โครงการศึกษาและออกแบบสถาปัตยกรรมภายในพิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ลงทะเบียนวันที่ 18 ก.พ. 2555
เลขทะเบียน 121211
เลขหมู่ วน NA 2450 ป163ค
หัวเรื่อง - สถาปัตยกรรมไทย
- การออกแบบไทย
- พิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม - การออกแบบ

ปภัสรา ชัยชาญ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

2552

THE INTERIOR ARCHITECTURAL PRELIMINARY DESIGN MUSEUM TUMRUB SIAM

PAPUSSARA CHAICHAN

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULLIMENT OF THE REQUIREMENTS

FOR THE BACHELOR DEGREE OF ARCHITECTURE

DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

FACULTY OF ARCHITECTURE

RAJAMANGALA UNIVERSITY OF THECNOLOGY THANYABURI

2009

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

หัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการศึกษาและออกแบบสถาปัตยกรรมภายในพิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม

ชื่อนักศึกษา นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

ภาควิชา สถาปัตยกรรมภายใน

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สัญชัย สุพิพัฒน์มงคล (.....)

ปีการศึกษา 2552

ห้ามฉีก ตัด หรือทำให้เสียหาย
ผู้ใดพบเห็น กรุณาส่งคืน ณ ที่
โทรศัพท์ 0-2549-3079
สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาธัญบุรี
ต.คลองหก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีอนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

.....คณบดี

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธีรวัลย์ วรรธโนทัย)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธาน

(อาจารย์ศักดิ์สิทธิ์ โสมนัส)

.....กรรมการ

(จิราวรรณ ศิริวานิชกุล)

.....กรรมการ

(รวิสิต นามณี)

.....กรรมการและเลขานุการ

(อาจารย์ยุทธวิธี ศรีชาย)

18 กุมภาพันธ์ 2553

บทคัดย่อ

อาหารเป็นสิ่งหล่อเลี้ยงชีวิตมนุษย์ทุกชนชาติ วัฒนธรรมในการบริโภคจึงมีแตกต่างกันไปมากมาย อย่างเช่นคนไทยเองก็มีวัฒนธรรมการบริโภคเป็นของตัวเองมาช้านานแล้วเช่นกัน เห็นได้จากการบันทึก,กาพย์, กลอนฯ เป็นการยืนยันว่าการปรุงอาหารเพื่อรับประทานของไทยมีการสืบสานจากรุ่นสู่รุ่น อาหารไทยไม่ใช่เป็นแค่อาหารปากเพื่ออิ่มท้อง แต่ยังเป็นอาหารตา,จมูก สามารถรับรู้ได้ทั้งรูปรสกลิ่นเสียง วัฒนธรรมการบริโภคส่วนมากก็จะมาจากวัตถุดิบธรรมชาติจึงไม่แปลกที่คนไทยสมัยเก่ามีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงเนื่องจากได้บริโภคแต่อาหารที่สด สะอาด อุดมไปด้วยสารอาหารที่ครบถ้วน การปรุงต้องอาศัยความพิถีพิถันไม่ว่าจะเป็นการเลือกสรรวัตถุดิบ การปรุงรสชาติ รวมถึงการจัดเครื่องเคียงประดับประดา และคนไทยยังคิดสรรอาหารที่มารับประทานต่างๆนาๆไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวานซึ่งอาหารแต่ละชนิดก็ได้รับการผสมผสานมาจากอาหารต่างชาติด้วยเช่นกัน มีการผสมปนเปกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนกลมกลืนเข้าด้วยกันกลายเป็นอาหารไทยในปัจจุบันที่เราได้เห็น จุดเด่นของอาหารไทยก็อยู่ที่ทำยากและรับประทานยากและมีรูปลักษณ์อ่อนช้อยสวยงามรสชาติที่กลมกล่อมจึงทำให้อาหารไทยมีชื่อเสียงเลื่องลือไปทั่ว คนต่างชาติอีกไม่น้อยที่ให้ความสนใจในอาหารไทย แต่กลับกันที่คนไทยยิ่ง

นับวันยิ่งรู้จักอาหารไทยน้อยลงโดยเฉพาะเยาวชน หากปล่อยไว้เช่นนี้อาจหายไทยอาจจะเหลือแต่ชื่อกับภาพประกอบในหนังสือก็เป็นได้

พิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม เป็นโครงการเสนอแนะเพื่อเป็นทางเลือกในการเก็บรักษาในเรื่องของอาหารไทยตั้งแต่อดีต-ปัจจุบันอยู่ภายใต้องค์กรของมิวเซียมสยามซึ่งเป็นโครงการสมมติขึ้นมา มีจุดประสงค์เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ ของเยาวชนและผู้สนใจในอาหารไทย โดยพิพิธภัณฑ์นี้จะเน้นให้ผู้มาใช้ได้มีการเรียนรู้ด้วยตัวเองเป็นหลัก ในด้านการให้ความรู้จะให้ผู้ที่มาใช้ได้รู้ถึงวิวัฒนาการของอาหารไทยจากอดีตว่ามีการสืบทอดกันมาเช่นไร กว่าจะถึงยุคปัจจุบันได้มีการสั่งสมอะไรมาบ้าง เทคนิคในการจัดแสดงก็จะใช้สื่อวีดีทัศน์เป็นตัวประสาน เพื่อการเข้าใจง่ายและมีส่วนให้ผู้ใช้ลงมือปฏิบัติเป็นการเรียนรู้จากประสาทสัมผัสของตัวเอง ทั้งส่วนผสม วิธีการทำ การเรียนรู้จากกลิ่น จากตา จากการรับฟัง และเพื่อที่จะให้เป็นองค์กรที่ต้องการอนุรักษ์และเผยแพร่อาหารไทยอย่างครบถ้วนจึงมีส่วนของโรงเรียนสอนทำอาหารขึ้นมาด้วย รองรับสำหรับผู้ที่อยากทำอาหารไทยหลังจากชมโครงการเสร็จ เป็นการกระตุ้นให้คนไทยมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และหวงแหนอาหารไทยทั้งยังสอดคล้องกันสถานการณ์ปัจจุบันที่หลายฝ่ายออกมารณรงค์ให้ช่วยกันอนุรักษ์อาหารไทยก่อนจะสูญพันธ์ เพราะอาหารไทยเป็นของคนไทยจึงควรรักษาไว้ให้คงอยู่คู่สังคมสืบไป

คำนำ

การศึกษานั้นเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนรู้อย่างหนึ่งของชีวิตมนุษย์ มนุษย์เรานั้นต้องมีการเผชิญชีวิตไปพร้อมๆกับการเรียนรู้ ซึ่งในยุคสมัยปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของยุคสมัยสภาพแวดล้อมสังคมและการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป รูปแบบการเรียนรู้หลากหลายรูปแบบที่เพิ่มขึ้นมาและลดลงไปตามการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคสมัยปัจจุบัน การจัดพิพิธภัณฑ์หรือนิทรรศการนั้นนับเป็นแหล่งการเรียนรู้อย่างหนึ่งที่ให้ความรู้ความเข้าใจและการเข้าถึงสัมผัสกับบรรยากาศของสื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย

ดังนั้นการจัดทำวิทยานิพนธ์ด้านการศึกษา จึงจัดเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจให้แก่ผู้ที่สนใจและเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับทุกๆคน เพราะว่าถ้าเมื่อมีความรู้แล้วนั้นการเข้าใจถึงปัญหาก็จะเกิดขึ้น เกิดความรู้ในการปฏิบัติได้อย่างชำนาญและถูกต้อง ดังนั้นรูปแบบของความรู้ในการนำเสนอนั้นเมื่อได้รับการศึกษาค้นคว้าและวิเคราะห์มาเป็นอย่างดีแล้ว ก็เท่ากับว่าเป็นการศึกษาให้ความรู้ในการรักษาอนุรักษ์และสืบทอดในสิ่งนั้นๆได้อย่างถูกต้องเพราะเมื่อเวลาเปลี่ยนไปเรื่องราวต่างๆก็มีการถูกทับซ้อนอย่างเช่นการมีบทบาทของอาหารต่างชาติที่มาทำให้ความนิยมในอาหารไทยลดลงการศึกษาให้ความรู้จึงจำเป็นอย่างมากต้องเพื่อที่ไม่ให้คนไทยลืมอาหารประจำชาติตัวเองเพราะบางคนอาจรู้จักแค่ชื่อแต่ไม่เคยเห็น บางคนไม่รู้จัก

แม้กระทั่งชื่อการรณรงค์จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่จะสามารถช่วยแก้ไขปัญหาและสามารถถ่ายทอดความดั้งเดิมของอาหารไทยให้คงอยู่สืบไปได้

เป็นที่เชื่อได้ว่าหากมีการรณรงค์เผยแพร่ที่ถูกวิธีและน่าสนใจจะเป็นการกระตุ้นจิตสำนึกในการรักและหวงแหนในอาหารของชาติตนขึ้นมา จึงเป็นอีกหนทางหนึ่งที่ทำให้อาหารไทยไม่ลบเลือนจากครัวคนไทยเนื่องด้วยมีการสืบสานต่อและยังคงความเป็นต้นฉบับอยู่เช่นเดิมไม่ว่ายุคสมัยจะเปลี่ยนไปแต่ถ้าคนไทยยังรักษาของไทย ยังไงก็ไม่มีอาหารชาติใดมาทับรอยของอาหารชาติเราได้

ปภัสรา ชัยชาญ

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์โครงการศึกษาออกแบบสถาปัตยกรรมภายในพิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม ฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงได้ตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่วางไว้เพราะว่าได้รับความอนุเคราะห์จากบุคคลหลากหลายฝ่ายด้วยกันที่ให้คำแนะนำปรึกษาให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาและการดำเนินงานต่างๆของโครงการอีกทั้ง กำลังใจ กำลังกาย และกำลังทรัพย์ โดยเฉพาะ คุณพ่อ คุณแม่ อาจารย์ต่างๆ พี่ๆ น้องๆและเพื่อนๆ และคนที่คอยให้ความหวังดี ที่ทำให้การศึกษาดำเนินโครงการสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และทำให้รู้ว่าปริญญาที่ได้มานั้นมีค่ามีความสำคัญมากแค่ไหน

ขอกราบขอบพระคุณ

- ครอบครัว พ่อ แม่ เจ้าปาล์มน้องชายแสนน่ารัก ลุงตุ๋ย ป้าลี แม่ปุ๋ย ตาและยาย สำหรับกำลังใจ กำลังกายและกำลังทรัพย์
- อาจารย์ สัญชัย สุพิพัฒน์มงคล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่คอยให้ความรู้ คำแนะนำ และเสาะหาสิ่งดีๆมาเป็นตัวอย่างให้ผลงานวิทยานิพนธ์สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี
- อาจารย์ไพโรจน์ วงศ์สว่างพานิช อาจารย์ที่ปรึกษาเฉพาะด้านสำหรับกระบวนการคิดที่ทำให้ได้การผสมผสานที่ลงตัวออกมา
- อาจารย์ประจำภาควิชาทุกท่านที่คอยให้คำแนะนำปรึกษา
- พี่ๆพนักงานมิวเซียมสยามในการเข้าชมและช่วยตอบข้อซักถาม

- พี่ๆพนักงานในสยามสมาคมที่ให้ความร่วมมือในการขอเข้าชมสถานที่
- พี่ๆชาวสถาปัตย์ที่จบไปแล้วที่ยังแวะเวียนมาถามความคืบหน้าของงานอยู่ตลอด
- พี่นุช สำหรับรถขนMODEL พี่เซี๊ยะสำหรับแปลนสวยๆ พี่ออมสำหรับ IMAGE งานดีๆ พี่แบงค์สำหรับแบบฟอร์มการทำบุ๊ค พี่ย้งสำหรับแผ่นโปรแกรมพร้อมทั้งสอนวิธีการทำ พี่เนย์สำหรับคอมพิวเตอร์ เพื่อนอุ้ยสำหรับPERSPECTIVE 2 รูปสุดท้าย และตั้มเพื่อนต่างคณะที่แสนใจดีในการให้ยืมโน๊ตบุ๊คมาเขียน PERSPECTIVE
- น้องรหัส สน.และสถ. ทุกคนที่คอยถามไถ่ความคืบหน้าของงานอยู่เสมอ น้องป๋อ น้องปิ่น น้องบอย น้องนัท น้องคม น้องแอด ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งแรงงาน แรงใจ
- เพื่อนๆ สน.และเพื่อนๆ สถ.ทุกท่านสำหรับมิตรภาพ และขอบคุณเจ้าของเครื่องปริ้นเตอร์สำหรับการปริ้นงานสวยๆ
- และอีกหลายท่านที่ไม่ได้กล่าวถึง

ข้าพเจ้าขอแสดงความขอบคุณบุคคลดังกล่าว ที่มีส่วนช่วยเหลือให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

โครงสร้างวิทยานิพนธ์

(สารบัญ)

(CONTENTS)

หน้า

บทคัดย่อ ก

คำนำ ค

กิตติกรรมประกาศ จ

สารบัญ ช

สารบัญภาพ ฐ

สารบัญตาราง ถ

สารบัญแผนภูมิ บ

สารบัญแผนที่ ธ

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ 1-1

1.2 หลักการและเหตุผล 1-3

1.3 วัตถุประสงค์ของการศึกษา 1-4

1.4 ขอบเขตของการศึกษา 1-4

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

1.5 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการ 1-5
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา 1-6
1.7 แหล่งที่มาของข้อมูล 1-7

บทที่ 2 การประมวลเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1 คำจำกัดความ ความหมาย
2.1.1 ความหมายและคำจำกัดความของพิพิธภัณฑ์ 2-1
2.1.2 ความหมายและคำจำกัดความคำว่าตำรับ 2-2
2.1.1 ความหมายและคำจำกัดความคำว่าสยาม 2-2
2.2 ความเป็นมาปัจจุบันและอนาคตของเรื่องที่ศึกษา
2.2.1 สถานการณ์ที่เกิดขึ้นกับความสำคัญของอาหารไทย 2-2
2.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
2.3.1 ทฤษฎีแนวคิดทางสถาปัตยกรรม 2-5
2.3.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์บริเวณและสิ่งก่อสร้างที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ 2-6
24. การศึกษาข้อมูลอาหารไทย
2.4.1 อาหารไทยในสมัยต่างๆ 2-6

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

2.4.2 อาหารไทยภาคต่างๆ 2-10
2.4.3 ประโยชน์และสรรพคุณของเครื่องเทศ 2-12
2.4.4 ผลการสำรวจความนิยมของอาหารไทย 2-23
2.4.5 กรณีศึกษาหลัดสูตรการสอนทำอาหารระยะสั้น 2-24
2.5 หลักการหรือเกณฑ์มาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบสถาปัตยกรรม
2.5.1 หลักการออกแบบพิพิธภัณฑ์ 2-24
2.5.2 หลักการออกแบบห้องสมุด 2-39
2.5.3 หลักการออกแบบสำนักงาน 2-46
2.5.4 หลักการออกแบบห้องอาหาร 2-50
2.5.5 หลักออกแบบห้องเตรียมอาหาร,ครัว 2-58
2.5.6 งานระบบในห้องครัว 2-63
2.6 การศึกษาข้อมูลเรื่องข้าว
2.6.1 ข้าววิถีไทย 2-65
2.6.2 กำเนิดวัฒนธรรมข้าว 2-66

สารบัญ(ต่อ) หน้า

บทที่ 3 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานสำหรับการออกแบบ

3.1 กรณีศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

3.1.1 กรณีศึกษาร้านอาหารภายในโรงแรม 3-1

3.1.2 กรณีศึกษาร้านอาหาร 3-7

3.1.3 กรณีศึกษาสถาบันสอนทำอาหาร(เอกชน) 3-11

3.1.4 กรณีศึกษาสถาบันสอนทำอาหาร (รัฐบาล) 3-14

3.1.5 กรณีศึกษาพิพิธภัณฑ์อาหารไทยราชฎัชสวนดุสิต 3-17

3.2 การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์โครงการต้นแบบ 3-19

3.2.1 ประวัติและความเป็นมาของโครงการ ต้นแบบ

3.2.2 วิเคราะห์ลักษณะของพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ 3-23

3.2.3 องค์ประกอบภายในมิวเซียมสยาม 3-26

3.2.4 แนวความคิดของการจัดตั้งโครงการต้นแบบ 3-39

3.2.5 วิเคราะห์โครงการต้นแบบ

สารบัญ(ต่อ) หน้า

บทที่ 4 ทำเลที่ตั้งและตำแหน่งที่ตั้งโครงการ

4.1 ประวัติความเป็นมาของที่ตั้งโครงการ

4.1.1 แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม 4-1

4.1.2 ประโยชน์ใช้สอยของอาคารเดิม 4-4

4.1.3 วิเคราะห์พื้นที่โครงการ 4-8

4.2 การพิจารณาทางด้านกายภาพ

4.2.1 ขนาดและพื้นที่ที่ตั้งโครงการ 4-10

4.2.2 อาคารใกล้เคียง 4-10

4.2.3 ลักษณะภายนอกของสถาปัตยกรรม 4-10

4.3 สภาพแวดล้อม

4.3.1 วิเคราะห์ลักษณะโดยรอบของอาคาร 4-12

4.4 เหตุผลในการเลือกสถานที่ตั้งโครงการ

4.4.1 ตำแหน่งที่ตั้ง 4-12

4.4.2 การคมนาคมขนส่ง 4-13

4.4.3 การจราจร 4-13

4.4.4 ระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ 4-13

4.5 เหตุผลในการเลือกอาคาร 4-13

สารบัญ(ต่อ) หน้า

บทที่ 5 การศึกษารายละเอียดโครงการเพื่อการออกแบบ

5.1 วิเคราะห์ลักษณะโครงการวิทยานิพนธ์

5.1.1 ประเภทของโครงการวิทยานิพนธ์ 5-1

5.1.2 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ 5-2

5.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ 5-2

5.3 หน่วยงานเจ้าของโครงการ 5-2

5.4 โครงการสร้างการบริหาร (ผังองค์กร) 5-3

5.5 การศึกษาและวิเคราะห์ประเภทและจำนวนผู้ใช้โครงการ

5.5.1 ประเภทของผู้ใช้โครงการ 5-4

5.5.2 การศึกษาและวิเคราะห์ประเภทผู้ใช้โครงการ 5-7

5.5.3 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้ที่สัมพันธ์กับเวลา 5-10

5.6 การกำหนดแนวความคิดโครงการ 5-10

5.7 การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่โครงการ

5.7.1 การใช้งานพื้นที่ของกลุ่มผู้ใช้แต่ละประเภท 5-11

5.7.2 ขนาดพื้นที่ที่ใช้ในโครงการใช้ 5-12

สารบัญ(ต่อ) หน้า

5.8 ระบบวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง

5.8.1 ระบบโครงสร้าง 5-14

5.8.2 ระบบปรับอากาศ 5-14

5.8.3 ระบบสุขาภิบาล 5-14

5.8.4 ระบบน้ำ 5-16

5.8.5 ระบบไฟฟ้า 5-16

5.8.6 ระบบไฟฟ้าสำรอง 5-17

5.8.7 ระบบการให้แสงสว่าง 5-17

5.8.8 ระบบสัญญาณเตือนอัคคีภัย 5-19

5.8.9 ระบบเสียงและการควบคุม 5-20

5.8.10 ระบบป้องกันอัคคีภัย 5-21

5.8.11 ระบบดับเพลิง 5-22

5.8.12 ระบบสื่อสาร 5-22

5.8.13 ระบบรักษาความปลอดภัย 5-23

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 6 ผลงานการออกแบบ

6.1 แนวความคิดในการออกแบบ

6.1.1 ขั้นตอนการกำหนดแนวความคิดของโครงการ 6-1

6.1.2 แรงบันดาลใจ 6-4

6.2 ผลงานการออกแบบทางสถาปัตยกรรม 6-5

บทที่ 7 บทสรุปและข้อเสนอแนะ

7.1 บทสรุป 7-1

7.2 ข้อเสนอแนะ 7-2

บรรณานุกรม ป

ประวัติผู้จัดทำ พ

สารบัญภาพ

หน้า

บทที่ 1

รูปที่ 1.1 แสดงสำรับอาหารไทย 1-1
รูปที่ 1.2 แสดงขั้นตอนการดำเนินการ 1-6

บทที่ 2

รูปที่ 2.1 แสดงเครื่องเทศในการปรุงอาหารไทย 2-5
รูปที่ 2.2 แสดงรูปแบบการจัดอาหารว่าง 2-5
รูปที่ 2.3 แสดงการแกะสลักผักผลไม้ที่ใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร 2-7
รูปที่ 2.4 แสดงการจัดตะกร้าประดับด้วยผักผลไม้ที่แกะสลัก 2-7
รูปที่ 2.5 แสดงภาพอาหารไทยประยุกต์ 2-9
รูปที่ 2.6 แสดงภาพผลงานการแกะสลัก 2-9
รูปที่ 2.7 แสดงภาพอาหารไทยภาคเหนือ 2-11
รูปที่ 2.8 แสดงภาพอาหารไทยภาคอีสาน 2-11
รูปที่ 2.7 แสดงภาพอาหารไทยภาคกลาง 2-12
รูปที่ 2.8 แสดงภาพอาหารไทยภาคใต้ 2-12
รูปที่ 2.9 แสดงภาพเครื่องเทศประเภทต่างๆ 2-13
รูปที่ 2.10 แสดงภาพกานพลู 2-14

สารบัญภาพ(ต่อ) หน้า

รูปที่ 2.11 แสดงภาพลูกกระวาน 2-14
รูปที่ 2.12 แสดงภาพใบกระวาน 2-15
รูปที่ 2.13 แสดงภาพพริกไทย 2-15
รูปที่ 2.14 แสดงภาพพริกแห้ง 2-16
รูปที่ 2.15 แสดงภาพลูกจันทน์เทศ 2-16
รูปที่ 2.16 แสดงภาพโป๊ยกั๊ก 2-17
รูปที่ 2.17 แสดงภาพลูกผักชี 2-17
รูปที่ 2.18 แสดงภาพยี่หร่า 2-18
รูปที่ 2.19 แสดงภาพอบเชย 2-18
รูปที่ 2.20 แสดงภาพต้มยำกุ้ง 2-19
รูปที่ 2.21 แสดงภาพแกงเขียวหวานไก่ 2-19
รูปที่ 2.22 แสดงภาพผัดไท 2-20
รูปที่ 2.23 แสดงภาพผัดกระเพรา 2-20
รูปที่ 2.24 แสดงภาพแกงเผ็ดเป็ดย่าง 2-21
รูปที่ 2.25 แสดงภาพต้มข่าไก่ 2-21
รูปที่ 2.26 แสดงภาพยำเนื้อ 2-22
รูปที่ 2.27 แสดงภาพหมูสะเต๊ะ 2-22
รูปที่ 2.28 แสดงภาพไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานท์ 2-23

สารบัญภาพ(ต่อ) หน้า

รูปที่ 2.29 แสดงภาพพะแนง 2-23
รูปที่ 2.30 แสดงภาพขนมไทย 2-25
รูปที่ 2.31 แสดงภาพรูปแบบการจัดนิทรรศการ 2-26
รูปที่ 2.32 แสดงภาพรูปแบบการจัดที่นั่งรับประทานอาหาร ไทย 2-26
รูปที่ 2.33 แสดงภาพนิทรรศการที่จัดแสดงสิ่งของ 2-27
รูปที่ 2.34 แสดงภาพนิทรรศการที่จัดแสดงสิ่งของ 2-27
รูปที่ 2.35 แสดงภาพการสะท้อนของแสงประดิษฐ์และการ มองเห็น 2-36
รูปที่ 2.36 แสงสปอร์ตไล้ท์จากเพดานส่องมายังสิ่งที่แสดง 2-37
รูปที่ 2.37 แสงสปอร์ตไล้ท์จากเพดานส่องมายังสิ่งที่แสดง 2-37
รูปที่ 2.38 แสงโดยอ้อมจากเพดาน 2-37
รูปที่ 2.39 แสงสอร์ตไลท์จากด้านบน 2-38
รูปที่ 2.40 แสดงการใช้แสงด้านบน 2-38
รูปที่ 2.41 แสดงภาพลักษณะการจัดห้องสมุดแบบต่างๆ 2-39
รูปที่ 2.42 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบต่าง ๆ 2-40

สารบัญภาพ(ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.43 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบตรง	2-41
รูปที่ 2.44 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบเป็นปีก 2	2-41
รูปที่ 2.45 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบเป็นรูป ตัว “U”	2-41
รูปที่ 2.46 แสดงภาพแสงชนิดส่องโดยตรงจำพวกสปอตไลท์ ใช้เน้นส่วนใดส่วนหนึ่งเช่น ส่วนที่โชว์หนังสือ หรือผลงานพิเศษ	2-42
รูปที่ 2.47 แสดงภาพแสงจากโคมไฟโดยตรงจะให้ผ่านวัสดุกรองแสงก่อนส่องลงมาทำให้แสงกระจายตัวจึงไม่เกิดเงา	2-42
รูปที่ 2.48 แสดงภาพแสงไฟชนิดซ่อนใต้เพดานหลาย ๆ ดวง เป็นแสงกระจายเหมาะสำหรับส่วนอ่านหนังสือเพราะไม่ทำให้เกิดเงาสะท้อน	2-42
รูปที่ 2.49 แสดงภาพระยะของชั้นหยิบสื่อและหนังสือวัยผู้ใหญ่	2-43
รูปที่ 2.50 แสดงภาพระยะของชั้นหยิบสื่อหนังสือวัยรุ่น	2-43
รูปที่ 2.51 แสดงภาพสัดส่วนการใช้งานของท่อทางเดิน 1	2-44
รูปที่ 2.52 แสดงภาพสัดส่วนการใช้งานของท่อทางเดิน 2	2-44
รูปที่ 2.53 แสดงภาพแสงจากโคมไฟชนิดสะท้อนเพดานก่อนไม่ทำให้เกิดเงา,ให้ความสว่างมากเกินไป	2-45
รูปที่ 2.54 แสดงภาพแสงที่อยู่ตรงเพดาน มักเป็นแสงจากหลอดฟลูออเรสเซนต์ คู่เพื่อให้แสงนวลตาและกระจาย ใช้สำหรับส่วนอ่านและค้นหาหนังสือ	2-45
รูปที่ 2.55 แสดงภาพการจัดเก้าอี้นั่งสำหรับ 1 ที่	2-52
รูปที่ 2.56 แสดงภาพระยะทางระหว่างเก้าอี้และโต๊ะ	2-52
รูปที่ 2.57 แสดงภาพขนาดของโต๊ะอาหารแบบกลม	2-53
รูปที่ 2.58 แสดงภาพขนาดของโต๊ะอาหารแบบเหลี่ยม	2-53
รูปที่ 2.59 แสดงภาพระยะการนั่งโต๊ะอาหารแบบ 8 ที่	2-54
รูปที่ 2.60 แสดงภาพระยะการนั่งและการวางแขน	2-54
รูปที่ 2.61 แสดงภาพระยะการนั่งโต๊ะอาหารแบบหัวหน้าชนกัน	2-55
รูปที่ 2.62 แสดงภาพระยะการนั่งแบบโต๊ะหมู่หลายคน	2-55
รูปที่ 2.63 แสดงภาพระยะการเว้นช่องทางการเดินบริการ และระยะถอยเก้าอี้	2-56

สารบัญภาพ(ต่อ) หน้า

รูปที่ 2.64 แสดงภาพระยะการจัดโต๊ะอาหารแบบเหลี่ยมในห้อง 2-57
รูปที่ 2.65 แสดงภาพระยะการจัดโต๊ะอาหารแบบกลมในห้อง 2-57
รูปที่ 2.66 แสดงภาพการจัดอ่างล้างจาน 2-58
รูปที่ 2.67 แสดงภาพตำแหน่งช่องระบายอากาศ 2-58
รูปที่ 2.68 แสดงภาพระยะอ่างล้างจานและชั้นเก็บของ 2-59
รูปที่ 2.69 แสดงภาพระยะการวางและหยิบของ 2-59
รูปที่ 2.70 แสดงภาพระยะการเปิด-ปิด การใช้งานเตาหุงต้ม 2-60
รูปที่ 2.71 แสดงภาพระยะการใช้งาน 2-61
รูปที่ 2.72 แสดงภาพระยะการใช้งานหน้าเตาทำอาหาร 2-61
รูปที่ 2.73 แสดงภาพพัดลมดูดควัน 2-64
รูปที่ 2.74 แสดงภาพการทำนาข้าว 2-67
รูปที่ 2.75 แสดงภาพรวงข้าว 2-67

สารบัญภาพ(ต่อ) หน้า

บทที่ 3

รูปที่ 3.1 แสดงภาพโรงแรมภายนอกและภายใน 3-1
รูปที่ 3.2 แสดงภาพภายในห้องอาหารศาลาไทย 3-2
รูปที่ 3.3 แสดงภาพภายนอกห้องอาหารศาลาไทย 3-2
รูปที่ 3.4 แสดงภาพตัวอาคารและเมนูอาหาร 3-3
รูปที่ 3.5 แสดงภาพผังของร้าน 3-5
รูปที่ 3.6 แสดงภาพหมอนขวาน 3-7
รูปที่ 3.7 แสดงภาพหมอนขวานแบบยาว 3-7
รูปที่ 3.8 แสดงภาพด้านหน้าของร้าน 3-8
รูปที่ 3.9 แสดงภาพผังของร้าน 3-10
รูปที่ 3.10 แสดงภาพการเรียนการสอนภายในสถาบัน 3-12
รูปที่ 3.11 แสดงภาพการทำอาหารของสมาชิก 3-12
รูปที่ 3.12 แสดงภาพผังของสถาบัน 3-13
รูปที่ 3.13 แสดงภาพภายนอกของวิทยาลัย 3-15
รูปที่ 3.14 แสดงภาพการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา 3-15
รูปที่ 3.15 แสดงภาพภายนอกของมหาวิทยาลัย 3-17
รูปที่ 3.16 แสดงภาพผังโครงสร้างองค์กร 3-17
รูปที่ 3.17 แสดงภาพภายนอกของพิพิธภัณฑ์ 3-19
รูปที่ 3.18 แสดงภาพด้านหน้าของพิพิธภัณฑ์ 3-21

สารบัญภาพ(ต่อ)

		หน้า
รูปที่ 3.19	แสดงภาพรวมของโครงการ	3-22
รูปที่ 3.20	แสดงภาพผังในอาคารและรูปตัดอาคาร	3-25
รูปที่ 3.21	แสดงภาพผังในอาคารทั้ง 3 ชั้น	3-26
รูปที่ 3.22	แสดงภาพบรรยากาศภายในอาคาร	3-27
รูปที่ 3.23	แสดงภาพห้องฉายภาพยนตร์สั้น(เบิกโรง) ชั้น 1	3-29
รูปที่ 3.24	แสดงภาพ ห้องแสดงวัฒนธรรม (ไทยแท้) ชั้น 1	3-29
รูปที่ 3.25	แสดงภาพห้องเปิดตำนานสุวรรณภูมิ ชั้น 3	3-31
รูปที่ 3.26	แสดงภาพห้องสยามประเทศ ชั้น 3	3-32
รูปที่ 3.27	แสดงภาพห้องสยามยุทธ์ ชั้น 3	3-33
รูปที่ 3.28	แสดงภาพห้องกรุงเทพฯ ภายใต้ฉากอยุธยา ชั้น 2	3-35
รูปที่ 3.29	แสดงภาพห้องชีวิตนอกกรุงเทพฯ ชั้น 2	3-36
รูปที่ 3.30	แสดงภาพห้องกำเนิดประชาธิปไตย ชั้น 2	3-37
รูปที่ 3.31	แสดงภาพห้องสีสันตะวันตก ชั้น 2	3-38

