.1.2 พนักงานแผนกการเงิน (Financial Officer)	ดูแลรายรับ-รายจ่ายของรีสอร์ท และคอยรับคำสั่งต่อจากหัวหน้าแผนกการเงินด้านการวางแผนเงินต่างๆภายใน	
5.2 แผนกบัญชี (Accounting)	วางแผนการเงินต่างๆภายใน	
5.2.1 หัวหน้าแผนกบัญชี (Control & Accounting Manager)	ดูแลเรื่องบัญชีต่างๆ ภายในโรงแรม และจัดทำรายงานให้แก่ผู้บริหารและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ	1 คน
5.2.2 สมุห์บัญชี (Ass.Accountant)	ควบคุมบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินของโครงการบริหารงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการเงินการบัญชีในแผนก ควบคุมดูแลกระแสเงินสด และทรัพย์สินอื่นๆ ทั้งหมด	2 คน
5.2.3 แคชเชียร์ใหญ่ (Chef Casheir)	รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งยอดเงินสดในมือ	1 คน

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
<p>5.3 แผนกจัดหา/จัดซื้อจัดจ้าง/ การคลัง (Purchasing & Inventory)</p>	<p>รวบรวมและนับเงินสดในแต่ละแผนกให้ถูกต้องตรงกับยอดเงินที่ระบุไว้ รับและลงบันทึกการรับเงินสดประจำวัน</p>	
<p>5.3.1 หัวหน้าหน่วยจัดซื้อ (Purchasing Manager)</p>	<p>ดูแลเรื่องการจัดหา วัตถุดิบหรือปัจจัยการผลิตและการให้บริการต่างๆ ให้แก่โรงแรมรวมถึงดูแลเรื่องคลังสินค้าวัตถุดิบที่เป็นปัจจัยในการผลิต</p>	1 คน
<p>5.4 ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource)</p>	<p>มีหน้าที่ควบคุมการจัดซื้อทุกอย่างตามความต้องการของทุกหน่วยทุกแผนก เพื่อให้โครงการดำเนินงานไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคุมการจัดซื้อ กำหนดขั้นตอนการขอซื้อ</p>	1 คน
<p>5.4.1 หัวหน้าแผนกบุคคล (Human Resources)</p>	<p>ดูแลเรื่องคลังสินค้าวัตถุดิบที่เป็นปัจจัยในการผลิต การให้บริการลูกค้า และการดำเนินงานของรีสอร์ทที่เป็นส่วนกลาง</p>	
<p>5.4.2 พนักงานแผนกบุคคล (Personal Officer)</p>	<p>จัดระบบจำแนกหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างแรงงาน วางหลักเกณฑ์ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรและความสัมพันธ์ ดูแลเรื่องบุคลากรในองค์กร เงินเดือน ค่าจ้าง และสวัสดิการต่างๆ รวมไปถึงดูแลเรื่องของการฝึกอบรมพัฒนาบุคลากร</p> <p>รับคนเข้าทำงาน จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายบริหาร อนุมัติให้และจัดพิมพ์เพื่อเป็นแนวทางให้พนักงานของโครงการถือปฏิบัติ เจริญช่วยฝ่ายบริหารในการทำข้อตกลง สัญญาการว่าจ้างแรงงานและเรื่องแรงสัมพันธ์ การว่าจ้าง การประกัน การฝึกอบรม</p> <p>การจัดการ VISA ใบอนุญาตทำงาน</p>	1 คน

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
5.4.3 หัวหน้าฝึกพนักงาน (Personal Training Manager)	ฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานทั้งนี้เพื่อให้พนักงานเหล่านั้นสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกพนักงานเข้าใหม่ที่เป็นไปตามแบบแผนของทางรีสอร์ท	1 คน
6. ฝ่ายการตลาดและการขาย (Sales & Marketing)	ดูแลเรื่องการขับเคลื่อนกลยุทธ์การตลาดในด้านต่างๆ ให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายต่างๆที่กำหนดไว้ในแผนการตลาดของโรงแรม รวมถึงดูแลเรื่องการขายหารายได้ให้แก่โรงแรมตามเป้าหมายที่กำหนด ดูแลและรักษาลูกค้าของโรงแรม	1 คน
6.1 หัวหน้าฝ่ายการตลาด (Sale & Marketing Manager)	บริหารงานฝ่ายขายทั้งหมดติดต่อตัวแทนนำท่องเที่ยว และธุรกิจต่างๆเพื่อมาใช้บริการ โครงการควบคุมการทำงานพนักงานฝ่ายขาย จัดแผนงานเพื่อเลี้ยงรับรองบุคคลที่มีประโยชน์ต่อการขายของโครงการ	
6.2 ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย (Assint. Sale Mabager)	ประสานงานในด้านการปฏิบัติงานการบริหารการขายเข้าประชุมกับทุกฝ่าย เยี่ยมสมาชิก ติดตามการยืนยันการใช้บริการของสมาชิก	
6.3 พนักงานขาย (Sale Manager)	มีหน้าที่ประสานงานและดำเนินงานในการขายเข้าประชุม ติดตามการยืนยันการใช้บริการของสมาชิก	2 คน
6.4 พนักงานประชาสัมพันธ์ การตลาด	ดูแล และเสนอการบริการให้สมาชิก ประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จัก	1 คน

ฝ่าย/ตำแหน่ง	หน้าที่	จำนวน (คน)
7.ฝ่ายวิศวกรรมและ บำรุงรักษา (Engineer & Maintenance)	มีหน้าที่ บริหารงานและรับผิดชอบในแผนก ช่าง และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานช่างทั้งหมดรับผิดชอบ การซ่อมบำรุงรักษาควบคุมการทำงานของ หน่วยงานต่างๆในแผนก เช่น หน่วยช่างทาสี หน่วยช่างไม้ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างปูน และ ช่างเฟอร์นิเจอร์	2 คน
7.2 พนักงานซ่อมบำรุง (Staff Maintenance)	รับผิดชอบการซ่อมบำรุงรักษาเช่น ช่าง ไฟฟ้า ช่างประปา ช่างปูน และช่างเฟอร์นิเจอร์	4 คน
7.3 พนักงานรักษาความ ปลอดภัย (Security)	คอยตรวจตราดูแลความเรียบร้อยภายในโครงการ และความปลอดภัยให้กับแขกที่มาพักตามจุดต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย	5 คน
7.4 พนักงานสวน (Gardener)	ดูแลต้นไม้และสวนของโครงการ ตลอดจนเรือน เพาะชำต้นไม้ รับผิดชอบการผลัดเปลี่ยนต้นไม้ ตามสถานที่ต่างๆ ภายในโครงการ	5 คน

2.8 ระบบสภาพแวดล้อมภายใน

2.8.1 ระบบแอร์ที่เลือกใช้คือ CENTRAL UNIT เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น 3 ส่วน คือ

- CENTRIFUGAL MACHINE ประกอบด้วยส่วนทำงาน เป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น
- AIR HANDING แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ
 1. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง
 2. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น และนำลมเย็นผ่านเข้าช่องท่อ แล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ
- COOLING TOWER UNIT หรือ CONDENSING UNIT เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ CENTRIFUGAL MACHINE

	WINDOW TYPE	PACKAGE TYPE	SPLIT TYPE	CENTRAL TYPE
ขนาด	5000-30000 บีทีย/ชั่วโมง	3-5 ตัน	1-80 ตัน	20-10000 ตัน
ใช้ไฟฟ้า	มากที่สุด			น้อยที่สุด
อายุการใช้งาน	5 ปี	10 ปี		มากกว่า 20 ปี
ราคา	10000-15000 บาท/ตัน	15000-20000 บาท/ตัน		20000-25000 บาท/ตัน
เสียงรบกวน	ดัง	ดัง	เงียบ	เงียบ

เปรียบเทียบการทำงาน-ประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศแบบ
PACKAGE TYPE, SPLIT TYPE และ CENTRAL

2.8.1.1 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ใช้ระบบปรับอากาศ CENTRAL UNIT แบบ ALL WATER SYSTEM จ่ายความร้อนโดยใช้ FAN COIL เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักโดยตรง

2.8.1.2 ส่วนที่เป็นสาธารณะ เช่น โถงโรงแรม ห้องประชุม จัดเลี้ยง ภัตตาคาร ใช้ระบบปรับอากาศ CENTRAL UNIT แบบ ALL WATER SYSTEM คือจ่ายความเย็นโดยใช้ AIR HANDING UNIT เป่าลมเย็นไปตามท่อในส่วนต่างๆที่ต้องการปรับอากาศ

การพิจารณาความเย็น

- ต้องกระจายลมเย็นให้ได้ทั่วถึงทั้งห้อง
- ความเร็วของลมจะต้องสม่ำเสมอ
- ต้องไม่มีลมที่มีลักษณะเป่าเป็นจุด

2.8.2 ระบบไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้าเป็นระบบสาธารณูปโภคที่มีความสำคัญ โดยส่งจ่ายกระแสไฟฟ้าจากแหล่งกำเนิดไปยังผู้ใช้ไฟฟ้า ตามประเภทการใช้งาน โดยส่งจากสถานีไฟฟ้าผ่านสายไฟฟ้าแรงสูง สถานีไฟฟ้าย่อย หม้อแปลงแปลงไฟฟ้าให้ต่ำลงไปยังบ้านพักอาศัย สำนักงาน หรือโรงงานอุตสาหกรรม

ระบบไฟฟ้าแบ่งออกได้เป็น 2 ระบบ ดังนี้

1. ระบบไฟฟ้า 1 เฟส 3 สายคือระบบไฟฟ้าที่มีสายไฟจำนวน 3 เส้น ประกอบด้วย เส้นที่มีไฟเรียกว่าสายไฟหรือสายไลน์(L-Line) เส้นที่ไม่มีไฟเรียกว่าสายนิวทรัล(N-Neutral) และสายดิน G 1เส้น เมื่อใช้ไขควงวัดไฟแตะสาย สายไฟ หลอดไฟเรืองแสงที่อยู่ภายในไขควงจะติด แรงดันไฟฟ้าที่ใช้มีขนาด 220 โวลท์ใช้สำหรับ บ้านพักอาศัยทั่วไป
2. ระบบไฟฟ้า 3 เฟส 5 สาย คือระบบที่มีสายไฟจำนวน 5 เส้น ประกอบด้วยเส้นที่มีไฟ 3 เส้นสายนิวทรัล 1 เส้น และสายดิน G 1เส้น สามารถต่อใช้งานเป็นระบบไฟฟ้า 1 เฟส ได้โดยการต่อจากเฟสใดเฟสหนึ่งและสายนิวทรัลอีกเส้นหนึ่งแรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟสเส้นใดเส้นหนึ่งกับสายนิวทรัลมีค่า 220 โวลท์และแรงดันไฟฟ้าระหว่างสายเฟสด้วยกันมีค่า 380 โวลท์ ในการติดตั้งระบบไฟฟ้าในโครงการ จะใช้วิธีการเดินสายแบบปด

หมายถึง การเดินสายไฟฟ้าแบบซ่อนสายภายในท่อพีวีซีหรือท่อโลหะและฝังอยู่ในผนัง มีข้อดี คือ สามารถจัดระเบียบแนวการเดินของสายไฟ ทำให้ผนังบานดูเรียบร้อยสวยงาม ท่อสายไฟจะฝังอยู่ในผนัง ต้องเดินสายไฟพร้อมการก่อสร้างอาคาร ข้อเสีย คือ หากสายไฟเกิดชำรุดเนื่องจากการติดตั้งผิดวิธีหรือชำรุดจากอายุการใช้งาน จะทำการตรวจสอบและซ่อมแซมยากอาจต้องใช้วิธีรื้อหุผนังออก มีความยุ่งยากเสียค่าใช้จ่ายมาก

2.8.2.1 ระบบไฟฟ้าสำรอง

ระบบไฟฟ้าสำรอง หมายถึงแหล่งจ่ายระบบไฟฟ้าสำรอง ใช้สำหรับทดแทนการจ่ายกำลังไฟฟ้าในกรณีฉุกเฉิน หรือแหล่งจ่ายกำลังไฟฟ้าจากการไฟฟ้าขัดข้อง ล้มเหลว เพื่อให้มีไฟฟ้าใช้อย่างต่อเนื่อง และปลอดภัยสูงสุด

รายละเอียด

ระบบไฟฟ้าสำรองติดตั้งเพื่อใช้ทดแทนการจ่ายกำลังไฟฟ้า เมื่อระบบไฟฟ้าพื้นฐานของการไฟฟ้าส่วนท้องถิ่นขัดข้อง ตัวอย่างอุปกรณ์ไฟฟ้าสำรอง เช่น เครื่องกำเนิดไฟฟ้า และ UPS (Uninterruptible Power Supply) เป็นต้น โดยจะต้องจ่ายกำลังไฟฟ้าให้กับอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างต่อเนื่อง เช่น

- GUEST ROOM

2.8.3 ระบบรักษาความปลอดภัยและอัคคีภัย

2.8.3.1 ระบบแจ้งเหตุ

ระบบท่อน้ำแรงดันและสายสูบลม ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป

2.8.3.2 ระบบสปริงเกอร์

ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WET PIPE เป็นระบบที่ท่อน้ำมีแรงดันตลอดเวลาเมื่อเกิดเพลิงไหม้ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิด และน้ำที่มีแรงดันสูงจะพ่นกระจายลงมา ติดตั้งในส่วนบริเวณหลักของโรงแรม BACK OF THE HOUSE เช่น ครีว ห้องซักรีด และส่วนอื่นที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้

2.8.3.3 ระบบก๊าซ

ใช้ระบบก๊าซฮาโลน 1301 ซึ่งมีคุณสมบัติ คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของระบบการเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งใน 10 วินาที เป็นก๊าซเหลว ไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมากเหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาหาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์

2.8.4 เครื่องมือผจญเพลิง

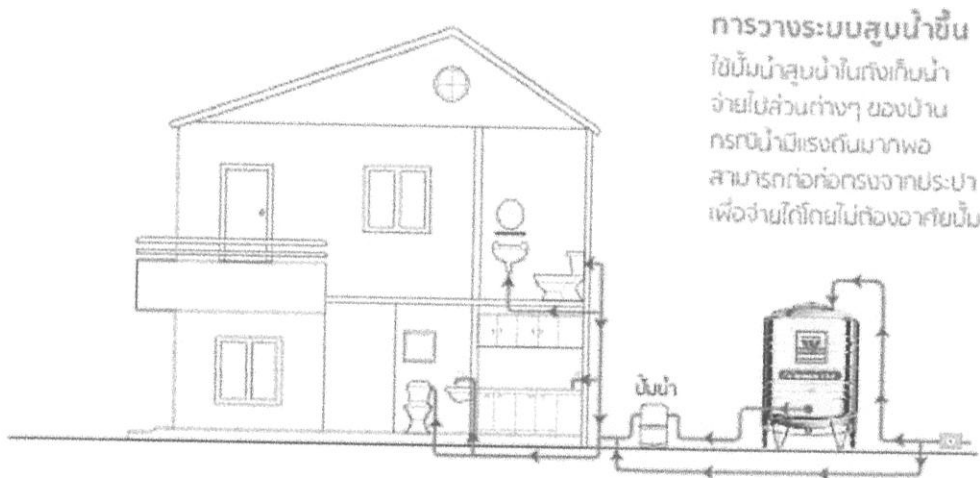
ดับเพลิง ที่เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งอยู่รวมกัน สายสูบลมและท่อน้ำ ระบบท่อน้ำแรงดัน รวมเป็น 1 หนึ่ง ทุก ระยะ 20 เมตร

2.8.5 ระบบน้ำดับเพลิง

ใช้น้ำจากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองระดับน้ำเอาไว้ใช้เพื่อการดับเพลิง นอกจากนี้ยังมีปั้มน้ำฉุกเฉินที่สามารถทำงานได้โดยใช้ไฟฟ้า และน้ำมันดีเซล เพื่อให้สามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน

2.8.4 ระบบสุขาภิบาล

ระบบน้ำประปา ภายในโครงการใช้ระบบกระจายน้ำแบบส่งขึ้น (UP FEED SYSTEM) ระบบกระจายน้ำแบบส่งขึ้น (UP FEED SYSTEM) น้ำประปาจะถูกแรงดันส่งขึ้นไปแต่ละชั้น แรงดันจากท่อใหญ่ของการประปาประมาณ 50 สามารถส่งขึ้นไปได้สูง 115 ฟุต ซึ่งเป็นความสูงของอาคาร 8-12 ชั้น แต่แรงดันอาจเสียไป เนื่องจากการติดตั้งท่อน้ำต่างๆของสุขภัณฑ์ จึงกำหนดให้สูงได้ไม่เกิน 6 ชั้น เพราะไม่สามารถเพิ่มแรงดันให้เกิน 50 เพราะจะเป็นอันตรายต่อสุขภัณฑ์ต่างๆได้



รูปที่ 2.28 ระบบน้ำประปาแบบส่งขึ้น

ที่มา : <http://toyopump.lnwshop.com/product/223/>

2.8.5 ระบบอุปกรณ์พิเศษ

2.8.5.1 ระบบที่วิวจอร์ปิด

ระบบที่วิวจอร์ปิดหมายถึง ระบบการบันทึกภาพเคลื่อนไหวด้วยกล้องวงจรปิด ซึ่งเป็นระบบสำหรับใช้เพื่อการรักษาความปลอดภัย

รายละเอียด

ระบบที่วิวจอร์ปิดเป็นการบันทึกภาพเคลื่อนไหวด้วยกล้องวงจรปิด ซึ่งเป็นระบบสำหรับใช้เพื่อการรักษาความปลอดภัย ติดตั้งกล้องตรงจุดบริเวณประตูโถงทางเข้า-ออก ในพื้นที่ทำงาน ห้องการเงิน เป็นต้น

2.8.5.2 ระบบเสาอากาศโทรทัศนรวม

ระบบเสาอากาศโทรทัศนรวม หมายถึง อุปกรณ์รับสัญญาณทีวีรวม และกระจายสัญญาณไปยังตัวรับตามจุดต่าง ๆ เพื่อใช้สำหรับการรับชม ข้อมูล ข่าวสาร เป็นต้น

รายละเอียด

ระบบเสอากาศโทรทัศน์รวม เป็นอุปกรณ์รับสัญญาณทีวีรวม เช่น ช่องทีวีดิจิตอลพื้นฐาน และจานดาวเทียม กระจายสัญญาณไปยังตัวรับตามจุดต่าง ๆ เพื่อใช้สำหรับการรับชม ข้อมูล ข่าวสาร ในพื้นที่โถงพักคอยส่วนรวม ที่พักแพทย์พยาบาล และที่ทำงาน เป็นต้น

2.8.5.3 ระบบการประชาสัมพันธ์ และบริการเพลงตามสาย (BAGKGROUND MUSIC & PAGING SYSTEM)

ประกอบด้วยตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่นแผ่นเสียง เทป และลำโพง ซึ่งจะติดตั้งตามส่วนต่างๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรม และระบบนี้ยังมีวงจรของไมโครโฟนติดอยู่เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ในการทำงานของระบบประชาสัมพันธ์ แบ่งออกเป็น

การทำงานโดยทั่วไป กระทำโดยการทำงานครอบคลุมส่วนของผู้เข้าพัก ส่วนของพนักงาน
การทำงานเฉพาะเขต กระทำโดยการเจาะจงส่วนที่ต้องการจะให้มีการประชาสัมพันธ์ เช่น ห้องสัมมนา ห้องจัดเลี้ยง ห้องนิทรรศการ และอื่นๆ

ระบบ	ส่วนผู้พัก	ส่วนพนักงาน
ทั่วไป	ห้องโถง, LOBBY LOUGE, BAR, โถงลิฟต์, ภัตตาคาร	ห้องพักพนักงาน, ส่วนบริหาร, ส่วนทำงานอื่นๆ
เฉพาะส่วน	ห้องจัดเลี้ยง, ส่วนพักผ่อน, สระว่ายน้ำ, สปา, FITNESS	

ลำโพงอาจติดตั้งไว้ภายในตู้ลำโพง เสา หรือเพดาน ซึ่งสามารถทำให้กลมกลืนกับการตกแต่งได้

2.9 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและระบบโครงสร้าง

บ้านไทยประยุกต์ ถือเป็นหนึ่งในสิ่งที่ดีที่ตกทอดมาจากสถาปัตยกรรมไทยแบบดั้งเดิม แม้ว่าเวลาผ่านไป การดำเนินชีวิตหรือแม้กระทั่งลักษณะของแบบบ้านจะเปลี่ยนไปตามการพัฒนาของเทคโนโลยี แต่วิถีชีวิตของผู้อยู่อาศัยยังคงไม่เปลี่ยน

บ้านยกสูงหรือมีใต้ถุน เอกลักษณ์ที่เป็นจุดเด่นที่คู่บ้านไทยมานาน ใต้ถุนนั้นเป็นเหมือนลานเอนกประสงค์ของครอบครัว หลบแดดหลบฝนในตอนกลางวัน รวมถึงเป็นพื้นที่ประโยชน์ใช้สอยได้อย่างหลากหลาย เช่นเดียวกับบ้านยกสูง ถึงแม้จะไม่ได้มีพื้นที่ไว้ใช้สอยแบบใต้ถุน แต่การยกสูงก็ช่วยให้บ้านเกิดการระบายอากาศลมเดินสะดวก ป้องกันแมลง และสัตว์รบกวน ที่สำคัญ เมื่อถึงฤดูฝน บ้านยกสูงยังจะช่วยป้องกันปัญหาน้ำท่วมขังได้เป็นอย่างดี

บ้านไม้ผสมปูน บ้านไทยประยุกต์สมัยใหม่ที่มาพร้อมโครงสร้างที่เป็นปูน หรือผสมผสานระหว่างปูนกับไม้ กลับให้ความลงตัวที่แปลกใหม่ อีกทั้งยังมีความแข็งแรง ทั้งยังเป็นการลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ผ่านการใช้วัสดุทางเลือกที่ประหยัด และมีคุณภาพสูงด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสมทำให้บ้านไทยประยุกต์คงทนในทุกสภาพแวดล้อม

ชานเรือน เป็นพื้นที่เปิดโล่งด้วยแล้วยังทำให้ผู้อยู่อาศัยรู้สึกโล่งโปร่งสบาย ถ้าจะให้ดีปลูกต้นไม้ไว้ในกระถางไว้แซมชมจะยิ่งเพิ่มบรรยากาศดี ๆ ให้กับชานบ้าน

หลังคาทรงสูง แบบบ้านทรงไทยที่มีองศาหลังคาที่มีความชันสูง (อย่างน้อย 35 องศา) ถือเป็นภูมิปัญญาในการสร้างบ้านเพื่ออยู่อาศัยในอากาศร้อน หลังคาทรงสูงจะทำให้ความร้อนจากภายนอกทะลุเข้าสู่ตัวบ้านได้ช้าลง ส่งผลให้ภายในตัวบ้านเย็นสบาย อีกทั้งยังทำให้หลังคาของบ้านได้โชว์ความสวยงามของกระเบื้องหลังคาได้อย่างชัดเจน และถึงแม้ว่ารูปลักษณ์ของบ้านจะเปลี่ยนแปลงไปขนาดไหน หลังคาทรงสูงยังจะเป็นสิ่งที่รักษาเอกลักษณ์บ้านไทยประยุกต์ได้ชัดเจนที่สุด

2.10 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

การใช้แสงไฟในส่วนต่างๆของโครงการ

2.10.1 LOBBY

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นานถ้ามืดเกินไปก็จะมีใครกล้านั่ง เพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้า ยังไม่เรียบร้อยหรือบกร่องไป การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักคอย ใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์ และแสงธรรมชาติเพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวันถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วยได้ก็จะเป็นการดีและประหยัด ทั้งยังสวยงามตามธรรมชาติ

การให้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณ LOBBY ง่ายพอสมควร เพราะใช้ได้กับดวงไฟ เกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วนๆ ดังนี้

1. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงสาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน
2. ส่วนพักคอย ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้ง โต๊ะไฟผนัง เพดาน และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรกระจายแสงทั้งสองชั้นและลง กระจายออกร่องด้านสำหรับไฟตั้งโต๊ะระวางอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าคน ที่นั่งโซฟาแสงไฟควรจะส่องขึ้นและลงเท่านั้น
3. บริเวณโทรศัพท์และทางเดินเข้าห้องน้ำ ควรใช้แสงไฟแต่น้อย เพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ เพราะคนที่โทรศัพท์ขอความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเขินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้ว LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่าบริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังวรไว้ คือ การใช้ไฟหลายดวงแต่ดวงละส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมาก และแพรวพราว แต่ที่ต้องระวังคือ อย่าให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกวอดวงไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อนและน่ากลัว ทำให้ไม่อยากเข้าใกล้ และที่สำคัญมากคือ ต้องไม่ห้อยโคมไฟให้ต่ำนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนัก และ LOBBY จะขาดผู้ให้บริการในที่สุด

2.10.2 COFFEE SHOP

เป็นส่วนให้บริการอาหารอย่างเป็นกันเอง ส่วนนี้เปิดให้บริการอาหารเกือบตลอด 24 ชั่วโมง เน้นการให้บริการอาหารแบบรวดเร็ว บรรยากาศโดยรวมจึงควรสบายๆเป็นกันเอง ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ควรให้แสงสว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วทั้งบริเวณ ไม่ควรเล่นแสงไฟเป็นจุดๆ ให้มากนัก หากเป็นไปได้ ควรดึงแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ในส่วนนี้ให้มากๆ ก็จะเป็นผลดีทั้งในเรื่องของความประหยัด และยังช่วยให้บรรยากาศโดยรวมดู RELAX สบายๆ ขึ้นอีกด้วย การเลือกใช้หลอดไฟนั้น อาจเลือกใช้ทั้งหลอดไฟแบบมีไส้ (INCANDESCENT) ร่วมกับหลอดไฟนีออน (FLUORESCENT) ไม่ว่าจะใช้ไฟแบบใดก็ตาม สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ระวังการติดตั้งไฟที่จะสะท้อนเข้าตาผู้มารับประทานอาหาร

2.10.3 RESTAURANT

ภัตตาคารเป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาเฉพาะ โดยภัตตาคารในโครงการให้บริการอาหารตั้งแต่เวลา 07.00 น. จนถึง 22.00 น. โดยจะให้ความสำคัญกับการให้บริการอาหารในมือค้ำค่อนข้างมาก ฉะนั้นการให้แสงสว่างในส่วนนี้จึงเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง การให้แสงไฟในส่วนนี้จะขึ้นกับลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารประเภทใด ให้บริการอาหารประเภทใด และมี CONCEPT ในการออกแบบอย่างไร

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นตัวช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ การเลือกใช้ไฟในภัตตาคารนิยมหลอดไฟ LED เนื่องจากหลอดไฟชนิดนี้มีสีให้เลือกหลายสีซึ่งทางโครงการเลือกใช้สีส้ม ซึ่งส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง การให้แสงสว่างภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายๆ ชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสงสว่างเฉพาะโต๊ะอาหารให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่แสงนั้น มีประโยชน์ในการให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นอย่างมาก จะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัดในบริเวณที่ต้องการเน้น หรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงามขึ้น

2.11 วัสดุและแนวคิดในการเลือกใช้

วัสดุที่ใช้ภายในการออกแบบ

ใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อธรรมชาติ หาได้ง่ายในท้องถิ่น ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ ถ้าจะใช้ได้ก็จะเกิดปัญหาจากอากาศบริเวณชายทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุนั้นๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษา อันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากการวิเคราะห์โดยวัสดุที่ใช้ในนั้นจะต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแบบชายทะเล และง่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาด

1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุด นับว่าเหมาะสมที่จะกรุด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อฟ้าอากาศหรือใช้กันผนัง และพื้นที่ใช้งาน สมบุกสมบัน ตลอดจนเนื้อที่ที่คนพลุกพล่าน เพราะหินทนต่อการสัมผัสและทำความสะอาดง่าย และหินยังมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงาม ประทับใจ มีค่า ทนุรธา วัสดุประเภทหิน แยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

- หินอ่อน
- หินหล่อ ได้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ คุณมีคุณค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความงดงามคงทนและบำรุงรักษาง่ายเท่ากับหินแท้

2. วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหินทนทาน ดินฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีลวดลายให้เลือกได้มากกว่า

- อิฐ สามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง หรือสีเทา ขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา
- กระเบื้อง เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ให้ในทุกห้องตามที่ต้องการ และเหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี และยังมีหลายขนาดหลายแบบ และหลายสีให้เลือกได้ตามความพอใจ

3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายในที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ เพราะหาได้ง่าย ทนต่อสภาพ ดินฟ้าอากาศ และมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม้มีหลายชนิด เช่น

- ไม้อัดสัก เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งและไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมีสีและ ลวดลายสวยงามเหมาะสมแก่การทำเครื่องเรือน ในส่วนที่ต้องการความสวยงามและคงทน การนำมาใช้ควรขัด ผิวให้เรียบเนียน อาจย้อมสีให้เข้มข้นเล็กน้อยก็จะสวยงาม
- ไม้อัดยาง ไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรงไม่บิดงอหรือหัก ใช้กรุ เครื่องเรือน จะดูแลรักษายากกว่าเครื่องเรือนที่ทำผิวด้วยไม้สัก
- ไม้ประสานสัก เป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาติดต่อกันเป็นแผ่น เพื่อทำเครื่องเรือน ไม่ทนทานเท่าไม้สัก แต่ราคาถูก นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อัดแปรรูปแล้วใช้เครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่าเทียมกับไม้ แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า “ยิปซัมบอร์ด” แต่ต้องมีวัสดุกรุทับผิวหน้า

4. วัสดุจำพวกหวายและไม้สัก

- หวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพัก ตากอากาศเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นถิ่น ไม่ทำปฏิกิริยากับไอเค็มจาก น้ำทะเลเหมือนโลหะ รวมทั้งราคาถูก สวยงาม น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายได้สะดวก นอกจากนี้ในปัจจุบันเครื่อง เรือนที่ทำด้วยหวาย มีผลิตรายออกมามากมายหลายแบบ สามารถย้อมด้วยสีฝุ่น หรือทาสีพ่นได้ อย่างไรก็ตามก็ ยังคงนิยมใช้สีธรรมชาติของหวายอยู่เช่นกัน

ข้อเสียของหวาย

1. ไม่ทนทานต่อการกัดของมอดและเชื้อรา ซึ่งเป็นตัวทำลายเนื้อหวาย ซึ่งหวายมีคุณสมบัติคล้าย ไม้ คือ เนื้อหวายจะมีสารพวกแป้งและเซลลูโลส แต่สามารถป้องกันได้ด้วยการใช้สารเคมีที่เป็นยาฆ่าเชื้อไม้
2. หวายไม้แข็งแรงเท่าไม้ โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นหวายเส้นเล็กๆ อาจขาดง่าย ทำความ สะอาดยาก มีขอกมูมิให้ฝุ่นเกาะมาก แต่สามารถเลี่ยงได้ด้วยการทำเฟอร์นิเจอร์ด้วยหวายเส้นใหญ่
3. จะเก่าและผุเร็วหลังจาก 18 เดือน หรือ 2 ปีไปแล้ว หากขาดการดูแลรักษา
4. ติดไฟได้ง่าย

-การใช้วัสดุอื่นผสม การใช้หยาบผสมกับวัสดุอื่นๆ มีมานานแล้ว ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการของการผสมผสานดังกล่าวมากขึ้นเรื่อยๆ เช่น นำหยาบมาผสมผสานกับกระจก ทำเป็นที่บังตา ใช้หยาบผสมกับโครสแตนเลสเป็นเก้าอี้ นั่ง ใช้หยาบตกแต่งเก้าอี้นวม เป็นต้น