บทที่ 4

รูปที่ 4.1	แสดงภาพที่ตั้งสยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์	4-1
รูปที่ 4.2	แสดงภาพด้านหน้าของอาคารหอประชุม	4-3
รูปที่ 4.3	แสดงภาพด้านหน้าของอาคารเฉลิมพระเกียรติ	4-3
รูปที่ 4.4	แสดงภาพรวมด้านหน้าอาคาร	4-4
รูปที่ 4.5	แสดงภาพรวมด้านข้างอาคารหอประชุม	4-4
รูปที่ 4.6	แสดงภาพอาคารเฉลิมพระเกียรติ	4-5
รูปที่ 4.7	แสดงภาพป้ายโครงการ	4-5
รูปที่ 4.8	แสดงภาพทิศเหนือและทิศตะวันออกของโครงการ	4-6
รูปที่ 4.9	แสดงภาพการวิเคราะห์ทิศทางดวงอาทิตย์ ,ลม	4-7
รูปที่ 4.10	แสดงภาพผังอาคารชั้น 1	4-8
รูปที่ 4.11	แสดงภาพผังอาคารชั้น 2	4-8
รูปที่ 4.12	แสดงภาพผังอาคารชั้น 3-5 (จากบนลงล่าง)	4-9
รูปที่ 4.13	แสดงภาพกลุ่มเรือนภาคเหนือ(พิพิธภัณฑ์ชาติพันธ์วิทยา)	4-11
รูปที่ 4.14	แสดงภาพทางเข้ากลุ่มเรือนภาคเหนือ	4-11
รูปที่ 4.15	แสดงภาพทางเข้าโครงการและถนนที่เชื่อมต่อหน้าโครงการ	4-13

บทที่ 5

รูปที่ 5.1	แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ	5-4
รูปที่ 5.2	แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ	5-4

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 5.3 แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ 5-5
รูปที่ 5.4 แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ 5-5
รูปที่ 5.5 ประเภทผู้เข้าใช้โครงการ 5-6
รูปที่ 5.6 ประเภทผู้เข้าใช้โครงการ 5-6

บทที่ 6

รูปที่ 6.1 แสดงภาพผังเดิมชั้น1 และบริเวณอาคาร 6-2
รูปที่ 6.2 แสดงภาพผังเดิมชั้น2-5 6-3
รูปที่ 6.3 แสดงภาพโซนการใช้งานของกลุ่มอาคาร 6-4
รูปที่ 6.4 แสดงภาพผังบริเวณโดยรอบและตำแหน่งของตัวอาคารที่เลือกใช้ 6-5
รูปที่ 6.5 แสดงภาพผังอาคารชั้น 1 พร้อมสัญลักษณ์รูปตัดอาคาร 6-6
รูปที่ 6.6 แสดงภาพผังอาคารชั้น 2 6-7
รูปที่ 6.7 แสดงภาพผังอาคารชั้น 3 6-8
รูปที่ 6.8 แสดงภาพผังอาคารชั้น 4 6-9
รูปที่ 6.9 แสดงภาพผังอาคารชั้น 5 6-10
รูปที่ 6.10 แสดงภาพด้านของอาคาร ด้านA,B 6-11

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปที่ 6.11 แสดงภาพด้านของอาคาร ด้านC,D 6-12
รูปที่ 6.12 แสดงภาพตัดของอาคาร รูปตัด1,2 6-13
รูปที่ 6.13 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 1 6-14
รูปที่ 6.14 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 1 6-15
รูปที่ 6.15 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 2 6-16
รูปที่ 6.16 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 3 6-17
รูปที่ 6.17 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 4,5 6-18
รูปที่ 6.18 แสดงภาพทัศนียภาพด้านนอกของโครงการ (หุ่นจำลองมาตราส่วน 1: 75) 6-19
รูปที่ 6.19 แสดงภาพ CHART PROCESS 6-20
รูปที่ 6.20 แสดงภาพ CHART PRESENT 6-20

บทที่ 7 -

สารบัญตาราง

หน้า

บทที่ 1 -

บทที่ 2

ตารางที่ 2.1 แสดงเนื้อที่ของชั้นวางหนังสือ 2-39

ตารางที่ 2.2 แสดงตัวอย่างจากตารางแสดงค่าระดับความสว่างที่เหมาะสม 2-47

ตารางที่ 2.3 แสดงค่าความสะท้อนของแสงที่เหมาะสม 2-47

บทที่ 3 -

บทที่ 4 -

บทที่ 5

ตารางที่ 5.1 แสดงประเภทผู้เข้าใช้โครงการแต่ละช่วงเวลาใน 1 5-8

ตารางที่5.2 แสดงประเภทผู้เข้าใช้โครงการภายใน 1 สัปดาห์ 5-8

ตารางที่5.3 แสดงสถิติ ผู้เข้าชมมิวเซียมสยาม ปี 2550 – 2551 5-9

บทที่ 6 -

บทที่ 7 -

สารบัญแผนภูมิ

หน้า

บทที่ 1 -

บทที่ 2

แผนภูมิที่ 2.1 แสดงลำดับการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ ในกรวยแห่งประสบการคือผู้เรียนรู้จะเกิดประสบการณ์มากที่สุด 2-31

บทที่ 3

แผนภูมิที่ 3.1 แสดงกระบวนการการวางแผนจัดตั้งโครงการ 3-39

บทที่ 4 -

บทที่ 5

แผนภูมิที่ 5.1 แสดงภาพแผนผังองค์กร 5-3

แผนภูมิที่ 5.2 แสดงสถิติจำนวนผู้ใช้ต่างๆ ที่เข้าชมมิวเซียมสยาม พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ ปี 2548 – 2549 5-7

แผนภูมิที่ 5.3 แสดงการแบ่งการใช้งานพื้นที่ในโครงการ 5-7

แผนภูมิที่ 5.4 แสดงรายละเอียดการกำหนดแนวความคิดโครงการ 5-10

สารบัญแผนภูมิ (ต่อ)

หน้า

แผนภูมิที่ 5.5 แสดงรายละเอียดการการจัดแสดงในมิวเซียม สยาม 5-12

แผนภูมิที่ 5.6 แสดงการกำหนดกลุ่มของโครงการ(BUBBLR DIAGRAM) 5-12

แผนภูมิที่ 5.7 แสดงรายละเอียดการจัดแสดงในโครงการ 5-13

บทที่ 6

แผนภูมิที่ 6.1 แสดงภาพความสัมพันธ์ของโปรแกรมทั้ง 3 6-1

บทที่ 7 –

สารบัญแผนที่

หน้า

บทที่ 1 –

บทที่ 2 -

บทที่ 3

แผนที่ที่ 3.1 แสดงภาพแผนผังของกรุงเทพฯ ในสมัยก่อน 3-20

แผนที่ที่ 3.2 แสดงภาพผังบริเวณที่ตั้งโครงการ 3-20

แผนที่ที่ 3.3 แสดงภาพผังในการวางตัวอาคาร ในโครงการ 3-24

บทที่ 4

แผนที่ที่ 4.1 แสดงแผนที่การเดินทางไปสยามสมาคมฯ 4-2

บทที่ 5

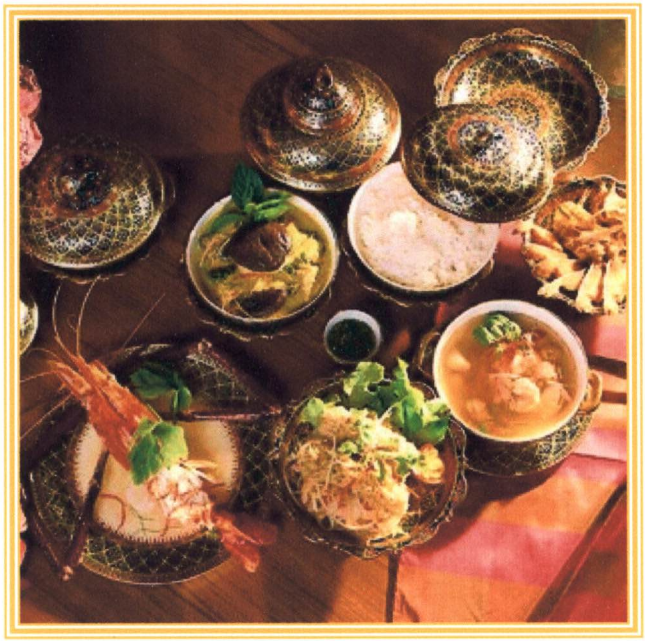
แผนที่ที่ 5.1 แสดงภาพเส้นทางการเดินทางไปโครงการต้นแบบมิวเซียมสยาม 5-1

บทที่ 6 -

บทที่ 7 -

บทที่ 1
บทนำ

รูปที่ 1.1 แสดงสำรับอาหารไทย



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

1.1 ประวัติความเป็นมาโครงการ

เนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารประจำของชนชาติไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญของไทย และอยู่คู่กับสังคมไทยมานาน ตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันจึงเป็นเครื่องการันตีได้ว่าคนไทยมีวัฒนธรรมในการบริโภคเป็นของตัวเอง ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรือหวานคนไทยก็นิยมที่จะทำรับประทานกันในครอบครัว โดยวัตถุดิบส่วนใหญ่จะได้มาจากธรรมชาติจึงไม่แปลกที่คนสมัยก่อนจะมีสุขภาพแข็งแรงไม่ค่อยเจ็บไข้ได้ป่วย และมีอายุที่ยืนยาวเพราะอาหารไทยอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ที่ครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ และด้วยกระบวนการทำที่ประณีตและใส่ใจในรสชาติจึงทำให้อาหารไทยมีชื่อเสียงเลื่องลือไปทั่ว

แต่ในปัจจุบันวัฒนธรรมของการบริโภคอาหารชองชาติตะวันตกได้เข้ามามีอิทธิพลกับสังคมบ้านเรา จึงไม่แปลกกับสังคมที่ใช้ชีวิตด้วยความเร่งรีบ แข่งขันกันตลอดเวลาจึงหันมาบริโภคอาหารจานด่วน (fastfoods) เพราะซื้อหาง่าย สะดวกในการรับประทานและประหยัดเวลา

มากกว่าการทำอาหารบริโภคเอง และอาหารจำพวกนี้เป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายน้อยมากเนื่องจากส่วนใหญ่ประกอบด้วยแป้ง และเป็นสาเหตุในการก่อเกิดของโรคอ้วนซึ่งจากการสำรวจสภาวะสุขภาพของประชาชนไทยครั้งที่ 3 พ.ศ. 2547 ที่พบว่า ประชากรไทยอายุ 15 ปีขึ้นไป มีภาวะไขมันในเลือดผิดปกติ ร้อยละ 20.5 หรือ คิดเป็น 9.9 ล้านคน และจากการสำรวจ ภาวะโภชนาการของคนในกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2547 ของกรมอนามัยพบว่า คนในกทม.ส่วนใหญ่ ยังคงมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม และพบว่ากลุ่มเด็กวัยเรียนจำนวน 884 คน มีภาวะอ้วน เริ่มอ้วนและท้วมรวมสูงถึงร้อยละ 19.9 ซึ่งสาเหตุส่วนใหญ่เกิดจาก การบริโภคอาหารที่มีไขมันสูงและ มีรสหวานเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังพบว่านิยมบริโภคอาหาร จานด่วนแบบตะวันตกถึงร้อยละ 92.5 โดยรับประทานทุกวันและเกือบทุกวันร้อยละ 7.3 และมีเด็กวัยเรียนเพียง ร้อยละ 7.5 เท่านั้นที่ไม่กินเลย และยังพบว่ากลุ่มวัยทำงานอายุ 15-59 ปี บริโภคบะหมี่กึ่งสำเร็จถึงร้อยละ 71.1 บริโภคขนมขบเคี้ยวร้อยละ 53.9 แต่บริโภคผักทุกวันเพียงร้อยละ 47.1 และมีการดื่มน้ำอัดลมหรือน้ำหวานถึง ร้อยละ 67 โดยเฉพาะเด็กไทยที่น่าเป็นห่วงเพราะเปรียบได้ว่าเป็นอนาคตของชาติ ก็มักจะบริโภคอาหารพวกนี้ตามค่านิยม จึงอาจเป็นสาเหตุของการได้รับสารอาหารที่ไม่ครบถ้วน

(ที่มา : ประภาเพ็ญ สุวรรณ และคณะ การศึกษาพฤติกรรมและเงื่อนไขสิ่งแวดล้อม เพื่อการส่งเสริมสุขภาพของประชาชนในกลุ่มเยาวชน แม่บ้าน และคนงานในโรงงาน, 2539)

ส่งผลต่อการเจริญเติบโตทั้งด้านร่างกายและสติปัญญา การพัฒนาจึงเป็นไปอย่างไม่เต็มที่ นี่ก็เป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารไทยห่างหายไปจากครัวเรือนเช่นกันเนื่องจากไม่มีการทำอาหารบริโภคเอง ผู้หญิงสมัยนี้ต้องทำงานนอกบ้านจึงทำอาหารไม่ค่อยเป็น อีกทั้งเด็กไทยก็ไม่รู้จักอาหารไทยเท่าที่ควร ถ้ายังเป็นเช่นนี้อีกไม่นานอาหารไทยคงเหลือแต่ชื่อและภาพประกอบในหนังสือให้อ่านเท่านั้น

จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม เพื่อเป็นสถานที่เก็บรักษาและสืบสานวิธีการทำอาหารอย่างต้นฉบับให้คงอยู่ ซึ่งพิพิธภัณฑ์นี้จะเป็นที่รวบรวมข้อมูลและวิวัฒนาการของอาหารไทยเพื่อให้ผู้สนใจได้มาศึกษาหาความรู้ เพราะอาหารไทยเป็นของคนไทยจึงควรรักษาให้อยู่เคียงคู่กับสังคมสืบเนื่องตลอดไป

1.2 หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมไปด้วยวัฒนธรรมมากมาย ทั้งวัฒนธรรมในการตั้งถิ่นอยู่อาศัย วัฒนธรรมในการแต่งกายรวมไปถึงวัฒนธรรมของการบริโภค ซึ่งวัฒนธรรมการบริโภคนั้นเป็นจุดเด่นที่ทำให้หลายๆชาติสนใจไทยเรามากเพราะอาหารของไทยไม่ใช่แค่อาหารท้องแต่ยังเป็นอาหารตาในรูปลักษณ์ของตัวเอง และอาหารไทยเป็นอาหารหลักที่ให้พลังงานที่ใช้ในการดำรงชีวิตของมนุษย์

ในปัจจุบันอาหารไทยได้ถูกดูดกลืนไปด้วยอาหารต่างชาติจนทำให้อาหารไทยแท้ๆนั้นหายากเต็มที เนื่องจากประชาชนทั่วไปยังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการอนุรักษ์ และบริโภคอาหารไทย จึงทำให้อาหารไทยที่มีอยู่เลือนหายไปอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะก่อให้เกิดผลกระทบอย่างมากมายตามมาหากอาหารไทยเหลือแต่ภาพประกอบในหนังสือ

กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณะสุขได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารไทยที่อุดมไปด้วยโภชนาการต่อคนไทย จึงมีโครงการรณรงค์และเร่งอนุรักษ์อาหารไทย พร้อมทั้งมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตก็เล็งเห็นถึงคุณค่าของอาหารไทยจึงมีการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยขึ้นไว้ พร้อมทั้งเปิดสอนทำอาหาร จึงเก็บข้อมูลนี้มาเป็นกรณีศึกษาในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม โดยแนวทางในการตั้งโครงการเอาจากโครงการจริงที่ประสบความสำเร็จเพื่อเป็นโครงการต้นแบบเนื่องจากมีวิธีนำเสนอและวัตถุประสงค์ของโครงการใกล้เคียงกัน โดยที่สมมติว่าเป็นสาขาย่อยของมิวเซียมสยามที่จัดแสดงเกี่ยวกับความเป็นมาของประเทศไทย แต่โครงการเราก็จะจัดแสดงเกี่ยวกับด้านของอาหารไทยโดยเฉพาะ เป็นการบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยในอดีตจนถึงปัจจุบัน และเพื่อจัดแสดงนิทรรศการและเผยแพร่ความรู้ เพื่อเป็นศูนย์การเรียนรู้ด้วยตัวเอง (Child Centre) อันจะก่อให้เกิดความเข้าใจหรือยกระดับความเข้าใจของนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ในเรื่อง อาหารไทยที่ รวมไปถึงจิตสำนึกในการรักหวงแหนอาหารไทยที่หายาก แก่ประชาชน และเยาวชนผู้ที่จะเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศชาติต่อไปในอนาคต

(ที่มา : กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข. พ.ศ. 2552)

1.3 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.3.1 ศึกษาความเป็นมาของอาหารไทยในสมัยต่างๆ เช่น

1.3.1.1 สมัยสุโขทัย

1.3.1.2 สมัยธนบุรี

1.3.1.3 สมัยอยุธยา

1.3.1.4 สมัยรัตนโกสินทร์

1.3.2 ศึกษาความสำคัญของอาคารที่สามารถดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น และอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้อาคาร

1.3.3 ศึกษาความสัมพันธ์ของอาคารประเภทร้านอาหาร , พิพิธภัณฑ์ , โรงเรียนสอนทำอาหาร (ทั้งผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ) โดยคำนึงถึงความสะดวก ความเหมาะสมในการใช้งานพื้นที่นั้นๆ

1.3.4 ศึกษาและออกแบบงานสถาปัตยกรรมภายในอาคาร วัสดุตกแต่งงานระบบต่างๆ ที่สัมพันธ์กับอาคารประเภทร้านอาหาร , พิพิธภัณฑ์ , โรงเรียนสอนทำอาหาร และอาคารเก่า (บางส่วน) ให้เหมาะสมกับการใช้งานและคำนึงถึงถึงความงามของอาคาร

1.3.5 ศึกษางานออกแบบอนุรักษ์อาคารเก่า ที่ทีการเปลี่ยนแปลงประเภทการใช้งานพื้นที่ใช้สอย โดยการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในที่ต้องคำนึงถึงหน้าที่ใช้สอย และสัมพันธ์กับงานสถาปัตยกรรม และบริเวณภายนอกของอาคาร

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

1.4.1 ที่ตั้งโครงการประกอบด้วย

- อาคารเฉลิมพระเกียรติ 5 ชั้น
- อาคารหอประชุมเดิม
- อาคารสำนักงาน (อาคารห้องสมุดเดิม)
- เรือนไทยไม้สักทรงล้านนา (อาคารเก่ามีผู้บริจาค) - เรือนคำเที่ยง
  - เรือนแสงอรุณ
  - ยุ้งข้าวเดิม
- พื้นที่บริเวณจอดรถด้านหน้าอาคาร
- พื้นที่สวน

1.4.2 พื้นที่ที่ทำการออกแบบผังโครงการ ส่วนของอาคารเฉลิมพระเกียรติ

- พื้นที่ภายนอกที่อยู่ในบริเวณที่สัมพันธ์กับโครงการ
- ส่วนครัวของโครงการ
- ส่วนพื้นที่ขายของที่ระลึกของโครงการ
- บริเวณสวนรอบๆโครงการ

1.4.3 พื้นที่ที่ทำการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

- ส่วนนิทรรศการแยกเป็น
  - นิทรรศการถาวร พท.ประมาณ 1344.95 ตร.ม.
  - นิทรรศการชั่วคราว พท.ประมาณ 40 ตร.ม.
- ส่วนต้อนรับ / ประชาสัมพันธ์ พท.ประมาณ 40 ตร.ม.
- พื้นที่ส่วนที่มีการสาธิตการทำอาหาร พท.ประมาณ 243 ตร.ม.
- พื้นที่ส่วนร้านอาหาร พท.ประมาณ 614.2 ตร.ม.
- พื้นที่ส่วนห้องสมุด/ขายของที่ระลึก พท.ประมาณ 80 ตร.ม.

1.5 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการ

1.5.1 ขั้นตอนการเลือกโครงการและศึกษาความเป็นไปได้

พิจารณาจากโครงการที่มีความสนใจ และเป็นเป็นโครงการที่เกี่ยวกับอาคารเก่าโดยพิจารณาถึงความเป็นไปได้ของโครงการแนวโน้มพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมาย นำรายละเอียด ความต้องการพื้นที่ใช้สอยมาเป็นข้อพิจารณาในการเลือกอาคาร และสถานที่ที่ทำการออกแบบ

1.5.2 ขั้นตอนการเก็บข้อมูล

เนื่องจากเป็นโครงการเสนอแนะที่สมมติขึ้น โดยมีแนวความคิดมาจากกรณีศึกษาเปรียบเทียบความเป็นไปได้ของความต้องการจริงที่จะเกิดขึ้นในอนาคต จึงยึดหลักการบริหารจาก “พิพิธภัณฑ์อาหารไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต” ดังนั้นจึงทำการศึกษาจากโครงการตัวอย่างเป็นหลัก นอกจากนี้ยังศึกษาจากโครงการที่มีรูปแบบลักษณะการดำเนินงานที่คล้ายกัน นำมาเป็นข้อมูลในการออกแบบ และข้อมูลรายละเอียดโครงการ เช่น การออกแบบอาคาร ประเภทอาคาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมผู้ใช้ พื้นที่ใช้สอย งานระบบต่างๆ รายละเอียดของอาคารที่ทำการออกแบบ โครงสร้าง ข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้อง

เก็บรวบรวมข้อมูลด้านเอกสาร ได้จากการค้นคว้าจากเอกสารที่เกี่ยวข้องจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น ห้องสมุด นิตยสาร เอกสาร หนังสือที่เกี่ยวข้อง

รูปที่ 1.2 แสดงขั้นตอนการดำเนินการ



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

ได้จากการสำรวจ โดยการสำรวจอาคารสถานที่จริงที่ใช้ในการออกแบบหรืออาคารกรณีศึกษา คำนึงจากสภาพที่ตั้ง ศึกษาสังเกตพฤติกรรมของผู้ใช้

1.5.3 ขั้นตอนการออกแบบและการวิเคราะห์ข้อมูล

ดำเนินตามขั้นตอนการออกแบบ คือ กำหนด แนวความคิดของโครงการ ออกแบบเสนอทางเลือก ดำเนินตามขั้นตอนเสนอแบบร่างโดยคำนึง และวิเคราะห์จากข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมในภาคข้อมูล ให้เป็นไปตามแนวความคิดในขั้นตอนที่ได้วางไว้ในขั้นต้น ขั้นตอนการออกแบบรายระเอียดโครงการ จนถึงการคัดเลือกแบบที่เหมาะสมนำมาพัฒนาให้เป็นแบบที่สมบูรณ์

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1.6.1 ฝึกฝนและศึกษาวิธีการออกแบบ สร้างบรรยากาศจากพื้นที่ว่าง โครงสร้างจากอาคารเดิมตามลักษณะและข้อกำหนดที่มีอยู่ เช่น ผู้ใช้งาน พื้นที่และหน้าที่ใช้สอยตามลักษณะประเภทอาคาร

1.6.2 สามารถทราบถึงการใช้พื้นที่ส่วนใช้งาน ของส่วนจัดแสดง ส่วนของพนักงาน ส่วนบริการผู้ใช้เช่น ห้องน้ำ ตลอดจนห้องเครื่อง เช่น ห้องไฟฟ้า ประปา ห้องควบคุมระบบปรับอากาศ

1.6.3 เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาแหล่งเผยแพร่อาหารไทยให้เด็กไทยอยากเข้ามาเรียนรู้ และสามารถเลือกสรร นำเสนอรูปแบบตลอดจนวัสดุที่เหมาะสมในใช้งานอย่างมีระดับ และมีรสนิยม

1.6.4 ศึกษาวิธีการออกแบบอาคารเก่า (บางส่วน) ที่มีข้อจำกัดต่างๆ ที่ต้องคำนึงถึง ให้ได้งานออกแบบที่สวยงามและเหมาะสม

1.6.5 ได้เรียนรู้ขั้นตอนการทำงานออกแบบสถาปัตยกรรม ภายในครบถ้วน จากการค้นหาข้อมูลการนำเสนอแนวความคิดและการออกแบบด้วยตัวเอง โดยคำนึงถึงสถาปัตยกรรมเดิมและสภาพแวดล้อมให้สัมพันธ์กับการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

1.7 แหล่งที่มาของข้อมูล

1.7.1 แหล่งที่มาจากโครงการ

1 ร้านอาหารศาลาไทย ในโรงแรมอินทรา วิเลจ

2. วิทยาลัยดุสิตธานี

3. ร้านอาหารพิมาน สุขุมวิท 49

4. สถาบันศิลปะศาสตร์การอาหาร สีลม พลาซ่า

5. มิวเซียมสยาม(พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ)

1.7.2 แหล่งที่มาจากหนังสือ

1. ก่อสร้างอาคารบรรยายด้วยภาพ

2. การออกแบบภายในอาคารเพื่อคนพิการ

3. การออกแบบระบบแสงสว่าง

4. เทคโนโลยีการศึกษา

5. ศิลปะการจัดนิทรรศการ

6. ARCHITECTS'DATA, ERNST NEUFERT

7. HUMAN DIMENSION & INTERIOR SPACE, WHITNEY

8. TIME SAVER INTERIOR, MCGRAWHILL

1.7.3 แหล่งที่มาจากเว็บไซท์

1. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

2. กระทรวงวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ (โภชนาการ)

3. สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (สวช)

4. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

5. ศูนย์ข้อมูลโรคไม่ติดต่อ สำนักโรคไม่ติดต่อ กรมควบคุม โรค กระทรวงสาธารณสุข

6. วิวรรธน์ จันทร์เทพย์.(2548). การจัดแสดงและนิทรรศการ. คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

7. มิวเซียมสยาม พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (สพร.)

บทที่ 2
การประมวลเอกสารที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความหมายและคำจำกัดความ

2.1.1 ความหมายและคำจำกัดความของพิพิธภัณฑ์

[พิพิดทะพัน] มีรากศัพท์มาจากภาษา บาลี-สันกฤต จากคำว่า วิวิธ ซึ่งเป็นคำวิเศษณ์ แปลว่า ต่างๆ กัน สมาส กับคำว่า ภัณฑ์ ซึ่งเป็นคำนาม แปลว่า สิ่งของเครื่องใช้ ดังนั้น เมื่อรวมกันจึงได้คำว่า วิวิธภัณฑ์ หรือ ตามสำเนียงไทย คือ คำว่า พิพิธภัณฑ์นั่นเอง ซึ่งถ้าแปลตามรูปศัพท์แล้ว หมายถึง สิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ที่มีอยู่อย่างหลากหลาย แต่อย่างไรก็ตาม ถ้าแปลโดยเอาความหมายที่สื่อสารกันแล้ว ในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525 ได้กล่าวไว้ว่า พิพิธภัณฑ์ เป็นคำนาม หมายถึง "สิ่งของต่างๆ ที่รวบรวมไว้เพื่อประโยชน์ในการศึกษา เช่น โบราณวัตถุ หรือ ศิลปวัตถุ" ซึ่งถึงแม้ว่า ในพจนานุกรมได้ให้ความหมายไว้เช่นนั้น แต่การใช้คำว่า พิพิธภัณฑ์ ในปัจจุบันมักนิยมหมายถึง "สถานที่หรือ สถาบัน สำหรับเก็บรวบรวมสิ่งของต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการศึกษา"

(จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี)

2.1.2 ความหมายและคำจำกัดความของคำว่า ตำรับ

คือ ตำรา, แบบแผน,สูตร

(จากสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน)

2.1.3 ความหมายและคำจำกัดความของคำว่า สยาม

สยาม (อักษรละติน: Siam) คือชื่อเรียกของประเทศไทยในสมัยโบราณ ต่อมา ได้เปลี่ยนชื่อจาก "สยาม" มาเป็น "ไทย" เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2482 อย่างไรก็ตาม ชื่อ สยาม นั้น ยังถือว่าเป็นที่รู้จักแพร่หลายอยู่ ทั้งในและต่างประเทศ

(จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี)

2.1.5 ความหมายของ พิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม

(MUSEUM TUMRUB SIAM)

คือ สถานที่หรือ สถาบัน สำหรับเก็บรวบรวมสิ่งของต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการศึกษาเกี่ยวกับอาหารไทยให้แก่เด็ก เยาวชนและผู้สนใจทั่วไปทุกเพศทุกวัยเพื่อในรูปแบบการให้ความรู้เช่นเดียวกับมิวเซียมสยามให้เป็นพื้นฐานในการปลูกจิตสำนึกในการรักษาและบริโภคอาหารไทย ที่สนับสนุนในด้านดีและสร้างสรรค์ และให้รู้ถึงวิวัฒนาการของอาหารไทย โดยนำความรู้ของการทำอาหารไทยมาเผยแพร่ในรูปแบบการสาธิตการทำอาหาร และส่วนของการจัดแสดง

2.2 ความเป็นมาปัจจุบันและอนาคตของเรื่องที่ศึกษา

2.2.1 สถานการณ์ที่เกิดขึ้นกับความสำคัญของอาหารไทย

อาหารไทย ขึ้นชื่อได้ว่ามีประวัติมาช้านาน ผู้คนส่วนใหญ่ทั้งในและต่างประเทศต่างนิยมชมชอบในอาหารไทยกันมากมาย โดยเฉพาะชื่อเสียงในด้านความเข้มข้นและจัดจ้านของรสอาหารที่ติดปากติดใจผู้คนมานับศตวรรษ โดยส่วนใหญ่อาหารไทยจะมีวิธีการประกอบอย่างง่ายๆ และ ใช้เวลาในการทำไม่มากนัก โดยเฉพาะทุกครัวเรือนของคนไทย จะมีส่วนประกอบอาหารติดอยู่ทุกครัวเรือน ไม่ว่าจะเป็นพริก แห้ง กุ้งแห้ง น้ำปลา กะปิ ส้มมะขาม กระเทียม หัวหอม ตลอด จนปลาบ้าง รวมทั้งส่วนประกอบอาหารจำพวกผัก และเนื้อสัตว์ นานาชนิด เพราะมีวิธีนำมาประกอบที่มีด้วยกันหลายรูปแบบไม่ ว่าจะเป็น แกง ต้ม ผัด ยำ รวมทั้งอาหารไทยได้รับอิทธิพลใน การปรุงอาหารรวมทั้งรูปแบบในการรับประทานอาหารตั้งแต่อดีต อาทิการนำเครื่องเทศ มาใช้ในการประกอบอาหารก็ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซียผ่านอินเดีย หรืออาหารจำพวกผัดก็ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน เป็นต้น เมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อลือชา หลายชนิดจึงประกอบไปด้วยอาหารมากมายกว่า 255 ชนิด

2.2.1.1 อาหารไทยแท้

อาหารไทยแท้ คืออาหารที่คนไทยทำกันมาแต่โบราณ ส่วนมากเป็นแบบง่ายๆ เช่น ข้าวแช่ ต้มโคล้ง แกงป่า น้ำพริก และหลน เป็นต้น ส่วนขนมไทยแท้ก็ปรุงมาจากแป้ง น้ำตาล กะทิเป็นส่วนใหญ่ เช่น ขนมเปียกปูน ขนมเปียกอ่อน ตะโก้ ลอดช่อง เป็นต้น และถ้าใส่ไข่ ส่วนมากมักจะเป็นขนมไทยที่รับมาจากชาติอื่น

2.2.1.2 อาหารไทยแปลง

อาหารไทยแปลง คืออาหารไทยที่แต่งแปลงมาจากเครื่องเทศ หรืออาหารไทยที่รับมาจากต่างประเทศ บางชนิดคนไทยคุ้นเคย จนไม่รู้สึกว่าเป็นของชาติอื่น เช่น แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ที่จริงนั้นดัดแปลงมาจากของอินเดีย และแกงจืด ต้มจืดทั้งหลายก็ดัดแปลงมาจากอาหารจีน เป็นต้น ส่วนอาหารหวานหรือขนมหลายอย่าง ได้รับการถ่ายทอดมาจากชาวยุโรปที่เข้ามาในประเทศไทย ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ทองโปร่ง ฝอยทอง และ สังขยาเป็นต้น

(จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี)

2.2.1.3 วิธีปรุงอาหารไทย

การตำ หมายถึงการนำอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด หรือหลายๆ อย่างมารวมกันแล้วตำเข้าด้วยกันบางอย่างอาจตำเพื่อนำไปประกอบอาหารและบางอย่างตำเป็นอาหาร เช่น ปลาป่น กุ้งป่น น้ำพริกสด น้ำพริกแห้ง น้ำพริกเผา พริกกับเกลือ ส้มตำ

การยำ หมายถึงการนำผักต่างๆ เนื้อสัตว์และน้ำปรุงรสมาเคล้าเข้าด้วยกันจนรสซึมซาบเสมอกัน ยำของไทยมีรสหลักอยู่ 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน สำหรับน้ำปรุงรสจะราดก่อนเวลารับประทานเล็กน้อยทั้งนี้เพื่อให้ยำมีรสชาติดี ยำผัก เช่น ยำผักกระเฉด ยำถั่วพู ยำเกสรชมพู่ ฯลฯ ยำเนื้อสัตว์ เช่น ยำเนื้อต่างๆ ยำไส้กรอก ยำหมูยอ ฯลฯ