- ไม้ไผ่ ไม้ไผ่เป็นไม้ที่หาง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงเกินไป แต่มีความแน่นอน คือ ไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงรูปร่างอย่างไรก็ยังมีคุณค่าในตัวเองที่เห็นเป็นอยู่เสมอว่าเป็นไม้ไผ่ และไม้ทั้งความ เป็นธรรมชาติในตัวของมันเองได้เลย ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไม้ จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้วอดนึกถึงธรรมชาติไม่ได้ และให้ความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นเสมือนว่าได้นั่งอยู่ท่ามกลาง บรรยากาศของธรรมชาติ

5. กระจก

กระจกเป็นวัสดุที่มีความสำคัญต่อการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเอง สามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ และกระจกเงาก็มีความสำคัญในการเพิ่มความโปร่ง โล่ง และมีคุณค่า หูหระ ให้กับสถานที่

กระจกมีหลายแบบ สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น กระจกดูดความร้อนกระจก 2 ชั้น ช่วยกระจายแสง และกรองความร้อน กระจกบานเกล็ด รับลมได้ กระจกมีข้อดีคือ สามารถกันน้ำ ลม ฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อรา และสามารถป้องกันเสียงรบกวนได้ แต่มีข้อเสียคือ มีขนาดใหญ่ไม่มาก (ถ้าต้องการขนาดใหญ่พิเศษ ต้องสั่งทำจากต่างประเทศ และมีราคาสูงมาก) ยกต่อการขนส่ง ผิวหน้ามักจะเป็นรอยขีดข่วน และ ฝุ่นเกาะได้ง่าย

6. ผ้าผ่าน

ผ้าผ่านเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และกระจก บางครั้ง อาจนำมาใช้ในลักษณะการปิดกันอื่นๆ ได้ ผ้าที่นำมาใช้ทำผ้าผ่านมีหลายชนิดด้วยกัน โดยเลือกใช้

- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง
- ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกเบา โปร่งสบาย
- ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกนุ่มนวล โรแมนติก
- ผ้าไหม ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ โปร่งแสง

ประโยชน์ของผ้าผ่านมีหลายอย่าง คือ ช่วยกรองแสงช่วยลดความจ้าลง ควบคุมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากอุณหภูมิของแสงแดด ทำให้เครื่องปรับอากาศทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งช่วยกันฝุ่น ป้องกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่งและบังสายตาได้เป็นอย่างดี

บทที่ 3
การศึกษาพฤติกรรมและพื้นที่ใช้งาน

กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

กลุ่มเป้าหมาย	ลักษณะและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
1. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ เดินทางมาเอง	- ต้องการมาเที่ยวสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงรายและมาสัมผัสไร่บุญรอดและต้องการที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวสถานที่ละแวกนั้น
2. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ เดินทางมาเป็นครอบครัว	- ต้องการมาเที่ยวสถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงรายและมาสัมผัสไร่บุญรอดและต้องการที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวสถานที่ละแวกนั้น
3. นักธุรกิจ	- ต้องการที่พักสำหรับการประชุม สัมมนา เกี่ยวกับธุรกิจประเภทต่างๆ

3.1 พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

3.1.1 ประเภทผู้ให้บริการ

สามารถแยกเป็นได้ 3 ประเภท ดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับมันสมองของโรงแรม เช่น ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่าง ๆ
2. เจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำโรงแรม เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขกเป็นต้น เจ้าหน้าที่เหล่านี้ทำงานอยู่ใน FRONT OF THE HOUSE ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ
3. พนักงานทั่ว ๆ คือ พนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของเป็นต้น พนักงานส่วนนี้อยู่ในส่วน BACK OF THE HOUSE

3.1.2 พฤติกรรมการให้บริการ

ตำแหน่ง	เวลา	พฤติกรรม	หมายเหตุ
1. ฝ่ายบริหารหรือ เจ้าหน้าที่ระดับสูง	08.00 น. – 21.00 น. 1.00 น. – 13.00 น. 18.00 น. – 18.30 น.	เดินทางมาถึงโรงแรม จอดรถในที่ที่จัดไว้เฉพาะตรงไป ห้องตอกบัตรเพื่อลงเวลาเข้าทำงาน ต่อจากนั้นตรงไป ส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และปฏิบัติหน้าที่ของตนจนหมด เวลาทำงานไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับแล้วจึงเดินทาง กลับ	-
2. เจ้าหน้าที่	เวลาทำงาน แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ - <u>แบ่งทำงานเป็นผลัด</u> 08.00 น. – 16.00 น. 16.00 น. – 24.00 น. 24.00 น. – 08.00 น. - <u>ทำงานไม่เป็นผลัด</u> 08.00 น. – 17.00 น.	เมื่อเดินทางมาถึงจะต้องไปลงเวลาที่ TIME KEEPER ไปยังห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์ม ของโรงแรม ตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่โดยทางบันได และลิฟท์เจ้าหน้าที่เฉพาะ ปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลา ทำงาน ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงาน แล้วเดินทางกลับ	เวลาพัก ผลัดกันไป พัก
3. ลูกจ้างหรือ พนักงานบริการ	แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตาม เวลา บริการของส่วนที่ ตนทำงานอยู่		-

3.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการ

3.2.1 ประเภทของผู้รับบริการ

- 1 ผู้มาพักโรงแรม
- 2 ผู้มาใช้บริการร่วม
 1. ผู้มาพักโรงแรม หมายถึง ผู้มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมอาจเป็น นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ หรือผู้มาพักผ่อนเป็นครอบครัว โดยทั่วไปแบ่งแยกต่างประเทศออกเป็น
 - 1.1 F.I.T (FREE LANCE INDIVIDUAL TRAVELLER)
โดยมากจะมาเป็นส่วนตัว โดยทำ RESERVATION ผ่านมาทาง TOUR AGENCY หรือมาพักเอง โดยตัวเองเป็นผู้เลือกมาพักโรงแรมนี้เอง
 - 1.2 GROUP TOUR
เป็นประเภทที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 15-30 คนโดยผ่าน TOUR AGENCY
 - 1.3 G.I.T. (GROUP INDIVIDUAL TRAVELLER)
หมายถึงพวกที่จัดเป็นกลุ่ม ประมาณ 7-15 คน โดยมากแล้วจะเป็นนักท่องเที่ยว
 - 1.4 COMMETCIAL
เป็นแขกประเภทที่มาทำธุรกิจ หรือ มาประชุม สัมมนาต่าง ๆ
 2. ผู้มาใช้บริการร่วม จะเป็นแขกในประเทศได้แก่
 - 2.1 ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนาต่าง ๆ วางหมายกำหนดการเดินทาง
 - 2.2 ผู้มาใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ เช่น งานประชาสัมพันธ์งานเลี้ยงแต่งงาน เป็นต้น
 - 2.3 บุคคลทั่วไประดับต่าง ๆ ซึ่งสามารถเข้ามาจับจ่าย รับประทานอาหารในโรงแรมได้ หรือผู้ใช้สถานที่โรงแรมเป็นที่นัดพบติดต่อการงาน หรือมาพักผ่อนหย่อนใจ เช่น มานั่งฟังเพลง ซ็องซอง เป็นต้น
 - 2.4 ผู้มาติดต่อธุระกับแขกที่โรงแรม

การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน Lobby

ก. ผู้ให้บริการ ผู้ให้บริการบริเวณ (FRONT DESK)

มีการทำงาน 3 ผลัด

1. 08.00 น. – 16.00 น.

2. 16.00 น. – 24.00 น.

3. 24.00 น. – 08.00 น.

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1.แผนกทะเบียน (REGISTRATION)	ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก CHECK IN - CHECK OUT <u>บทบาท</u> 1. ยืนยันประจำตำแหน่งในส่วน FRONT DESK 2. ลงทะเบียนการเข้าพักของ แขกแต่ละคน 3. ทาห้องพักให้แก่แขก 4. ทำสถิติการเข้าพักของ โรงแรม 5. ต้อนรับแขก	<p>1. กล่าวต้อนรับและแจ้งชนิดห้องพักแก่แขก เช็คหาชื่อที่แขก book ไว้ โดยตรวจดูจาก COMPUTER ที่ COUNTER</p> <p>2. ทำการ CHECK IN ให้แก่แขก โดยให้แขกเซ็นชื่อ ที่อยู่ วัน เดือนปีเกิด สัญชาติ อาชีพ การทำงาน ใบสำคัญประจำตัวต่างด้าว บัตรประจำตัวประชาชนลงในใบกรอก เรียกว่า บัตรจดนามผู้เข้า พัก ระยะเวลา และการเลิกพักในเวลาใด วันใด</p> <p>3. เมื่อแขกเซ็นชื่อแล้ว พนักงานจะทำการกรอกตัวเลขที่แยก ไม่ได้กรอกของใบสำคัญ เช่น PASSPORT หรือ บัตรประจำตัว ประชาชนเพื่อให้ถูกต้อง</p> <p>4. จากนั้นหยิบ ROOM CARD ให้แก่แขก แล้วพนักงานจะ นำไปยังห้องพัก</p> <p>5. เมื่อทำการ CHECK IN เรียบร้อยแล้วจะนำไปบันทึก COMPUTER การบันทึกนี้เพื่อทำสถิติ และนำไปเช็คกับกองตรวจ คนเข้าเมือง จากนั้นออกบิลล์ห้องพักแขกและนำไปส่ง CASHIER เพื่อคิดจำนวนเงินอีกที</p> <p>6. ทำการลงรายการประจำวัน ว่ามีแขกมาพักจำนวนเท่าใด</p> <p>7. โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้าน เพื่อติดต่อว่าแขกเข้าห้อง ไหนจะได้จัดเตรียมพร้อมเรื่องเครื่องดื่ม และของตกแต่งจำพวก ดอกไม้ และต่อสายโทรศัพท์ให้เรียบร้อย เพื่อบริการแก่แขกอย่าง เพียบพร้อม</p> <p>8. ในกรณีที่แขกจะย้ายห้อง ทำการเช็คว่าห้องไหนว่าง จากนั้นรับกุญแจคืน และให้ ROOMCARD ใหม่แก่แขกและทำการ ป้อนข้อมูลเข้า COMPUTER จากนั้นนำไปเปลี่ยนห้องให้ แก่ CASHIER และ</p>

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
		<p>แผนกแม่บ้าน แผนก OPERATOR จะได้ทำการต่อสายโทรศัพท์และตกแต่งห้องใหม่</p> <p>9. ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับ</p> <p>10. กรณีที่อุปกรณ์บริเวณ FRONT DESK เสียหายติดต่อแผนกช่างให้ทำการซ่อมแซม</p> <p>11. เนื่องจากโรงแรมขนาดเล็กจึงทำหน้าที่ BELL CAPTAIN และ RESERVATION ไปด้วย</p>
<p>2. ประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)</p>	<p>ให้ข่าวสาร-ตอบคำถามแก่แขก <u>บทยาท</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ต้อนรับแขกและเข้ามาใช้บริการในโรงแรม 2. ตอบข้อซักถาม และให้คำแนะนำแก่แขก 3. แจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวภายในกรุงเทพฯ ฯ และใกล้เคียง รวมทั้งแนะนำการหาซื้อสินค้า ของที่ระลึกต่าง ๆ ตามความเหมาะสม 4. บริการด้านไปรษณีย์ และโทรเลข TELEX ด้วย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เมื่อแขกเข้ามาถามปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูลการท่องเที่ยวก็จะคอยตอบในตำแหน่ง COUNTER ที่ยืนอยู่คอยแจกเอกสารแนะนำกรุงเทพฯ ฯ หรือแนะนำสถานที่ซื้อของ หรือแผนที่ต่าง ๆ 2. เมื่อมีผู้มาติดต่อกับแขกที่พักรวม ก็จะแจ้งชื่อนามสกุลให้แก่พนักงาน แล้วพนักงานไปตรวจเช็คที่ INFORMATION ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามตัวอักษร และหมายเลขห้องพัก 3. มีตารางราคาห้องพัก BROCHURE ต่าง ๆ คอยบริการแก่แขกที่ต้องการทราบรายละเอียด 4. โทรศัพท์ติดต่อแผนกต่าง ๆ พนักงานจะรับข้อความที่มาถึงแขกแล้วแจ้งไปยังแขก รับจดหมายจากบุรุษไปรษณีย์ ทำการแยกชื่อห้องแล้วนำไปใส่ตู้ที่ KEY RACK ตรงบริเวณลงทะเบียน 5. พนักงานจะรับข้อความแขกต้องการส่งเทเล็กซ์ไปส่งยังห้อง TELEX และรับข้อความส่งมา โดย TELEX ให้แก่แขกทางช่อง KEY RACK พนักงานทะเบียนจะเป็นผู้นำไปให้แก่แขก เมื่อแขกมารับกุญแจ 6. เนื่องจากโรงแรมเป็นโรงแรมขนาดเล็ก INFORMATION จึงทำหน้าที่ส่วน FRONT CASHIER และ SAFE DEPOSIT ด้วย

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
3. FRONT CASHIER	<p>เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม และแลกเปลี่ยนเงินแก่แขก</p> <p><u>บทบาท</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. รับบิลจากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม 2. คิดเงินค่าห้องของแขกทุกวันขณะที่แขกยังพักอยู่ในโรงแรม 3. เช็คไปยังแผนกต่างๆว่าแขกได้เข้าไปใช้บริการอะไรบ้างเป็นจำนวนเท่าใด 4. CHECK OUT ให้แขก 5. แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รับ BILL จากแผนกทะเบียนเมื่อ CHECK IN แล้ว นำมาจัดเข้าแฟ้มซึ่งจะจัดเรียงตามลำดับตามรายชื่อห้อง 2. พนักงาน CASHIER จะนำ BILL ดังกล่าวของทุกห้องเข้าเช็คทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน เมื่อแขกมา CHECK OUT พนักงาน CASHIER จะโทรถาม MAID ที่อยู่ตามชั้นที่แขกพักห้องนี้ชื่อนี้ได้สั่งอาหาร และเครื่องดื่มอะไรบ้างจะได้ทำการออก BILL และจะโทรถาม OPERATOR ว่าแขกห้องนี้โทรศัพท์กี่ครั้ง และโทรไปเช็คหน่วยบริการอื่น ๆ ว่าแขกใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำ BILL ที่ฝ่ายทะเบียนให้นำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้งหมด 3. รับเงินค่าบริการแขก 4. เช็คยอดเงินที่ได้รับไปยังแผนกบัญชี 5. ถ้าแขกที่มาใช้บริการ มีความต้องการแลกเปลี่ยนเงินตราในสกุลต่าง ๆ มาเป็นเงินไทย ก็จะต้องทำการแลกเปลี่ยนไว้ในอัตราสากลมี BOARD แสดงอัตราแลกเปลี่ยนไว้ให้แขกดู 6. จะต้องมียกเก็บเงิน จำแนกสกุลต่าง ๆ อย่างเป็นหมวดหมู่ และเป็นสกุลด้วย
4. SAFE DEPOSIT	<p>เก็บของมีค่าแขก</p> <p><u>บทบาท</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อยู่ในตำแหน่ง COUNTER 2. รับฝากของมีค่าของแขก 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รับของมีค่าจากแขก เมื่อแขกนำมาฝาก 2. เก็บของมีค่าอย่างระมัดระวัง 3. คืนของแก่แขกเมื่อแขกมารับคืน <p><u>ปัญหาที่เกิดขึ้น</u></p> <p>ควรมีที่เก็บของอย่างเพียงพอ และบางที่ไม่อาจจะรับของที่มีขนาดใหญ่ได้ เนื่องจากความไม่สะดวกในการเก็บ</p>

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
5. BELL CAPTAIN	<p>ควบคุมการทำงานของ BELL BOY</p> <p><u>บทบาท</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ควบคุมการทำงานของ BELL BOY ให้มีประสิทธิภาพ ถ้าแขกมาจะต้องช่วย BELL BOY รับโทรศัพท์ที่มาถึงแขกและสั่งให้ BELL BOY ไปเชิญแขกมารับโทรศัพท์ 	<ol style="list-style-type: none"> นั่งทำงานบริเวณ COUNTER ควบคุมการทำงานของ BELL BOY กรณีที่แขกมามาก อาจจะต้องช่วยขนของ กรณีที่แขก CHECK OUT แล้วมีจุดประสงค์จะฝากของไว้ พนักงานจะต้องออกตัวให้แก่แขกและเช็คว่าแขกมี BELL CHECK OUT เรียบร้อยแล้วหรือยัง จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บใน BAGGAGE ROOM คอยรับโทรศัพท์บริเวณ COUNTER เมื่อแขกต้องการให้คนขึ้นไปขนกระเป๋าบนห้องพัก เพื่อจะ CHECK OUT จะออกคำสั่งให้ BELL BOY ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์
6. BELL BOY	<p>บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้แก่แขก</p> <p><u>บทบาท</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ CHECK IN แล้วไปยังห้องพักแขก ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ CHECK OUT รถของแขก ตามแขกรับโทรศัพท์ที่มาถึงแขก 	<ol style="list-style-type: none"> อยู่ประจำบริเวณประตูทางเข้า คอยออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมายัง COUNTER เพื่อ CHECK IN นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก รับคำสั่งจาก BELL CAPTAIN ว่าห้องใด CHECK OUT แล้วขึ้นไปขนกระเป๋าและสัมภาระของแขกลงมา เมื่อแขก CHECK OUT แล้วส่งสัมภาระไปยังรถของแขก กรณีแขกฝากกระเป๋าจะไปไว้ใน BAGGAGE ROOM และทำบัตรให้เพื่อแสดงความสะดวกในการรับคืน ถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขก จะต้องเป็นผู้ไปตามแขกให้มารับโทรศัพท์

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
7.RESERVATION	รับจองห้อง <u>บทบาท</u> คอยรับความประสงค์แขกว่า ต้องการห้องพักจำนวนเท่าใด แบบไหน	1. คอยรับโทรศัพท์ของแขกที่โทรมาติดต่อหรือมาติดต่อด้วย ตนเองเพื่อทราบความต้องการขนาดของห้อง และจำนวนห้อง 2. ตรวจสอบเช็คกับฝ่ายทะเบียนแล้วแจ้งแก่ผู้จองว่ามีห้องหรือไม่ 3. เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้ว จะทำบัตรจองห้องให้แก่แขกและมี สำรองอีกก็จะส่งไปยังฝ่ายทะเบียนเพื่อรอรับการมาของแขกอีก

ข. ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการ LOBBY แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

สถานะ	หน้าที่	พฤติกรรม
1. แขกที่มาพักในโรงแรม	เป็นแขกของโรงแรม <u>บทบาท</u> ปฏิบัติตามกฎที่โรงแรมวางไว้	1. แขกลงมาจากรถเข้าสู่ LOBBY ติดต่อลงทะเบียน ห้องพักการจองล่วงหน้าแขกสามารถขึ้นห้องพักได้เลย หรืออาจจะนั่งพักบริเวณ BAR สักครู่ก่อนแล้วจึงขึ้น ห้องพักโดยจะลงทะเบียนได้บนห้องพัก 2. กรณีที่มาหลายคน อาจจะนั่งพัก บางที่อาจจะเริ่บ บริเวณ BAR สักครู่ก่อนแล้วจึงขึ้นห้องพักโดยจะ ลงทะเบียนได้บนห้องพัก 3. แขกอาจจะใช้บริเวณ BAR เป็นที่ประชุมพบปะกัน ของทัวร์ที่มาด้วยกัน

สถานะ	หน้าที่	พฤติกรรม
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม	แขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม <u>บทบาท</u> 1. เข้ามาในบริเวณ LOBBY, BAR เพื่อนั่งรอพบแขกของโรงแรม 2. ปฏิบัติตามกฎหมายหรือระเบียบที่โรงแรมวางไว้	1. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพบแขกที่พักโรงแรม หลังจากโทรศัพท์ขึ้นไปยังห้องพักโรงแรมแล้วก็นั่งรออยู่ในบริเวณ BAR 2. บุคคลภายนอกที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงแรมจะตรงเข้าไปยังห้องอาหารเลย หรืออาจจะนั่งรอในบริเวณก็ได้

การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน LOBBY LOUNGE

บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มทุกชนิด

ก. ผู้ให้บริการ

ทำงาน 3 ผลัด ๆ ละ 4 คน

1. 06.00 – 14.00 น.

2. 14.00 – 22.00 น.

3. 22.00 – 06.00 น.

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1. BARTENDER จำนวน 1 คน	ผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่าง 1. ตอบรับรายการจากพนักงานบริการ 2. ผสมเครื่องดื่มหรือจัดอาหารว่าง	1. รับรายการจากพนักงานบริการแล้วนำไปเสิร์ฟไว้ที่ COUNTER 2. จัดรายการตามที่ตั้ง 3. วางไว้บน COUNTER พนักงานจะนำไปส่งให้แก่แขก 4. พนักงานจะนำ BILL วางไว้ 1 ใบเก็บไว้ที่ CASHIER

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1. พนักงานบริการ จำนวน 2 คน	ให้บริการแก่แขกที่มาั่งใน BAR <u>บทบาท</u> 1. ให้บริการแก่แขกและดูแลความเรียบร้อยใน BAR	1. คอยยืนอยู่ในบริเวณ BAR เพื่อแขกจะได้สั่งบริการอย่างสะดวก 2. นำรายการอาหารไปยัง COUNTER ผสมเครื่องดื่ม 3. นำเครื่องดื่มไปให้แก่แขกและคิดเงินเมื่อแขกจะกลับ
2. CASHIER จำนวน 1 คน	คิดค่าบริการและเก็บเงิน <u>บทบาท</u> 1. รับรายการจากพนักงาน 2. คิดเงินและเก็บเงิน 3. ทำบัญชีส่งฝ่ายบัญชีของโรงแรม วันต่อวัน	1. นั่งบริเวณ CASHIER COUNTER 2. รับรายการจากพนักงาน 3. คิดเงินและเก็บเงิน ทอนเงิน ทำบัญชี 4. รูดบัตรลงบัญชี COMPUTER ในกรณีที่แขกใช้ ROOM CARD จ่ายเงิน

ข. ผู้รับบริการ

สถานะ	หน้าที่	พฤติกรรม
1. แขกภายในโรงแรม 2. บุคคลภายนอก	รับบริการน้ำดื่ม <u>บทบาท</u> 1. แต่งกายสุภาพ 2. นั่งพูดคุยกันเป็นอย่างดี ไม่ส่งเสียงรบกวนผู้อื่น	1. เข้ามาในบริเวณ BAR 2. สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม 3. สนทนา 4. เมื่อจะต้องกลับเรียกพนักงานมาเก็บเงินหรือใช้ ROOM CARD 5. รับเงินทอนและออกไป

การศึกษาพฤติกรรมใน RESTAURANT

เปิดบริการอาหาร เปิดบริการตั้งแต่เวลา 8.00 น. - 22.00 น.

ก. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ จำนวน ทำงาน 2 ผลัด

ผลัด 1 8.00 น. - 15.00 น.

ผลัด 2 15.00 น. - 22.00 น.

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1. MANAGER	ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายในภัตตาคาร <u>บทบาท</u> 1. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารและนำมาประสาน กับพนักงานในความรับผิดชอบ 2. ตรวจสอบตราดูแลความเรียบร้อย 3. ให้คำแนะนำแก้ไข ปรับปรุงการบริการอยู่ เสมอ	1. ดูแลความเรียบร้อยกับผู้ช่วย 2. คอยต้อนรับและแนะนำแขก
2. SUPERVISOR	ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ บาง ที่ปฏิบัติงานแทนผู้จัดการ <u>บทบาท</u> 1. รับคำสั่งจากผู้จัดการ และทำหน้าที่แทน รับผิดชอบอย่างเคร่งครัด 2. ดูแลต้อนรับแขก 3. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ	1. แนะนำแขกแล้วพาแขกไปนั่ง 2. ช่วยเรียกพนักงานบริการ 3. นำ BILL มาให้แขกเมื่อเรียกเก็บเงิน
3. CASHIER	ดูแลความเรียบร้อยเกี่ยวกับการเงินในภัตตาคาร <u>บทบาท</u> 1. เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ 2. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน 3. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน	1. พนักงานบริการจํานำไปสั่งของแขกมา เสียบบนโต๊ะแคชเชียร์นำมาจากช่องคิดเงิน ส่ง BILL ให้พนักงานบริการไปเก็บเงิน 2. ถ้าเป็นแขกที่พักในโรงแรมจะสามารถใช้ ROOM CARD ลงบัญชีไว้ได้พนักงาน

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
		<p>บริการจะนำ ROOM CARD จากแขก มาให้ CASHIER เพื่อรูดบัตรลงบัญชีไว้ใน COMPUTER แล้วส่งต่อไปยังฝ่ายทะเบียน</p> <p>3. เมื่อห้องอาหารปิด รวบรวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ</p> <p>4. นำบัญชีเสนอต่อผู้จัดการและฝ่ายบัญชี</p>
<p>4. พนักงานบริการ</p>	<p>บริการเสิร์ฟอาหารแก่ผู้มารับบริการ</p> <p><u>บทบาท</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การเข้าทำงานก่อนเวลาประมาณ 30 นาที 2. ใส่เครื่องแบบสะอาดเรียบร้อย 3. ตรวจสอบอุปกรณ์ใน SERVICE SATATION ให้ครบถ้วน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ช่วยกันจัดโต๊ะ โดยปูผ้าปูโต๊ะ จัดช้อนส้อม แก้วน้ำ จาน ชาม ถ้วย และเชิงเทียน แผ่นรองจานให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย 2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการ และผู้ช่วย 3. เรียนรู้รายการอาหาร 4. เมื่อแขกเข้ามาคอยบริการกล่าวทักทาย ช่วยเลื่อนเก้าอี้ให้แขก 5. ถามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเขียนใบสั่งไปให้ BARTENDER เมื่อเสิร์ฟเรียบร้อย ยืนคอยรับคำสั่งอาหารจากแขกโดยรอนแจกพร้อม 6. รับคำสั่งทบทวน เขียนใบสั่งไปที่ครัว ซึ่งจะ มีพนักงานยกออกมาให้ที่ STATION นำไปส่งให้แขก 7. คอยเครื่องดื่ม เก็บจานอาหาร คอยถามแขกว่าต้องการสิ่งใดเพิ่ม โดยให้บริการอย่างสุภาพ ตลอดเวลา 8. เก็บโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว ส่งไปยังครัวแล้วถามแขกว่าต้องการอะไรเพิ่มเติมอีก หลังอาหารเสนอรายการของหวาน

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักภายในโรงแรม เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มเล็ก ๆ
2. บุคคลทั่วไป

สถานะ	หน้าที่	พฤติกรรม
<ol style="list-style-type: none"> 1. แขกภายในโรงแรม 2. บุคคลภายนอก 	<p>เข้ามารับประทานอาหารเช้า บทบาท</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แต่งกายสุภาพ 2. เข้ามาเลือกที่นั่ง 3. ทียบเมนู สั่งเครื่องดื่มและอาหารกับพนักงานบริการ 4. รับประทานอาหารเช้า สนทนา 5. จ่ายค่าบริการ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าในห้องอาหาร อาจจะมีการนั่งรอเพื่อบริเวณ WAITING AREA 2. เมื่อเข้าไปใน DINING AREA พนักงานจะนำไปนั่งโต๊ะตามจำนวนคน 3. สั่งเครื่องดื่ม 4. สั่งอาหารรับประทาน ตามลำดับจากพนักงานบริการ 5. จ่ายเงินตาม BILL 6. ในกรณีที่เป็นการเข้าพักในโรงแรม สามารถใช้ ROOM CARD ลงบัญชีไว้ได้

การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน Spa and fitness

ให้บริการเฉพาะแขกผู้มาพักภายในโครงการ เปิดบริการตั้งแต่เวลา 08.00 – 20.00 น.

ก. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ จำนวน ทำงาน 2 ผลัด

ผลัด 1 08.00 – 14.00 น.

ผลัด 2 14.00 – 20.00 น.

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1. SPA MANAGER	<ol style="list-style-type: none"> 1. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารและมาประสานงานกับพนักงาน 2. ตรวจสอบดูแลความเรียบร้อย 3. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ 4. รับประทานอาหารเช้า สนทนา 5. จ่ายค่าบริการ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. คอยต้อนรับและแนะนำแขก 2. ดูแลความเรียบร้อยภายใน

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1. SPA RECEPTIONIST	1. ต้อนรับแขกที่มาจากทะเบียน 2. จัดการขั้นตอนการเข้ามาใช้บริการในส่วน TREATMENT ต่าง ๆ โดยประสานงานกับพนักงานใน SPA TREATMENT 3. ดูแลเรื่องการเงินภายใน SPA TREATMENT	1. คอยต้อนรับแขกให้ลงทะเบียน ตรวจสอบข้อมูลประวัติของแขกและโปรแกรม TREATMENT ที่เหมาะสมสำหรับแขกคนนั้นจาก COMPUTER แล้วติดต่อไปยังพนักงานบำบัดภายในสปา 2. เชิญแขกเข้าไปใช้บริการภายใน 3. เมื่อแขกใช้บริการแล้ว ก็ออกใบเสร็จเก็บเงินค่าใช้บริการสำหรับแขกที่ไม่ได้พักในโครงการ
2. พนักงานบำบัด	1. ต้อนรับแขกและบริการแขกที่มาใช้บริการ 2. รับผิดชอบและจัดการความพร้อมของอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการบำบัด 3. ติดต่อประสานงานกับประชาสัมพันธ์	1. ต้อนรับแขก นำแขกไปยังห้อง LOCKER 2. พาแขกไปใช้บริการห้องต่าง ๆ ที่ระบุในโปรแกรม TREATMENT 3. เมื่อทำ TREATMENT เสร็จ พาแขกกลับมายังห้อง LOCKER 4. ส่งแขกเพื่อไปยังส่วนประชาสัมพันธ์ <u>MASSAGIST</u> ให้บริการนวดแผนโบราณแก่ผู้ให้บริการ และดูแลความสะอาด เรียบร้อยภายในห้องนวด <u>JAGUZZI STAFF</u> อธิบายวิธีการเข้าใช่อ่างน้ำร้อน , อ่างน้ำวน แก่ผู้เข้าใช้บริการ ควบคุมอุณหภูมิห้องน้ำ และดูแลความปลอดภัย <u>SAUNA STAFF</u> ควบคุมอุณหภูมิห้องเซาวานา อธิบายวิธีใช้ห้องเซาวานาแก่ผู้ให้บริการ และดูแลความปลอดภัยแก่ผู้ให้บริการ

ข. ผู้รับบริการ

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
1. สมาชิกที่มาพักในโครงการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เข้าออกกำลังกายหรือมารับการฝึกซ้อม 2. ติดต่อประสานงานกับประชาสัมพันธ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. เมื่อเข้ามาในช่องทางเข้า ไปลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์ 2. เปลี่ยนรองเท้าเป็นรองเท้าผ้า 3. เปลี่ยนเสื้อผ้าในห้อง LOCKER เพื่อไปอาบน้ำ เข้าสู่ส่วนลานฝึกซ้อม หรือ ฟิตเนส พักสักครู่แล้วจึงเข้าไปอาบน้ำอีกครั้ง 4. กลับเข้ามาเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าในห้อง LOCKER แล้วเปลี่ยนรองเท้าออก
2. FITNESS MANAGER	<ol style="list-style-type: none"> 1. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารและมาประสานงานกับพนักงาน 2. ตรวจสอบตราดูแลความเรียบร้อย 3. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. คอยต้อนรับและแนะนำแขก 2. ดูแลความเรียบร้อยภายใน
3. FITNESS RECEPTIONIST	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน 2. จัดการขั้นตอนการเข้ามาใช้บริการต่าง ๆ โดยประสานงานกับพนักงานใน 3. ดูแลเรื่องการเงินภายใน FITNESS 	<ol style="list-style-type: none"> 1. คอยต้อนรับแขกให้ลงทะเบียน ตรวจสอบข้อมูลประวัติของแขกและโปรแกรม ฝึกสอน ที่เหมาะสมสำหรับแขกคนนั้นจาก COMPUTER แล้วติดต่อไปยังพนักงานบำบัดภายใน FITNESS 2. เชิญแขกเข้าไปใช้บริการภายใน 3. เมื่อแขกใช้บริการแล้ว ก็ส่งข้อมูลไปยังส่วนของ CASHIER ที่ FRONT OFFICE ทางคอมพิวเตอร์
4. ผู้ฝึกสอน	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้อนรับแขกและบริการแขกที่มาใช้บริการ 2. รับผิดชอบและจัดการความพร้อมของอุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการบำบัด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้อนรับแขก นำแขกไปยังห้อง LOCKER 2. พาแขกไปใช้บริการส่วนต่างๆ ที่ระบุในโปรแกรมบำบัด 3. ส่งแขกเพื่อไปยังส่วนประชาสัมพันธ์