การแกง หมายถึงอาหารน้ำ ซึ่งใช้เครื่องปรุงโขลกละเอียด นำมาละลายกับน้ำ หรือน้ำกะทิ ให้เป็นน้ำแกง มีเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่งผสมกับผักด้วย เช่นแกงส้ม แกงเผ็ด แกงคั่ว

การหลน หมายถึงการทำอาหารให้สุกด้วยการใช้กะทิข้นๆ มี 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวาน ลักษณะจะน้ำน้อย ข้น รับประทานกับผักสด เพราะเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนปลาร้า หลนเต้าหู้ยี้ ฯลฯ

การต้ม หมายถึงการนำอาหารที่ต้องการต้มใส่หม้อพร้อมกับน้ำตั้งไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก ใช้เวลาตามชนิดของอาหารนั้นๆ เช่น การต้มไข่ ต้มผัก ต้มเนื้อสัตว์ ฯลฯ

การปิ้ง หมายถึงการทำอาหารให้สุกโดยวางของสิ่งนั้นไว้เหนือไฟไม่สู้แรงนัก การปิ้งต้องปิ้งให้ผิวสุกเกรียมหรือกรอบ เช่น การปิ้งข้าวตัง การปิ้งกล้วย การปิ้งขนมหม้อแกง (ตามแบบสมัยโบราณปิ้งด้วยเตาถ่าน ไม่ได้ใช้เตาอบเหมือนปัจจุบัน)

การย่าง หมายถึงการทำอาหารให้สุก โดยวางอาหารไว้เหนือไฟอ่อนๆ หมั่นกลับไปกลับมา จนข้างในสุกและข้างนอกอ่อนนุ่มหรือแห้งกรอบต้องใช้เวลานานพอสมควร จึงจะได้อาหาร ที่มีลักษณะรสชาติดี เช่น การย่างปลา การย่างไก่ ย่างเนื้อสัตว์ต่างๆ

การกวน หมายถึงการนำอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวมารวมกัน ตั้งไฟแรงปานกลางใช้เครื่องมือชนิดใดชนิดหนึ่งคนให้เร็วและแรงจนทั่วกัน คือข้นและเหนียว ใช้มือแตะอาหารไม่ติดมือ เช่น การกวนกาละแม ขนมเปียกปูน ตะโก้ ถั่วกวน ฯลฯ

หมายถึงการทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมัน โดยการทาน้ำมันน้อยๆ พอให้ทั่วกระทะแล้วตักอาหารใส่ กลับไปกลับมาจนสุกตามต้องการ เช่น การทำขนมแป้งจี่ ขนมบ้าบิ่น เป็นต้น

การหลาม หมายถึง การทำอาหารให้สุกในกระบอกไม้ไผ่โดยใช้ไม้ไผ่สดๆ ตัดให้มีข้อติดอยู่ข้างหนึ่ง แล้วบรรจุอาหารที่ต้องการหลามในกระบอกไม้ไผ่นั้น ก่อนหลามต้องใช้กาบมะพร้าวห่อใบตอง อุดปากกระบอกเสียก่อน แล้วนำไปเผาจนสุก เช่น การหลามข้าวหลาม ฯลฯ

นักวิชาการด้านโภชนาการชี้ให้ช่วยกันอนุรักษ์อาหารไทยก่อนสูญพันธุ์ ระบุแม้แต่ฝรั่งยังชม เป็นอาหารเดียวในโลกที่กินได้ทั้งทางตา จมูก ปาก มีการจัดอภิปรายเรื่อง “ภูมิปัญญาไทยในอาหารการกิน”จัดโดยสถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยในการอภิปราย นางศรีสมร คงพันธุ์ อาจารย์เกษียณ ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการอาหารไทยกล่าวถึงความสำคัญของอาหารไทยว่า มีคุณค่าทั้งในด้านโภชนาการ สรรพคุณทางยารักษาโรค งานวิจัยต่างๆที่ผ่านมาเกี่ยวกับอาหารไทยระบุชัดเจนว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีรสชาติกลมกล่อมมีสารอาหารครบถ้วนและมีไขมันโดยเฉลี่ยเพียงร้อยละ 20 แตกต่างจากอาหารชาติอื่นๆ แม้แต่หัวหน้ากุ๊กตามโรงแรมต่างๆที่เป็นฝรั่ง ที่ตนไปสอนทำอาหารยังบอกว่า อาหารไทยกินได้ด้วย ตา จมูก ปากกล่าวคือ ดูสวยงาม มีกลิ่นหอมชวนรับประทานและรสชาติอร่อย

นางศรีสมรยังกล่าวด้วยว่า ภูมิปัญญาการทำอาหารไทยปัจจุบันถูกละเลยไปมากและนับวันจะสูญหายไปคนไทยสมัยโบราณทำอาหารด้วยความคิดว่า เป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ทำด้วยความรักความใส่ใจ ปรุงแต่งทุกๆอย่างล้วนแล้วแต่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย ขณะที่คนรุ่นปัจจุบันกินอาหารฝรั่ง เอาง่ายเข้าว่า ส่วนที่ยังปรุงอาหารรับประทานอยู่ก็ทำแบบผิดเพี้ยน หากเป็นเช่นนี้ภูมิปัญญาอาหารไทยก็จะสูญพันธุ์ในไม่ช้า

(ข้อความจาก: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 13 ก.ย.2545)

รูปที่ 2.1 แสดงเครื่องเทศในการปรุงอาหารไทย



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

รูปที่ 2.2 แสดงรูปแบบการจัดอาหารว่าง



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

2.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.3.1 ทฤษฎีแนวคิดทางสถาปัตยกรรม

การออกแบบอาคารเรียนควรคำนึงถึงทุกๆ ด้าน สภาพดินฟ้าอากาศ การแผ่รังสีความร้อนอุปกรณ์อาคารและภูมิสถาปัตยกรรม รวมถึงการเลือกสรรวัสดุที่เหมาะสมกับการประหยัดพลังงานและงบประมาณในการก่อสร้างด้วย

2.3.1.1 ข้อควรคำนึงในการออกแบบอาคารเรียน

1) แปลน การจัดห้องต่างๆ ให้ซ้อนกันขึ้นทางสูง โดยมีผิวนอกน้อยจะประหยัดกว่าการวางห้องในแนวราบ เพราะสามารถป้องกันแดดและฝนได้ง่ายกว่า

2) การวางตัวอาคาร จะช่วยให้ได้ลมที่จะให้ห้องเรียนสบาย แต่ต้องพิจารณาการกันแดดทิศใต้ ฃ(สำหรับภูมิอากาศเขตร้อนชื้น)อาคารเรียนควรวางยาวตามแนวทิศใต้(ทางด้านเจาะช่องหน้าต่าง)และหันหน้าสกัดไปทางด้านทิศตะวันตก-ตะวันออก

3) การเจาะช่องแสง ควรมีมากพอที่จะทำให้อากาศถ่ายเทได้ดีและอยู่ด้านที่รับลมด้วยการเจาะหน้าต่างมากๆ จะทำให้บรรยากาศของธรรมชาติภายนอกได้เข้ามาสนับสนุนบรรยากาศของห้องเรียน แต่ทั้งนี้ต้องพิจารณาเจาะในด้านที่สมควรและมีการกันแดด-ฝนที่ดีด้วย

4) การบังแดด ในการเจาะช่องลมและช่องแสงต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านทิศใต้และทิศตะวันตก ต้องพิจารณาให้มีการกันแดด เช่น การทำชายคายื่นยาวหรือแผงแดดประเภทต่างๆ เพื่อไม้ให้แสงแดดเข้าห้องเรียนหรือห้องอื่นๆ ได้

2.3.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์บริเวณและ สิ่งก่อสร้างที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์

ประเทศที่ถือได้ว่าเป็นประเทศที่เริ่มก่อตั้งพิพิธภัณฑสถานขึ้นแห่งแรกคือประเทศอิตาลีโดยเริ่มจากห้องรวบรวมศิลปวัตถุโบราณของเศรษฐีแห่งเมืองเทรวิค ทางตอนเหนือของอิตาลี วัตถุส่วนใหญ่ที่รวบรวมได้แก่ งานจิตรกรรม ประติมากรรม ต่อมาจึงแพร่หลายไปยัง ฝรั่งเศส อังกฤษ เนเธอร์แลนด์ สเปน เยอรมนี ออสเตเรีย สวีเดน และประเทศอื่น ๆ ในยุโรป

จากการที่ประเทศต่างๆให้ความสำคัญกับพิพิธภัณฑ์สถานจึงได้มีการสร้างอาคารพิพิธภัณฑ์สถานรวมทั้งหอศิลปะขึ้นหลายๆ แห่ง และมีการสนับสนุนทางการเงินด้วยดี จนเกิดการแข่งขันกันมากขึ้นในยุโรปเพราะถือว่าพิพิธภัณฑ์สถานคือสิ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมและฐานะของประเทศนั้นๆ และความแพร่หลายนี้ก็ได้กระจายไปยังภาคพื้น เอเชีย แอฟริกา และทั่วโลก เมื่อเกิดการแข่งขันมากขึ้นไม่นานนักก็เกิดความขัดแย้งระหว่างประเทศต่างๆโดยใช้พิพิธภัณฑ์สถานเป็นศูนย์กลางการประชาสัมพันธ์ชวนเชื่อความยิ่งใหญ่ทางการเมืองและอุดมการณ์ของชาติ ในระยะนี้จึงเรียกว่าพิพิธภัณฑ์สถานเพื่ออุดมคติ(Idealistic Museum) และ เป็นผลให้เยอรมณี กับอังกฤษ ฝรั่งเศส และ รัสเซีย เกิดความขัดแย้งกันจึงเปลี่ยนฐานะจากศูนย์กลางของลัทธิชาตินิยม ไปเป็นสถาบันเพื่อการศึกษานับแต่นั้นมา

2.4 การศึกษาข้อมูลอาหารไทย

2.4.1 อาหารไทยในสมัยต่างๆ

อาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติไทย และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน จากการศึกษาของ อาจารย์กอบแก้ว นาจพินิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เรื่องความเป็นมาของอาหารไทยยุคต่างๆ สรุปได้ดังนี้

2.4.1.1 สมัยสุโขทัย

อาหารไทยในสมัยสุโขทัยได้อาศัยหลักฐานจากศิลาจารึก และวรรณคดีสำคัญคือ ไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไท ที่ได้กล่าวถึงอาหารไทยในสมัยนี้ว่ามีข้าวเป็นอาหารหลัก โดยกินร่วมกับกับข้าว ที่ส่วนใหญ่ได้มาจากปลา มีเนื้อสัตว์อื่นบ้าง การปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า “แกง” ใน ไตรภูมิพระร่วงที่เป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ ผักที่กล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แฟง แตง และน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานก็ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้ง ส่วนหนึ่งนิยมกินผลไม้แทนอาหารหวาน

รูปที่ 2.3 แสดงการแกะสลักผักผลไม้ที่ใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

รูปที่ 2.4 แสดงการจัดตะกร้าประดับด้วยผักผลไม้ที่แกะสลัก



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

2.4.1.2 สมัยอยุธยา

สมัยนี้ถือว่าเป็นยุคทองของไทย ได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้น ทั้งชาวตะวันตกและตะวันออก จากบันทึกเอกสารของชาวต่างประเทศ พบว่าคนไทยกินอาหารแบบเรียบง่าย ยังคงมีปลาเป็นหลัก มีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์มาอาหารอยุธยามีเช่น หนอนกะทิ วิธีทำคือ ตัดต้นมะพร้าว แล้วเอาหนอนที่อยู่ในต้นนั้นมาให้กินกะทิแล้วก็นำมาทอดก็กลายเป็นอาหารชาววังขึ้น คนไทยสมัยนี้มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง หรือทำเป็นปลาเค็ม มีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่นน้ำพริกกะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อใช้เป็นอาหาร ได้มีการกล่าวถึงแกงปลาต่างๆ ที่ใช้เครื่องเทศ เช่น แกงที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศแรงๆ ที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา หลักฐานจากการบันทึกของบาทหลวงชาวต่างชาติที่แสดงให้เห็นว่าอาหารของชาติต่าง ๆ เริ่มเข้ามามากขึ้นในสมเด็จพระนารายณ์ เช่น ญี่ปุ่น โปรตุเกส เหล้าองุ่นจากสเปนเปอร์เซีย และฝรั่งเศส สำหรับอิทธิพลของอาหารจีนนั้นคาดว่าเริ่มมีมากขึ้นในช่วงยุคกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยตัดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าอาหารไทยในสมัยอยุธยา ได้รับเอาวัฒนธรรมจากอาหารต่างชาติ โดยผ่านทางการมีสัมพันธไมตรีทั้งทางการทูตและทาง

การค้ากับประเทศต่างๆ และจากหลักฐานที่ปรากฏทางประวัติศาสตร์ว่าอาหารต่างชาติส่วนใหญ่แพร่หลายอยู่ในราชสำนัก ต่อมาจึงกระจายสู่ประชาชน และกลมกลืนกลายเป็นอาหารไทยไป ในที่สุด

2.4.1.3 สมัยธนบุรี

จากหลักฐานที่ปรากฏในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งเป็นตำราการทำกับข้าวเล่มที่ 2 ของไทย ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์ พบความต่อเนื่องของวัฒนธรรมอาหารไทยจากกรุงสุโขทัยมาถึงสมัยอยุธยา และสมัยกรุงธนบุรี และยังเชื่อว่าเส้นทางอาหารไทยคงจะเชื่อมจากกรุงธนบุรีไปยังสมัยรัตนโกสินทร์ โดยผ่านทางหน้าที่ราชการและสังคมเครือญาติ และอาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีน่าจะคล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา แต่ที่พิเศษเพิ่มเติมคือมีอาหารประจำชาติจีน

2.4.1.4 สมัยรัตนโกสินทร์

การศึกษาความเป็นมาของอาหารไทยในยุครัตนโกสินทร์นี้ได้จำแนกตามยุคสมัยที่นักประวัติศาสตร์ได้กำหนดไว้ คือ ยุคที่ 1 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 จนถึงรัชกาลที่ 3 และยุคที่ 2 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงรัชกาลปัจจุบัน ดังนี้

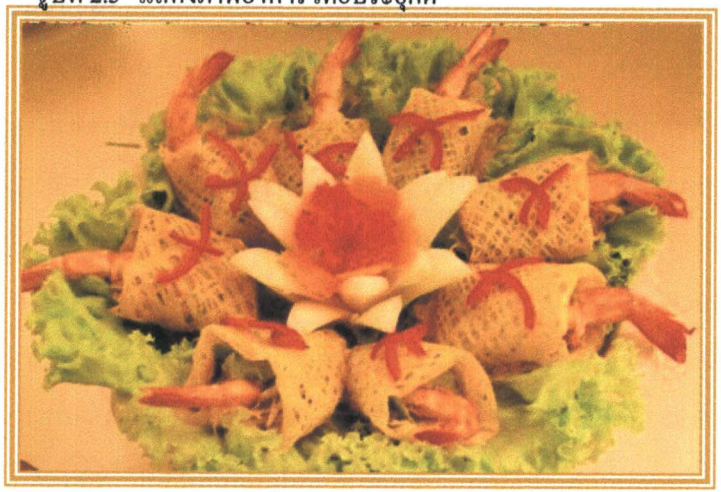
<u>สมัยรัตนโกสินทร์ ยุคที่ 1 (พ.ศ. 2325 – พ.ศ. 2394)</u>

อาหารไทยในยุคนี้เป็นลักษณะเดียวกันกับสมัยธนบุรี แต่มีอาหารไทยเพิ่มขึ้นอีก 1 ประเภท คือ นอกจากมีอาหารคาว อาหารหวานแล้วยังมีอาหารว่างเพิ่มขึ้น ในช่วงนี้อาหารไทยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของประเทศจีนมากขึ้น และมีการปรับเปลี่ยนเป็นอาหารไทย ในที่สุด จากจดหมายความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ที่กล่าวถึงเครื่องตั้งสำรับคาวหวานของพระสงฆ์ ในงานสมโภชน์ พระพุทธมณีรัตนมหาปฏิมากร (พระแก้วมรกต) ได้แสดงให้เห็นว่ารายการอาหารนอกจากจะมีอาหารไทย เช่น ผัก น้ำพริก ปลาแห้ง หน่อไม้ผัด แล้วยังมีอาหารที่ปรุงด้วยเครื่องเทศแบบอิสลาม และมีอาหารจีนโดยสังเกตจากการใช้หมูเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากหมูเป็นอาหารที่คนไทยไม่นิยม แต่คนจีนนิยม

บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ทรงกล่าวถึงอาหารคาวและอาหารหวานหลายชนิด ซึ่งได้สะท้อนภาพของอาหารไทยในราชสำนักที่ชัดเจนที่สุด ซึ่งแสดงให้เห็นลักษณะของอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงกลิ่น และรสอย่างประณีต และให้ความสำคัญของรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษ และถือว่าเป็นยุคสมัยที่มีศิลปะการประกอบอาหารที่ค่อนข้างสมบูรณ์ที่สุด ทั้งรส กลิ่น สี และการตกแต่งให้สวยงามรวมทั้งมีการพัฒนาอาหารนานาชาติให้เป็นอาหารไทย

จากบทพระราชนิพนธ์ทำให้ได้รายละเอียดที่เกี่ยวกับการแบ่งประเภทของอาหารคาวหรือกับข้าวและอาหารว่าง ส่วนที่เป็นอาหารคาวได้แก่ แกงชนิดต่างๆ เครื่องจิ้ม ยำต่างๆ สำหรับอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นอาหารว่างคาว

รูปที่ 2.5 แสดงภาพอาหารไทยประยุกต์



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

รูปที่ 2.6 แสดงภาพผลงานการแกะสลัก



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

ได้แก่ หมูแนม ล่าเตียง หรุ่ม รังนก ส่วนอาหารหวานส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ทำด้วยแป้งและไข่เป็นส่วนใหญ่ มีขนมที่มีลักษณะอบกรอบ เช่น ขนมผิง ขนมลำเจียก และมีขนมที่มีน้ำหวานและกะทิเจืออยู่ด้วย ได้แก่ ซ่าหริ่ม บัวลอย เป็นต้น

นอกจากนี้ วรรณคดีไทย เรื่องขุนช้างขุนแผน ซึ่งถือว่าเป็นวรรณคดีที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนในยุคนั้นอย่างมากรวมทั้งเรื่องอาหารการกินของชาวบ้าน พบว่ามีความนิยมขนมจีนน้ำยา และมีการกินข้าวเป็นอาหารหลักร่วมกับกับข้าวประเภทต่างๆ ได้แก่ แกง ต้ม ยำ และคั่ว อาหารมี ความหลากหลายมากขึ้นทั้งชนิดของอาหารคาว และอาหารหวาน

<u>สมัยรัตนโกสินทร์ ยุคที่ 2 (พ.ศ. 2394 - ปัจจุบัน)</u>

ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 ประเทศไทยมีการพัฒนาอย่างมาก และมีการตั้งโรงพิมพ์แห่งแรกในประเทศไทย ดังนั้น ตำรับอาหารการกินของไทยเริ่มมีการบันทึกมากขึ้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นในบทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน จดหมายเหตุ เสด็จประพาสต้น เป็นต้น และยังมีบันทึกต่างๆ โดยผ่านการบอกเล่าสืบทอดทางเครือญาติ และบันทึกที่เป็นทางการอื่น ๆ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารไทย ที่มีความหลากหลายทั้งที่เป็น กับข้าวอาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารนานาชาติ ทั้งที่เป็นวิธีปรุงของราชสำนัก และวิธีปรุงแบบชาวบ้านที่สืบทอด

มาจนถึงปัจจุบัน แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าอาหารไทยบางชนิดในปัจจุบันได้มีวิธีการปรุงหรือส่วนประกอบของอาหารผิดเพี้ยนไปจากของดั้งเดิม จึงทำให้รสชาติของอาหารไม่ใช่ตำรับดั้งเดิม และขาดความประณีตที่น่าจะถือว่าเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหาร ไทย

2.4.2 อาหารไทยภาคต่างๆ

2.4.2.1 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

ภาคเหนือรวม 17 จังหวัดประกอบด้วยภูมินิเวศน์ที่หลากหลายพร้อมด้วยชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่ตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ราบลุ่ม ที่ดอน และที่ภูเขาสูงในการดำรงชีพ การตั้งถิ่นฐานของชาวไทยพื้นราบซึ่งเป็นชาติพันธุ์ส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ที่พื้นที่ลุ่มบริเวณแม่น้ำสายใหญ่ เช่น ปิง วัง ยม น่าน ของลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนบน และ อิง ลาว ของลุ่มน้ำโขง มีวิถีชีวิตผูกพันกับวัฒนธรรมการปลูกข้าวโดยชาวไทยพื้นราบภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด (เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แม่ฮ่องสอน พะเยา แพร่ น่าน) มีวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลักอาหารของคนเหนือจะมีความงดงาม เพราะด้วยนิสัยคนเหนือจะมีกริยาที่แช่มช้อย จึงส่งผลต่ออาหาร โดยมากมักจะเป็นผัก

2.4.2.2 อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิถีชีวิตที่ผูกติดกับทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างหลากหลาย ทั้งในเขตที่ราบ ในแอ่งโคราชและแอ่งสกลนครอาศัยลำน้ำสำคัญ เช่น ชี มูล สงครามโขง เป็นต้น และชุมชนที่อาศัยในเขตภูเขา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเทือกเขาภูพานและเทือกเขาเพชรบูรณ์ ซึ่งความแตกต่างของทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ระบบอาหารและรูปแบบการจัดการอาหารของชุมชนแตกต่างกันไปด้วย แต่เดิมในช่วงที่ทรัพยากรธรรมชาติยังอุดมสมบูรณ์ อาหารจากธรรมชาติมีความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์มาก ชาวบ้านจะหาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติเท่าที่จำเป็นที่จะบริโภคในแต่ละวันเท่านั้น เช่น การหาปลาจากแม่น้ำ ไม่จำเป็นต้องจับปลามาขังทรมานไว้ และหากวันใดจับปลาได้มากก็แปรรูปเป็นปลาร้าหรือปลาแห้งไว้บริโภคได้นาน ส่งผลให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากตลาดน้อยมาก ชาวบ้านจะ “ปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก” สวนหลังบ้านมีบทบาทสำคัญในฐานะเป็นแหล่งอาหารประจำครัวเรือน ชาวบ้านมีฐานคิดสำคัญเกี่ยวกับการผลิตอาหาร คือ ผลิตให้เพียงพอต่อการบริโภค มีเหลือแบ่งปันให้ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านและทำบุญอาหารอีสานจะเน้นไปทางรสชาติที่เผ็ดร้อน

2.4.2.3 อาหารภาคกลาง

ลักษณะอาหารพื้นบ้านภาคกลางมีที่มาต่างกันดังนี้ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันมาจากประเทศจีนหรือขนมเบื้องไทย ดัดแปลงมาจาก

รูปที่ 2.7 แสดงภาพอาหารไทยภาคเหนือ



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.8 แสดงภาพอาหารไทยภาคอีสาน



ที่มา http://www.thaigoodview.com

ขนมเบื้องญวน ขนมหวานประเภททองหยิบ ทองหยอดรับอิทธิพลจากประเทศทางตะวันตก เป็นต้น เป็นอาหารที่มักมีการประดิษฐ์ โดยเฉพาะอาหารจากในวังที่มีการคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรส วิจิตรบรรจง เช่น ขนมช่อม่วง จ่ามงกุฎ หรุ่ม ลูกชุบ กระเช้าสีดา ทองหยิบ หรืออาหารประเภทข้าวแช่ ผัก ผลไม้แกะสลัก เป็นอาหารที่มักจะมีเครื่องเคียง ของแนม เช่น น้ำพริกลงเรือ ต้องแนมด้วยหมูหวานแกงกะทิ แนมด้วยปลาเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานก็ต้องคู่ กับกุ้งนึ่งหรือปลาดุกย่าง ปลาสลิดทอดรับประทานกับน้ำพริกมะม่วง หรือไข่เค็มที่มักจะรับประทานกับน้ำพริกลงเรือ น้ำพริกมะขามสดหรือน้ำพริกมะม่วง นอกจากนี้ยังมีของแนมอีกหลายชนิด เช่น ผักดอง ขิงดอง หอมแดงดอง เป็นต้น เป็นภาคที่มีอาหารว่าง และขนมหวานมากมาย เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ กระทงทอง ค้างคาวเผือก ปั้นขลิบนึ่ง ไส้กรอกปลาแนม ข้าวตังหน้าตั้ง

2.4.2.4 อาหารภาคใต้

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคใต้ เนื่องจากสภาพภูมิลำเนาของจังหวัดทางภาคใต้ ชายฝั่งทะเล มีอาหารทะเลประเภทปู ปลา กุ้ง หอย อุดมสมบูรณ์ รวมไปถึงผลิตผลจากอาหารทะเล ได้แก่ กะปิ น้ำปลา มันกุ้งเสียบ กุ้งแห้ง ปลาแห้ง น้ำบูดู นอกจากอาหารทะเลแล้วยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยผัก ทั้งผักบ้านและผักป่า รวมไปถึง ผลไม้ ประเภทเงาะ ทุเรียน มังคุด ชมพู่ จำปาดะ ลองกองหมุนเวียนให้ได้รับประทาน ส่วนผักที่ชาวใต้นำมารับประทานเป็น

รูปที่ 2.7 แสดงภาพอาหารไทยภาคกลาง



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.8 แสดงภาพอาหารไทยภาคใต้



ที่มา http://www.thaigoodview.com

อาหารมีทั้งผักบ้านและผักที่ขึ้นตามป่าหลายชนิด เนื่องจากชาวภาคใต้นิยมรับประทานผักทั้งชนิดที่นำมาปรุงเป็นอาหาร ผักสด และพืชสมุนไพร ประเภทแกง แกงส่วนใหญ่มีทั้งที่ใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ ที่ใส่กะทิไม่นิยมเคี่ยวให้แตกมัน ไม่ว่าจะเป็นแกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงคั่ว ดังนั้นแกงจึงมีรสหวานของกะทิตามธรรมชาติ น้ำแกงจะข้นเสมอกัน เนื้อสัตว์ที่นำมาทำแกงมีทั้งเนื้อหมู ไก่ เนื้อวัว ส่วนสัตว์น้ำได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา ทั้งน้ำจืด และน้ำเค็ม รวมทั้งผักที่นำมาแกง มีหลากหลาย อาหารจานเดียวที่นิยมรับประทานกันเป็นประจำ ได้แก่ ข้าวยำ และขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ เป็นได้ทั้งอาหารมื้อเช้า กลางวัน เย็น อาหารจัดเลี้ยงและอาหารในโอกาสพิเศษ มีจำหน่ายทั่วไปเกือบทุกจังหวัด เสน่ห์ของอาหารประเภทนี้คือ รสชาติดี มีผักสมุนไพรมาก ผักที่รับประทานกับขนมจีนหรือกับอาหาร เรียกว่า “ผักเหนาะ” อาหารภาคใต้ที่กล่าวมาแล้วมีข้อแตกต่างปลีกย่อยในแต่ละจังหวัด แต่ส่วนใหญ่อาหารก็คล้าย ๆ กัน เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง ผัดสะตอ ขนมจีนน้ำยา นอกจากจะเป็นที่ชื่นชอบรับประทานของชาวภาคใต้แล้ว ยังเป็นที่นิยมรับประทานของคนภาคอื่นทั่วประเทศ

2.4.3 ประโยชน์และสรรพคุณของเครื่องเทศ

เครื่องเทศที่ใช้ในอาหารไทยแต่ละจานก็มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในเรื่องรสชาติที่เผ็ดร้อน สีสันที่สวยงาม และที่สำคัญคือกลิ่นหอมอบอวลของ

รูปที่ 2.9 แสดงภาพเครื่องเทศประเภทต่างๆ



ที่มา http://www.panyathai.or.th

เครื่องเทศ ไม่เพียงแต่จะใช้ประกอบอาหารเท่านั้น เครื่องเทศยังมีสรรพคุณทางยารักษาโรคอีกด้วย

2.4.3.1จากเส้นทางสายเครื่องเทศสู่ครัวไทย เครื่องเทศส่วนหนึ่งมีถิ่นกำเนิดในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ แต่อีกส่วนหนึ่งเดินทางมาไกลจากต่างแดน อันเป็นที่มาของชื่อเครื่องเทศ ซึ่งคาดว่าเครื่องเทศเข้ามาสู่ครัวไทยตามการอพยพโยกย้ายของชาวอินเดียที่เข้ามาตั้งหลักแหล่งในเมืองไทย สำหรับเครื่องเทศที่นิยมใช้ในอาหารไทยแบ่งออกได้ 2 ประเภท คือ เครื่องเทศสด และเครื่องเทศแห้ง เครื่องเทศสด ได้แก่ พืชสวนครัวที่มีน้ำมันหอมระเหยในขณะที่ยังสดอยู่ และจะค่อยๆ ระเหยจางไปกับความแห้ง ซึ่งจะทำให้ความหอมลดลงหรือหมดไป เช่น ผักชีฝรั่ง โหระพา แมงลัก ขึ้นฉ่าย กะเพรา สะระแหน่ ขิง ข่า หอมแดง ใบมะกรูด ตะไคร้ เป็นต้น เครื่องเทศแห้ง จะให้น้ำมันหอมระเหยเมื่อแห้ง และยิ่งหอมมากขึ้นเมื่อได้รับความร้อน ซึ่งจะกระตุ้นให้คายกลิ่นหอมออกมา ดังนั้นก่อนนำไปใช้ปรุงอาหารจึงนิยมนำไปคั่วก่อน ได้แก่ อบเชย จันทน์เทศ โป๊ยกั๊ก กระวาน พริกไทยดำ ดีปลี กานพลู ยี่หร่า เป็นต้น

2.4.3.2 สิบเครื่องเทศแห้งยอดนิยมในเมืองไทย ในเครื่องเทศบางชนิดมีสารที่เป็นตัวยาเป็นองค์ประกอบ ดังนั้น เมื่อเราได้รับประทานอาหาร

รูปที่ 2.10 แสดงภาพกานพลู



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.11 แสดงภาพลูกกระวาน



ที่มา http://www. thaigoodview.com

ที่ปรุงจากเครื่องเทศหลากหลายชนิดก็เท่ากับเราได้รับยารักษาโรคที่วิเศษจากการทานอาหารนั้นด้วย

1) กานพลู ใช้ดอกตูมแห้ง มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอม และรสเผ็ดร้อน คนเฒ่าคนแก่สมัยก่อนยังนิยมเคี้ยวกานพลูร่วมกับหมากเพื่อให้มีกลิ่นหอม สรรพคุณทางยา ช่วยย่อยอาหาร ขับลม แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นยาชาเฉพาะที่ แก้ปวดฟัน อีกทั้งดอกกานพลูยังมีแคลเซียมและฟอสฟอรัส ช่วยบำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง วิธีใช้ในการประกอบอาหาร แกะเอาเกสรออกก่อนจึงคั่ว เพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีรสเผ็ด ถ้าใส่ในพริกแกงต้องป่นก่อน เช่น แกงมัสมั่น แกงบุ่มไบ๋ เป็นต้น หรือจะใช้ทั้งดอกก็ได้ เช่น ใส่ในต้มเนื้อ

2) ลูกกระวาน มีการใช้กันมากทั้งในด้านการครัวและการแพทย์ กระวานมีลักษณะเป็นลูกกลมรี ขนาดเล็ก เปลือกสีขาวไม่แข็ง ภายในมีเม็ดสีน้ำตาลจำนวนมาก มีกลิ่นหอมฉุน มีรสเผ็ดเล็กน้อย และมีรสขมปนหวาน สรรพคุณทางยา ใช้เป็นยาบำรุงธาตุ ช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร ขับเสมหะ แก้อาการท้องเดินท้องอืดท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่น และใช้เป็นส่วนผสมในยาถ่ายเพื่อบรรเทาอาการไซ้ท้อง วิธีใช้ในการประกอบอาหาร เวลาใช้ต้องคั่วก่อนแล้วบีบให้เปลือกแตก ใช้แต่เม็ดใน ไม่ต้องโขลกให้ละเอียด ใช้ดับกลิ่นคาว และทำให้แกงมีกลิ่นหอม นิยมใช้เป็นเครื่องเทศในน้ำพริกแกง เช่น แกงเผ็ด มัสมั่น แกงกะหรี่ แกงพะแนง เป็นต้น และยังใช้