ตำแหน่ง	หน้าที่	พฤติกรรม
	3. ติดต่อประสานงานกับ ประชาสัมพันธ์	4. เมื่อทำ การบำบัดหรือ ออกกำลังกายเสร็จ พาแขก กลับมายังห้อง LOCKER <u>GI GONG</u> ให้บริการฝึกสอนด้านศาสตร์จินโโบราณ แก่ผู้ใช้บริการ และดูแลความสะอาด เรียบร้อยภายใน ส่วนลานฝึก <u>THAI PHARN</u> ให้บริการฝึกสอนไทยปรมาณ เป็น ศาสตร์การบำบัดด้วยศาสตร์ของไทย ดูแลความ ปลอดภัยและความเรียบร้อยภายใน <u>MEDITATION</u> ดูแลผู้ทำสมาธิ และให้คำแนะนำการ ทำสมาธิอย่างถูกวิธี <u>FITNESS</u> ให้คำแนะนำและฝึกสอนการใช้เครื่อง ออกกำลังกายอย่างถูกวิธี และดูแลความเรียบร้อยภายใน ในส่วนห้อง ฟิตเนส

ข. ผู้รับบริการ

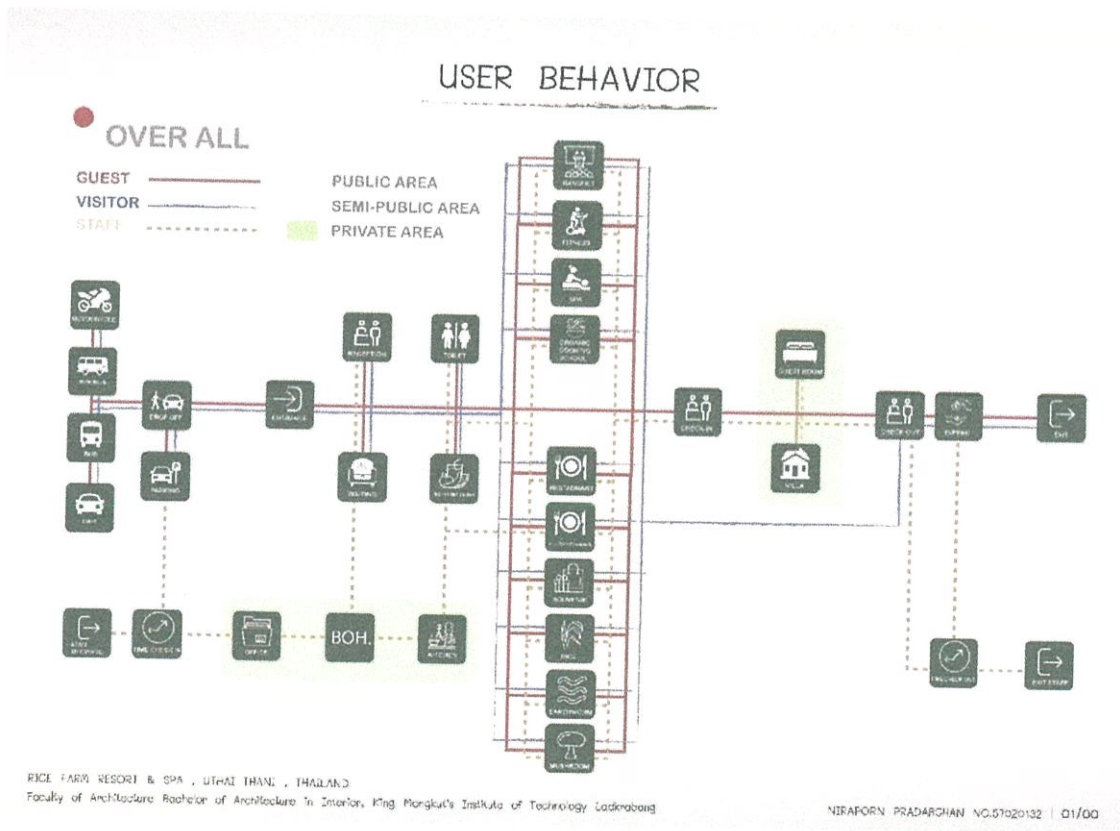
สถานะ	หน้าที่	พฤติกรรม
1. สมาชิกที่มาพักใน โครงการ	1. เข้ามารับการบำบัดด้วยวิธีต่าง ในส่วนห้องฟิตเนส 2. ติดต่อประสานงานกับ ประชาสัมพันธ์	1. เมื่อเข้ามาในโรงทางเข้า ไปลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์ 2. เปลี่ยนรองเท้าเป็นรองเท้าผ้า 3. เปลี่ยนเสื้อผ้าในห้อง LOCKER เพื่อไปอาบน้ำ 4. เข้าไปใช้บริการในส่วนต่างๆ 5. กลับเข้ามาเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าในห้อง LOCKER แล้ว เปลี่ยนรองเท้าออกไป

3.4 พื้นที่ที่ต้องการ

ลำดับ	องค์ประกอบ	ขอบข่ายของ โครงการ	ขอบเขตของ วิทยานิพนธ์	พื้นที่ (ตร.ม.)
1.	<u>อาคารหมายเลข 1 พื้นที่ส่วนต้อนรับ</u> - โถงต้อนรับ - ร้านขายของที่ระลึก - บ่อน้ำ - ทางเดิน <u>พื้นที่ส่วนสำนักงาน</u> - ห้องผู้จัดการ - ส่วนของพนักงานทำงาน - ส่วนของบริหาร - ห้องเก็บเอกสาร <u>COFFEE SHOP</u> - Bar น้ำผลไม้ - ทางเดิน	/ / / / / / / / / /	/ / / / / / / / / /	485.00
2.	<u>ร้านอาหาร</u> - Indoor Restaurant - Outdoor Restaurant - ห้องครัว - ห้องน้ำ - ห้องสอนทำอาหารเพื่อสุขภาพ - ห้องเก็บของ	/ / / / / /	/ / - - / -	390.25

ลำดับ	องค์ประกอบ	ขอบข่ายของ โครงการ	ขอบเขตของ วิทยานิพนธ์	พื้นที่ (ตร.ม.)
3.	<u>ห้องพัก</u> - Superior room 4 ห้อง - Deluxe room 6 ห้อง - Suit type 3 ห้อง <u>Villa</u> - บ้านพักมีใต้ถุน + ระเบียง - บ้านพักมีใต้ถุน - บ้านพักชั้นเดียว <u>พื้นที่โอนยกประสงค์ทำกิจกรรม</u> <u>ด้านล่าง</u>	/	/	694.90
4.	<u>ส่วนบริการต่าง ๆ</u> - SPA - ศาลานวดไทย + ออกกำลังกาย - โรงเลี้ยงไส้เดือน - โรงเพาะเห็ด - ห้องน้ำส่วนรวม	/	/	964.85
5.	<u>พื้นที่ workshop</u> - พื้นที่ทำกิจกรรม - ห้องรับแขก - ส่วนที่นั่งพักผ่อน - โถงต้อนรับ - ทางเดิน	/	/	350.15

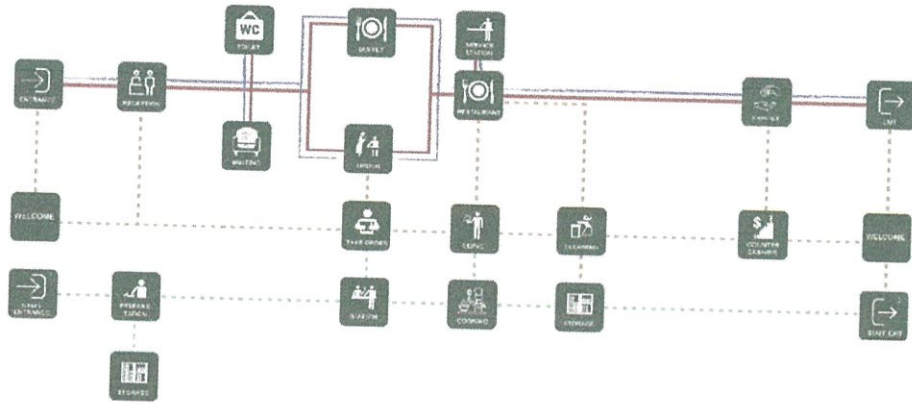
ลำดับ	องค์ประกอบ	ขอบข่ายของ โครงการ	ขอบเขตของ วิทยานิพนธ์	พื้นที่ (ตร.ม.)
6.	ลานจอดรถและส่วนพนักงาน - ที่จอดรถสำหรับลูกค้าที่มาพัก - ป้อมยาม - ที่จอดรถกอล์ฟและพนักงาน - เรือนพักพนักงาน	- - - /	- - - /	133.20
	รวม			3,018.35



USER BEHAVIOR

RESTAURANT

GUEST ———
 VISITOR ———
 STAFF - - - -
 COOK - - - -



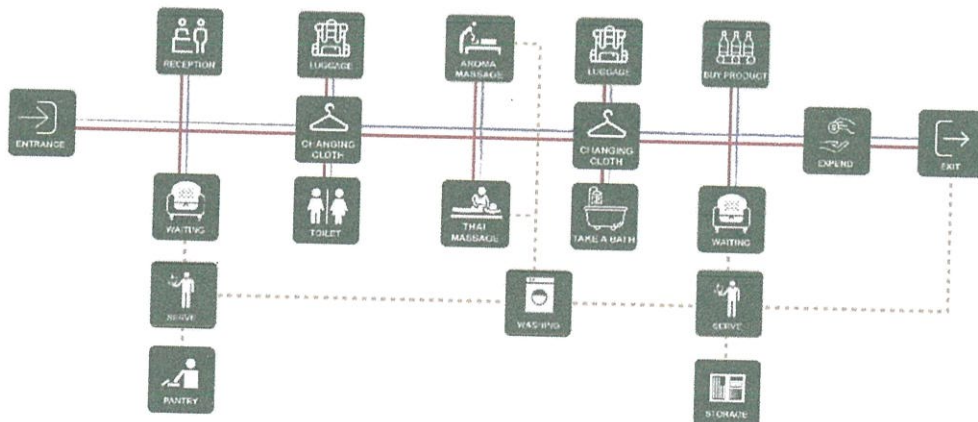
RICE FARM RESORT & SPA , UTHAI THANI , THAILAND
 Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAFORN PRADABCHAN NO.51a20132 | 01/00

USER BEHAVIOR

SPA

GUEST ———
 VISITOR ———
 STAFF - - - -



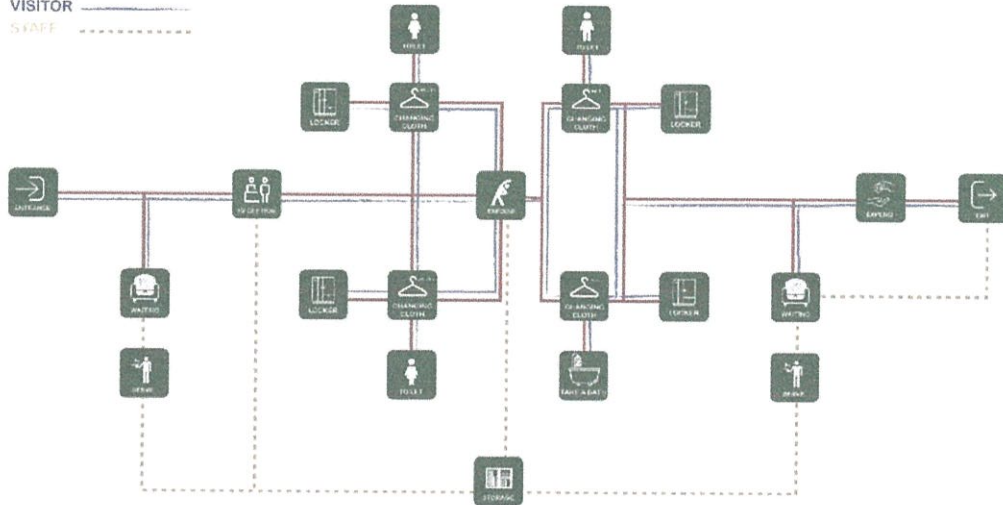
RICE FARM RESORT & SPA , UTHAI THANI , THAILAND
 Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAFORN PRADABCHAN NO.51a20132 | 02/00

USER BEHAVIOR

FITNESS

GUEST ———
 VISITOR ———
 STAFF - - - - -



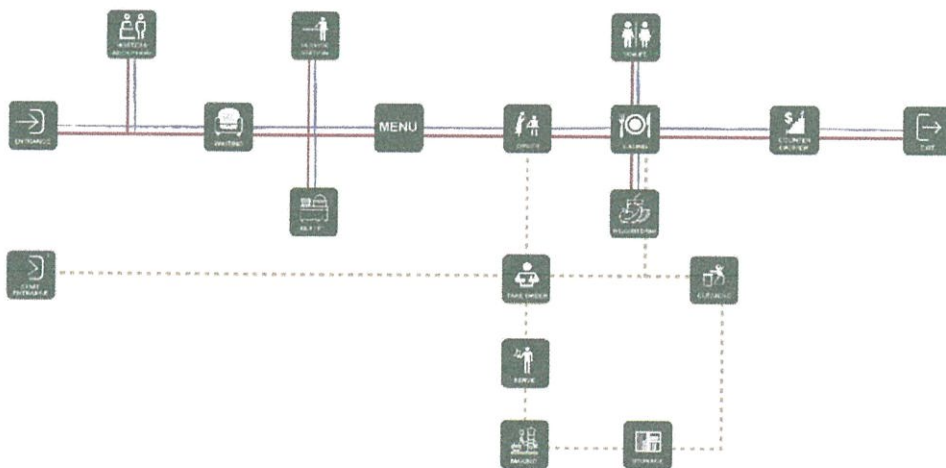
RICE FARM RESORT & SPA , UTHAI THANI , THAILAND
 Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAFORN PRADARCHAN NO.57020132 | 01/00

USER BEHAVIOR

ALL DAY DINING

GUEST ———
 VISITOR ———
 STAFF - - - - -



RICE FARM RESORT & SPA , UTHAI THANI , THAILAND
 Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAFORN PRADARCHAN NO.57020132 | 01/00

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งอาคาร

โครงการมีอาคารหลักทั้งหมด 3 อาคาร ดังนี้

อาคารหมายเลข 1 = lobby & all day dining

อาคารหมายเลข 2 = Spa & Guest room

อาคารหมายเลข 3 = Restaurant

อาคารหลายเลข 4 = Fitness

อาคารหลายเลข 5 = Guest room

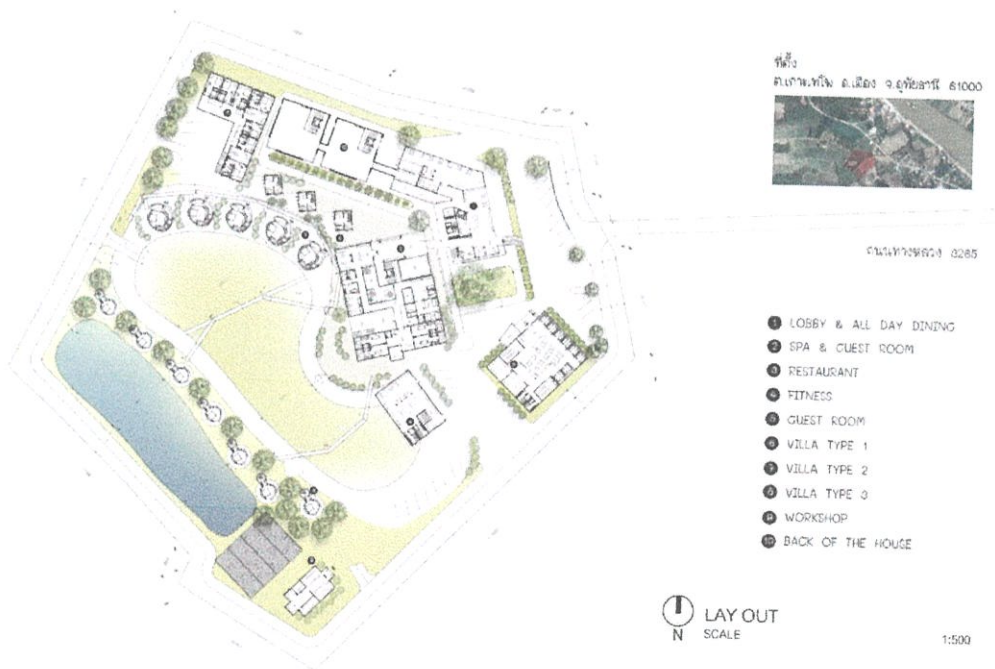
อาคารหลายเลข 6 = Villa type 1

อาคารหลายเลข 7 = Villa type 2

อาคารหลายเลข 8 = Villa type 3

อาคารหลายเลข 9 = Workshop

อาคารหลายเลข 10 = Back of the house



ทางเข้าหลักของโครงการ

จะอยู่บริเวณทิศตะวันตกโดยถนนจะอยู่ล้อมรอบโครงการเพื่อกันน้ำท่วม (ประจำฤดู) อีกทั้งพื้นที่ตรงนี้ยังเป็นพื้นที่เกาะล้อมรอบด้วยแม่น้ำ จึงทำเส้นทางสำหรับถนนล้อมโครงการเพื่อเป็นการแบ่งพื้นที่โครงการและป้องกันปัญหาน้ำท่วม และยังสามารถใช้เป็นเส้นทาง Service รอบโครงการของรถที่มาส่งสินค้าได้

เส้นทาง Service สามารถเข้าได้ 2 ช่องทาง สามารถจอดรถส่งสินค้าได้ 4 คัน ทาง Service จะอยู่ใกล้เคียงกับส่วนที่เป็น Back of house ของโครงการ

เส้นทางจักรยาน

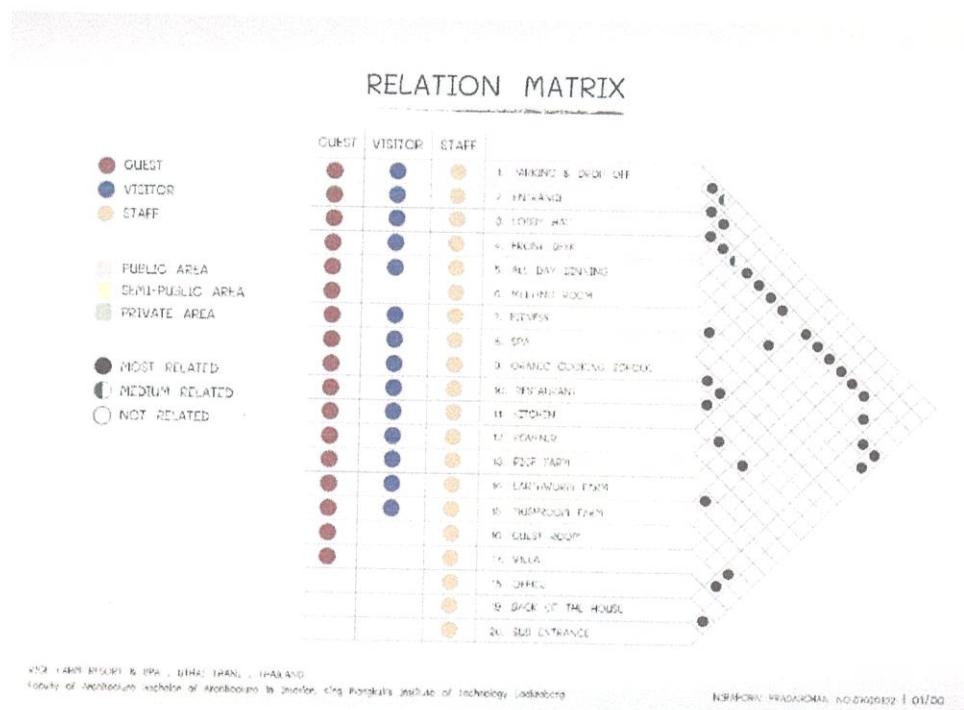
โดยบริเวณรอบ ๆ โครงการจะมีเส้นทางของจักรยานสามารถปั่นจักรยานแล้วเยี่ยมชมทุ่งนาวิวทิวทัศน์ของตัวโครงการได้ คนที่สามารถเข้ามาปั่นจักรยานปั่นได้ทั้งแขกที่มาพักผ่อนหรือบุคคลภายนอกที่ต้องการเข้ามาเยี่ยมชมภายในโครงการก็ได้เช่นเดียวกัน

ทางสัญจรของผู้ใช้งานหรือผู้ที่เข้ามาพักอาศัย

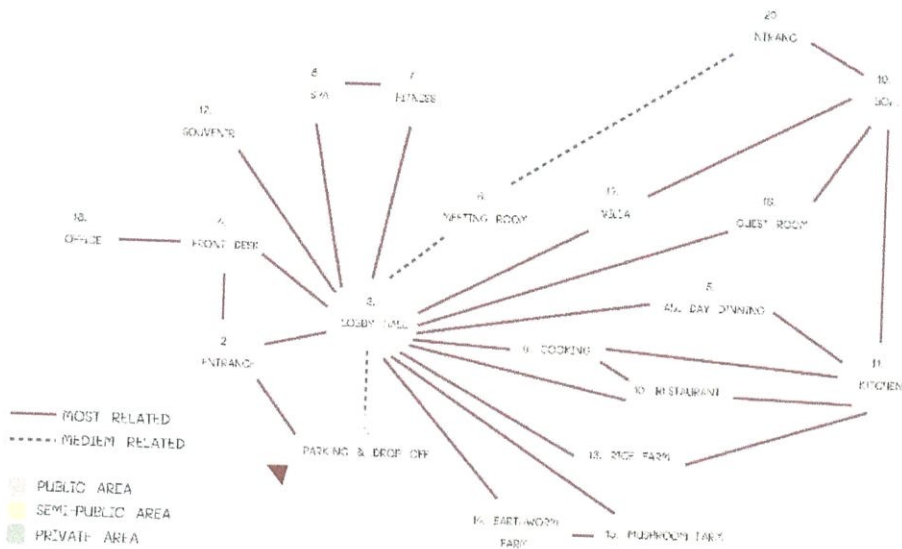
จะเป็นสะพานสูงเป็นแนวยาวสำหรับทางเดินเชื่อมไปทางบ้านพักหรือห้องพักต่าง ๆ อีกทั้งยังสามารถเดินชมวิวภายในโครงการได้อีกด้วย

4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่

4.3 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์แบบวงกลม



BUBBLE DIAGRAM



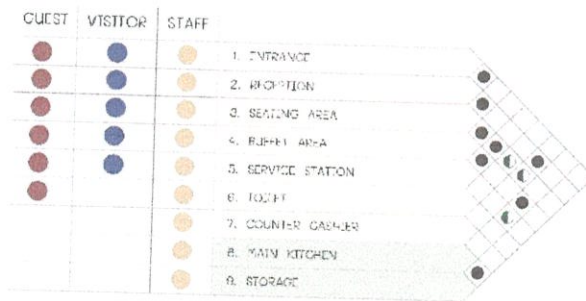
RICE FARM RESORT & SPA, UTHAI THANI, THAILAND
Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAPORN PRADABCHAN NO.59100182 | 02/00

RELATION MATRIX

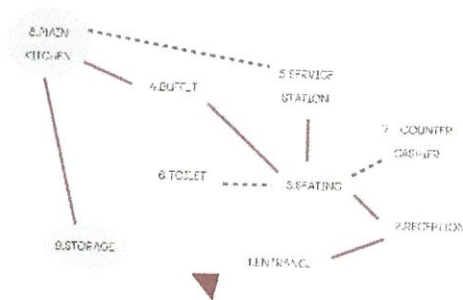
RESTAURANT

- GUEST
- VISITOR
- STAFF
- PUBLIC AREA
- SEMI-PUBLIC AREA
- PRIVATE AREA
- MOST RELATED
- MEDIUM RELATED
- NOT RELATED



BUBBLE DIAGRAM

- MOST RELATED
- - - MEDIUM RELATED



RICE FARM RESORT & SPA, UTHAI THANI, THAILAND
Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAPORN PRADABCHAN NO.59100182 | 01/00

RELATION MATRIX

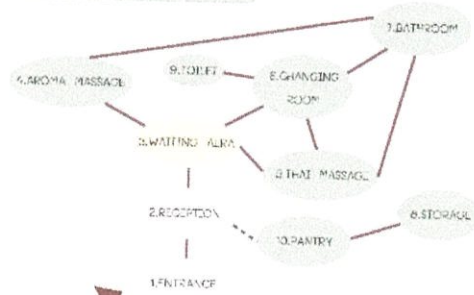
SPA

- GUEST
- VISITOR
- STAFF
- PUBLIC AREA
- SEMI-PUBLIC AREA
- PRIVATE AREA
- MOST RELATED
- ◐ MEDIUM RELATED
- NOT RELATED



BUBBLE DIAGRAM

- MOST RELATED
- - - - MEDIUM RELATED



RICE FARM RESORT & SPA , UTHAI THANI , THAILAND

Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

NIRAPORN PRADABCHAN NO.57020162 | 03/00

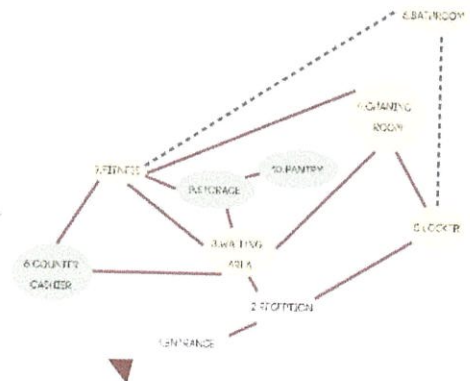
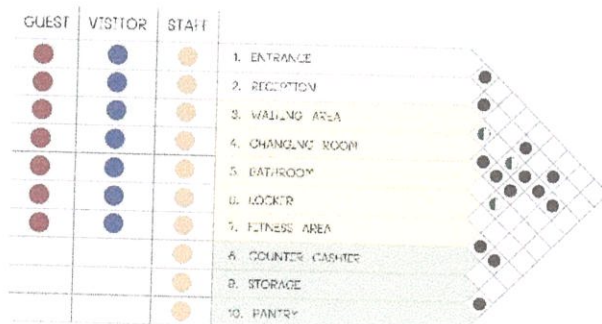
RELATION MATRIX

FITNESS

- GUEST
- VISITOR
- STAFF
- PUBLIC AREA
- SEMI-PUBLIC AREA
- PRIVATE AREA
- MOST RELATED
- ◐ MEDIUM RELATED
- NOT RELATED

BUBBLE DIAGRAM

- MOST RELATED
- - - - MEDIUM RELATED



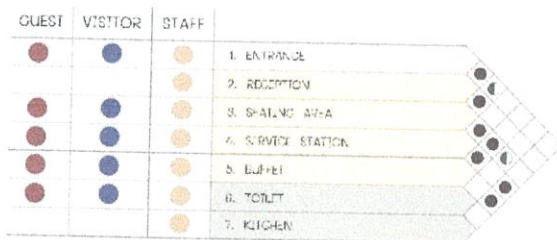
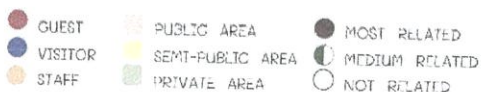
RICE FARM RESORT & SPA , UTHAI THANI , THAILAND

Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

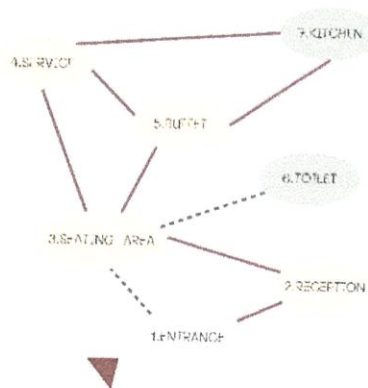
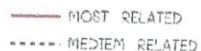
NIRAPORN PRADABCHAN NO.57020162 | 01/00

RELATION MATRIX

ALL DAY DINING



BUBBLE DIAGRAM



RICE FARM RESORT & SPA, UTHAI THANI, THAILAND
 Faculty of Architecture Bachelor of Architecture in Interior, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

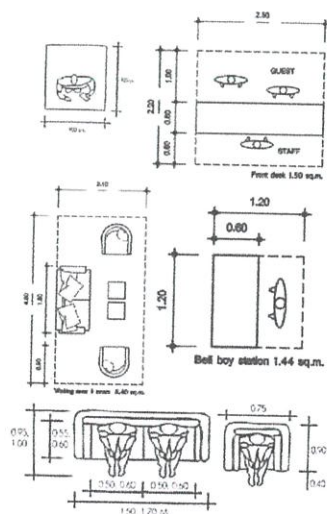
NRAPORN PRADARGHAN NO.57020182 | 01/00

4.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่

AREA REQUIREMENT

LOBBY

ELEMENT	AREA /UNIT [SQM.]	UNIT	AREA REQUIREMENT [SQM.]	REMARK
1. HALL	1.60	77 PEOPLE	130.00	ANALYSIS DATA
2. FRONT DECK	5.00	1	5.00	ANALYSIS DATA
3. REFL. BAG STATION	1.40	1	1.40	ANALYSIS DATA
4. LUGGAGE STATION	1.40	1	1.40	ANALYSIS DATA
5. WAITING AREA 4 SEATS	6.40	6	30.40	ANALYSIS DATA
6. WAITING AREA 2 SEATS	1.70	4	6.80	ANALYSIS DATA
7. WAITING AREA 1 SEATS	0.87	4	3.85	ANALYSIS DATA
8. TOILET	1.60	6	10.80	ANALYSIS DATA
SUB TOTAL			216.78	
CIRCULATION			65.634	30% OF AREA
TOTAL			284.41	

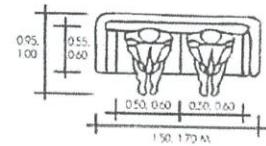
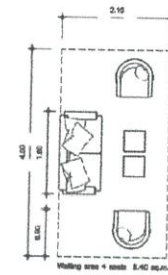
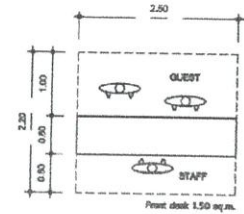


PROJECT: *Hotel - Project Name*
 DATE: *2023-10-27*

AREA REQUIREMENT

LOBBY LOUNGE

ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. LOBBY	2.00	1.00	2.00	ANALYSIS DATA
2. WAITING AREA	2.20	1.00	2.20	ANALYSIS DATA
3. INDOOR : 4 SEATS	3.61	6.00	28.88	ANALYSIS DATA
4. INDOOR : 2 SEATS	1.46	2.00	2.92	ANALYSIS DATA
5. STORAGE	6.00	1.00	6.00	ANALYSIS DATA
6. BAR	4.00	1.00	4.00	ANALYSIS DATA
Sub total			46.00	
Circulation			13.80	30 % of sub total
Total			59.80	

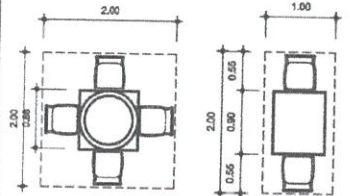
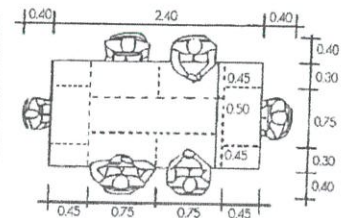