รูปที่ 2.12 แสดงภาพใบกระวาน



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.13 แสดงภาพพริกไทย



ที่มา http://www. thaigoodview.com

แต่งกลิ่นและสีของอาหารหลายชนิด เช่น ขนมปัง อาหารหมักดอง และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ต่างๆ

3) ใบกระวาน ตามจริงแล้ว ใบตากแห้งซึ่งเป็นส่วนที่ใช้ทำเครื่องเทศนั้น ไม่ใช่ใบของต้นกระวาน แต่เป็นใบของต้นเทพธาโร ซึ่งมีกลิ่นหอมฉุน และรสเผ็ดร้อน สรรพคุณทางยา ขับลม บำรุงเลือด บำรุงธาตุ แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ วิธีใช้ในการประกอบอาหาร เวลาใช้ฉีกเอาก้านกลางออกแล้วใส่เป็นชิ้นๆ เพียงเล็กน้อย ใช้ดับกลิ่นคาวเนื้อสัตว์ หรือนิยมใช้ลอยน้ำแกง เช่น แกงมัสมั่น

4) พริกไทย ผลแก่ตากแห้งทั้งเปลือก เรียกว่า พริกไทยดำ ส่วนผลแก่เอาเปลือกออก เหลือแต่เม็ด เรียกว่า พริกไทยขาวหรือพริกไทยล่อน มีกลิ่นหอมค่อนข้างฉุน รสเผ็ดร้อน สรรพคุณทางยา ขับเหงื่อ ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ แก้ท้องผูก ปวดฟัน ช่วยเจริญอาหาร วิธีใช้ในการประกอบอาหาร ใช้ทั้งเมล็ดหรือนำไปป่นละเอียด ใช้แต่งกลิ่นอาหาร ช่วยดับกลิ่นคาว ใช้ถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และเป็นส่วนประกอบของน้ำพริกแกง เช่น แกงเผ็ด พะแนง แกงเขียวหวาน มัสมั่น เป็นต้น นอกจากนี้ยังนิยมใช้พริกไทยขาวใส่ในแกงจืด

5) พริกแห้ง ใช้ผลตากแห้ง ผลสุกจะเป็นสีแดงหรือแดงปนน้ำตาล มีกลิ่นฉุนและรสเผ็ดร้อน ส่วนที่เผ็ดที่สุดของพริกอยู่ที่ในเมล็ดและไส้พริก ยังช่วยแต่งสีสันในอาหารให้ดูสวยงามอีกด้วย สรรพคุณทางยา ขับเสมหะ

รูปที่ 2.14 แสดงภาพพริกแห้ง



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.15 แสดงภาพลูกจันทน์เทศ



ที่มา http://www. thaigoodview.com

ขับลม บำรุงธาตุ ช่วยย่อยอาหาร ช่วยเจริญอาหาร วิธีใช้ในการประกอบอาหาร ใช้ทำน้ำพริกแกงเผ็ด แกงคั่ว แกงส้ม พะแนง และฉู่ฉี่ เพราะให้สีและไม่เผ็ดมาก

6) จันทน์เทศ ลูกจันทน์เทศ เป็นผลของต้นจันทน์เทศ ส่วนที่ใช้เป็นเครื่องเทศคือ ส่วนในของเมล็ด เพราะเมล็ดมีเปลือกแข็งต้องทุบเปลือกออก ใช้เพียงส่วนเมล็ดภายในสีดำ กลิ่นหอมฉุน และรสฝาด ดอกจันทน์เทศ ส่วนที่เรียกกันว่าดอกจันทน์เทศนั้น ความจริงไม่ใช่ดอก แต่เป็นผิวที่หุ้มลูกจันทน์ หรือที่เรียกว่า เยื่อหุ้มเมล็ด (รก) ลักษณะเป็นเส้นใยแบน สีแสด กลิ่นหอมฉุนมาก รสค่อนข้างเปรี้ยวอมฝาด สรรพคุณทางยา ขับลม บำรุงธาตุ แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยย่อยอาหาร และใส่เป็นส่วนผสมในยาหอม ช่วยแก้ลมกองละเอียด วิธีใช้ในการประกอบอาหาร การใช้ต้องคั่วเล้วป่นก่อนใส่อาหาร ใช้ดับกลิ่นคาวและเพิ่มความหอมในแกง เช่น แกงมัสมั่น แกงบุ่มไบ๋ แกงจี๋จ๋วน เป็นต้น รวมทั้งใช้ในการถนอมอาหาร ข้อควรระวัง ดอกจันทน์เทศมีสารไมริสติซิน (Myristicin) ถ้ากินมาก ทำให้เกิดอาการเคลิ้มฝัน การกินลูกจันทน์เกินกว่า 5 กรัม จะทำให้คลื่นไส้ อาเจียน มึนงง หัวใจเต้นผิดปกติ ปากแห้ง และอาจถึงตายได้

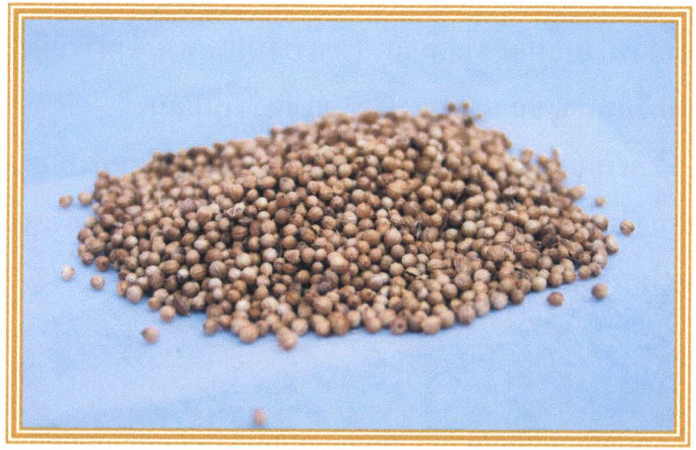
7) โป๊ยกั๊ก หรือ จันทน์แปดกลีบ เป็นเครื่องเทศจากจีน ส่วนที่ใช้คือผลแก่ตากแห้ง ลักษณะผลเป็นรูปดาวแปดแฉก สีน้ำตาลอมแดง มีกลิ่นหอมอ่อนๆ รสเผ็ดหวาน สรรพคุณทางยา ขับลม ขับเสมหะ บำรุงธาตุ แก้ธาตุ

รูปที่ 2.16 แสดงภาพโป๊ยกั๊ก



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.17 แสดงภาพลูกผักชี



ที่มา http://www. thaigoodview.com

พิการ อาหารไม่ย่อย วิธีใช้ในการประกอบอาหาร ก่อนใช้นิยมเผาไฟหรือต้มให้หอมก่อน ใส่อาหารประเภทต้ม ตุ๋นหรืออบ ทำให้มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน หรือนำไปป่นให้ละเอียดเป็นส่วนผสมสำคัญในการต้มพะโล้ ส่วนทางภาคเหนือใช้ใส่ในลาบ

8) ลูกผักชี ใช้ผลแก่ตากแห้ง ลักษณะลูกกลมเล็ก สีขาวหม่นหรือน้ำตาลซีด มีกลิ่นหอม ความหอมจะมากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับความแก่ของเมล็ด รสของลูกผักชีจะมีรสซ่าอ่อนๆ คล้ายชะเอม สรรพคุณทางยา ช่วยเจริญอาหาร แก้อาการปวดท้อง ท้องอืดท้องเฟ้อ ขับลม และขับปัสสาวะ วิธีใช้ในการประกอบอาหาร ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องคั่วเสียก่อน คั่วแล้วโขลกขณะร้อนๆให้ละเอียด ใช้เป็นเครื่องแกงของแกงเผ็ด พะแนง แกงเขียวหวาน มัสมั่น นิยมใช้ร่วมกับเมล็ดยี่หร่า

9) ยี่หร่า หรือ เทียนขาว ใช้ผลแก่ตากแห้ง ลักษณะผลรูปรียาวแบน สีเหลืองอมน้ำตาล มีกลิ่นหอมมาก รสเผ็ดร้อนและขม ยี่หร่าเม็ดเล็กๆ จะหอมกว่าเมล็ดใหญ่ สรรพคุณทางยา ช่วยย่อย ขับระดูขาว ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ และเป็นส่วนผสมในยาหอม วิธีใช้ในการประกอบอาหาร ก่อนใช้ต้องทุบก่อนจึงจะหอม ใช้หมักเนื้อสัตว์ดับกลิ่นคาว นิยมใช้ร่วมกับเมล็ดผักชี นำมาคั่วไฟอ่อนๆ ให้กลิ่นหอม นำไปป่นละเอียดผสมในเครื่องแกง เช่น แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน พะแนง หรือใช้แต่งกลิ่นอาหารประเภทขนมปัง ขนมเค้ก

รูปที่ 2.18 แสดงภาพยี่หร่า



ที่มา http://www.thaigoodview.com

รูปที่ 2.19 แสดงภาพอบเชย



ที่มา http://www. thaigoodview.com

10) อบเชย ส่วนที่ใช้คือ เปลือกของต้นอบเชย สีน้ำตาลปนแดง มีกลิ่นหอมนุ่มนวล รสขมหวานฝาด สรรพคุณทางยา ขับเหงื่อ แก้อ่อนเพลีย แก้จุกแน่น ขับลม ใช้เป็นส่วนผสมของยานัตถุ์ น้ำมันอบเชยเทศมีฤทธิ์ฆ่าเชื้อราและเชื้อจุลินทรีย์ วิธีใช้ในการประกอบอาหาร ก่อนใช้ต้องคั่วหรือเผาก่อน จึงจะมีกลิ่นหอม ใช้ดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ใส่ทั้งชิ้นหรือป่นละเอียดผสมในเครื่องแกง เช่น แกงมัสมั่น พะโล้ เนื้อตุ๋น เป็นต้น

2.4.3.3 กินเครื่องเทศปรับสมดุลธาตุเจ้าเรือนตามตำราการแพทย์แผนไทยถือว่า การกินอาหารต้องเลือกให้ถูกกับธาตุเจ้าเรือน ถ้าหากเลือกได้เหมาะก็จะช่วยปรับสมดุลของร่างกายให้ปกติ ซึ่งการกินเครื่องเทศเพื่อบำรุงสุขภาพหรือป้องกันโรคนั้นมีความสัมพันธ์กับการกินตามธาตุเจ้าเรือน ดังนี้

1) ธาตุ ผู้ที่เกิดธาตุลมมักมีปัญหาเกี่ยวกับโรคข้อ โรคกระดูก โรคกระเพาะในระบบย่อยอาหาร เช่น ท้องอืดเฟ้อ ท้องผูก มีลมแน่น จุกเสียด ผู้ที่มีธาตุลมจึงควรปรับสมดุลธาตุตนเองด้วยการรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ดร้อน จำพวกเครื่องเทศ เช่น กะเพรา พริกไทย ยี่หร่า เป็นต้น

2) วัยหรืออายุ ปัจฉิมวัยหรือวัยชรา (อายุ 32 ปีจนถึงสิ้นอายุขัย) มักจะเกิดความเจ็บป่วยด้วยโรคทางธาตุลม เป็นเหตุจึงต้องใช้เครื่องเทศหรืออาหารที่มีรสร้อนช่วยปรับสมดุลร่างกาย

รูปที่ 2.20 แสดงภาพต้มยำกุ้ง



ที่มา http://www.padnet.net

รูปที่ 2.21 แสดงภาพแกงเขียวหวานไก่



ที่มา http://www.padnet.net

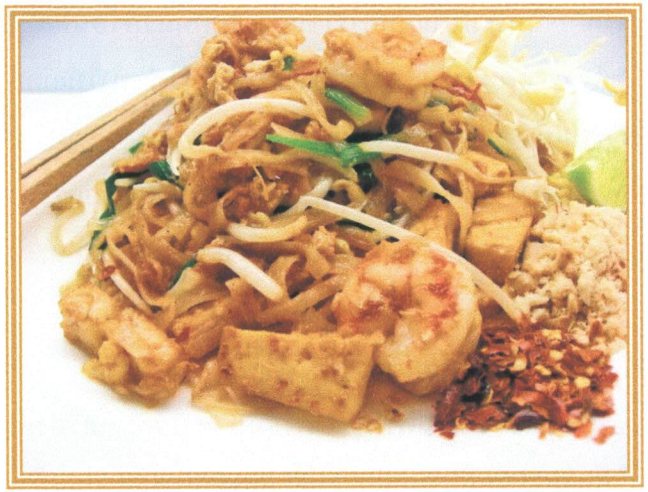
3) ฤดูกาล ฤดูที่เหมาะกับการใช้เครื่องเทศที่มีรสร้อนคือ ฤดูฝน เพราะมักเจ็บป่วยด้วยธาตุลม ซึ่งมีความเย็นที่มีมากเกินไป ทำให้เกิดอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ครั่นเนื้อ ครั่นตัว เป็นไข้หวัดได้

4) เวลา ช่วงบ่าย 14.00 น. -18.00 น. เป็นช่วงที่ธาตุลมกระทำโทษ ซึ่งส่งผลต่อสุขภาพ ทำให้มีอาการวิงเวียน ปวดเมื่อย อ่อนเพลีย และเป็นลมในยามบ่ายได้

2.4.3.4 เครื่องเทศและสมุนไพร

เครื่องเทศ (Spices) หมายถึง ส่วนต่างๆของพืชที่นำมาใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารหรือเพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอม สารประกอบอินทรีย์ที่เป็นกลิ่นหอมของเครื่องเทศนั้นมาจากส่วนที่เป็นน้ำมัน (Fixed oil) และน้ำมันหอมระเหย (Volatile oil) ส่วนรสชาติที่เผ็ดร้อนนั้นมาจากส่วนที่เป็นยาง (Resins) นอกจากนี้ยังมีสารอื่นๆอีก เช่น แป้ง น้ำตาล แร่ธาตุ และวิตามินบางชนิด เป็นต้น เนื่องจากทั้งรสชาติที่เผ็ดร้อนหรือฝาดและกลิ่นที่หอมของเครื่องเทศทำให้สิ่งเหล่านี้ไปกระตุ้นการหลั่งน้ำย่อยและน้ำลาย ทำให้รู้สึกว่าอาหารอร่อยขึ้น นอกจากนี้ น้ำมันหอมระเหยยังช่วยให้อาหารมีอายุยาวนานขึ้น เนื่องจากสารบางอย่างในน้ำมันหอมระเหยจะเป็นตัวยับยั้งหรือทำลายแบคทีเรียบางชนิดได้ โดยเครื่องเทศเป็นกลุ่มที่นำมาใช้ประโยชน์ในการเป็นส่วนประกอบอาหาร โดยมากจะใช้ประโยชน์เพื่อ การปรุงรสมากกว่าเพื่อต้องการคุณค่าทางอาหาร

รูปที่ 2.22 แสดงภาพผัดไท



ที่มา http://www.padnet.net

รูปที่ 2.23 แสดงภาพผัดกระเพรา



ที่มา http://www.padnet.net

ส่วนสมุนไพรเป็นพืชอีกกลุ่มหนึ่ง ซึ่งมีการปลูกใช้ประโยชน์มานานแล้ว เพราะบางชนิดสามารถนำมารับประทานเป็นอาหาร ให้คุณค่าทางอาหาร และยังให้รสชาติที่ทำให้เจริญอาหาร สมุนไพรหลายชนิดยังมีสรรพคุณเป็นยารักษาโรค ช่วยย่อย อาหาร แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ในอดีตการปลูกสมุนไพรมักทำกันในลักษณะการปลูกผักสวนครัว ริมรั้ว หลังบ้าน ตามที่ว่างเปล่า จะใช้ประโยชน์เมื่อใดก็สามารถเก็บเกี่ยวได้ทันที แต่ในระยะหลังเนื่องจากมีประชากรมากขึ้น และ ส่วนหนึ่งได้เข้ามาอาศัยอยู่ในเมืองใหญ่ ที่มักมีพื้นที่บ้านเรือนจำกัด ไม่มีพื้นที่ว่างเพียงพอกับการปลูกผักสวนครัวต่าง ๆ พืชผักเพื่อการบริโภคทุกอย่างต้องได้จากการซื้อหา เมื่อมีความต้องการซื้อ จึงมีผู้หันมาปลูกผักสมุนไพรขายกันมากขึ้น นอกจากนี้สมุนไพรบางอย่างที่มีสรรพคุณเป็นยา สามารถนำมาสกัดเอาสารที่มีอยู่ภายในมาใช้ทำยาสมุนไพร หรือนำไปเป็นส่วนประกอบของใช้เพื่อการอุปโภคในชีวิตประจำวัน เช่น เป็นส่วนผสมของสบู่ ยาสีฟัน แชมพูสระผม ครีมนวดผม ครีมบำรุงผิว น้ำหอม ยาดม น้ำมันหอมระเหย ฯลฯ ด้วยประโยชน์ของสมุนไพรมีมากมายดังที่กล่าวมาแล้ว ความต้องการใช้สมุนไพร จึงมีมากขึ้นตามลำดับ โดยเฉพาะในระยะหลังที่คนเริ่มตื่นตัวในเรื่องพิษภัยอันตรายจากสารเคมี และหันมาให้ความสนใจ ต่อสารที่สกัดจากธรรมชาติกันมากขึ้น ยิ่งทำให้ความต้องการใช้สมุนไพรยิ่งมีมากขึ้นตามลำดับ การปลูกสมุนไพรขายจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งซึ่งมีอนาคตที่ดี ข้อดีอีกอย่างหนึ่งของการปลูกสมุนไพร

รูปที่ 2.24 แสดงภาพแกงเผ็ดเป็ดย่าง



ที่มา http://www.padnet.net

รูปที่ 2.25 แสดงภาพต้มข่าไก่



ที่มา http://www.padnet.net

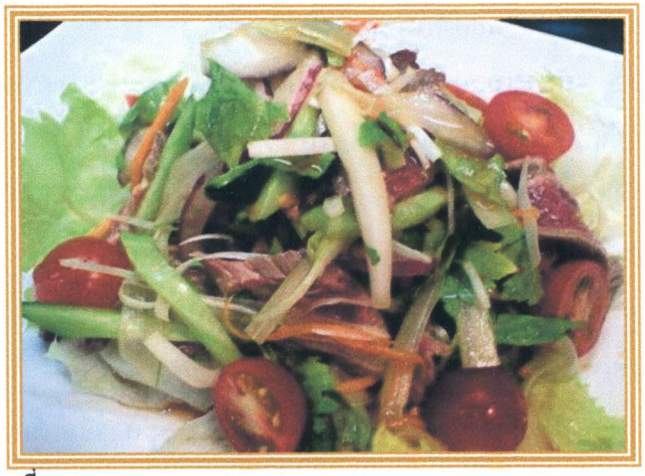
ก็คือมักจะไม่ค่อยมีโรค แมลงรบกวน จึงใช้ สารเคมีเพียงเล็กน้อยหรือแทบไม่ต้องใช้เลย ทำให้ประหยัดต้นทุนในส่วนนี้ลงได้

2.4.3.5 เครื่องเทศและสมุนไพรนั้นแบ่งแยกตามประโยชน์ของการใช้โดยแบ่งออกเป็นหลายลักษณะดังต่อไปนี้

1) ใช้สกัดน้ำมันหอมระเหย สมุนไพรในกลุ่มนี้เป็นพวกที่มีน้ำมันหอมระเหยอยู่ในตัว สามารถนำมาสกัดโดยวิธี นำมากลั่น ซึ่งจะมีกลิ่นและปริมาณที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับชนิดของสมุนไพร สมุนไพรประเภทน้ำมันหอมระเหยที่รู้จักกันดี ได้แก่ ตะไคร้หอมและน้ำมันตะไคร้หอม นำมาใช้ในอุตสาหกรรมผลิตสบู่ แชมพู น้ำหอม และสารไล่แมลง ไพล น้ำมันและไพล ใช้ในผลิตภัณฑ์ครีมทาภายนอก ลดการอักเสบฟกช้ำ กระวาน และน้ำมันกระวานใช้แต่งกลิ่นเหล้า เครื่องดื่มต่าง ๆ และอุตสาหกรรมน้ำหอม พลู และน้ำมันพลู ใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง หรือเจลทาภายนอกแก้อาการคัน

2) ใช้เป็นยารับประทาน มีสมุนไพรหลายชนิดที่สามารถนำมาใช้รับประทานเพื่อรักษาอาการของโรคต่าง ๆ ได้แก่ บอระเพ็ด ฟ้าทะลายโจร แก้ไข้ เจ็บคอ กะเพรา ไพล ขิง แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขี้เหล็ก ไมยราบ ใช้ระงับประสาท คำฝอย กระเจี๊ยบแดง กระเทียมใช้ลดไขมันในเส้นเลือด

รูปที่ 2.26 แสดงภาพยำเนื้อ



ที่มา http://www.padnet.net

รูปที่ 2.27 แสดงภาพหมูสะเต๊ะ



ที่มา http://www.padnet.net

3) ใช้เป็นยาทาภายนอก เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณบำบัดโรคที่เกิดตามผิวหนัง รวมทั้งแผลที่เกิดในช่องปาก ได้แก่ บัวบก หว้า โทงเทง รักษาแผลในปาก ฝรั่ง กานพลู ระงับกลิ่นปาก ผักบุ้งทะเล เสลดพังพอน ตำลึง เท้ายายม่อมเป็นยาทาแก้แพ้ บัวบก ยาสูบ ว่านหางจระเข้ใช้รักษาแผลน้ำร้อนลวก ตำลึง พุดตาน ว่านมหากาฬ เสลดพังพอน งูสวัด

4) ใช้ทำเป็นส่วนผสมของอาหารและเครื่องดื่ม เป็นเครื่องดื่มที่สกัดจากธรรมชาติที่ยังให้ประโยชน์ในการรักษาโรค ควบคู่ไปด้วย ได้แก่ บุก ให้ประโยชน์ในการดูดจับไขมันจากเส้นเลือด และลดน้ำหนัก ส้มแขก ใช้ในการดูดไขมัน ช่วยลดน้ำหนัก หญ้าหนวดแมว หญ้าหวาน คำฝอย เห็ดหลินจือ ช่วยลดน้ำหนักและบำรุงสุขภาพ

5) ใช้ทำเครื่องสำอาง มีสมุนไพรหลายชนิดในปัจจุบันที่นิยมใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางค์และได้รับความนิยมอย่างดี เนื่องจากผู้ใช้มั่นใจว่าปลอดภัยมากกว่าการใช้สารเคมี ได้แก่ ว่านหางจรเข้ อัญชัน มะคำดีควาย โดยนำมา ใช้เป็นส่วนผสมของแชมพู ครีมนวดผม สบู่ โลชั่นบำรุงผิว ฯลฯ

6) ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช มักเป็นสมุนไพรจำพวกที่มีฤทธิ์เบื่อเมา หรือมีรสขม ข้อดีคือไม่มีฤทธิ์ตกค้าง ที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม ได้แก่ สะเดา ยาสูบ ตะไคร้หอม ไพล เป็นต้น

รูปที่ 2.28 แสดงภาพไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานท์



ที่มา http://www.padnet.net

รูปที่ 2.29 แสดงภาพพะแนง



ที่มา http://www.padnet.net

7) ใช้บริโภคเป็นอาหารและเครื่องเทศ สมุนไพรในกลุ่มนี้จัดว่าเป็นพืชผักสมุนไพร นั่นเองสามารถนำมารับประทาน ให้คุณค่าทางอาหาร เพิ่มรสชาติ ดับกลิ่นคาว และยังช่วยย่อยอาหาร ได้แก่ กระเพรา โหระพา แมงลัก ผักชี สะระแหน่ ขิง ข่า กระชาย บางชนิดเป็นพืชผักสมุนไพรเมืองหนาว เช่น พาร์สเร่ย์ หรือผักชีฝรั่ง เฟนเนล (ผักชีลาว) เปบเปอร์มิ้นท์ ออริกาโน่ ทีม ไชฟ์ ดิล มาร์เจอร์แรม เซจ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพืชพุ่มเตี้ย ใช้ส่วนของใบมาทานสด หรือแกงเป็นเครื่องเทศ ชูรส เป็นต้น

2.4.4 ผลการสำรวจความนิยมของอาหารไทย

10 อันดับ อาหารไทยที่ชาวต่างชาติชื่นชอบมากที่สุด

1) ต้มยำกุ้ง ร้อยละ 99
2) แกงเขียวหวานไก่ ร้อยละ 85
3) ผัดไท ร้อยละ 70
4) ผัดกระเพรา ร้อยละ 52
5) แกงเผ็ดเป็ดย่าง ร้อยละ 50
6) ต้มข่าไก่ ร้อยละ 47
7) ยำเนื้อ ร้อยละ 45
8) หมูสะเต๊ะ ร้อยละ 43
9) ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมะพานต์ ร้อยละ 42
10) พะแนง ร้อยละ 39

ที่มา http://www.padnet.net พ.ศ.2552

2.4.5 กรณีศึกษาหลักสูตรการสอนทำอาหารระยะสั้น

อ้างอิงจากสถาบันที่มีชื่อเสียงในการสอนทำอาหารระยะสั้น โรงเรียนสอนทำอาหารอเนกประสงค์ หลักสูตรอนุมัติโดยกระทรวงศึกษาธิการ46/6-7 เยื้องสถานีรถไฟสามเสน ถ.เศรษฐศิริ สามเสนใน พญาไท กทม.10400 โทร.02-2792831 ,02-2792834 พลศรี คชาชีวะ อำนวยการสอน

- อาหารไทย แท้สูตรดั้งเดิม เหมาะสำหรับผู้จะทำร้านอาหารและไปเป็นกุ๊กต่างประเทศ

ต้มยำทะเล แกงเลียงนพเก้า ขนมจีนน้ำยา ห่อหมก น้ำพริกลงเรือ ฝอยทอง กระทงทอง หมี่ กะทิ เป็นต้น

ประวัติอาหารไทย การจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบ การบริหารร้านอาหาร การคิดราคาอาหารและสุขาภิบาลอาหาร

เวลาเรียน 42 ชม . 9.00-12.00 จ-ศ ค่าเรียน 8500 บาท รวมตำรา วัตถุดิบ ผ้ากันเปื้อน และประกาศนียบัตรสองภาษา

- ขนมอบ Home made 18 อย่าง

เวลาเรียน 7 วันจบ . 9.00-12.00 จ-ศ ค่าเรียน 4500 บาท รวมตำรา วัตถุดิบ ผ้ากันเปื้อน

- อาหารจีน 3 วัน 3900 บาท
- อาหารว่างจีน 3 วัน 3500 บาท
- อาหารคอฟฟี่ช็อพ 3 วัน 3900 บ.
- อาหารไทยประจำวัน 3 วัน 3500 บาท
- อาหารจานเดียว 3 วัน 3500 บาท
- น้ำพริก เครื่องจิ้ม 3วัน 3500 บาท
- อาหารจานว่างไทย 3 วัน 3500 บาท
- ขนมไทย 3 วัน 3500 บาท
- อาหารเจ,มังสวิรัติ 3 วัน 3500 บาท<
- ก๋วยเตี๋ยวหลายรส 2200 บาท
- เรียนเพื่อเสริมอาชีพ เช่น ขนมปั้นสิบนึ่ง ซาละเปา ปาท่องโก๋ คุกกี้ ฯลฯ วันเสาร์วันเดียว 790-990 บาท

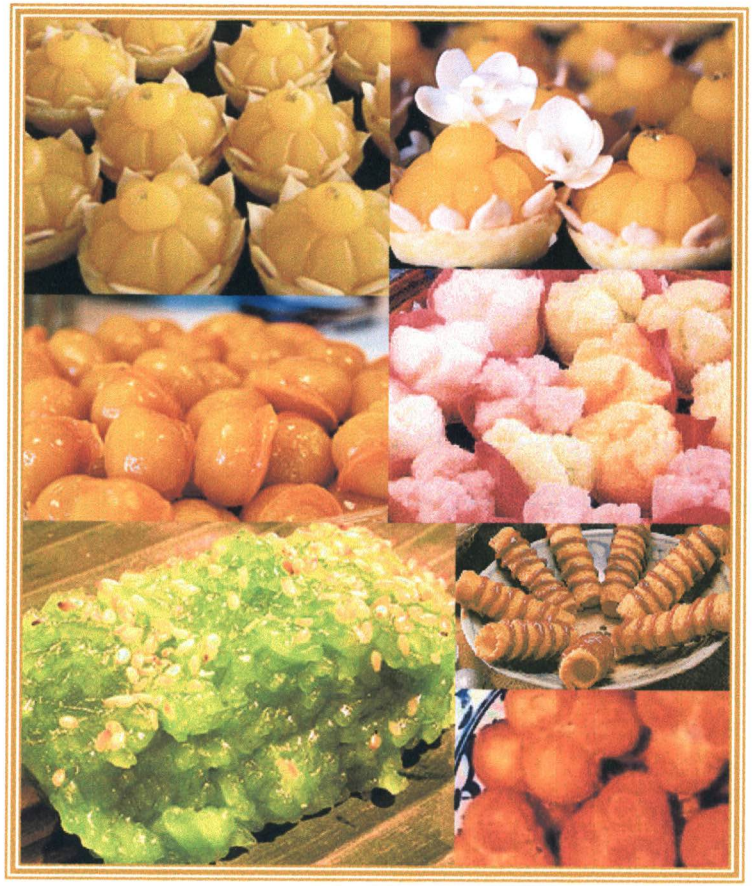
2.5 หลักการหรือเกณฑ์มาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบสถาปัตยกรรม

2.5.1 หลักการออกแบบพิพิธภัณฑ์

2.5.1.1 ความหมายของการจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์

การจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์ทำหน้าที่ในฐานะที่เป็น สื่อในพิพิธภัณฑ์สถาน (MUSEUM EXHIBITION IS MEDIUM) สื่อประเภทนี้นักวิชาการ

รูปที่ 2.30 แสดงภาพขนมไทย



ที่มา http://board.palungjit.com

ทางการพิพิธภัณฑ์สถานวิทยาได้กล่าวไว้ว่า เป็นสื่อที่ใกล้เคียงกับหนังสือและภาพยนตร์เป็นสื่อที่มุ่งเน้นให้ผู้ชมได้รับทั้งสาระและบันเทิงไปในเวลาเดียวกันความสนุกสนานเพลิดเพลินในการเข้าชมถือว่าเป็นประสบการณ์ที่สำคัญที่ผู้ชมควรจะ ได้รับในขณะเดียวกันการถ่ายทอดเนื้อหาทางวิชาการก็ควรได้รับการนำเสนออย่างเหมาะสม ด้วยการจัดแสดงมิใช่สื่อประเภทหนังสือเรียนหรือสื่อประกอบการเรียนการสอนในห้องเรียน แต่ในขณะเดียวกันก็ไม่ได้เน้นในด้านการให้ความบันเทิงเพียงอย่างเดียวแต่เป็นส่วนผสมของทั้งสองสิ่งในปริมาณที่เหมาะแก่การเรียนรู้ของผู้เข้าชม ประสบการณ์ที่ได้จากการเข้าชมการจัดแสดงที่ดี ควรจะมีลักษณะที่คล้ายกับการที่เราได้ชมภาพยนตร์อ่านหนังสือดี ๆ หรือไปเที่ยวสวนสนุก ความรู้สึกที่เราได้รับเมื่อออกจากโรงภาพยนตร์ควรเป็นความรู้สึกเช่นเดียวกับเมื่อเราผ่านประสบการณ์จากการเข้าชมการจัดแสดงที่ดี ความเหมือนอยู่ที่การนำผู้ชมไปสู่โลกอีกโลกหนึ่งที่มีความแตกต่างจากโลกในชีวิตประจำวัน เป็นที่ที่ความรู้สึกนึกคิดความฝันและจินตนาการของผู้ชมเป็นจริงได้จะแตกต่างกันอยู่บ้างก็ตรงที่ การเข้าชมการจัดแสดงเป็นสิ่งที่ผู้ชมสามารถมีการปฏิสัมพันธ์ร่วมกันในสิ่งหนึ่ง ได้เป็นการใช้เวลาว่างร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ในสิ่งที่ตนเองสนใจร่วมกันมิใช่เป็นประสบการณ์ของคนใดคนหนึ่ง สิ่งที่ผู้ชมเรียนรู้ในระหว่างการการเข้าชมเป็นการเรียนรู้ด้วย ความรู้สึกด้วยความสมัครใจ ด้วยความสนุกสนาน

รูปที่ 2.31 แสดงภาพรูปแบบการจัดนิทรรศการ



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

รูปที่ 2.32 แสดงภาพรูปแบบการจัดที่นั่งรับประทานอาหารไทย



ที่มา อาหารไทยตำรับชาววัง

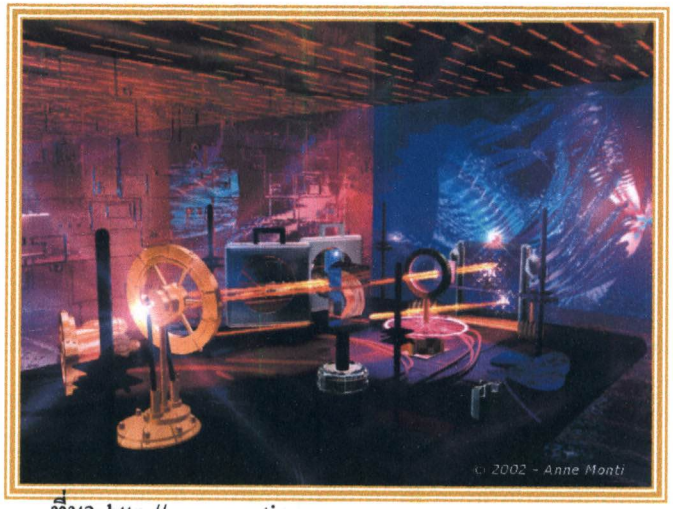
เพลิดเพลิน มิใช่ด้วยการบังคับใจเพราะการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ไม่ใช่การเรียนการสอนในห้องเรียน ผู้ชมไม่จำเป็นที่จะต้องสอบผ่านหากผู้ชมไม่สามารถเข้าใจเนื้อหาที่พิพิธภัณฑ์นำเสนอได้นั้นย่อมไม่ใช่ความผิดพลาดของผู้ชม แต่เป็นที่ตัวพิพิธภัณฑ์เองที่ไม่สามารถสื่อให้ผู้ชมเข้าใจ ในเนื้อหาเหล่านั้นได้

2.5.1.2 บทบาทและหน้าที่ของนิทรรศการในพิพิธภัณฑ์ ตามหลักวิชาการทางด้านพิพิธภัณฑ์สถานวิทยาแล้ว นิทรรศการมีหน้าที่หลักอยู่ 3 ประการ

1) จัดแสดงสิ่งของ

มักมีความเกี่ยวข้องกับสิ่งของหรือวัตถุ ไม่ว่าสิ่งนั้นจะเป็นศิลปะวัตถุโบราณวัตถุที่มีคุณค่าและประวัติศาสตร์อันยาวนานในฐานะที่เป็นวัตถุในการจัดแสดง หรือจะเป็นวัตถุที่สร้างขึ้นเพื่อ ใช้เป็นสื่อในการนำเสนอเรื่องราวในนิทรรศการเพราะ นิทรรศการก็คือ การแปลความหมายจากสิ่งที่เป็น 2 มิติ (เนื้อหาทางวิชาการ) ให้มีลักษณะเป็นสภาพแวดล้อมที่เป็น 3 มิติ (บรรยากาศและ สภาพแวดล้อมที่ห่อหุ้มตัวผู้ชม) ในเมื่อสิ่งของที่นำมาประกอบเป็น 3 มิติ ก็ย่อมต้องการสภาพ แวดล้อมที่เป็น 3 มิติด้วย หรืออีกนัยหนึ่งก็คือการทำให้สิ่งที่เป็นนามธรรมให้เป็นรูปธรรมขึ้นมานั่นเอง

รูปที่ 2.33 แสดงภาพนิทรรศการที่จัดแสดงสิ่งของ



ที่มา http://www.pantip.com

รูปที่ 2.34 แสดงภาพนิทรรศการที่จัดแสดงสิ่งของ



ที่มา http://www.pantip.com

นิทรรศการที่ดีจึงควรที่จะสามารถนำเสนอออกมา ให้เป็นลักษณะรูปธรรมได้โดยง่าย มีความกระชับในรูปร่างหน้าตาและสื่อที่จะใช้นำเสนอ โดยอาศัยการใช้คำบรรยายให้น้อย สั้น กระชับและตรงประเด็นที่สุด แต่ครอบคลุมประเด็นต่าง ๆ ที่ต้องการจะนำเสนอได้อย่างชัดเจน ถึงแม้จะเป็นการจัดแสดงสิ่งของ แต่นิทรรศการมิใช่เพียงแต่ตู้ใส่ของ และแท่นฐานสำหรับจัดวางวัตถุเท่านั้นการออกแบบนิทรรศการจึงไม่เพียงการออกแบบตู้หรือ แท่นฐานเท่านั้น หารแต่เป็นองค์ประกอบทั้งหมดที่รวมกันเป็นตัวนิทรรศการไม่ว่าจะเป็น สี บรรยากาศ สิ่งต่าง ๆ ที่เลือกสรรแล้วว่าเหมาะสมต่อการเรียนรู้ของผู้ชมซึ่งล้วนแล้วแต่มีความสำคัญเท่าเทียมกันทั้งสิ้น

2) เป็นสื่อที่ใช้ในการสื่อสาร

ในเมื่อนิทรรศการคือ สื่อ ชนิดหนึ่งหน้าที่ของสื่อก็คือ ใช้เพื่อการสื่อสารซึ่งในที่นี้เป็นกรสื่อสารระหว่างพิพิธภัณฑ์และผู้เข้าชมการสื่อสารในนิทรรศการจะเกิดขึ้นในทุก ๆ จุดของการจัดแสดง ผ่านสื่อต่างๆ ที่พิพิธภัณฑ์จัดเตรียมไว้ ซึ่งไม่ควรจำกัดไว้ที่สื่อประเภทใดประเภทหนึ่ง หรือเป็นการรับรู้ด้วยการมองเห็นเพียงอย่างเดียวแต่ควรเป็นสื่อที่ผู้ชมสามารถเรียนรู้ได้ โดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 (รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส) ร่วมกันสื่อผ่านการมองเห็นและความรู้สึกต่าง ๆ ไว้ในนิทรรศการ เดียวกันเมื่อมีหน้าที่ในการสื่อสารเนื้อความที่ผู้ส่ง (พิพิธภัณฑ์) และผู้รับ (ผู้ชม) ควรเป็นเนื้อความเดียวกันนั่นคือนิทรรศการ จะต้องสามารถส่งต่อเนื้อหาได้อย่างมี

ประสิทธิภาพผู้รับทราบว่าผู้ส่งกล่าวถึงอะไร โดยมีความเข้าใจเนื้อความนั้นได้อย่างถูกต้องชัดเจน ทั้ง 2 ฝ่ายต้องพูดภาษาเดียวกัน จึงจะสามารถทำความเข้าใจกันได้ พิพิธภัณฑ์จึงจำเป็นที่จะต้องทราบว่ากลุ่มผู้ชมของตนคือใคร เพื่อที่จะสามารถเข้าใจความรู้สึกและความต้องการของผู้ชมได้ หากพิพิธภัณฑ์ไม่สนใจที่จะทำความรู้จักผู้ชมความคาดหวัด และความต้องการของเขาที่มีต่อพิพิธภัณฑ์แล้ว ย่อมไม่สามารถที่จะสื่อสารกับผู้ชมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การที่จะทำความรู้จักกับผู้ชม สามารถทำได้อย่างง่าย ๆ โดยการใช้แบบสอบถาม ประเมินความต้องการของผู้เข้าชม ไม่ว่าจะเป็นก่อนหลัง หรือ ระหว่างการจัดนิทรรศการเพื่อทราบว่าผู้ชมหลักของตนเป็นใคร มีความสนใจ และการตอบสนองต่อนิทรรศการดังกล่าวอย่างไร เพื่อให้ทราบแน่นอนว่าสิ่งที่พิพิธภัณฑ์ต้องการจะนำเสนอเป็นสิ่งที่ผู้ชมสนใจที่จะรับทราบ และสามารถจะทำความเข้าใจถึงจุดมุ่งหมาย และเนื้อความที่พิพิธภัณฑ์ต้องการบอกเล่าได้อย่างถูกต้องชัดเจน

3) เป็นการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์

สำหรับผู้เข้าเยี่ยมชมแล้ว การเข้าชมนิทรรศการคือประสบการณ์อย่างหนึ่งที่เกิดขึ้นในห้องจัดแสดงสิ่งที่ผู้ชมกระทำ หรือ รู้สึก ในนิทรรศการย่อมมีความสำคัญเทียบเท่ากับสิ่งที่เขาเรียนรู้ เพราะการเรียนรู้นิทรรศการเป็นการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ ผ่านการปฏิสัมพันธ์จากสื่อต่างที่พิพิธภัณฑ์จัดเตรียมไว้ให้ไม่ว่าผู้ชมจะได้เห็น สัมผัส ได้กลิ่น ได้ยิน หรือลิ้มรส สิ่งใด ๆ ก็ตามในนิทรรศการย่อมถือว่าเป็นการเรียนรู้ทั้งสิ้นเป็นการเรียนรู้ด้วยความรู้สึก ด้วยจิตใจ โดยการสัมผัสด้วยตัวเองเป็นการควบคู่กันระหว่างสาระ และบันเทิง ที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ ประสบการณ์ที่ดีในห้องจัดแสดงนั้น

2.5.1.3 การเรียนรู้ในนิทรรศการ

เป็นการเรียนรู้ด้วยตัวเอง โดยวิธีการทางธรรมชาติด้วยการสำรวจค้นหาเรียนรู้ด้วยตัวเองซึ่งไม่ใช่การเรียนรู้ในรูปแบบที่เป็นทางการเหมือนการเรียนการสอนในห้องเรียน ผู้ชมจะเข้าใจเนื้อหาทางวิชาการเพียงใดนั้นขึ้นอยู่กับความสามารถในการสื่อความหมายของพิพิธภัณฑ์ และความเข้าใจในรูปแบบการเรียนรู้ของผู้ชมเป็นสำคัญ

ในบางครั้งพิพิธภัณฑ์มีความต้องการจะนำเสนอข้อมูลด้านวิชาการมากจนเกินไป และมักสรุปว่าผู้ชมทุกคนเหมือนกันมีความต้องการ มีความสนใจและมีรูปแบบการเรียนรู้เป็นแบบเดียวกันทั้งหมด ซึ่งแท้จริงแล้วไม่ใช่ คนแต่ละคนย่อมมีความสนใจความรู้สึกนึกคิดที่แตกต่างกันออกไป บางคนชอบอ่าน แต่บางคนไม่ บางคนชอบทำกิจกรรมร่วมกับคนอื่น ขณะที่บางคนชอบที่จะอยู่ตามลำพัง บางคนชอบการเรียนรู้ด้วยการทดลองด้วยตัวเอง ทำให้สื่อที่จำกัดอยู่เพียงชนิดเดียว ไม่สามารถครอบคลุมความต้องการของทุก

121211
พิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม
MUSEUM TUMRUB SIAM
INTERIOR
THESIS
2009

คนได้ จะทำได้เฉพาะในกลุ่มย่อยเท่านั้น ซึ่งไม่เหมาะสมต่อการเรียนรู้ในนิทรรศการ ซึ่งต้องการให้ทุกคน ได้มีการเรียนรู้เท่าเทียมกัน ไม่ว่าเขาจะเป็นใครและรูปแบบการเรียนรู้ของเขาจะเป็นแบบใดก็ตาม

หลักการเรียนรู้ในนิทรรศการมาจาก 2 แหล่ง หลักการแรกมาจากนักปรัชญาการศึกษา BERNICE MCCARTHY (รูปแบบการเรียนรู้แบ 4 MAT) ซึ่งกล่าวถึงรูปแบบของกระบวนการการรับรู้ และเรียบเรียงข้อมูลของแต่ละบุคคล โดยสามารถจัดแบ่งออกเป็น 4 รูปแบบ คือ

1) กลุ่มคนที่เรียนรู้ด้วยจินตนาการเป็นพวกที่ชอบรับฟัง และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับบุคคลอื่น เพื่อเปรียบเทียบกับความคิดเห็น และประสบการณ์ของตนเอง และชอบตั้งคำถามว่า ทำไมคนเหล่านี้ชอบเรื่องราวเกี่ยวกับผู้คน และวัฒนธรรมต่าง ๆ โดยสื่อที่เหมาะสมต่อการเรียนรู้ของกลุ่มนี้คือ สื่อที่เป็นการสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้คนทางวีดีโอ การได้มีโอกาสได้ทำกิจกรรมร่วมกับบุคคลอื่น หรือการได้สนทนาโต้ตอบกับผู้ทำหน้าที่บรรยายในนิทรรศการ

2) กลุ่มคนที่เรียนรู้จากการแยกแยะ คือกลุ่มคนที่ชอบตั้งคำถามว่าอะไร เป็นพวกที่ชอบอ่านค้นหาข้อมูล อยากทราบข้อเท็จจริง และอยากรู้ว่านักวิชาการคิดอย่างไร จึงเป็นพวกที่ชอบอ่านคำบรรยายคำอธิบาย ที่เป็นรายละเอียดซับซ้อนต่าง ๆ

3) กลุ่มคนที่เรียนรู้ด้วยหลักเหตุผล คือ กลุ่มคนที่ชอบตั้งคำถามว่ามันทำงานได้อย่างไรเป็นพวกที่ชอบการแก้ปัญหา ชอบทดลองทำในสิ่งต่าง ๆ และเรียบเรียงข้อมูลที่ได้จากประสบการณ์ที่ตนทีอยู่ พวกนี้จึงชอบที่จะได้เรียนรู้จากการทดลองเตะต้องสัมผัส กับสิ่งต่าง ๆ ในนิทรรศการ

4) กลุ่มคนที่เรียนรู้ด้วยการเรียนรู้ด้วยการทดลองผิดถูก คือ กลุ่มที่ชอบตั้งคำถามว่า จะเป็นอย่างไร ถ้าพวกนี้ชอบการเรียนรู้ด้วยการค้นพบด้วยตัวเอง ผ่านการลองผิด และลองถูก คนกลุ่มนี้เป็นคนที่ไม่สนใจการดำเนินเรื่องในนิทรรศการ ชอบที่จะทำอะไรตามใจตนเอง และชอบที่จะทดลองทำโน่นทำนี่ด้วยตัวเอง โดยไม่สนใจว่าจะถูกต้องตามหลักวิธีการหรือไม่

จากหลักการของ MCCARTHY การที่จะสร้างสื่อในนิทรรศการให้มีความหลากหลาย และตอบสนองต่อความสนใจของผู้ชมทั้ง 4 ประเภทนี้ จึงควรประกอบด้วยสื่อที่ต่างกันออกไป เช่นป้ายคำบรรยายที่มารายละเอียดชัดเจนที่จะนำเสนอข้อเท็จจริง การสร้างโจทย์ให้ผู้ชมได้มีโอกาสแก้ปัญหาการสร้างสื่อ และโอกาสให้ผู้ชมเรียนรู้ด้วยการทดลอง และค้นพบด้วยตนเอง รวมถึงการมีผู้บรรยายที่สามารถโต้ตอบ และปฏิสัมพันธ์กับผู้ชมได้

อีกหลักการหนึ่งมาจากนักจิตวิทยา HOWARD GARDNER ซึ่งกล่าวว่าการเรียนรู้ของบุคคลแตกต่างกันออกไปตามความชอบ และความถนัดของเขาเหล่านั้น โดยอาจแบ่งให้เห็นชัดเจนเป็นลักษณะอาชีพ 7

ประเภทเพื่อง่ายแก่การเข้าใจ คือกวี นักดนตรี นักคณิตศาสตร์ ศิลปิน ผู้ใช้แรงงาน อาจารย์ และ นักปรัชญา โดยชี้ให้เห็นว่าแต่ละคนย่อยมีความสามารถ และมีความสนใจที่แตกต่างกันออกไป ไม่อาจจะทดแทนกันได้ ดังนั้นการที่จะสร้างสื่อเพื่อการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพจะต้องพยายามครอบคลุมความแตกต่างของแต่ละบุคคล ที่มีความแตกต่างกับออกไป ในแต่ละรายให้ได้ยกตัวอย่างเช่น การจัดเตรียมสื่อประเภทที่เกี่ยวข้องกับดนตรี การนำวัตถุที่มีค่าและหายากออมาจัดแสดง สื่อที่เป็นเครื่องจักรต่าง ๆ เป็นสื่อที่เกี่ยวข้องกับศิลปะ สื่อที่เป็นการก่อสร้างแบบจำลองเป็นต้น

จากหลักการของ GARDNER จะเห็นได้ว่าการเรียนรู้ในนิทรรศการจะมีประสิทธิภาพและหลากหลาย มากขึ้นด้วยสื่อประกอบที่เป็นเสียงหรือดนตรีวัตถุที่แปลก และหายากสื่อที่เรียนรู้ด้วยการทดลองด้วยตัวเองมีคำบรรยายมีมุมสงบ สำหรับผู้ชมที่ชอบมีเวลาเป็นส่วนตัว และมีพื้นที่สำหรับผู้ชมได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นทั้งกับผู้ชมคนอื่น และกับผู้บรรยาย

จากทั้ง 2 หลักการนี้ จะเห็นได้ว่ารูปแบบการเรียนรู้ในนิทรรศการไม่ได้มีเพียงหนึ่งเดียวเพราะผู้ชมที่เข้าชมนิทรรศการนั้นมีความต้องการความถนัด และความสนใจที่แตกต่างกัน ดังนั้นสื่อที่นำมาใช้จึงควรมีความหลากหลายแตกต่างกันออกไปตามเหมาะสมต่อการเรียนรู้ของแต่ละคน

2.5.1.4 ประสบการณ์การเรียนรู้ที่ได้จากนิทรรศการ

เอดกาเดล (EDGAR DELE) ได้แบ่งลำดับของการสื่อสารการเรียนรู้โดยเรียงลำดับประสบการณ์จากรูปธรรมไปสู่นามธรรม โดยสมมติกรวยเป็น 10 ระดับ เรียกว่า กรวยประสบการณ์ คือผู้เรียนรู้จะเกิดประสบการณ์มากที่สุดมองเห็นภาพ ได้จากฐานล่างของกรวย และเรียวขึ้นมาเรื่อยๆ ซึ่งจะแยกแยะได้ดังนี้

ระดับ 1-3	เป็นการเรียนรู้จากสื่อจากการกระทำ
ระดับ 4-8	เป็นการเรียนรู้จากสื่ออันได้มาจากการสังเกตุ
ระดับ 9	เป็นการเรียนรู้จากสื่อในรูปของการถิดความหมายจากสัญลักษณ์
ระดับ 10	เป็นการเรียนรู้จากการอ่านและฟัง

แผนภูมิที่ 2.1 แสดงลำดับการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ ในกรวยแห่งประสบการคือผู้เรียนรู้จะเกิดประสบการณ์มากที่สุด



ที่มา หนังสือ หลักจัดนิทรรศการ

2.5.1.5 การตอบสนองผู้ชมที่มีต่อนิทรรศการ

โดยทั่วไปแล้ว เมื่อผู้ชมเข้ามาชมนิทรรศการมักจะพยายามทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาของนิทรรศการ(ตีความ) โดยอัตโนมัติไม่ว่าเขาจะรู้สึกตัวหรือไม่ก็ตาม โดยที่การตอบสนองของผู้ชมที่มีต่อนิทรรศการอาจแบ่งออกเป็น 3 รูปแบบ

1) ทางด้านวิชาการ (รู้ว่านิทรรศการนี้เกี่ยวกับอะไร) นั่นคือ ทราบเกี่ยวกับข้อเท็จจริง เนื้อหาทางวิชาการ การดำเนินเรื่อง และความต่อเนื่องของเนื้อหา ซึ่งเป็นภาควิชาการ

2) ทางด้านอารมณ์ (ผู้ชมรู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับนิทรรศการ) ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับความรู้สึกของผู้ชมที่อาจเกี่ยวเนื่องมาจากความคิดเห็นและประสบการณ์ส่วนตัวของแต่ละบุคคล

3) ทางด้านพฤติกรรม ผู้ชมอยากจะทำอะไรที่แตกต่างออกไปบ้างหรือไม่ เมื่อชมนิทรรศการจบแล้วเกิดจากการตีความเนื้อหาจาก 2 หัวข้อข้างต้น และประมวลออกมาเป็นความรู้สึกที่ต้องการจะทำอะไรสักอย่างเพื่อสิ่งที่ดีขึ้น (ที่เกิดจากการชี้นำของนิทรรศการ) ยกตัวอย่าง เช่น นิทรรศการที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ธรรมชาติ อาจต้องการการสนองทางด้านพฤติกรรม

ว่า มาช่วยกันดูแลรักษาโลก และสิ่งแวดล้อมกันเถอะ โดยทางด้านอารมณ์กล่าวว่า ชีวิตเป็นสิ่งมีค่า สวยงาม และมีความหมายในขณะที่ทางด้านวิชาการกล่าวไว้ว่าชีวิต และสภาพแวดล้อมในปัจจุบันกำลังถูกทำลาย เป็นต้น

2.5.1.6 รูปแบบของการนำเสนอนิทรรศการในพิพิธภัณฑ์

นิทรรศการในพิพิธภัณฑ์มีอยู่ 3 รูปแบบดังต่อไปนี้

1) นิทรรศการที่เน้นวัตถุเป็นหัวใจหลัก

เป็นนิทรรศการที่จัดแสดงอยู่ในพิพิธภัณฑ์ที่เน้นวัตถุทั่วๆไป เช่นพิพิธภัณฑ์ศิลปะ โดยทั่วไปแล้วจะสามารถแบ่งการจัดออกเป็น 2 ประเภทย่อย คือ การจัดแสดงวัตถุนั้นในลักษณะที่เป็นวัตถุเดี่ยว และการจัดแสดงให้เห็นถึงความเป็นมาเกี่ยวข้องของวัตถุนั้นที่มีต่อ ศาสนา สังคม วัฒนธรรม หรือคุณค่าทางประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นปัจจัยภายนอก นิทรรศการประเภทนี้วัตถุแต่ละชิ้นสามารถจะอยู่ได้ด้วยตัวเองโดยไม่จำเป็นต้องแสดงความต่อเนื่องกับวัตถุชิ้นอื่นๆแต่อย่างใด

2) นิทรรศการที่เป็นการนำเสนอปรากฏการณ์

เป็นรูปแบบการจัดนิทรรศการที่จัดแสดงกันในพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์เป็นส่วนใหญ่ เป็นการอธิบายให้เห็นถึงขั้นตอนการเกิดปรากฏการทางธรรมชาติแบบต่างๆ เช่น ไฟฟ้า เสียง อุณหภูมิ ความร้อน แรงดึงดูดของโลก เป็นต้น ซึ่งต้องการการนำเสนอที่แตกต่างกันออกไปจากการจัดแสดงที่เน้นวัตถุผู้ชม ผู้ชมจะเรียนรู้ด้วยการทดลองและแตะต้อง สัมผัส ผ่านสื่อต่างๆที่จัดเตรียมไว้ให้ INTERACTIVE เป็นการเรียนรู้ด้วยตัวเองในเนื้อหาที่จัดแสดง การจัดวางนิทรรศการและกำหนดรูปแบบการสื่อจำเป็นจะต้องมีการค้นคว้าทดลองว่าสื่อนั้นสามารถที่จะสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงจุดประสงค์การเรียนรู้หรือไม่ ส่วนมากการแสดงแบบในลักษณะนี้จะมีการใช้สื่อที่เป็น INTERACTIVE เพียงชิ้นการจัดแสดงเดี่ยวๆ และไม่จำเป็นจะต้องจัดแสดงให้เห็นความต่อเนื่องของเนื้อหาโดยรวมก็ได้

3) นิทรรศการที่มีเนื้อหาเป็นนามธรรม

นิทรรศการแระเภทนี้มีการเดินเรื่องด้วยความคิดหลักเป็นนามธรรม ซึ่งต้องอาศัยความสามรถในการถ่ายทอดเรื่องราวและเนื้อหาออกมาให้มีลักษณะเป็นรูปธรรมจึงจำเป็นต้องมีการเขียนบทการแสดงความต่อเนื่องของเนื้อหา เรื่องราวต่าง ๆ เหมือนกับการเขียนบทภาพยนตร์ หรือละครเวที การสร้างสื่อเพื่อถ่ายทอดเนื้อหาต่าง ๆ ก็เช่นเดียวกับการคัดเลือกผู้แสดง นิทรรศการประเภทนี้จำเป็นจะต้องแสดงให้เห็นถึงความต่อเนื่องของเนื้อหาของแต่ละส่วนอย่างชัดเจนเนื่องจากองค์ประกอบของนิทรรศการทุกส่วนย่อมมีความสำคัญที่จะชี้ให้เห็นถึงภาพรวมของเนื้อหาจะขาดส่วนใดส่วนหนึ่งไปไม่ได้ การเรียบเรียงข้อมูลห้ามีความเป็นระเบียบถูกต้องแสดงถึงความสัมพันธ์ และความต่อเนื่องของแต่ละส่วนจึงมีความสำคัญ และจำเป็นอย่างยิ่งต่อการปรับเปลี่ยนข้อมูลเหล่านี้ให้เป็นงานรูปธรรมที่มีรูปแบบ

ชัดเจน ทั้ง 3 รูปแบบนี้มีลักษณะที่เอื้อประโยชน์ซึ่งกันและกัน จึงสามารถที่จะมาผสมผสานร่วมกันได้ในนิทรรศการเรื่องใดเรื่องหนึ่งได้ตามความเหมาะสม โดยไม่จำเป็นที่จะต้องแยกออกเป็น 3 ประเภทชัดเจนเพื่อเป็นการสร้างสื่อในการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย เหมาะสมต่อการเรียนรู้ของผู้ชมที่แตกต่างกันออกไปตามความสนใจของแต่ละบุคคล

2.5.1.7 ส่วนจัดแสดงนิทรรศการ

จำแนกออกได้เป็น 3 ลักษณะได้แก่

ก. นิทรรศการถาวร (PERMANT EXHIBITION)

ระยะเวลาของนิทรรศการถาวรนั้นแตกต่างกันออกไปในนิยามของแต่ละพิพิธภัณฑ์อาจจะเป็น 5 หรือ 10 ปี โดยที่ไม่มีข้อกำหนดตายตัวอย่างใดเพียงแต่ต้องมีหลักการสำคัญอยู่ว่า

- นิทรรศการถาวรจะต้องเปิดให้บริการเป็นระยะเวลานาน จึงต้องสร้างสื่อที่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ชมแม้ว่าจะกลับมาชมซ้ำอีกหลายครั้งพร้อมทั้งจะต้องสร้างประสบการณ์ที่หลายหลาย และประทับใจให้ผู้ชมในทุกครั้งที่มาชม

- หัวข้อและเนื้อหาของนิทรรศการถาวร จะต้องอยู่ในความสนใจของผู้ชมตลอดระยะเวลาที่เปิดให้บริการ ไม่ว่ากระแสของสังคมจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรก็ตาม

พิพิธภัณฑ์ส่วนใหญ่จะทุ่มเทงบประมาณเป็นจำนวนมากสำหรับการจัดทำนิทรรศการถาวรด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยวัสดุที่นำมาใช้จะต้องมีความคงทนถาวรต่อการใช้งานในระยะยาวแต่อย่างไรก็ดี ในระหว่างการใช้งานนั้นก็จำเป็นต้องมีการซ่อมแซม และบำรุงรักษาสภาพให้อยู่ในสภาพที่ดีเหมาะสมต่อการใช้งานตลอดอายุขัยของนิทรรศการนั้น ๆ การเปลี่ยนแปลงปรับปรุงนิทรรศการถาวรอาจเกิดขึ้นเมื่อนิทรรศการนั้นอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการให้บริการต่อไป เช่น ชำรุดทรุดโทรม สื่อที่ใช้ไม่มีความเหมาะสมต่อสภาพการปัจจุบัน หรือต้องการเปลี่ยนแปลงแนวทางการสื่อสาร ในนิทรรศการดังนี้เป็นต้น

2.5.1.8 การจัดแสดงถาวรยังแบ่งได้ดังนี้

-การจัดแสดงถาวรในห้องนิทรรศการ โดยเลือกวัตถุที่มีความสำคัญออกจัดแสดงให้มากขึ้นใช้เทคนิคต่าง ๆ ตามประเภทของวัตถุ

- การจัดแสดงเพื่อการศึกษาค้นคว้า (STUDY COLLECTION) เป็นการจัดแสดงของเหลือจากนิทรรศการเดิม ซึ่งแต่เดิมจะเก็บเข้าคลังแต่ในปัจจุบันเพื่อตอบสนองนักวิชาการที่ต้องศึกษาค้นคว้าวัตถุจำนวนมากที่สุด โดยอาจจำเป็นต้องมีการแยกวัตถุอย่างเป็นระเบียน มีบัตรค้นอำนวยความสะดวก มีป้ายบอกหมวดหมู่

- การจัดแสดงเพื่อการศึกษา (EDUCATION COLLECTION) ของบางประเภทไม่มีคุณค่าในตัวเอง แต่มีคุณค่าในการศึกษาได้แก่รูปจำลองของวัตถุอาจจะเป็นปลาสเตอร์ โลหะหรือวัตถุที่จำลองของจริงหรืออาจเป็นวัตถุของจริงที่ไม่มีความงดงาม เช่น เศษกระเบื้องหลังค่า เศษหม้อ หลักสำคัญที่พึงระมัดระวัง คือ พิพิธภัณฑ์จะต้องไม่จัดของจริงปนกับของจำลอง ถ้าจะตัดแสดงของจำลองต้องแยกไว้ส่วนหนึ่งต่างหากเป็นหลักปฏิบัติที่ถือปฏิบัติทั่วไป

ข. นิทรรศการชั่วคราว และนิทรรศการเคลื่อนที่ (TEMPORARY EXHIBITION)

ระยะเวลาของนิทรรศการชั่วคราว ก็เช่นกันขึ้นอยู่กับการกำหนดของแต่ละพิพิธภัณฑ์ ซึ่งไม่มีข้อกำหนดตายตัวส่วนใหญ่แล้วนิทรรศการชั่วคราวมักเป็นโอกาสของพิพิธภัณฑ์ในการทดลองทำในสิ่งใหม่ ๆ ที่แตกต่างไปจากนิทรรศการถาวร ซึ่งเป็นการเพิ่งชีวิตชีวา และดึงดูดความสนใจของผู้ชมกลุ่มใหม่เข้ามาในพิพิธภัณฑ์ หัวข้อที่นำมาจัดอาจจะเป็นการนำเอาวัตถุที่มีอยู่ในคลังที่ปกติไม่ได้นำออกมาแสดง ออกมาจัดในโอกาสที่เป็นพิเศษ หรืออาจเป็นการจับเอาประเด็นที่น่าสนใจของผู้คนในปัจจุบันออกมาถ่ายทอดเป็นนิทรรศการ

ขั้นตอนการทำงานของนิทรรศการชั่วคราวมีรูปแบบที่เหมือนกับนิทรรศการถาวร แต่ใช้ระยะเวลาในการทำงาน และงบประมาณน้อยกว่า รูปแบบก็มีความยืดหยุ่น ปรับเปลี่ยนและเคลื่อนย้ายง่ายเพื่อความคงทนในระยะเวลาหนึ่ง และสามารถที่จะปรับเป็นนิทรรศการเคลื่อนที่ได้ด้วย ซึ่งในกรณีนั้น จำเป็นจะต้องคำนึงถึงความสะดวกในการจัดเก็บขนส่ง การติดตั้งและเคลื่อนย้ายรวมทั้งการรักษาความปลอดภัยด้วย โดยเฉพาะความสะดวกในการติดตั้งในสถานที่ที่แตกต่างกันออกไป และในระยะเวลาที่จำกัด