PROJECT: *Hotel - Project Name*
 DATE: *2023-10-27*

AREA REQUIREMENT

ALL DAY DINING

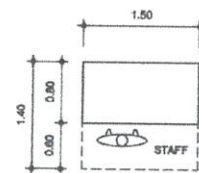
ELEMENT	ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. 4 seats (BOOTH)	1. 4 SEATS (BOOTH)	3.75	16.00	29.25	ANALYSIS DATA
2. 4 seats (NORMAL)	2. 4 SEATS (NORMAL)	4.00	8.00	24.00	ANALYSIS DATA
3. 6 seats (BOOTH)	3. 6 SEATS (BOOTH)	4.86	6.00	19.44	ANALYSIS DATA
4. 4 seats (NORMAL ?)	4. 4 SEATS (NORMAL ?)	3.00	1.00	9.00	ANALYSIS DATA
5. Counter bar	5. COUNTER BAR	6.00	2.00	12.00	ANALYSIS DATA
6. High	6. HIGH			14.75	15 % of dining area
7. 4 seats (BOOTH)	7. 4 SEATS (BOOTH)	3.60	1.00	21.60	ANALYSIS DATA
8. 4 seats (NORMAL)	8. 4 SEATS (NORMAL)	4.00	3.00	12.00	ANALYSIS DATA
9. 4 seats (NORMAL ?)	9. 4 SEATS (NORMAL ?)	3.00	1.00	9.00	ANALYSIS DATA
10. Buffet Area (In door)	10. BUFFET AREA (IN DOOR)	12.50	1.00	13.50	ANALYSIS DATA
11. Buffet Area (Out door)	11. BUFFET AREA (OUT DOOR)	4.00	1.00	4.00	ANALYSIS DATA
12. Service Station	12. SERVICE STATION	0.72	4.00	2.88	ANALYSIS DATA
13. Storage	13. STORAGE	6.00	1.00	6.00	ANALYSIS DATA
Kitchen	KITCHEN			58.68	
Sub total	SUB TOTAL			225.04	50 % of dining area
Circulation	CIRCULATION			33.58	30% of 460 sqm
Total	TOTAL			258.62	



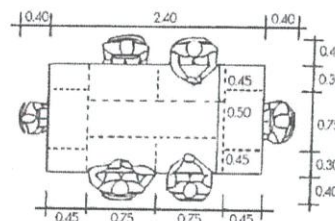
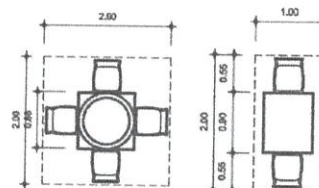
AREA REQUIRMENT

RESTAURANT

ELEMENT	AREA /UNIT [SQM.]	UNIT	AREA REQUIREMENT [SQM.]	REMARK
1. INDOOR - 7 SEATS	2	8	16.00	ANALYSIS DATA
2. INDOOR - 4 SEATS	8	6	32.00	ANALYSIS DATA
3. INDOOR - 6 SEATS	2.45	2	4.90	ANALYSIS DATA
4. OUTDOOR - 2 SEATS	2	3	6.00	ANALYSIS DATA
5. OUTDOOR - 4 SEATS	4	3	12.00	ANALYSIS DATA
6. OUTDOOR - 8 SEATS	3.92	2	7.84	ANALYSIS DATA
7. HALL			14.35	15% OF DINING AREA
8. COUNTER BAR	2.20	1	2.20	ANALYSIS DATA
9. CASHIER COUNTER	2.10	1	2.10	ANALYSIS DATA
10. SERVICE STATION	0.72	1	0.72	ANALYSIS DATA
11. STORAGE	6	1	6	TIME SAVER
12. KITCHEN			31.82	30% OF DINING
SUB TOTAL			153.59	
CIRCULATION			69.16	30% OF AREA
TOTAL			212.75	



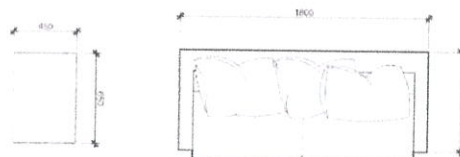
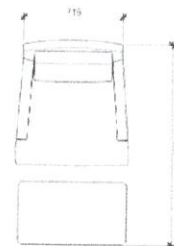
Cashier 2.10 sq.m.



AREA REQUIRMENT

FOOT MASSAGE

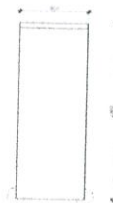
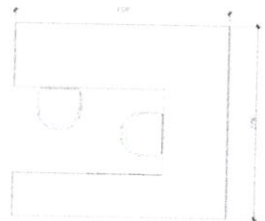
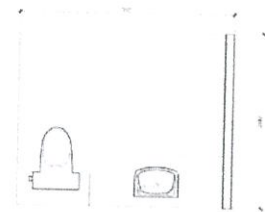
ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. FOOT CHAIR MASSAGE	10.60	3.00	31.80	ANALYSIS DATA
2. CHAIR	0.90	3.00	2.70	ANALYSIS DATA
3. SIDE TABLE	1.00	4.00	4.00	ANALYSIS DATA
4. SOFA	1.30	2.00	2.60	ANALYSIS DATA
5. STORAGE	6.00	1.00	6.00	ANALYSIS DATA
SUB TOTAL			47.10	
CIRCULATION			14.13	30% of sub total
TOTAL			61.23	



AREA REQUIREMENT

THAI MASSAGE

ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. BED	2.00	0.00	12.00	ANALYSIS DATA
2. DRESSING ROOM	2.90	1.00	2.90	ANALYSIS DATA
3. WAITING AREA	18.50	1.00	18.50	ANALYSIS DATA
4. RECEPTION	7.65	1.00	7.65	ANALYSIS DATA
5. W.C	4.55	1.00	4.55	ANALYSIS DATA
SUB TOTAL			45.60	
CIRCULATION			13.74	30 % of sub total
TOTAL			59.34	

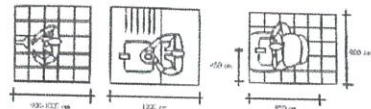
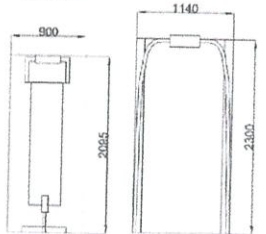
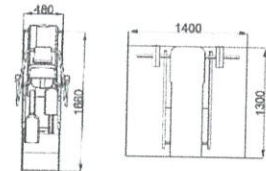


AREA REQUIREMENT

CAFE & FITNESS

Cafe

ELEMENT	ELEMENT	WIDTH	LENGTH	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. Reception	1. RECEPTION	2.15	3.50	5.10	1.00	5.10	ANALYSIS DATA
2. Waiting Area	2. WAITING AREA	2.10	9.11	20.33	1.00	20.34	ANALYSIS DATA
3. Waiting Area set 1	3. WAITING AREA SET 1	3.40	3.29	11.09	2.00	22.18	ANALYSIS DATA
4. Waiting Area set 2	4. WAITING AREA SET 2	2.60	2.70	7.02	2.00	14.04	ANALYSIS DATA
5. 2 seats	5. 2 SEATS	1.31	2.70	3.54	3.00	10.61	ANALYSIS DATA
6. Cafe	6. CAFE	3.33	6.30	20.91	1.00	20.91	ANALYSIS DATA
Sub total	SUB TOTAL					107.31	
Circulation	CIRCULATION					27.54	25 % of sub total
Total	TOTAL					134.85	



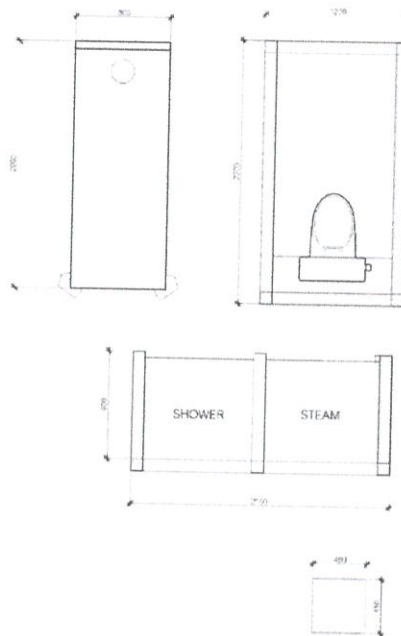
Fitness

ELEMENT	ELEMENT	WIDTH	LENGTH	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. Staff Room	1. STAFF ROOM	3.30	2.10	6.93	1.00	6.93	ANALYSIS DATA
2. W.C + Bath Room	2. W.C + BATH ROOM	3.30	6.00	19.80	1.00	19.80	ANALYSIS DATA
3. tread mill	3. TREAD MILL	1.10	6.85	7.53	6.00	45.18	ANALYSIS DATA
4. Exercise Exercise	4. EXERCISE EXERCISE	1.50	6.50	9.75	1.00	9.75	ANALYSIS DATA
5. Exercise bike	5. EXERCISE BIKE	1.94	2.75	5.34	2.00	10.68	ANALYSIS DATA
6. Equipment rack	6. EQUIPMENT RACK	2.35	2.40	5.64	1.00	5.64	ANALYSIS DATA
Sub total	SUB TOTAL					87.98	
Circulation	CIRCULATION					26.25	30 % of sub total
Total	TOTAL					114.23	

AREA REQUIRMENT

SPA

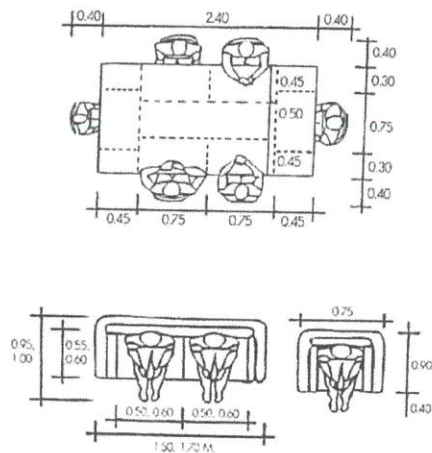
ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. SHOWER	0.80	4.00	3.20	ANALYSIS DATA
2. STEAM	0.80	4.00	3.20	ANALYSIS DATA
3. W.C	2.00	4.00	8.00	ANALYSIS DATA
4. BATHTUB	6.40	4.00	25.60	ANALYSIS DATA
5. BASIN	4.50	4.00	18.00	ANALYSIS DATA
6. BED	1.60	4.00	6.40	ANALYSIS DATA
7. SOFA	1.25	4.00	5.00	ANALYSIS DATA
8. CHAIR	0.20	4.00	0.80	ANALYSIS DATA
9. W.C (PUBLIC)	2.80	4.00	11.20	ANALYSIS DATA
10. STAFF	15.20	1.00	15.20	ANALYSIS DATA
11. REGISTER	7.20	1.00	7.20	ANALYSIS DATA
SUB TOTAL			103.80	
CIRCULATION			31.14	30 % of sub total
TOTAL			134.94	



AREA REQUIRMENT

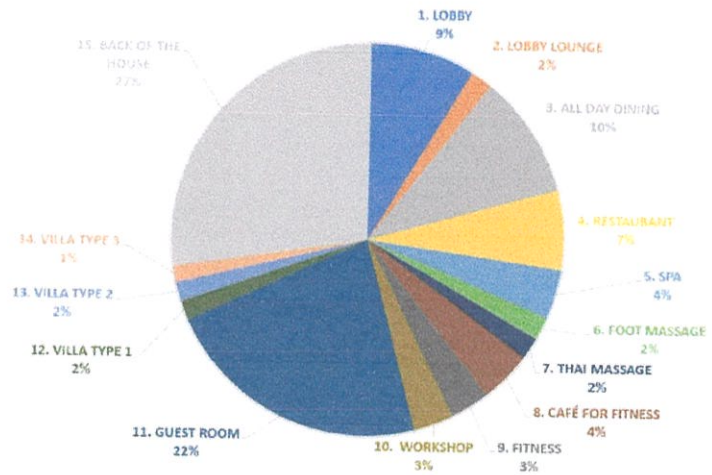
WORKSHOP

ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
1. REGISTER	1.00	1.00	1.00	ANALYSIS DATA
2. REST AREA	24.00	1.00	24.00	ANALYSIS DATA
3. WORKSHOP	20.40	1.00	20.40	ANALYSIS DATA
4. STAFF ROOM	8.30	1.00	8.30	ANALYSIS DATA
5. 'MUCHROOM' AREA	15.00	1.00	15.00	ANALYSIS DATA
6. KITCHEN	7.30	1.00	7.30	ANALYSIS DATA
7. EARTHWORK AREA	6.20	1.00	6.20	ANALYSIS DATA
SUB TOTAL			82.20	
CIRCULATION			24.66	30 % of sub total
			106.86	



PIE CHART

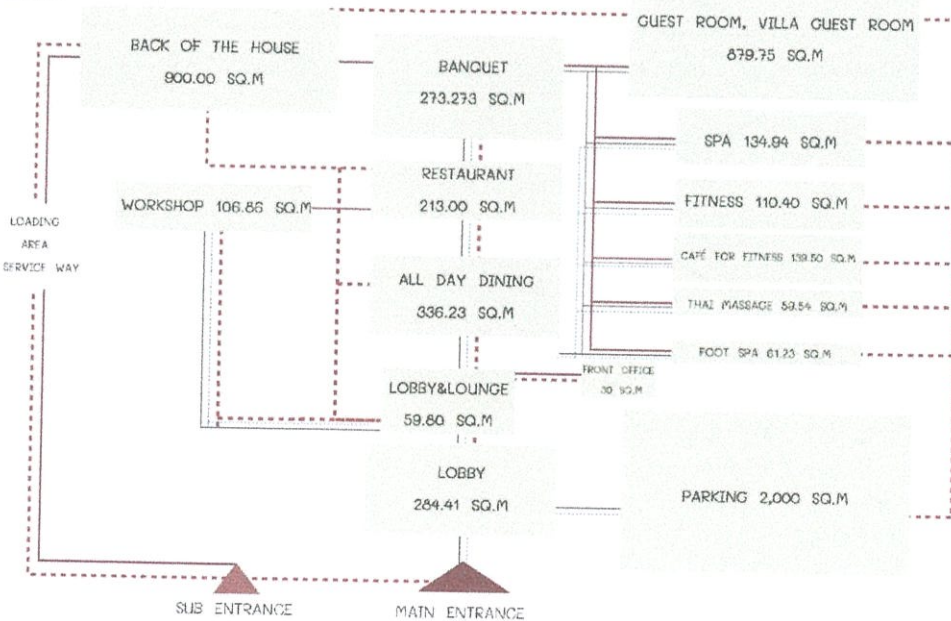
ELEMENT	AREA/UNIT(SQ.M.)	PERCENT
1. LOBBY	284.41	9%
2. LOBBY LOUNGE	59.87	2%
3. ALL DAY DINING	336.23	11%
4. RESTAURANT	213.00	7%
5. SPA	134.84	4%
6. FOOT MASSAGE	61.23	2%
7. THAI MASSAGE	59.54	2%
8. CAFÉ FOR FITNESS	139.50	4%
9. FITNESS	110.39	4%
10. WORKSHOP	106.86	3%
11. GUEST ROOM	731.70	23%
12. VILLA TYPE 1	59.89	2%
13. VILLA TYPE 2	53.10	2%
14. VILLA TYPE 3	44.10	1%
15. BACK OF THE HOUSE	900.00	29%
รวมพื้นที่ใช้สอยอาคาร	3,285.05	100%
พื้นที่จอดรถใช้สอยอาคาร	3,950.00	
พื้นที่ใช้สอยอาคารรวม	659.35	
รวมพื้นที่ใช้สอย	15,137.75	
รวมพื้นที่ใช้สอย	2,000.00	
รวม	21,087.75	