ค. นิทรรศการกลางแจ้ง

เป็นการกระตุ้นความสนใจของผู้คนที่ผ่านไปมาให้เกิดความสนใจของผู้คนที่ผ่านไปมา ให้เกิดความสนใจอยากเข้ามาชมนิทรรศการหรือใช้บริการอื่น ๆ ของโครงการวัตถุจัดแสดงมีความคงทนต่อสภาพแวดล้อม การจัดแสดงลักษณะนี้นองจากให้ความรู้แล้ว ยังเป็นส่วนหนึ่งที่ผู้เข้าชมสามารถใช้เป็นสถานที่สำหรับพักผ่อนได้ด้วย

2.5.1.9 เทคนิคการจัดแสดง (PRESENTATION TECHNIC)

- การจัดแสดงเพื่อความงาม นิยมในการจัดแสดงศิลปวัตถุ การจัดวางรูปห้องหารให้มีพื้นหลังการให้แสงสว่างแก่วัตถุแบบตู้ และแผ่นฐานที่เหมาะสมประณีตสวยงาม การเน้นความงามของวัตถุองค์ประกอบจะต้องเป็นตัวช่วยส่งเสริมให้วัตถุโดยรวมเด่นยิ่งขึ้น ไม่ใช่องค์ประกอบเด่นกว่าวัตถุ

- การจัดแสดงให้ความรู้ เป็นการจัดแสดงที่ให้คำบรรยาย ภาพถ่าย ภาพเขียน แผนภูมิ หรือองค์ประกอบอื่น ๆ ที่จะให้เรื่องราวแก่วัตถุ และเรื่องราวที่จัดแสดง การจัดแบบนี้มีความสำคัญอยู่ที่องค์ประกอบมากกว่าวัตถุ เพราะว่าตัววัตถุเองอาจไม่มีคุณค่าความงามเลยก็ได้ ผู้ชมจะไม่สามารถเรียนรู้เรื่องราวของวัตถุ ถ้าไม่มีคำบรรยาย และภาพประกอบ ในพิพิธภัณฑ์สถานศิลปะจะไม่เน้นในเทคนิคด้านนี้มากนัก

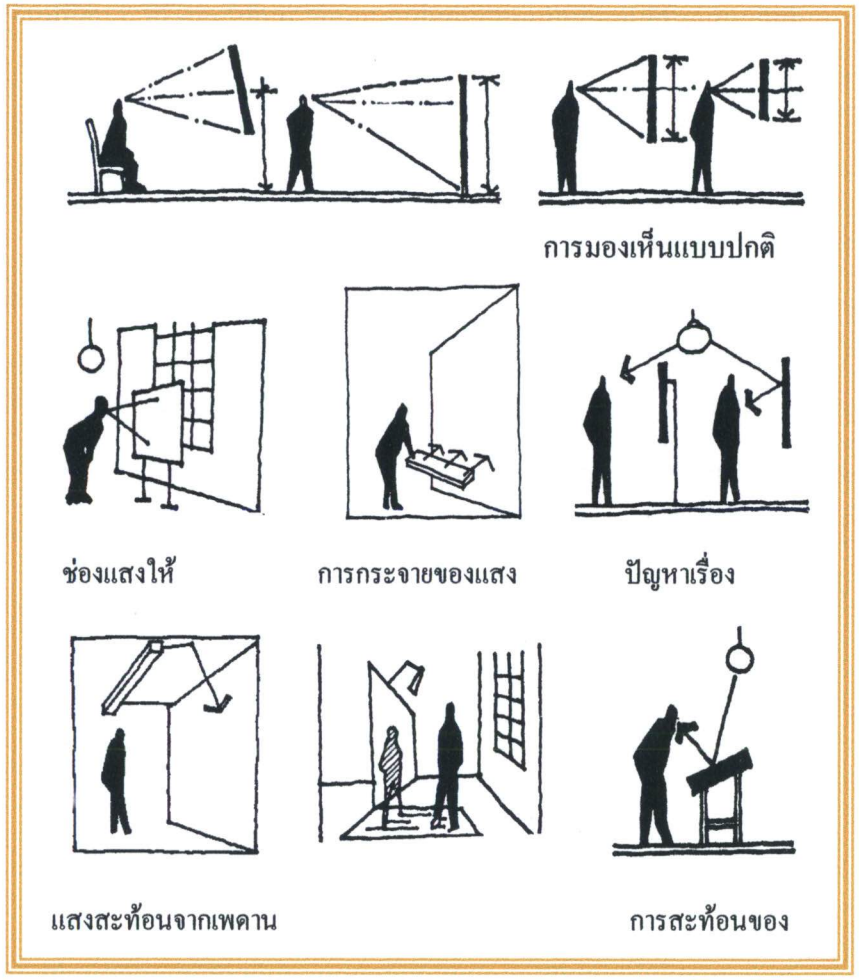
- การจัดแสดงตามสภาพธรรมชาติ ส่วนใหญ่เป็นการจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์สถาน ประวัติธรรมชาติหลักการสำคัญคือ จัดแสดงให้เหมือนจริงตามธรรมชาติมากที่สุด โดยใช้เทคนิคการจัดฉากละครมีทั้งขนาดจริง และ

ขนาดย่อ การจัดวิธีนี้ต้องศึกษาสภาพความเป็นจริงอย่างละเอียดผิดพลาดไม่ได้การแสดงต้องเป็นข้อเท็จจริงหมด

- การจัดแสดงตามสภาพจริง นิยมใช้ในพิพิธภัณฑ์สถานประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมศิลปะพื้นเมือง และพิพิธภัณฑ์กลางแจ้ง เป็นการจัดแสดงตามสภาพความเป็นจริง หรือรวบรวมมาจัดแสดงตามความเป็นอยู่เดิม อาจแสดงกลางแจ้ง หรือนำแสดงในอาคารก็ได้ การจัดแสดงแบบนี้ทำให้ผู้ชมสนุกสนาน เพลิดเพลิน และเรียนรู้ได้โดยง่ายโดยไม่ต้องบรรยายด้วยข้อความยืดยาว

- เทคนิคทางโสตทัศนะ มีความสำคัญมากในพิพิธภัณฑ์สถานในปัจจุบัน เพราะนอกจากจะใช้ตาดูอย่างเดียวแล้ว ยังสามารถใช้ประสาทส่วนอื่นๆ ช่วยเร้าให้เกิดความสนใจมากขึ้น เช่น ใช้เสียงประกอบ ใช้ภาพนิ่งหรือภาพยนตร์ที่ฉายโดยอัตโนมัติ ประกอบการแสดง แต่ต้องระวังในการใช้ ให้มีความพอดีพอควร ตรงตามวัตถุประสงค์ เพราะถ้าใช้มากเกินไปอาจทำให้เกิดความสนุกตื่นเต้นจะไม่สามารถเรียนรู้อะไรได้เลย

รูปที่ 2.35 แสดงภาพการสะท้อนของแสงประดิษฐ์และการมองเห็น



ที่มา หนังสือ หลักการออกแบบแสงในอาคาร

2.5.1.10 การให้แสงสว่างภายในพิพิธภัณฑ์

พิพิธภัณฑ์ธรรมชาติวิทยามีการให้ให้แสงสว่างได้ 2 แบบ คือ

2.5.1.10.1. แสงธรรมชาติ

ก่อให้เกิดบรรยากาศเป็นไปตามธรรมชาติ แต่ไม่สามารถควบคุมคุณภาพและปริมาณของแสงได้ ลักษณะการให้แสงสว่างธรรมชาติภายในส่วนแสดงงานมี 3 วิธี คือ

- แสงสว่างจากทางด้านบน

แสงสว่างแบบนี้เหมาะสำหรับสิ่งแสดงทางวัตถุ แต่แสงส่วนใหญ่จะตกที่พื้นมากกว่าที่ผนังและจะเกิดการสะท้อนจากกระจก ซึ่งมีผลกระทบต่อนัยน์ตาของผู้ชมงานที่ต้องทำงานมากกว่าที่ควร

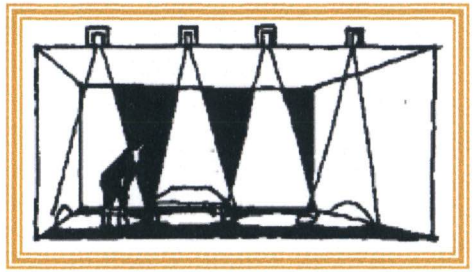
- แสงสว่างจากทางด้านข้าง

แสงในลักษณะนี้จะทำให้ด้านหลังของวัตถุนั้นรับแสงได้ไม่เพียงพอ ทำให้เกิดแสงสะท้อนและเกิดเงาของผู้ชมปรากฏที่วัตถุที่แสดง

- แสงสว่างจากธรรมชาติโดยทางอ้อม

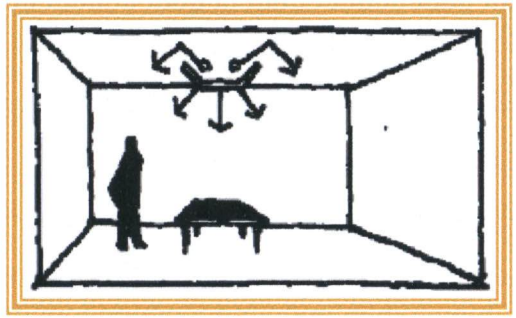
เป็นลักษณะการให้แสงไม่เพียงพอแต่จะใช้กับแสงวิทยาศาสตร์เท่านั้น แต่ยังใช้กับแสงธรรมชาติ เพื่อไม่ให้สายตาพร่า ทิศทางของแสงสว่างจะมีผลโดยตรงกับการออกแบบสถาปัตยกรรม การพิจารณากิจกรรมต่างๆ และแนวความคิดของการจัดแสดง จะช่วยในการเลือกวิธีการให้แสง

รูปที่ 2.36แสงสปอร์ตไล้ท์จากเพดานส่องมายังสิ่งที่แสดง



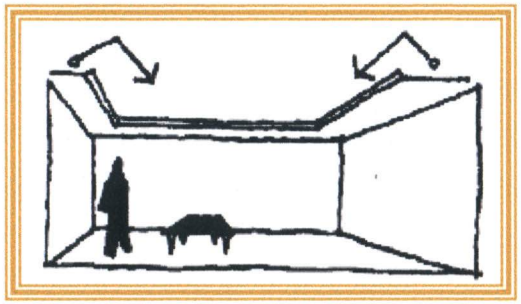
ที่มา หนังสือ หลักการออกแบบแสงในอาคาร

รูปที่ 2.37 แสงสปอร์ตไล้ท์จากเพดานส่องมายังสิ่งที่แสดง



ที่มา หนังสือ หลักการออกแบบแสงในอาคาร

รูปที่ 2.38 แสงโดยอ้อมจากเพดาน



ที่มา หนังสือ หลักการออกแบบแสงในอาคาร

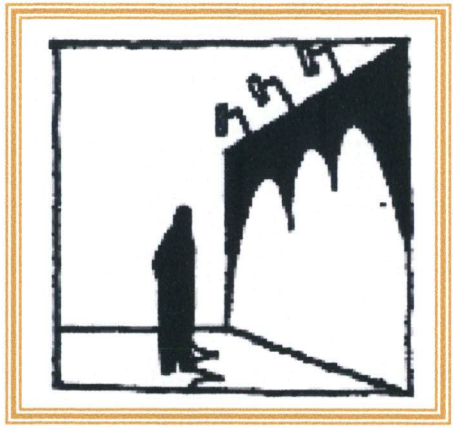
ได้ หลักสำคัญอีกประการหนึ่ง คือ ความแตกต่างกัน เพราะถ้าไม่มีความแตกต่างกันของแสงก็จะไม่เกิดขึ้น ซึ่งมีหลักการดังต่อไปนี้

1) วัตถุและพื้นผิวที่มีขนาดแน่นอน ที่เหมาะสมในช่องของการมองต้องจัดแสงให้เท่ากัน

2) ในจุดศูนย์กลางของการมองเห็นความแตกต่างที่เกิดขึ้นไม่ควรเกิน 1 : 3

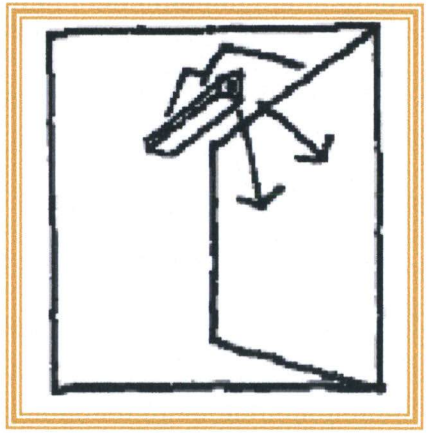
ความแตกต่างมีผลต่อตัวสถาปัตยกรรมภายในด้วย เพราะเมื่อบริเวณของการมองมีความแตกต่าง มากเกินไป ระยะทางการมองที่เหมาะสม อาจวัดได้จากจุดของมองในค่าเฉลี่ย แล้วพิจารณาถึงค่าขั้นต่ำสุด ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งในการหาขนาดของส่วนแสดง การให้แสงธรรมชาติทางอ้อมจะแตกต่างกันตามหลักของการสะท้อน สีผิวและโครงสร้างของพื้นผิวที่จะสะท้อน การให้แสงทางอ้อมมักจะใช้สำหรับแนวหลัง การให้แสงทางตรงมักจะใช้สำหรับการเห็นวัตถุ นอกจากนี้แสงธรรมชาติยังมีผลต่อความรู้สึกของผู้เข้าชมอาคาร โดยเฉพาะการใช้บริเวณทางเชื่อมต่อต่างๆ แม้กระทั้งที่ว่างที่เป็นส่วนสาธารณะของอาคาร แสงธรรมชาติยังมีส่วนดึงดูดความสนใจจากส่วนแสดงหรือจุดแสดงหนึ่งกับอีกจุดแสดงอีกส่วน หนึ่งการเปิดแสงธรรมชาติไม่ว่าทางด้านบน หรือด้านข้าง

รูปที่ 2.39 แสงสอร์ตไลท์จากด้านบน



ที่มา หนังสือ หลักการออกแบบแสงในอาคาร

รูปที่ 2.40 แสดงการใช้แสงด้านบน



ที่มา หนังสือ หลักการออกแบบแสงในอาคาร

ก็ดี ย่อมมีผลต่อลำดับของที่ว่างภายในอาคาร คือ ความต่อเนื่องของที่ว่างมีมากขึ้น

2.5.1.10.2. แสงประดิษฐ์

แสงประดิษฐ์มีจุดเด่นคือสามารถควบคุมปริมาณแสง และสามารถกำหนดการส่องสว่างไป ณ จุดที่ไหน รวมไปถึงระยะเวลาในการเปิดปิด กรใช้แสงประดิษฐ์ในงานการออกแบบพิพิธภัณฑ์จึงมีความจำเป็นค่อนข้างสูง เพราะสามารถสร้างปฏิกิริยาที่เกิดจากสงได้ในลักษณะที่แตกต่างกัน

แสงประดิษฐ์ แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท

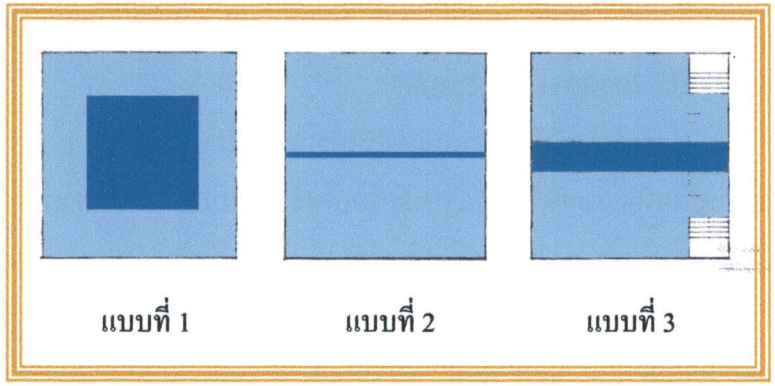
ก. แสงไฟฟ้าธรรมชาติ เป็นแสงที่มีความพร้อมและมีกำลังส่องสว่างของแสงสีแดงมากกว่าดวงอาทิตย์

ข. แสงไฟฟลูเรซเซ็นท์ (FLUORESCENT) เป็นแสงสว่างที่ไม่มีเงาสีของแสงทั่วไปคล้ายแสงธรรมชาติ เป็นที่ยอมรับกันว่า แสงประดิษฐ์ มีผลต่อการจัดแสดงของวัตถุมากกว่าแสงธรรมชาติ เพราะ

- สามารถควบคุมความเข้มของแสงได้
- สามารถควบคุมแหล่งกำเนิดของแสงได้
- สามารถควบคุมทิศทางได้ค่อนข้างแน่นอน

การจัดแสงประดิษฐ์นั้นสามารถจัดแสดงแบบต่างๆ ได้ไม่จำกัด และเปิดโอกาสในการจัดวางผังได้อย่างอิสระ แต่ยังมีข้อเสีย คือ

รูปที่ 2.41 แสดงภาพลักษณะการจัดห้องสมุดแบบต่างๆ



ที่มา หนังสือ หลักการจัดห้องสมุด

ตารางที่ 2.1 แสดงเนื้อที่ของชั้นวางหนังสือ

เนื้อที่เก็บหนังสือ	ชั้นหนังสือ
50 เล่ม / ตารางฟุต	ติดฝา 1 อัน 6 ชั้น
100 เล่ม / ตารางฟุต	กลางห้อง 1 อัน 6 ชั้น
160 เล่ม / ตารางฟุต	ติดฝา
328 เล่ม / ตารางฟุต	กลางห้อง

ที่มา หนังสือ หลักการจัดห้องสมุด

- เกิดความร้อนทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น โดยเฉพาะการใช้แสงสปอร์ตไลท์ (SPORT LIGHT)
- เกิดความยุ่งยากในการจัดความแตกต่างของแสง
- แสงไม่แผ่กระจายเป็นบริเวณกว้าง

2.5.2 หลักการออกแบบห้องสมุด

2.5.2.1 การออกแบบห้องสมุด

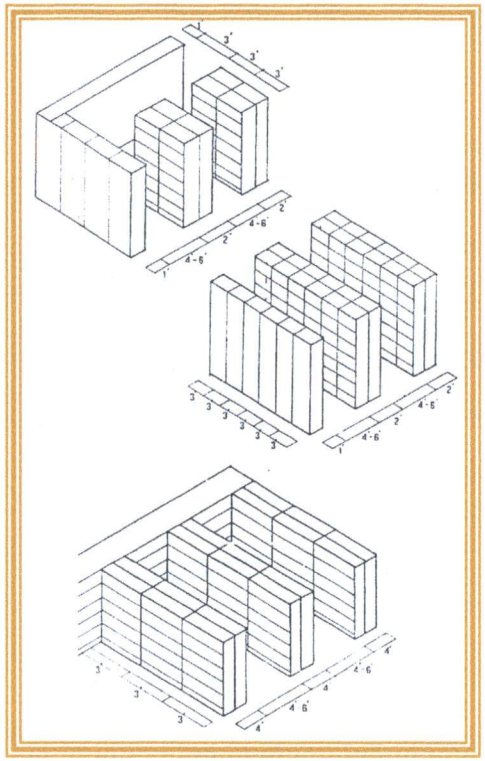
ห้องสมุดเป็นองค์ประกอบที่เสริมให้โครงการศูนย์ฝึกอบรมฯ มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ซึ่งนอกจากจะเป็นที่สำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม และเจ้าหน้าที่ได้มาศึกษาค้นคว้า และเปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้ค้นคว้าเรื่องราวต่าง ๆ ทางกฎหมายได้อีกด้วย

การวางตำแหน่งของห้องสมุด ควรคำนึงถึงความสะดวกในการเข้าออกและทางติดต่อภายในเพื่อความสะดวกแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม และเจ้าหน้าที่รวมทั้งต้องสามารถให้บริการแก่บุคคลภายนอกได้

2.5.2.2 ลักษณะการจัดห้องสมุดสามารถแบ่งตามลักษณะการจัดได้ 3 แบบ ดังนี้

1) ให้ส่วนเก็บหนังสืออยู่ตรงกลางล้อมรอบด้วยส่วนอ่านหนังสือ ลักษณะนี้ส่วนอ่านหนังสือจะรับแสงสว่างจากภายนอกอาคารได้โดยรอบ

รูปที่ 2.42 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบต่าง ๆ



ที่มา หนังสือ หลักการจัดห้องสมุด

และสามารถหยิบหนังสือจากส่วนเก็บหนังสือได้โดยสะดวก แต่อย่างไรก็ตาม ห้องสมุดก็จำเป็นต้องใช้แสงประดิษฐ์ช่วยเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากธรรมชาติจะให้แสงสว่างไม่สม่ำเสมอ

2) ส่วนอ่านหนังสือ และส่วนเก็บหนังสือแยกส่วนกัน แบบนี้เหมาะสำหรับห้องสมุดที่มีความจุหนังสือเป็นจำนวนมาก เพราะสามารถจัดที่เก็บหนังสือเป็นหอสูงได้ การต่อเติมส่วนเก็บหนังสือทำได้สะดวกโดยไม่รบกวนต่อส่วนอ่านหนังสือ แต่การใช้บริการอาจจะไม่ค่อยสะดวกเนื่องจากระยะห่างของแต่ละส่วน

3) ส่วนอ่านหนังสืออยู่คนละชั้นกับส่วนเก็บหนังสือ แบบนี้เป็นการจัดเพื่อให้ผู้ใช้หยิบหนังสือเองโดยตรง แต่การหยิบหนังสืออาจไม่สะดวกเนื่องจากต้องขึ้นลงระหว่างชั้น

2.5.2.3 การจัดวางเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องสมุด

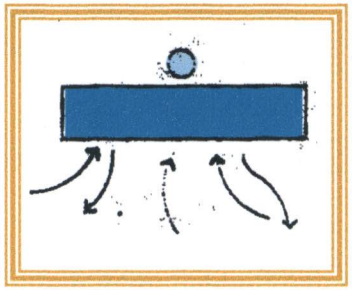
หลักเกณฑ์การจัดวาง ควรมีข้อคำนึงถึงดังนี้

1) ควรให้เกิดความสะดวกต่อการควบคุมดูแล

2) ให้ความสะดวกแก่ผู้ใช้บริการในการติดต่อกับเจ้าหน้าที่ หรือเดินไปยังชั้นวาง หนังสือต่าง ๆ โดยเว้นระยะทางเดินระหว่างเฟอร์นิเจอร์ให้เพียงพอ

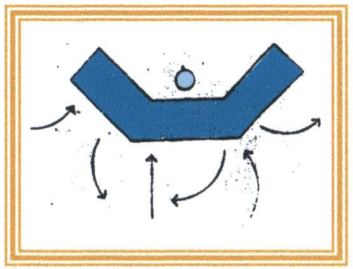
3) จัดให้มีที่นั่งอ่านหนังสืออย่างเพียงพอกับความต้องการ

รูปที่ 2.43 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบตรง



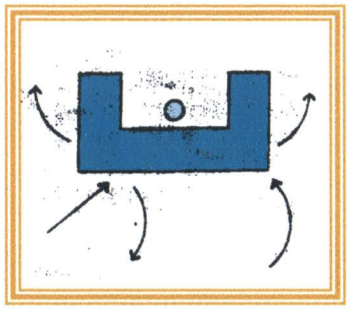
ที่มา หนังสือ หลักการจัดห้องสมุด

รูปที่ 2.44 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบเป็นปีก 2



ที่มา หนังสือ หลักการจัดห้องสมุด

รูปที่ 2.45 แสดงภาพลักษณะการจัดชั้นวางหนังสือแบบเป็นรูป



ที่มา หนังสือ หลักการจัดห้องสมุด

4) ควรจัดให้มีระเบียบ สวยงาม ไม่น่าเบื่อ โดยจัดสี และรูปร่างแบบให้สัมพันธ์และ กลมกลืนกับอาคาร

5) จัดให้เหมาะสมกับการใช้สอยตามตำแหน่งที่ควรจะเป็น

2.5.2.4 การวางตำแหน่งเฟอร์นิเจอร์

ชั้นวางหนังสือ

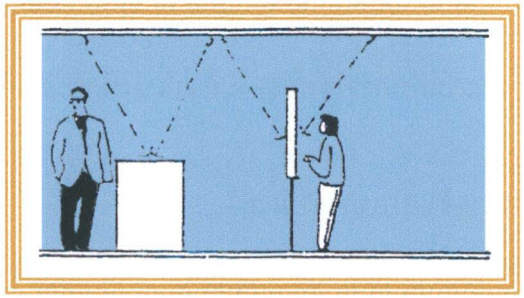
โดยมากมักเรียงไปตามฝาห้อง เพื่อมิให้กินพื้นที่มากนัก และยังสามารถควบคุม ดูแลได้ง่าย แต่ปัจจุบันเนื้อที่ต้องการมีการใช้ที่คุ้มค่า หากต้องการวางชั้นกลางห้องการวางระหว่างชั้นจะต้องห่างกัน 1.50 เมตร เพื่อความสะดวกในการเข็นรถขนหนังสือ หนังสือประเภทวารสาร เนื่องจากมีสีสันดึงดูด สวยงามมากกว่า จึงควรจัดชั้นวางวารสารไว้ใกล้ทางเข้าหรือในบริเวณที่เข้าถึงง่ายและไม่ไกลจากการควบคุมมาก

<u>ขนาดของชั้นวางทั่วไป</u>

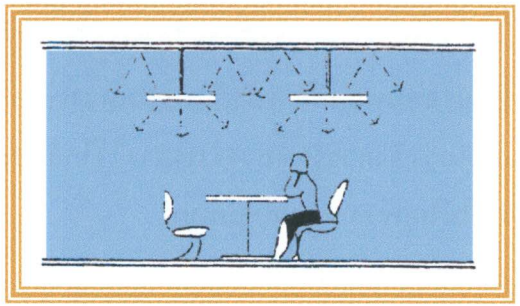
ก. ชั้นหนังสือชนิดไม้สูง 1.55 เมตร โลหะสูง 2.10 - 2.15 เมตร ฐานสูง 0.10 เมตร ลึก 0.20 -1.29 เมตร ชั้นวารสาร สูง 10.5 เมตร กว้าง 0.90-0.32 เมตร ลึก 0.40-0.45 เมตร วารสาร เก็บในแฟ้มเพื่อกันการยับ

ข. โต๊ะรับจ่ายหนังสือ เป็นโต๊ะที่จะทำหน้าที่รับการติดต่อทั่วไป และการตรวจสอบหนังสือ เข้า-ออก และเป็นหน้าที่ให้บริการสอบถาม มีรูปแบบจัดดังนี้

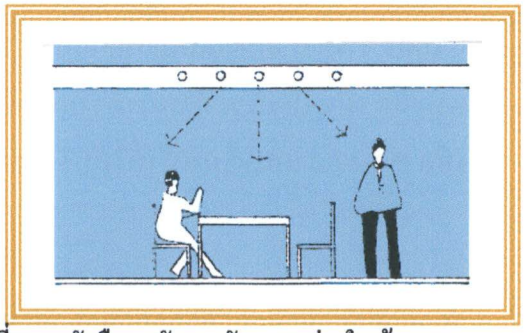
รูปที่ 246 แสดงภาพแสงชนิดส่องโดยตรงจำพวกสปอตไลท์ ใช้เน้นส่วนใด ส่วนหนึ่งเช่น ส่วนที่โชว์หนังสือ หรือ ผลงานพิเศษ



รูปที่ 2.47 แสดงภาพแสงจากโคมไฟโดยตรงจะให้ผ่านวัสดุกรองแสงก่อนส่องลงมา ทำให้แสงกระจายตัวจึงไม่เกิดเงา



รูปที่ 2.48 แสดงภาพแสงไฟชนิดซ่อนใต้เพดานหลาย ๆ ดวงเป็นแสงกระจาย เหมาะสำหรับส่วนอ่านหนังสือ เพราะไม่ทำให้เกิดเงาสะท้อน



ที่มา หนังสือ หลักการจัดแสงสว่างในห้องสมุด

- แบบตรง สะดวก คือเจ้าหน้าที่น้อยคนหันหน้าเข้าฝั่งเดียว แต่ต้องใช้เนื้อที่ตามยาวมาก
- แบบเป็นปีก 2 ข้าง เนื้อที่รับบริการมากไม่เกะกะรับคนได้ทั้ง 3 ด้าน ทั้ง 3 ด้าน เจ้าหน้าที่ทำงาน เป็นสัดส่วน
- แบบเป็นรูปตัว "U" เจ้าหน้าที่เป็นสัดส่วนมาก บริการได้หลายด้าน แต่เกิดความรู้สึกอึดอัดคับแคบกับเจ้าหน้าที่

2.5.2.5 ตู้บัตรรายการ

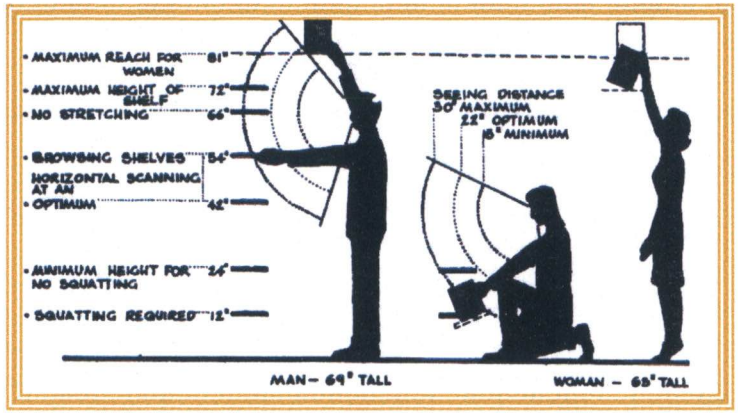
เป็นตู้ซึ่งประกอบด้วยลิ้นชักขนาดมาตรฐาน สำหรับใส่บัตรรายการหนังสือ ขนาด 7.5 x 12.5 ซม. วางซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ขนาดของตู้จะมีความสูงเปลี่ยนไปตามจำนวนลิ้นชัก แต่จะมีความกว้างคงที่ คือ ประมาณ 5 ช่องลิ้นชัก เรียงตามยาว คือ กว้าง = 0.825 เมตร โดยหนังสือต่อเล่มต้องการบัตรรายการต่ำสุด 3 ใบ (บัตรผู้แต่ง, บัตรหัวเรื่อง, บัตรชื่อเรื่อง)

(หมายเหตุ : การบรรจุลงในกล่องจะบรรจุเพียงครึ่งเดียวโดยจะเผื่อเนื้อที่ไว้ในอนาคตที่จะมีหนังสือเพิ่มขึ้นอีก)

ระยะต่ำสุดของการใช้สอยบริเวณที่นั่งอ่านหนังสือ

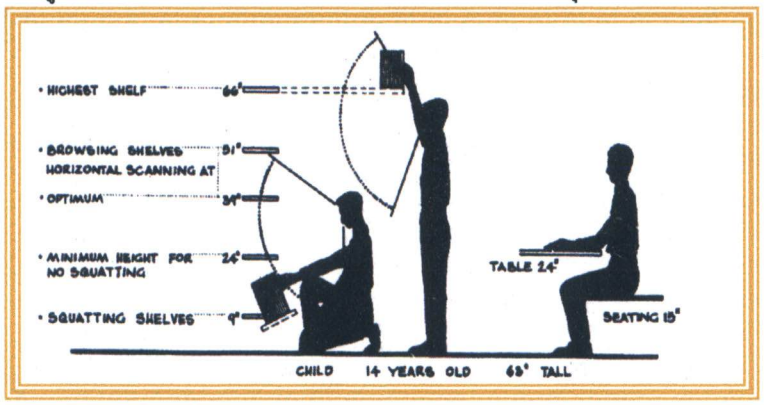
- ระหว่างผนังกับโต๊ะที่คนต้องลุกและเลื่อนเก้าอี้ = 1.05 เมตร หรือ 3-6
- ระยะห่างกึ่งกลางเก้าอี้แต่ละตัว = 0.85 เมตร หรือ 2-10

รูปที่ 2.49 แสดงภาพระยะของชั้นหยิบสื่อและหนังสือวัยผู้ใหญ่



ที่มา หนังสือ Architecture Data , 1991.

รูปที่ 2.50 แสดงภาพระยะของชั้นหยิบสื่อหนังสือวัยรุ่น



ที่มา หนังสือ Architecture Data , 1991.