4.5 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่และการสัญจร

- GUEST
- VISITOR
- STAFF
- - - SERVICE

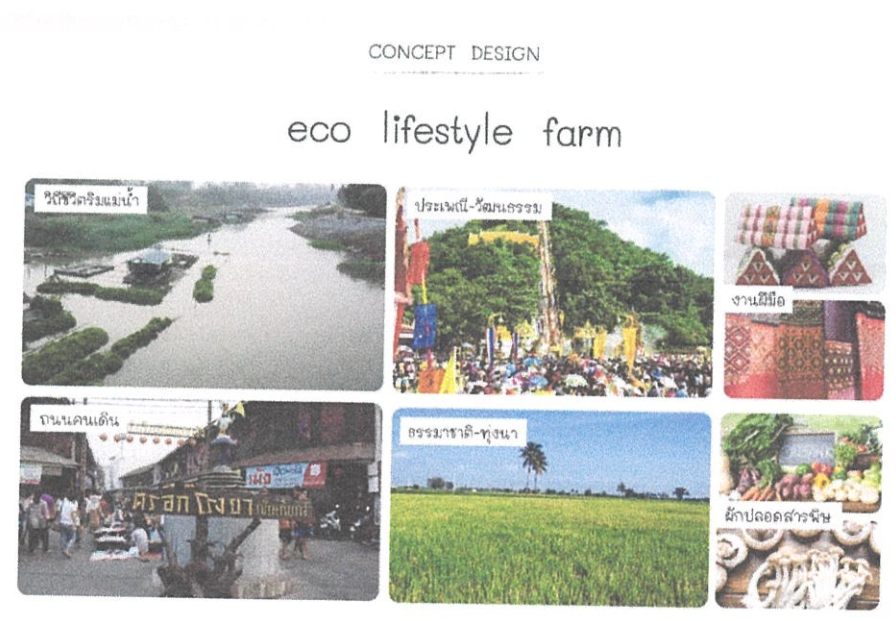
FUNCTIONAL DIAGRAM



4.6 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์



4.6.1 CONCEPT



CONCEPT DESIGN



บรรยากาศ

แสงธรรมชาติ + แสงประดิษฐ์
สร้างบรรยากาศให้ผู้เข้าพักมีความรู้สึกต่างกัน



ธรรมชาติ

เป็นศูนย์กลางของรีสอร์ท



มุมมองภายในอาคาร

มีการกำหนดนั่งเป็นกลุ่มมุมมอง
เพื่อให้ภายในห้องพักมีมุมมองที่แตกต่างกัน



สถาปัตยกรรม

สร้างความแตกต่างบ้าน/ห้องพักแต่ละหลัง โดย CONCEPT ของแต่ละหลังจะแตกต่างกันไป
โดยเอทของศิลปะจากจังหวัดเชียงใหม่เป็นตัวกำหนดพื้นที่ และ MOOD ของบ้านแต่ละหลัง

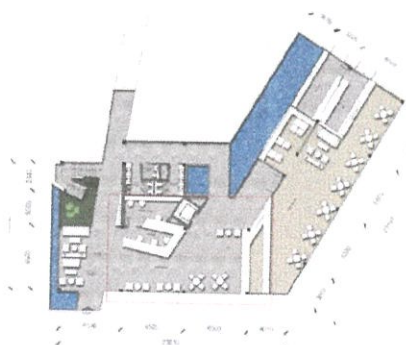


วัสดุ

การพื้นบ้าน + วัสดุสมัยใหม่ผสมผสานกัน
เพื่อรองรับคอนโมเดิร์นที่เข้ามาใช้บริการ

4.6.2 อาคาร lobby & all day dining

การวางผังของโครงการไม่ได้วางเป็นแนวแกน ฉะนั้นการออกแบบพื้นที่ในส่วนของ LOBBY จะใช้มุมเฉียง 10 องศา เพื่อเปิดมุมมองให้ผู้เข้ามาใช้บริการได้เห็นพื้นที่เชื่อมต่อไปทางห้องพัก, สปา อื่นๆ และทางด้านขวา ก็มีคาเฟ่ไว้คอยบริการเครื่องดื่มให้แก่ผู้ที่เข้ามาพัก



1st LOBBY AND LOBBY LOUNGE



2nd ALL DAY DINING

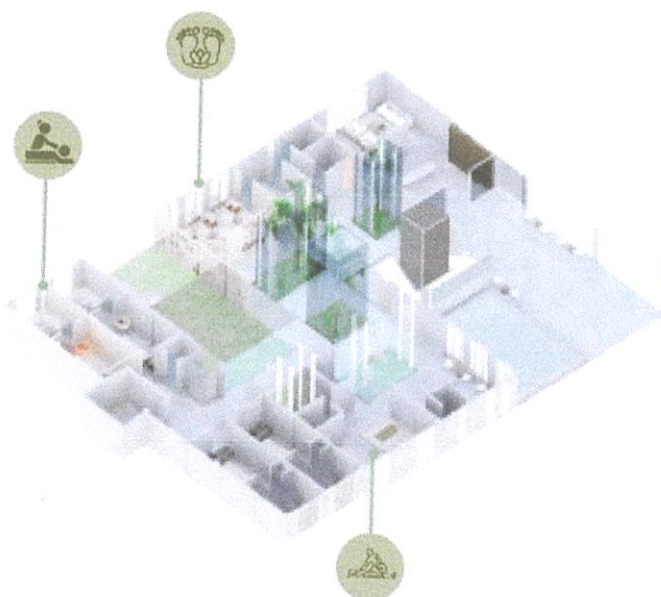


บริเวณทางขึ้น ALL DAY DINING บันไดจะยื่นออกมาจากนอกตัวอาคาร เพื่อให้แขกที่มาเข้าพักได้เห็นวิวภายนอกอาคาร



4.6.3 อาคาร spa & guest room

อาคารหลังนี้ ประกอบไปด้วยพื้นที่การใช้งาน 2 ลักษณะ คือ ส่วนพักผ่อนร่างกาย และ ส่วนของห้องพัก โดยส่วนของ "พักผ่อนร่างกาย" จะมี - นวดเท้า - นวดไทย - นวดน้ำมัน



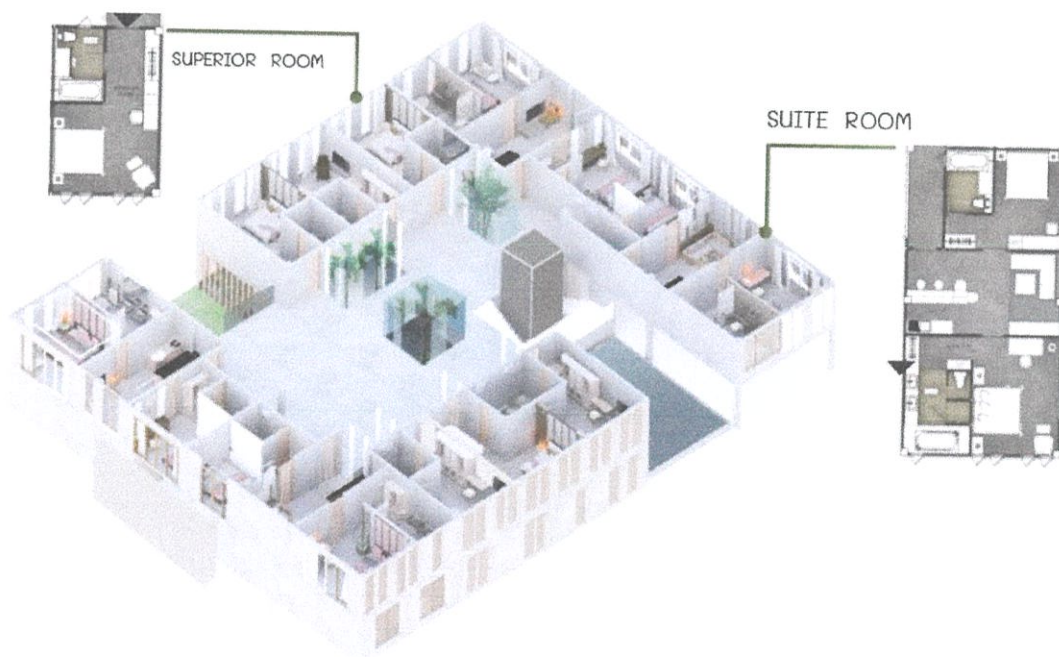
DESIGN CONCEPT

ในการวางรูปแบบพื้นที่ภายในอาคารมาจากวิถีชีวิตชาวแพริมแม่น้ำสะแกกรัง ในจ.อุทัยธานี โดยในสมัยก่อนและสมัยนี้ยังมีผู้คนอาศัยอยู่บริเวณริมแม่น้ำ จึงออกแบบจัดโซนให้มีบ่อน้ำเข้ามาบริเวณด้านในของอาคาร และยังเพิ่มบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติโดยการปลูกต้นไม้สูงไปยังบริเวณชั้น 2 ของอาคาร ทำให้อาคารมีอากาศที่ถ่ายเทสะดวก เหมาะแก่การทำสปา พักผ่อนร่างกาย



4.6.4 SUIT TYPE

การตกแต่งภายในห้อง SUITE TYPE จะเน้นใช้วัสดุที่มาจากแหล่งชุมชน และเฟอร์นิเจอร์เก้าอี้จากงานหัตถกรรมภายในจังหวัด





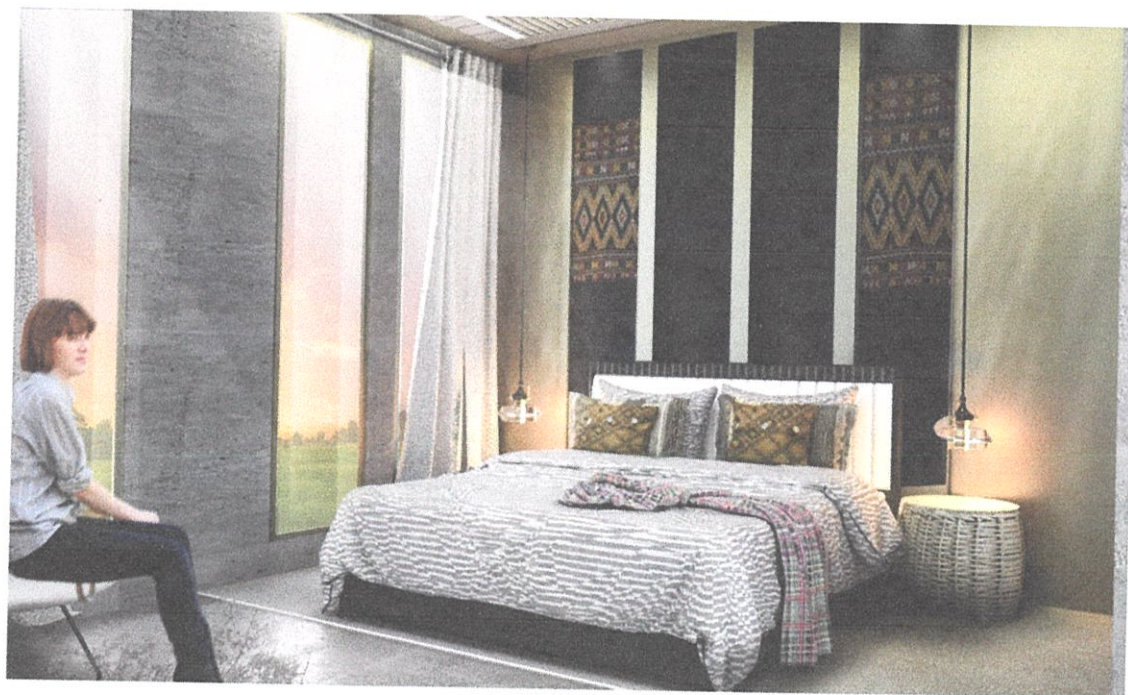
- LIVING AREA



LIVING AREA กับห้องนอนเล็กจะอยู่ถัดจากบริเวณ LIVING AREA ไป 1 โซน โดยที่ยังไม่รู้สึกรว่าโดดตัดขาดจากการเจาะช่องหน้าต่าง เพื่อสามารถมองเห็นบรรยากาศด้านนอกได้ เพิ่มความเป็นส่วนตัว โดยการใช้ผ้าม่านปิด

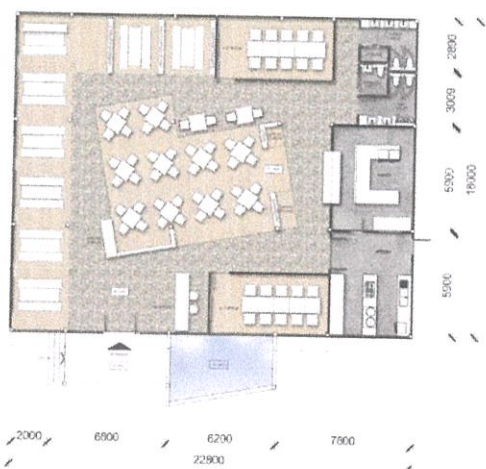
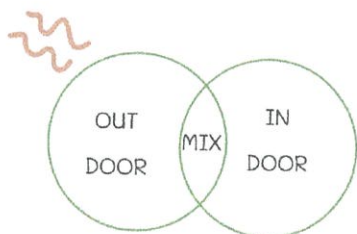
SUPERIOR ROOM

ห้องขนาด 26 ตารางเมตร มี
จำนวนทั้งหมด 6 ห้องโดยการ
ตกแต่งห้องนั้นจะคล้ายคลึงโดย
มีการเปลี่ยนสีของผ้าทอโบราณ
และมีขนาดเล็กกว่า



4.6.5 RESTAURANT

ร้านอาหารเพื่อสุขภาพปลอดสารพิษจากฟาร์มเปิดรับแสงธรรมชาติจากด้านบนหลังคา และปลูกไม้
เรียงตามแนวเสา



- VILLA TYPE 2



- VILLA TYPE 3



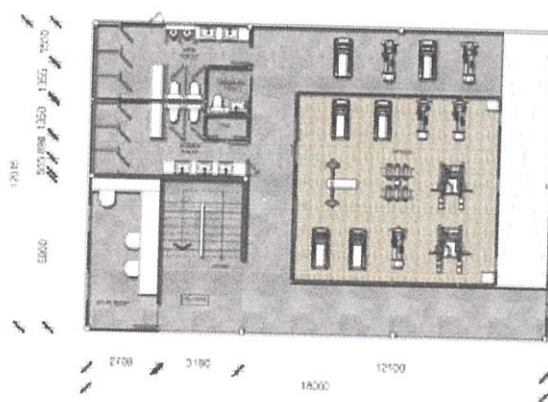
4.6.7 CAFE, FITNESS

ฟิตเนสให้ผู้ที่มาพักผ่อนได้ออกกำลังกายกลางแจ้ง และยังสามารถเปิดรับอากาศที่บริสุทธิ์ได้ เพราะอาคารมี
 โชนสำหรับ OUTDOOR และ INDOOR สามารถมองเห็น วิวทุ่งนาได้ชัดเจน
 คาเฟ่เปิดช่องแสงจากชั้นสองทำให้พื้นที่นั่งด้านล่าง ไม่รู้สึกว่ามีพื้นที่นั่งดูทึบและอึดอัดมากเกินไป



1st CAFE
SCALE

1:100



2nd FITNESS
SCALE

1:100

- FITNESS



บรรณานุกรม

1. archdaily. 2559. Villa 131 / Bracket Design Studio
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.archdaily.com/797821/villa-131-bracket-design-studio> (10 สิงหาคม 2561)
2. archdaily. 2560. Hill Lodge / SOOK Architects
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.archdaily.com/805083/hill-lodge-sook-architects> (10 สิงหาคม 2561)
3. archdaily. 2556. Baan Suan Mook / SOOK Architects
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.archdaily.com/430263/baan-suan-mook-sook-architects> (10 สิงหาคม 2561)
4. painaidii. 2559 ที่เที่ยวอุทัยธานี - 10 ที่เที่ยวอุทัยธานี เมืองเหนือจินตนาการ
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.painaidii.com/diary/diary-detail/001704/lang/th/> (20 สิงหาคม 2561)
5. ความรู้รอบตัว net . 2556 ระดับดาวของโรงแรมวัดจากอะไร
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.xn--42c8ao1akazf5c2be0gsk.net/> (22 สิงหาคม 2561)
6. Gonorththailand . 2559 ผ้าทอลายไทยโบราณ ที่โลกยกให้เป็นอันดับ 1 อุทัยธานี
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.gonorththailand.com/review_detail_606 (22 สิงหาคม 2561)
7. leat . 2560 การออกแบบเชิงนิเวศเศรษฐกิจ (Economic & Ecological Design หรือ EcoDesign)
 . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://www.ieat.go.th/eco/index.php?option=com_content&view=article&id=8:ecodesign&catid=55:2013-12-01-05-21-35&Itemid=120 (22 สิงหาคม 2561)