- ระยะห่างระหว่างเก้าอี้กับโต๊ะ = 0.45 เมตร หรือ 1-6
- ระยะห่างระหว่างเก้าอี้ที่มีคนผ่านกลาง = 0.55 เมตร หรือ 1-10
- ระยะห่างระหว่างปลายโต๊ะที่มีคนนั่งอยู่ริมทั้ง 2 ข้าง = เท่ากับ 1.45 เมตร หรือ 4-10
- ระยะห่างระหว่างโต๊ะที่มีคนลุกเลื่อนเก้าอี้กับริมชั้นหนังสือที่มีคนยืนอยู่ = 1.35 เมตร

หรือ 4-6

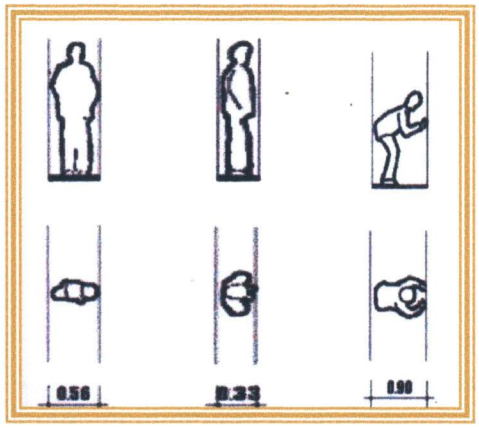
- ระยะห่างระหว่างปลายโต๊ะที่ไม่มีเก้าอี้กับชั้นหนังสือที่มีคนยืนและi0 ดินผ่าน = 1.15 เมตร หรือ 3-10
- ระยะห่างระหว่างปลายโต๊ะที่มีเก้าอี้กับไม่มีเก้าอี้แต่มีคนเดินผ่าน = 1.00 เมตร หรือ 3-4
- ระยะห่างระหว่างโต๊ะกับโต๊ะที่มีคนนั่งกับคนลุกและมีคนเดินผ่านกลาง = 1.90 เมตร

หรือ 6-4

ข้อควรคำนึงถึงในการออกแบบห้องสมุด

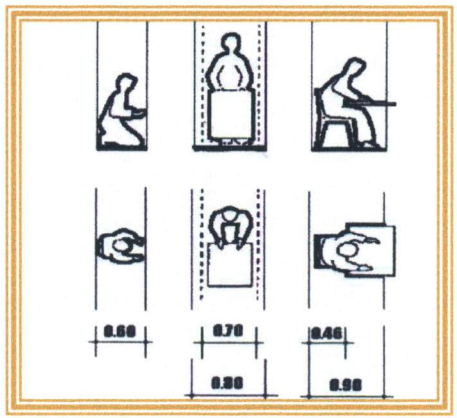
- มีการให้แสงสว่างอย่างสม่ำเสมอ และพอเพียงแก่ความต้องการ
- มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อการรักษาสภาพหนังสือและให้ความสะดวกสบายแก่ผู้ใช้บริการ โดยใช้ระบบการปรับอากาศภายในที่เหมาะสม

รูปที่ 2.51 แสดงภาพสัดส่วนการใช้งานของท่อทางเดิน 1



ที่มา หนังสือ Architecture Data , 1991.

รูปที่ 2.52 แสดงภาพสัดส่วนการใช้งานของท่อทางเดิน 2



ที่มา หนังสือ Architecture Data , 1991.

- ควรสงบ ปราศจากเสียงรบกวน
- สามารถขยายตัวได้ เมื่อมีหนังสือเพิ่มขึ้น
- มีการควบคุมการเข้าออกอย่างเคร่งครัดโดยเจ้าหน้าที่หรือบรรณารักษ์

2.5.2.6 เทคโนโลยีสำหรับการออกแบบห้องสมุด

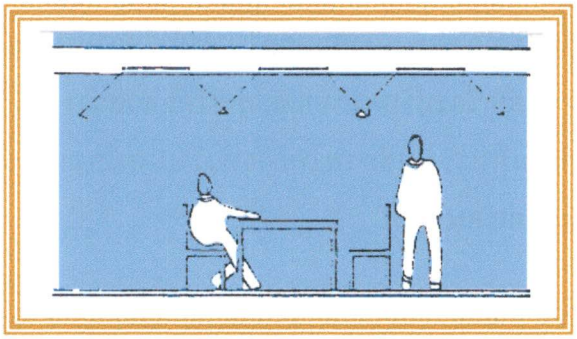
1) ระบบโครงสร้างพื้น พื้นต้องสามารถรับน้ำหนักของอุปกรณ์ตามที่กำหนดในเทศบัญญัติได้น้ำหนักของแต่ละอุปกรณ์จะต้องถูกจดไว้

การยกพื้นมีจุดมุ่งหมายที่สำคัญ ดังนี้

- ป้องกันการเกี่ยวพันของสายเคเบิลและสายไฟ
- ทำให้เกิดความปลอดภัยแก่บุคคล
- เพื่อให้ที่วางระหว่างพื้นที่ยกนั้นใช้เป็นที่ระบายอากาศไปยังอุปกรณ์หรือบริเวณที่ต้องการ

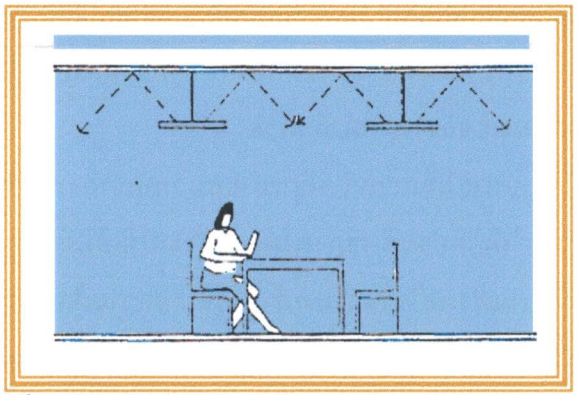
2) เฟอร์นิเจอร์จะใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ทำให้เกิดไฟฟ้าสถิตบ่อยและคำนึงถึงวัสดุที่ใช้คลุมเฟอร์นิเจอร์ขึ้นนั้นด้วย

รูปที่ 2.53 แสดงภาพแสงจากโคมไฟชนิดสะท้อนเพดานก่อน ไม่ทำให้เกิดเงา,ให้ความสว่างมากเกินไป



ที่มา หนังสือ หลักการจัดแสงสว่างในห้องสมุด

รูปที่ 2.54 แสดงภาพแสงที่อยู่ตรงเพดาน มักเป็นแสงจากหลอดฟลูออเรสเซนต์คู่เพื่อให้แสงนวลตาและกระจาย ใช้สำหรับส่วนอ่านและค้นหาหนังสือ



ที่มา หนังสือ หลักการจัดแสงสว่างในห้องสมุด

3) เพื่อจะได้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและความสะดวกสบาย ระดับของเสียงในห้องอาจจะลดลง โดยใช้อุปกรณ์ในการดูดกลืนเสียงทำให้เกิดเสียงน้อยที่สุด

4) แสงสว่างในห้องเครื่องควรจะใช้แสงสว่างอย่างต่ำ 50-75 แรงเทียนโดยวัดเหนือจากพื้น 30 นิ้ว (76 ซ.ม.) ควรจะละเว้นการที่แสงแดดส่องลงมาโดยตรง

5) เครื่องปรับอากาศภายในอุปกรณ์คอมพิวเตอร์จะต้องเย็นโดยอากาศที่หมุนเวียนซึ่งถูกเป่าเกือบทุกส่วน ดังนั้นจึงต้องใช้อากาศหมุนเวียนตลอดเวลา

6) กฎเกณฑ์การออกแบบที่เกี่ยวกับอุณหภูมิและความชื้นระบบปรับอากาศควรจะออกแบบให้ทำงานที่อุณหภูมิ 75°° F (24°° C) และความชื้นสัมพันธ์ 50 %

2.5.2.7 การให้แสงสว่างสำหรับห้องสมุด

การให้แสงสว่างสำหรับห้องสมุด เป็นปัญหาสำคัญอันหนึ่งในเรื่องการกำหนดความเข้มข้นของแสง และสะท้อนแสง การตัดแสง การเกิดเงา ซึ่งจะต้องคิดกันอย่างรอบคอบตลอดทั้งอาคาร ถ้าจะใช้แสงสว่างจากธรรมชาติควรหลีกเลี่ยงการใช้แสงโดยตรง (DIRECT SUNLIGHT) และแสงจ้าจากท้องฟ้า

2.5.3 หลักการออกแบบสำนักงาน

2.5.3.1 การออกแบบสำนักงาน

เป็นพื้นที่ในส่วนการทำงานของเจ้าหน้าที่ ประกอบไปด้วย งานบริหาร งานธุรการ งานกิจกรรม หลักการออกแบบสำนักงานแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

1) การจัดแบบแยกห้องเฉพาะ

การจัดสำนักงานในลักษณะนี้จะมี CORRIDOR เป็นทางเชื่อมระหว่างห้องต่างๆ มีข้อดีในการทำงานมีความเป็นส่วนตัว แต่มีข้อเสียคือ ค่าใช่จ่ายสูงและสิ้นเปลืองเนื้อที่ การจัดเฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ จะมีลักษณะเรียงกันเป็นแถวหรือในรูปทรงเรขาคณิต ทั้งนี้การจัดแบบแยกห้องยังสามารถแบ่งได้ออกเป็น 2 ลักษณะคือ

ก. จัดแบบห้องเดี่ยวสำหรับบุคคล

เหมาะสำหรับสำหรับสำนักงานที่มีความลึกไม่มาก ประกอบด้วย 2 ส่วนสำคัญคือ

- โถงทางเดินร่วมภายใน
- ห้องทำงานเล็กๆหลายห้อง

ข. จัดแบบสำหรับการทำงานเป็นกลุ่ม

เหาะสำหรับทำงานเป็นทีม ทีมละประมาณ 10-15 คน ต่อห้องขนาดกลางหนึ่งห้อง

2) การจัดแบบเปิดโล่งตลอด

เป็นการจัดสำนักงานที่สามารถใช้พื้นที่ของห้องห้องได้เต็มที่โดยการตัดทางเดินระหว่างห้องและผนังกั้นออกไป จึงทำให้ราคาก่อสร้างถูกลง แต่ต้องคำนึงถึงการใช้เครื่องปรับอากาศและการให้แสงสว่าง การจัดแบบนี้จะส่งผลให้พนักงานมีประสิทธิภาพในการทำงาน พนักงานจะใช้เนื้อที่ 7.50-8.50 ตาราเมตร ต่อ คน

2.5.3.2 การให้แสงสว่างภายในสำนักงาน

การออกแบบเพื่อให้ระบบแสงสว่างที่ดีนอกจากจะต้องได้ปริมาณแสงสว่างที่เหมะสมในการทำงานแล้ว จะต้องทำให้ผู้ปฏิบัติงานอยู่ภายใต้แสงสว่างนั้นเกิดความสบายตามากที่สุด กล่าวคือ ความจ้าที่เกิดขึ้นจากชิ้นงานและสภาพแวดล้อมต้องมีความกลมกลืนกัน ไม่มีแสงแยงตาจากดวงโคมไฟโดยตรง หรือสะท้อนจากชิ้นงาน นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงความสวยงามตลอดจนลักษณะของงานที่ทำอีกด้วย

การปฏิบัติงานภายใต้แสงสว่างที่เหมาะสม นอกจากจะทำให้รู้สบายตาแล้ว ยังสามารถทำให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงานที่เพิ่มขึ้นอีกด้วย เช่น ทำงานได้เร็วขึ้น มีความพึงพอใจในงานที่ทำมากขึ้น มีความผิดพลาดน้อยลง นอกจากนี้ หากการออกแบบแสงสว่างภายในสำนักงานไม่เหมาะสม ยังทำให้มีผลกระทบต่อสายตาผู้ปฏิบัติงานภายใต้แสงไฟนั้นอีกด้วย

ตารางที่ 2.2 แสดงตัวอย่างจากตารางแสดงค่าระดับความสว่างที่เหมาะสม

OFFICE	
CARTOGRAPHY, DRESSING, DETAIL DRAFTING.....	200
ACCOUNTING AUDITING, TABULATING, BUSINESS MACHINE, OPERATION	150
REGULAR OFFICE WORK, READING GOOD REPRODUCTION, READING OR TRANSCRIBING HANDWRIPING	100
READING OR TRANCSRIBING HANDWRITING IN INK OR MEDIUM PENCIL ON GOOD QUALITY PAPER	70
CORRIDOR, ELEVATOR, ESCALATOR, STAIRWAY	20

ที่มา หนังสือ หลักการจัดแสงสว่าง

ตารางที่ 2.3 แสดงค่าความสะท้อนของแสงที่เหมาะสม

ผิวของวัสดุ	ค่าความสะท้อนแสง
เพดาน	0.70 – 0.90
ผนัง	0.40 – 0.60
ส่วนบนของเฟอร์นิเจอร์	0.25 – 0.45
อปกรณ์สำนักงาน	0.25 – 0.45 0.20 – 0.40

ที่มา หนังสือ หลักการจัดแสงสว่าง

IES ได้ทำการวิจัยเพื่อห่าระดับความสว่างที่เหมาะสม สำหรับลักษณะงานประเภทต่างๆภายในสำนักงาน กับนักศึกษาซึ่งอยู่ในมหาวิทยาลัยกลุ่มใหญ่กลุ่มหนึ่ง และได้จัดทำเป็นตารางเสนอแนะค่าระดับความส่องสว่างที่เหมาะสมดังนี้

2.5.3.3 การจัดวางดวงโคม (LAYOUT OF THE LUMINAIRE)

เราสามารถที่จะจำแนกลักษณะของการจัดวางตำแหน่งของดวงโคมได้ดังต่อไปนี้

1) การจัดวางแบบสมมาตร (GENERAL LIGHTNING) เป็นลักษณะของการจัดวางดวงโคมโดยพิจารณาถึงความสม่ำเสมอของปริมาณแสงบนพื้นงาน (UNIFORMITY) เป็นหลัก ซึ่งมักจะเป็นลักษณะสมมาตรลักษณะใดลักษณะหนึ่ง

การติดตั้งดวงโคมแบบสมมาตรนี้ มักจะทำก่อนที่จะทราบตำแหน่งแน่นอนของโต๊ะทำงาน อุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ภายในสำนักงาน ตลอดจนเฟอร์นิเจอร์ หรือตำแหน่งของเครื่องจักร ดังนั้น ตำแหน่งของดวงโคมจึงมักถูกกำหนดโดยระยะของความสัมพันธ์ระหว่างระยะห่างของดวงโคมกับความสูงของดวงโคม และโครงสร้างของฝ้าเพดาน

ดวงโคมที่ใช้จัดวางแบบสมมาตรนี้อาจจะเป็นอินแคนเดสเซนต์ หลอดฟลูออเรสเซนต์ หรือหลอด HID ก็ได้ แต่โดยทั่วไปแล้ว ภายใน

บริเวณสำนักงานเรามักใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์ เป็นส่วนใหญ่ ซึ่งอาจจะติดตั้งเป็นหน่วยโดด ๆ หรือติดตั้งเป็นแถวยานไปตามห้องก็ได้ และในบางครั้งแถวของดวงโคมฟลูออเรสเซนต์นี้ก็อาจจะมีอิทธิพลต่อความรู้สึกในการเห็นด้วย ซึ่งอาจทำให้ห้องทำงานดูเสมือนยาวขึ้นหรือกว้างขึ้งก็ได้

ข้อสำคัญอีกประการหนึ่ง สำหรับการจัดวางดวงโคมแบบสมมาตรนี้ก็คือ ระยะห่างระหว่างดวงโคมกับผนังไม่ควรเกินระยะครึ่งหนึ่งของระยะห่างระหว่างแถวของดวงโคมด้วยกันเอง และในกรณีที่รู้ว่าจะมีการจัดวางโต๊ะทำงานอยู่ชิดหรือใกล้เคียงกันกับผนังด้วย ระยะห่างระหว่างแถวของดวงโคมหรือไม่ควรเกิน 2.5 ฟุต สำหรับปลายสุดของแถวของดวงโคมก็ควรอยู่ห่างจากผนังระหว่าง 6 นิ้ว ถึง 1 ฟุต

2) การจัดวางดวงโคมเฉพาะบริเวณ (LOCAL LIGHTING) เราอาจจะติดตั้งดวงโคมเพิ่มขึ้นเป็นพิเศษ ในเฉพาะบริเวณใดบริเวณหนึ่งในกรณีที่ต้องการระดับปริมาณแดวงสว่างสูงขึ้น เช่น บริเวณโต๊ะทำงาน โต๊ะเขียนแบบ เครื่องพิมพ์ดีด หรืออุปกรณ์ในสำนักงานบางอย่างก็ได้ สิ่งที่ต้องพึงระวังเมื่อติดตั้งดวงโคมเฉพาะบริเวณก็คือ มันอาจจะไปรบกวนหรือเกิดการแยงตากับผู้ที่อยู่ข้างเคียงได้

3) การจัดวางดวงโคมเฉพาะจุด (SUPPLEMENTARY LIGHTING) โดยทั่วไปแล้วการจัดวางดวงโคมเฉพาะจุด มักจะทำขึ้นเพื่อจุดประสงค์ในการเพิ่มความเด่นให้กับจุดใดจุดหนึ่งโดยเฉพาะลงไป เช่น ป้ายเครื่องหมายการค้า หรือสัญลักษณ์ของบริษัท หรือตัวอย่างสินค้าในตู้โชว์ อย่างไรก็ตามการออกแบบดวงโคมเฉพาะจุดจะต้องออกแบบให้สัมพันธ์กับตำแหน่งของการจัดดวงโคมแบบสมมาตรที่อยู่ข้างเคียง

2.5.3.4 ข้อพิจารณาพิเศษในการออกแบบระบบแสงสว่างในสำนักงานมีดังนี้คือ

1) บริเวณโดยทั่วไปของสำนักงาน (GENERAL OFFICE) บริเวณโดยทั่วไปของสำนักงานมักใช้ประโยชน์ร่วมกันหลายฝ่ายหลายแผนก มีลักษณะของงานกระดาษต่าง ๆ หลายประเภทด้วยกันเกี่ยวข้อง นับตั้งแต่งานขีดเขียน งานพิมพ์ดีด งานถ่ายเอกสาร หรือในบางครั้งอาจจะมีลักษณะงานบางอย่างที่จะต้องใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ด้วย และจะต้องอ่านข้อมูลบนจอภาพหรือบนกระดาษ คอมพิวเตอร์ นอกจากนี้ก็ยังมีการโยกย้ายและจัดโต๊ะทำงานใหม่บ่อย ๆ หรืออาจจะมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติม หรือรื้อถอนผนังกั้นห้องในภายหลัง นั้นการอกแบบระบบแสงสว่างสำหรับบริเวณโดยทั่วไปของสำนักงานให้เหมาะสมสำหรับลักษณะงานทุกประเภทเพื่อให้ได้ทั้งประมาณและคุณภาพพร้อม ๆ กันจึงทำได้ยากโดยทั่วไปแล้วเรามักจะจัดเรียง (LAOUT) ตำแหน่งของดวงโคมในลักษณะแบบที่เรียกกันว่าการจัดแบบสมมาตร ดังรูปที่ 4 เพื่อให้มีความคล่องตัวสูง และมีลักษณะของความสวยงามเป็นระเบียบในตัวมันเอง

นอกจากนี้ยังจะต้องพยายามควบคุมระดับความจ้าและลดการแยงตาให้น้อยที่สุด เช่น ใช้โคมไฟแบบฝังเข้าไปในเพดาน บางครั้งอาจจะต้องใช้ดวงโคมเฉพาะบริเวณเข้าช่วยในบางจุดบางตำแหน่งที่ต้องการปริมาณแสงมากขึ้นเป็นพิเศษ และยังอาจจะต้องคำนึงถึงระดับแสงสว่างบริเวณรอบ ๆ ผนังอีกด้วย ดวงโคมควรจะอยู่ชิดผนังพอสมควรเพื่อรักษาระดับแสงสว่างบนพื้นงานในบริเวณนี้ให้ใกล้เคียงกับบริเวณอื่นด้วย ข้อควรพิจารณาอีกประการหนึ่งสำหรับการออกแบบระบบแสงสว่างสำหรับบริเวณโดยทั่วไปของสำนักงานก็คือ ประสิทธิภาพของระบบและการถ่ายเทปริมาณความร้อนที่เกิดขึ้นจากดวงโคม

2) ห้องทำงานส่วนตัว (PRIVATE OFFICE) จุดประสงค์ของการออกแบบแสงสว่างสำหรับห้องทำงานส่วนตัว มักมุ่งไปที่การสร้างบรรยากาศให้รู้สึกสบายในการทำงานมากกว่าที่จะพิจารณาถึงเรื่องประสิทธิภาพของระบบ ระดับแสงสว่างภายในห้องควรจะเน้นมากขึ้นเป็นพิเศษบริเวณโต๊ะทำงานตำแหน่งหรือแนวของดวงโคมควรอยู่ในแนวเหนือศีรษะของผู้ปฏิบัติงาน มิใช่มีศูนย์กลางอยู่ที่โต๊ะทำงาน และควรพยายามหลีกเลี่ยงการใช้หลอดอินแคนเดสเซนต์บนโต๊ะทำงานเพราะจะทำให้เกิดเงาได้ง่าย การให้แสงสว่างบ้างแก่ผนังหรือม่านในบางครั้งจะช่วยทำให้ห้องดูกว้างขึ้น และมีบรรยากาศดีขึ้น

3) ห้องประชุม (CONFERENCE ROOM) ห้องประชุมมักจะเป็นสถานที่ใช้ในการปรึกษาหารือ อภิปราย และมักจะต้องมีการแสดงตัวเลข สถิติ ตาราง เอกสารต่าง ๆ เพื่อใช้ในการอภิปรายและตัดสินใจ ซึ่งอาจจะมีผลกระทบโดยตรงต่อพนักงานหรือเกี่ยวข้องกับเงินเป็นจำนวนมากของบริษัท การออกแบบระบบแสงสว่างภายในห้องประชุม จะต้องพยายามทำอย่างพิถีพิถัน และทำให้เอื้ออำนวยต่อการประชุม เอื้ออำนวยต่อการใช้ความคิด นอกจากนี้ยังจะต้องคำนึงถึงโสตทัศนูปกรณ์ต่างๆ ที่มีอยู่ เช่น สไลด์ เครื่องฉายภาพยนตร์ ระบบแสงสว่างภายในห้องประชุมในบางครั้งจึงต้องจัดเตรียมไว้เป็นพิเศษอีกชุดหนึ่งหรือหลายชุด หรืออาจจะมีระบบควบคุมไฟหรี่ ทั้งนี้เพื่อให้มีความคล่องตัวสูงและเหมาะสำหรับการใช้งานได้หลายประเภท การเพิ่มระดับแสงสว่างบนระนาบดิ่งในบางตำแหน่ง เช่น บนกระดานดำ หรือบนชาร์ต (CHART) ต่าง ๆ เป็นสิ่งที่จะต้องพิจารณาเป็นพิเศษด้วย

4) ห้องรับรองหรือห้องโถง (RECEPTION AREA) ห้องรับรองหรือห้องโถงมักเป็นบริเวณที่ผู้มาติดต่อกับบริษัทจะต้องผ่านเข้าออกหรือนั่งรออยู่เป็นประจำ การออกแบบระบบแสงสว่างภายในบริเวณห้องรับรองจะต้องทำให้เกิดความรู้สึกประทับใจและอบอุ่น โดยทั่วไปมักจะใช้หลอดอินแคนเดสเซนต์เข้าช่วย อาจจะต้องเพิ่มปริมาณแสงมากขึ้นเป็นพิเศษที่โต๊ะทำงานของพนักงานต้อนรับหรือมีดวงโคมส่องเฉพาะจุด เช่น บนบริเวณ

เครื่องหมายการค้าของบริษัท รูปภาพ ตลอดจนกระทั่งถึงตัวอย่างสินค้า ซึ่งอาจจะโชว์อยู่ภายในห้องรับรองด้วย

5) บริเวณทางเดินและเฉลียง (CORRIDORS LIGHTING) แสงสว่างในบริเวณนี้ไม่ควรต่ำกว่าหนึ่งในห้าของระดับแสงสว่างภายในสำนักงานที่อยู่ข้างเคียง และจะต้องไม่ต่ำกว่า 20 ฟุตแคนเดิล ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยและความสบายตาต่อการปรับตัวของม่านตา ในบางครั้งก็ใช้ไฟกิ่งติดบนผนังแทนที่จะติดอยู่ในแนวกึ่งกลางบนเพดาน ซึ่งอาจช่วยในด้านความรู้สึกและเกิดความสวยงามขึ้นบ้าน ระยะห่างระหว่างดวงโคมไม่ควรเกิน 1 ถึง 1.5 เท่าของระดับความสูงของดวงโคม

6) ระบบแสงสว่างฉุกเฉิน (EMERGENCY LIGHTING) ผู้ออกแบบระบบแสงสว่างจะต้องออกแบบระบบแสงสว่างฉุกเฉินเผื่อไว้ในกรณีเกิดไฟดับ หรือเมื่อระบบไฟฟ้าหลักเกิดขัดข้อง และสามารถทำงานได้ทันทีโดยอัตโนมัติเมื่อระบบไฟหลักเกิดขัดข้อง โดยทั่วไประบบแสงสว่างฉุกเฉินมักจะติดอยู่บนบริเวณทางเข้าออกสำนักงาน ทางเดิน บริเวณหน้าลิฟต์ และบ่อยครั้งที่จะถูกติดตั้งอยู่ใกล้บริเวณโต๊ะทำงานของพนักงานเก็บเงิน

2.5.4 หลักการออกแบบห้องอาหาร

2.5.4.1 การออกแบบห้องอาหาร

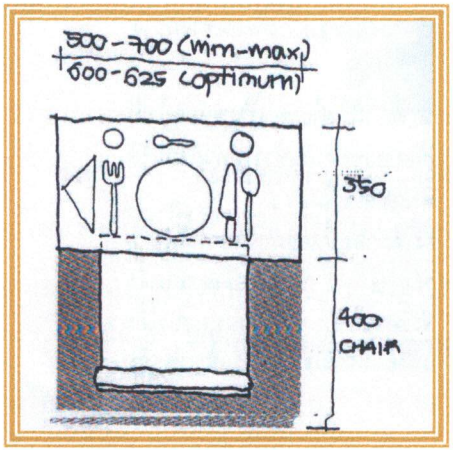
การรับประทานอาหารที่บ้านนั้น มีความหมายไป ตั้งแต่ การวิ่งเข้าครัวเพื่อหาอะไร ก็ได้สักอย่างมาแก้หิว การนั่งดูโทรทัศน์ไปพลาง ๆ ขณะที่เจ้าตู้อบ ไมโครเวฟ กำลังอุ่น แซนด์วิชสักชิ้น ไปจนถึง การจัดเลี้ยง อย่างเป็นการ เป็นงานสำหรับแขก คนสำคัญ

ข้อดีของการจัดเลี้ยงอาหารที่บ้าน มีตั้งแต่ การสังสรรค์ เพื่อนเก่า ๆ กระชับสัมพันธ์ กับเพื่อนใหม่ หรือแม้แต่ การสร้างความประทับใจ ให้กับเจ้านาย นอกจากนี้ บางคนยังถือเป็นโอกาส ที่จะแสดงฝีมือ การปรุงอาหาร ไปด้วยก็ได้ ดังนั้น ห้องรับประทานอาหารเอง ก็จะมี ความสำคัญในการสร้างบรรยากาศเมื่อมี การจัดเลี้ยงขึ้น ไม่ว่าจะเป็น การกำหนดรูปแบบ ของงานที่เราต้องการให้เป็นไป การตกแต่งที่ ช่วยเสริมได้ แม้กระทั่งรสชาติของอาหาร ความเหมาะสม ในการใช้ ห้องรับประทานอาหาร เป็นห้องสนทนาต่อไป ภายหลัง จากการรับประทานอาหารแล้ว ห้องรับประทานอาหารสามารถยืดหยุ่นได้ดีไม่ว่าจะเป็นขนาดของห้องและรูปร่าง เช่น อาจจะใช้มุมใดมุมหนึ่ง ของห้องครัว ไปจนถึงการจัดห้องอาหารโดยเฉพาะในบ้านสมัยใหม่ส่วนใหญ่ แล้วห้อง รับประทานอาหาร มักจะเป็นที่ที่กำหนดขึ้นมาอย่างเหมาะสมเพื่อใช้ให้ เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ ในการรับประทานอาหาร

ในบ้านที่มีเนื้อที่จำกัด การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ การตกแต่ง การเลือกชนิดของอุปกรณ์ ในการ รับประทานอาหาร อาจจะทำให้ สามารถดัดแปลง ห้องรับประทานอาหาร ให้ใช้ประโยชน์อย่างอื่น ได้อีกหลายลักษณะ เช่น ใช้เป็นห้องทำการบ้านของเด็ก ๆ เป็นห้องสมุดเล็ก ๆ หรือบางครั้ง ก็อาจจะเป็น ห้องนอน สำรอง สำหรับแขกผู้มาเยือน จุดที่มักจะต้องให้ความสำคัญก็คือ ห้องรับประทานอาหาร ไม่ควรจะ อยู่ไกลจาก ห้องครัว เพราะอาหารบางชนิด หากเสียเวลาไป กับการลำเลียง มาสู่ห้องรับประทานอาหาร นานเกินไป ก็อาจจะเสียรส ชาด หรือบางครั้ง ในการจัด งานปาร์ตี้ ในหมู่เพื่อนฝูง คนที่เข้าครัวปรุงอาหาร ก็จะขาด บรรยากาศ ที่สนุกสนาน ของงานไป แต่ข้อที่ควร ระวังสำหรับครัว ที่อยู่ติดกับห้อง รับประทานอาหาร ก็คือเรื่องของ กลิ่นอาหาร ขณะที่กำลังปรุง จะเข้ามารบกวนได้ ดังนั้น การระบายอากาศ หรือการใช้ เครื่องดูดควัน จึงกลายเป็น เรื่องจำเป็น ที่ขาดเสียไม่ได้ บรรยากาศ และ อิทธิพลต่อจิตใจ ของ ห้องรับประทาน อาหาร จะขึ้นอยู่กับการเลือกใช้ เฟอร์นิเจอร์ การใช้แสง การเลือกใช้สี ทั้งหมดนี้ จะขึ้นกับรสนิยม และความต้องการ ของเจ้าบ้าน การจัดวางตำแหน่ง ห้องรับประทานอาหารภายในบ้าน จะต้องคำนึงถึง ประโยชน์ใช้สอย ร่วมกับห้องอื่น ๆ ด้วย ห้องรับประทานอาหารในแบบฉบับของตัวเอง

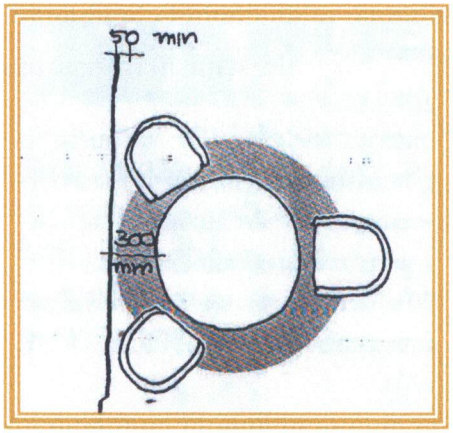
มีคนแนะนำว่า การจะจัด ห้องรับประทานอาหาร สักห้อง ในบ้านให้ดีอย่างที่เราต้องการ ให้นึกไปถึง ร้านอาหาร ร้านโปรดของเรา โดยเฉพาะร้านอาหาร หรือภัตตาคาร ที่ประสพ ความสำเร็จ แน่นอนรสชาติอาหาร คือ จุด สำคัญที่สุด แต่สิ่งแวดล้อม ที่ช่วยสร้างบรรยากาศ ซึ่งร้านอาหาร สามารถจัดได้หลายแบบเช่น มุมหนึ่ง อาจจะเป็น บรรยากาศ แบบพื้นบ้าน ส่วนอีกด้าน ก็เป็นแบบทันสมัย ซึ่งตกแต่งด้วย วัสดุจำพวกโลหะ ชุบโครเมียม แกว่วาวและฟอร์ไมกา ฯลฯ ผู้มาใช้บริการ ของร้าน จึงสามารถเลือกบรรยากาศ ให้เหมาะ กับวัตถุประสงค์ของตนเอง ภายในบ้านก็เช่นกัน ห้องรับประทานอาหาร อาจจะใช้ในหลายโอกาส ที่ต่างบรรยากาศกัน เช่น ห้องจะสามารถตกแต่งให้ บรรยากาศ ดูสนใจสำหรับ การจัดปาร์ตี้ และห้องเดียวกันนี้ จะต้องไม่ดูเงียบเหงาจนเกินไปนัก หากจะต้องอยู่บ้านรับประทานอาหาร ค่ำคนเดียว ข้อสำคัญที่สุด จึงอยู่ที่ตัวเจ้าของบ้านเอง เพราะจะต้อง มีส่วนร่วม ในการรับประทานอาหาร อยู่เสมอ บางคนชอบรูปแบบ ที่เรียบร้อย ก็จัดห้องแบบสบาย ๆ เป็นกันเอง บางคนชอบปรุงแต่งรสอาหารเอง หรือบางคน ชอบมีเครื่องดื่ม ระหว่างอาหารไปด้วย ก็อาจจะจัด เคาน์เตอร์บาร์ สำหรับเสิร์ฟ ไวน์ หรือบรั่นดี ควบคู่ไปด้วย การที่ตกแต่งห้องรับประทานอาหาร ก่อนอื่นควรที่จะมอง แบบกว้าง ๆ ก่อนว่า ห้องควรจะเข้ากันได้ กับการตกแต่ง โดยทั่วไปของบ้าน ทดลองดูได้ โดยยก

รูปที่ 2.55 แสดงภาพการจัดเก้าอี้นั่งสำหรับ 1 ที่



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.56 แสดงภาพระยะทางระหว่างเก้าอี้และโต๊ะ

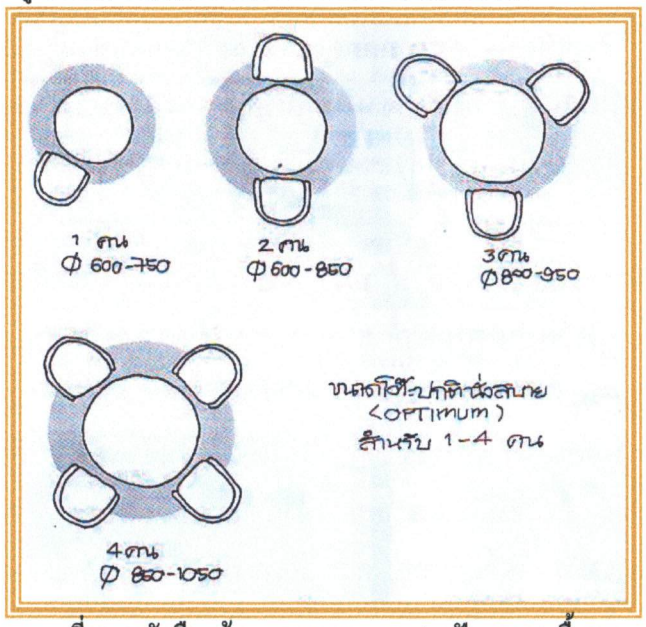


ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

เฟอร์นิเจอร์ สักชิ้นจากห้องครัว มาไว้ใน ห้องรับประทานอาหาร จะต้องไม่รู้สึก ว่ามีความขัดแย้งกัน จนเห็นได้ชัด

จากนั้นก็มาดูกันที่ส่วนประกอบอื่น ได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ ตู้เก็บของที่ผนัง และอุปกรณ์ตกแต่งอื่น ๆ ควรจะเข้าชุดกันได้ ไม่ว่าจะเป็นสี แบบและความอ่อนแก่ของ โทนสี วัตถุประสงค์ที่ รองลงมาก็คือ เราต้องการให้ ห้องรับประทานอาหาร นี้ แสดงความคิดของเราในแง่ใดบ้าง เช่น การจัดบรรยากาศ แบบธรรมชาติ การจัดแสดงเฟอร์นิเจอร์แบบโบราณ ฯลฯ รวมไปถึงการใช้ห้องนี้ เพื่อประโยชน์ อย่างอื่นด้วย ดังกล่าวแล้ว ข้างต้น ลักษณะการใช้งานห้องรับประทานอาหารไม่ว่าห้องอาหารจะตกแต่งไว้หรูหราเพียงใดก็ตาม สิ่งที่จะต้องคำนึง เป็นอย่างมากก็คือ ประโยชน์ใช้สอยสำหรับตัวเจ้าบ้านเอง และผู้มาร่วมรับประทานอาหาร การที่จะตัดสินใจเกี่ยวกับ เรื่องนี้ ให้ได้ดี คงจะต้องเข้าใจ เสียก่อน ว่าห้องนี้จะใช้งานมากที่สุด ในช่วงใด เลี้ยงอาหารกลางวัน ในวันหยุด จัดเลี้ยงเฉพาะ ตอนกลางคืน ส่วนตอนกลางวัน ต้องใช้ประโยชน์อย่างอื่น ขนาดของโต๊ะ ที่จะต้องใช้การจัดลำเลียงอาหารจากครัว ที่เก็บอุปกรณ์ ที่จะต้องใช้ ในการรับประทานอาหาร การเลือกใช้แสง ผ้าม่าน ฯลฯ ทั้งหมดนี้จะต้อง กำหนดขึ้นมาเสียก่อน ที่จะออกไปซื้อ หรือสั่งทำเฟอร์นิเจอร์ ถ้าภายในบ้าน มีที่พอจะจัดเป็นห้องอาหารได้ โดยเฉพาะ ก็นับเป็นเรื่องที่ดีมาก ห้องรับประทานอาหาร ควรจะอยู่ติดกับ ห้องครัว กรณีเช่นนี้การจัดหา

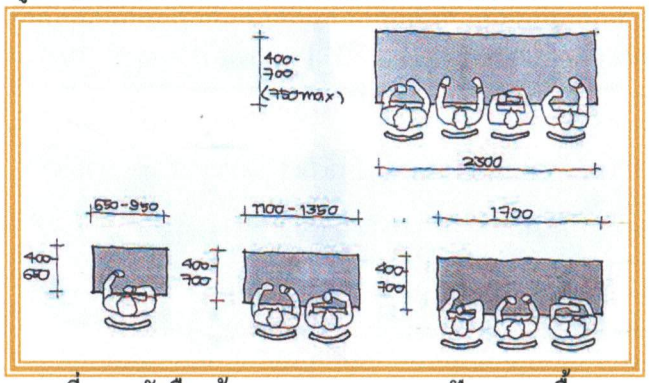
รูปที่ 2.57 แสดงภาพขนาดของโต๊ะอาหารแบบกลม



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน

รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.58 แสดงภาพขนาดของโต๊ะอาหารแบบเหลี่ยม



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน

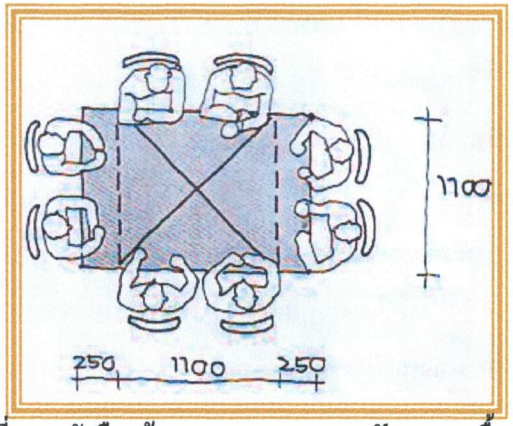
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

โต๊ะมา สำหรับวางอาหาร ก่อนเสิร์ฟ และการใช้ตู้เก็บของ ใน ห้องรับประทานอาหาร ก็กลายเป็น เรื่องที่ไม่จำเป็น แต่ถ้า ห้องรับประทานอาหาร อยู่ห่างจากห้องครัว ก็อาจจะต้องใช้การลำเลียงอาหารด้วย รถเข็น ซึ่งจะให้ ประโยชน์ ทั้งการนำอาหาร เข้ามาในห้อง และการขนเอา ภาชนะใช้แล้ว ออกไปจากห้องด้วย รถเข็นที่ออกแบบมา โดยมี เครื่องอุ่นอาหารไฟฟ้าในตัว ก็ใช้ประโยชน์ได้เป็นอย่างดี แต่ถ้าไม่สามารถจัดหามาได้ ก็อาจจะต้องใช้ การอุ่นอาหาร จากตู้อุ่น ซึ่งจะต้องวาง ในห้อง รับประทานอาหารด้วย สำหรับครัวที่อยู่ติดกับ ห้องรับประทานอาหาร วิธีที่สะดวกอีกวิธีหนึ่งก็คือการทำช่อง สำหรับจัดส่ง อาหารที่ผนัง ระหว่างครัว กับห้องรับประทานอาหาร เพราะสามารถตัดความวุ่นวาย จากการส่งอาหาร ทางประตู ได้เป็นอย่างดี ช่องส่งอาหารนี้ จะต้องมี ที่วางอาหาร จานใหญ่ ๆ ได้อย่างเพียงพอ ทั้งสองข้าง และเมื่อส่งอาหารเข้ามาในห้อง หมดแล้ว ต้องมีบาน หน้าต่างเล็ก ๆ ปิดเพื่อความสวยงาม และความเป็น สัดส่วน การใช้งานห้องรับประทานอาหาร

2.5.4.2 การจัดห้องอาหาร

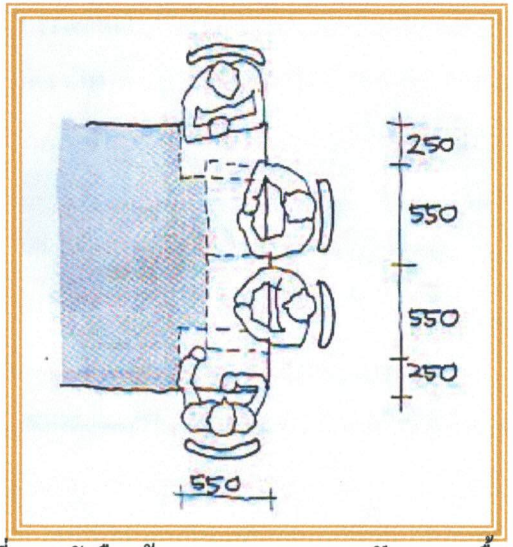
1) โต๊ะอาหาร องค์ประกอบในการเลือกโต๊ะอาหารมีอยู่ 3 ประเภทได้แก่ จำนวนคน ที่นั่งรับประทานอาหาร รูปร่างของห้องอาหาร ไทย และอาหารจีน โต๊ะอาหารจำเป็นต้องมีที่วางกับข้าวซึ่งตักได้สะดวกจากผู้นั่งโดยรอบ ถ้าผู้นั่งมากบางครั้งอาจมีแป้นกลมหมุนได้สำหรับวาง

รูปที่ 2.59 แสดงภาพระยะการนั่งโต๊ะอาหารแบบ 8 ที่



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.60 แสดงภาพระยะการนั่งและการวางแขน



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

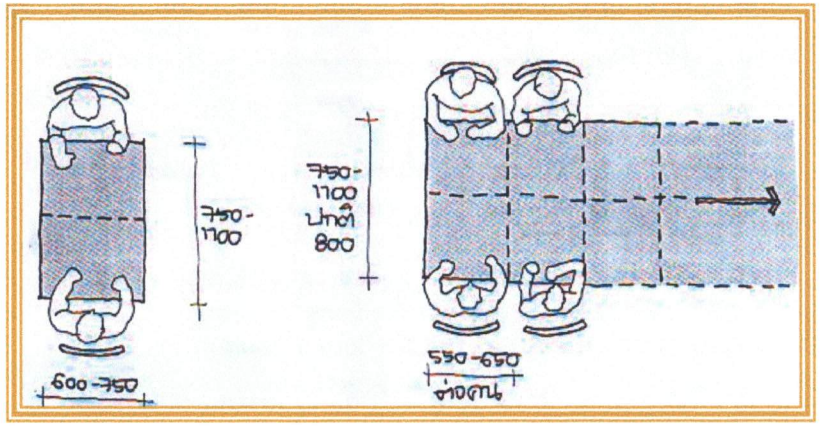
อาหารตรงกลางโต๊ะ เพื่อที่ไม่ต้องลุกตักอาหารไกลตัว หรือส่งอาหารกันตลอดเวลา เมื่อผู้ใดต้องการกับข้าวจานใดก็หมุนเอาอาหารจานนั้นมาไว้ตรงหน้า โต๊ะอาหารประเภทนี้ ห้องจะต้องมีรูปร่างค่อนข้างกว้างกว่าปกติ และความยาวใกล้เคียงกับความกว้าง

ความยาวของโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า และความกว้างของโต๊ะกลมขึ้นอยู่กับจำนวนผู้นั่งรับประทานอาหาร หรือเผื่อที่ไว้เผื่อแขกอีกประมาณ 1-2 ที่ บางชนิดสามารถดึงให้ขยายยาวได้ จะขยายด้วยการดึงส่วนบนของโต๊ะและเติมส่วนขยายตรงกลางซึ่งซ่อนไว้ใต้โต๊ะ หรือจะขยับดึงทั้งส่วนบนและขาโต๊ะแล้วแต่เพิ่มเติมส่วนกลางก็ได้

โต๊ะอาหารจะกลมหรือเหลี่ยม ควรเลือกขาที่มีขาโต๊ะหลเข้าด้านในนอกจากโต๊ะสี่เหลี่ยมที่อาจจะมีขาอยู่ตรงมุมโต๊ะ ในบริเวณที่ไม่มีปัญหาต่อการสอดขาของผู้รับประทานอาหารเข้าข้างใต้

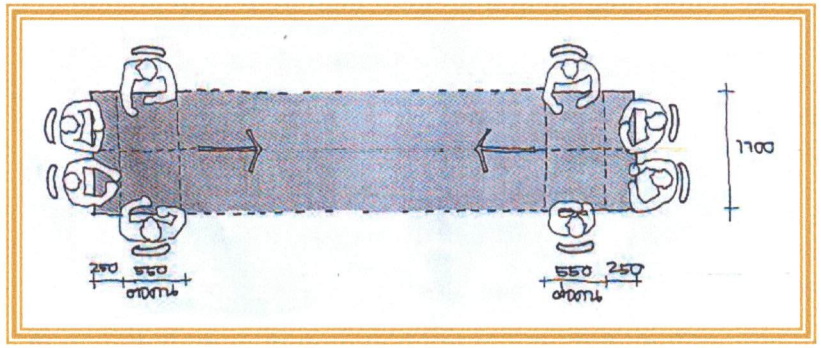
โต๊ะอาหารโดยทั่วไปสูงประมาณ 0.75 เมตร เก้าอี้สูงประมาณ 0.45 เมตร มีช่องว่างทางตั้งระหว่างเก้าอี้และโต๊ะประมาณ 0.30 เมตร เพื่อให้นั่งสะดวก ความกว้างของโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้าโดยทั่วไปประมาณ 0.90 เมตร สำหรับโต๊ะที่ต้องการวางกับเข้าตรงกลาง ส่วนความยาวขึ้นอยู่กับจำนวนคนนั่ง คนแต่ละคนต้องการบริเวณกว้างประมาณ 060 – 0.70 เมตร ไปจนถึง 2.00 เมตร สำหรับโต๊ะอาหารจีนขนาดใหญ่

รูปที่ 2.61 แสดงภาพระยะการนั่งโต๊ะอาหารแบบหัวหน้าชนกัน



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.62 แสดงภาพระยะการนั่งแบบโต๊ะหมู่หลายคน



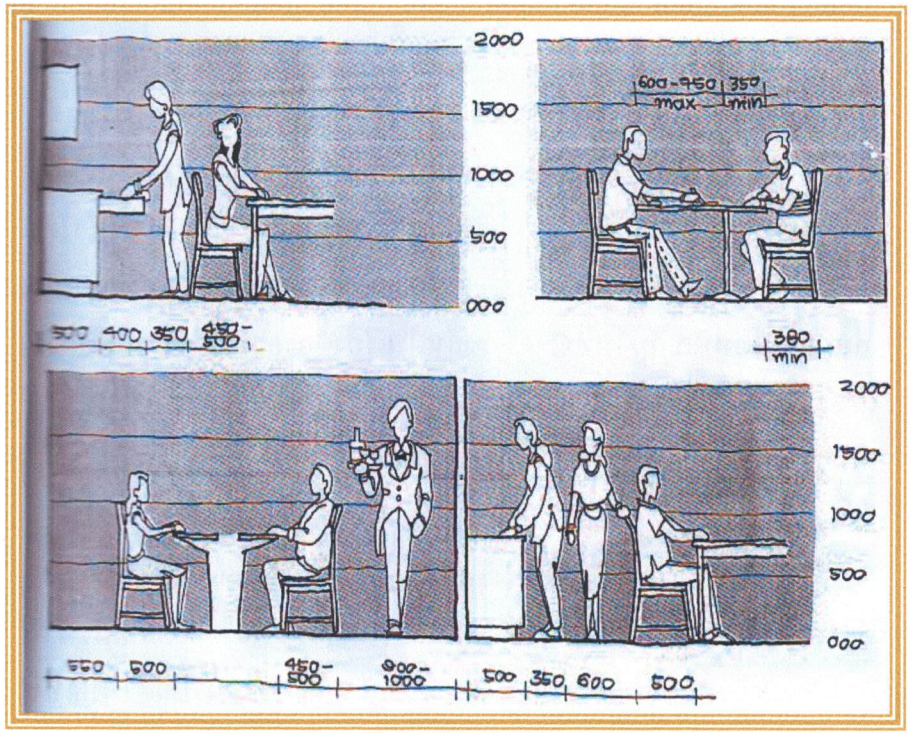
ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

ผิวโต๊ะค่อนข้างแข็ง วางจานอาหารที่ร้อนเล็กน้อยได้ วัสดุมีให้เลือกหลายประเภท เช่น กระจกใส ไม้ ไม้บุพลาสติกลามิเนต หรือการใช้ผ้าปูโต๊ะเพื่อเพิ่มสีสันให้กับห้องอาหารได้

2) เก้าอี้ เก้าอี้รับประทานอาหารทั่วไป กว้าง ยาว และสูงเท่าๆกัน ประมาณ 0.45 เมตร เก้าอี้มีทั้งประเภทมีเท้าแขนและไม่มีเท้าแขน เก้าอี้มีที่เท้าแขนจะใช้ที่มาก จึงมักจะใช้เฉพาะที่เก้าอี้ที่สำคัญ เช่น บริเวณหัวโต๊ะสำหรับพ่อบ้าน การเลือกเก้าอี้ควรพิจารณาถึงการนั่งสบาย หนักเอนเล็กน้อย ไม่หนักเกินไปที่จะเคลื่อนย้ายในเรื่องของความสวยงามควรดูให้เหมาะสมกับโต๊ะอาหาร เมื่อเก้าอี้ถูกผลักเข้าใต้โต๊ะในเวลาที่ไม่ได้ใช้จะเห็นว่า เส้นสายในการออกแบบและสูงนั้นเหมาะกับโต๊ะหรือไม่

3) ตู้เก็บของ ตู้เก็บของในห้องรับประทานอาหารมีประเภทสูงประมาณ 0.85 เมตร ส่วนบนของตู้เป็นเคาน์เตอร์วางอาหารก่อนเสิร์ฟได้ ตู้ชนิดนี้จะมีลิ้นชักเก็บส้อมและจานชามอยู่ส่วนล่าง ซึ่งจะเป็นตู้ไม้ปิดทึบ และอีกประเภทหนึ่งสูงประมาณ 1.80 – 2.00 เมตร ตู้สูงนี้จะตั้งไว้เพื่อเก็บจานชามที่สวยงาม โดยเฉพาะตู้ส่วนบนเหนือเคาน์เตอร์ระดับล่าง 0.85 เมตร ขึ้นไปมักจะเป็นตู้กระจกกรอบไม้เพื่อไม่ให้ฝุ่นจับสิ่งของในตู้นั้น

รูปที่ 2.63 แสดงภาพระยะการเว้นช่องทางการเดินบริการ และระยะถอยเก้าอี้



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

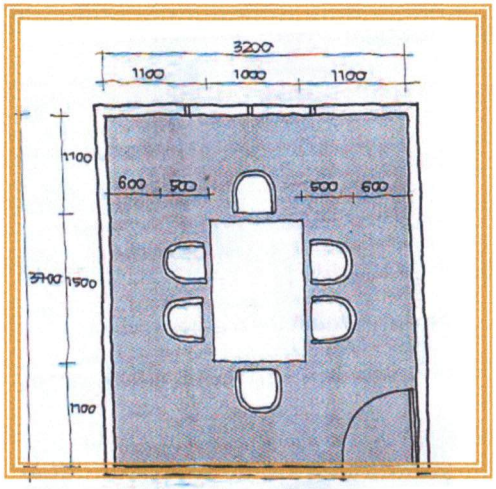
2.5.4.3 การจัดเฟอร์นิเจอร์

โต๊ะอาหารจุดศูนย์กลางของห้องรับประทานอาหาร เก้าอี้จะมีขนาดพอเหมาะกับขนาดโต๊ะหรือมีเก้าอี้สำรองตั้งอยู่รอบนอกติดอยู่ประมาณ 2 ตัวเพื่อใช้เสริมเมื่อจัดวางโต๊ะและเก้าอี้ ควรเว้นที่ว่างระหว่างเก้าอี้และผนังโดยรอบพอให้ผู้บริการสามารถเดินบริการได้ โดยไม่ต้องเบี่ยงตัวไปมา เพราะอาหารจานกลางหนักและร้อนต้องการเส้นทางที่ไม่คับแคบ จึงควรเลือกพื้นที่จากขอบโต๊ะถึงผนังกว้างประมาณ 1.20 – 1.50 เมตร

นอกจากโต๊ะอาหาร ตู้ติดผนัง ซึ่งเป็นตู้สูงประมาณ 0.85 เมตร ที่ใช้เก็บช้อนส้อม ผ้าเช็ดปาก จานชามสวยงามที่ตั้งไส้ข้างฝาแล้ว ตู้เตี้ยๆ นี้ยังใช้เป็นบริเวณที่พักอาหารหรือจะใช้พักจานที่รับประทานอาหารเสร็จแล้วก่อนทยอยออกไปล้างในห้องเตรียมอาหารหรือห้องครัว ซึ่งทางออกจะอยู่ใกล้กับตู้คู่นี้

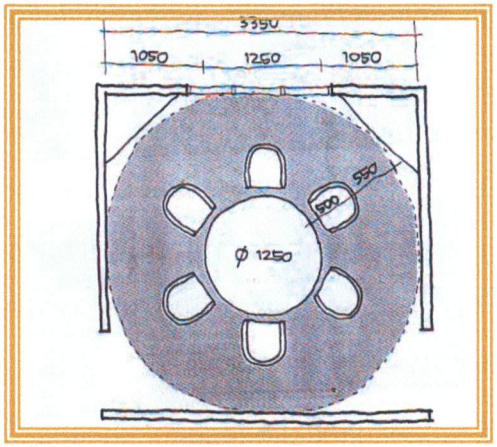
ประตูระหว่างห้องอาหารและห้องเตรียมอาหารหรือห้องครัว ควรเป็นประตูเปิดปิดได้ทั้งสองทาง แต่ทั้งสองห้องต้องมีพื้นที่พอเพียงที่จะปรับประตูให้ตีกลับอย่างพอดีไม่ให้ไปถูกเฟอร์นิเจอร์อื่น ประตูเช่นนี้จะอำนวยความสะดวกเมื่อมือทั้งสองข้างของผู้บริการถือจานอาหารสิ่งสำคัญคือรอยต่อของพื้นระหว่างห้องทั้งสองจะต้องอยู่ในระดับเดียวกันเพื่อไม่ให้เดินสะดุด

รูปที่ 2.64 แสดงภาพระยะการจัดโต๊ะอาหารแบบเหลี่ยมในห้อง



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.65 แสดงภาพระยะการจัดโต๊ะอาหารแบบกลมในห้อง



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

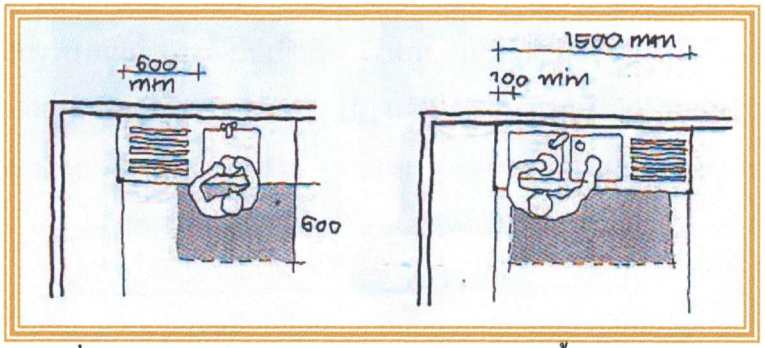
2.5.4.4 ส่วนประกอบอื่นๆ

1) ผนัง ผนังของห้องรับประทานอาหาร ควรเปิดกว้างในทิศทางที่ลมพัดเข้าโดยเฉพาะทิศใต้นอกจากทางติดต่อไปยังห้องเตรียมอาหารแล้ว หากภายนอกอาคารมีสนามหรือว่าต้นไม้ร่มรื่นห้องอาหารจะเปิดสู่เฉลียง (Terrace) ภายนอกได้ด้วยประตูบานเลื่อน กระจกหรือบานเปิดกระจกคู่ นอกจากเป็นทางเข้าออกแล้วยังทำให้มองจากภายในเห็นดอกไม้ ต้นไม้ที่สวยงาม

2) พื้น พื้นมนห้องรับประทานอาหารปูด้วยไม้ปาเก้ กระเบื้องยาง หรือวัสดุที่ต่อเนื่องจากห้องอื่นๆ วัสดุที่ใช้ควรเป็นวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย เพราะอาจจะมีอาหารหกเลอะเทอะได้เสมอ ถ้าต้องการปูพรมควรเป็นพรมขนสั้น และปูเฉพาะบริเวณโต๊ะและเก้าอี้รับประทานอาหาร ซึ่งเปลี่ยนได้ง่ายเมื่อใช้ไปนานๆและสกปรก

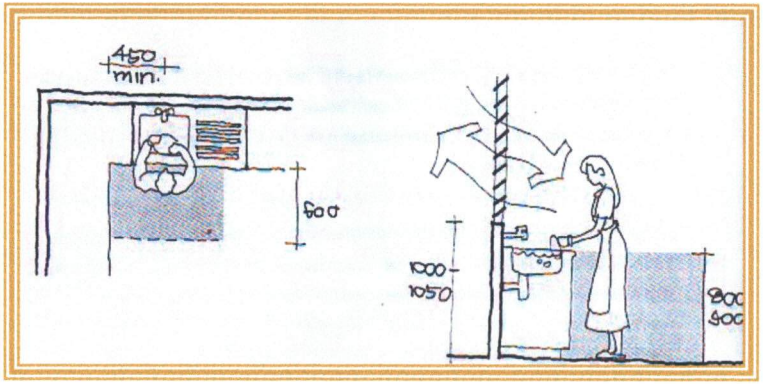
3) แสงสว่าง แสงไฟในห้องรับประทานอาหารควรจะนุ่มนวล ไม่สว่างจ้า เหนือโต๊ะอาหารจำเป็นต้องมีแสงสว่างพอที่จะส่องให้เห็นอาหารอย่างชัดเจน ถึงแม้บรรยากาศโดยรอบอาจจะสลัวก็ตาม ไฟบริเวณอื่นภายในห้องใช้ไปส่องเป็นจุดเช่นกัน เช่น ไฟส่องรูปบนผนัง ไฟส่องตู้ข้างผนัง เป็นต้น

รูปที่ 2.66 แสดงภาพการจัดอ่างล้างจาน



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.67 แสดงภาพตำแหน่งช่องระบายอากาศ



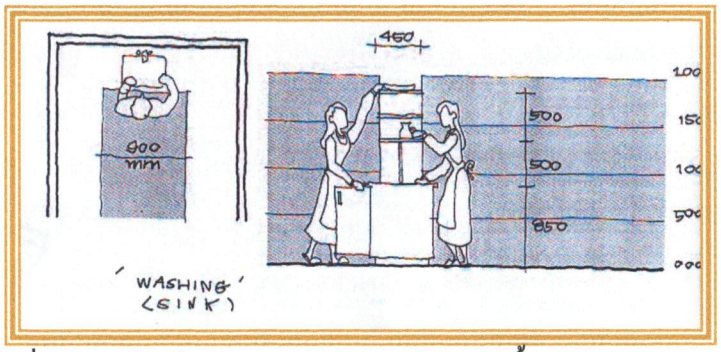
ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

2.5.5 หลักการออกแบบห้องเตรียมอาหาร, ครัว

การออกแบบครัวจะต้องศึกษาลำดับขั้นตอนของการทำอาหาร เพื่อออกแบบได้เป็นไปตามหารใช้สอย ตั้งแต่การนำของที่ไปจ่ายตลาดเข้ามาในครัวเพื่อล้างและเก็บเข้าตู้เย็น หลังจากนั้นเมไอถึงเวลาทำอาหาร จะนำของออกจากตู้เย็นเพื่อปรุงอาหร โดยนำไปหั่นล้างอีกครั้งหนึ่งจึงส่งต่อไปยังบริเวณปรุงอาหาร ได้แก่บริเวณเตาเมื่อปรุงเสร็จจึงส่งไปยังส่วนเตรียมอาหาร (Pantry) และห้องรับประทานอาหารเป็นลำดับต่อไปการเริ่มต้นออกแบบครัวจะต้องรู้ว่ามีอุปกรณ์อะไรที่ใช้ในครัวบ้าง ต้องการที่ตั้งหรือที่เก็บมากหรือไม่เช่น ตู้เย็น เครื่องปั่น (Mixer & Blenders) เตา ถังขยะ ฯลฯ รูปแบบครัวที่ชอบ อาหารมื้อที่ทำมากที่สุด ความถี่ในการใช้ครัว ความต้องการที่จะเก็บอาหารแห้ง

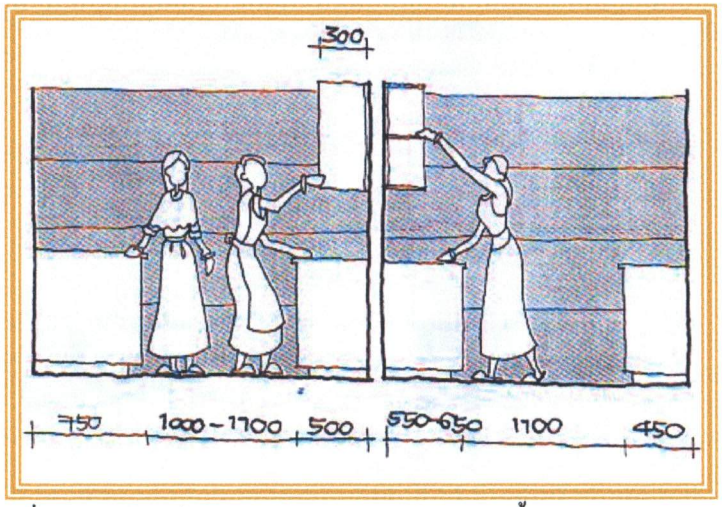
2.5.5.1 ตำแหน่ง การจัดวางห้องครัวในบ้านทำได้ 2 วิธี คือการแยกครัวใหญ่ออกจากบ้านใหญ่ และให้ครอบครัวอยู่ในส่วนบริการหรือเรือนเล็ก ซึ่งมักจะประกอบด้วยห้องนอนของลูกจ้าง ห้องน้ำ- ห้องส้วม ห้องเก็บของและโรงรถ การแยกส่วนบริการเช่นนี้เหมาะสำหรับบ้านไม้และบ้านใหญ่ที่ไม่ต้องการให้ส่วนบริการปะปนกับบ้านหลัก เส้นทางจากเรือนเล็กมายังอาคารใหญ่นี้จะต้องเดินผ่านเส้นทางบริการซึ่งใช้การส่งอาหารจากครัวขึ้นสู่ห้อง

รูปที่ 2.68 แสดงภาพระยะอ่างล้างจานและชั้นเก็บของ



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.69 แสดงภาพระยะการวางและหยิบของ



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

เตรียมอาหาร และยังเป็นเส้นทางที่ลูกจ้างเดินไปสู่อาคารใหญ่เป็นประจำอีกด้วย เส้นทางนี้ควรมีหลังคาคลุมเพื่อไม่ให้เปียกฝน

<u>การจัดแผนผัง</u>

การจัดวางแผนผังครัว มีรูปแบบง่ายๆ สามสารถใช้เป็นแนวทางพื้นฐานในการออกแบบครัว ดังนี้

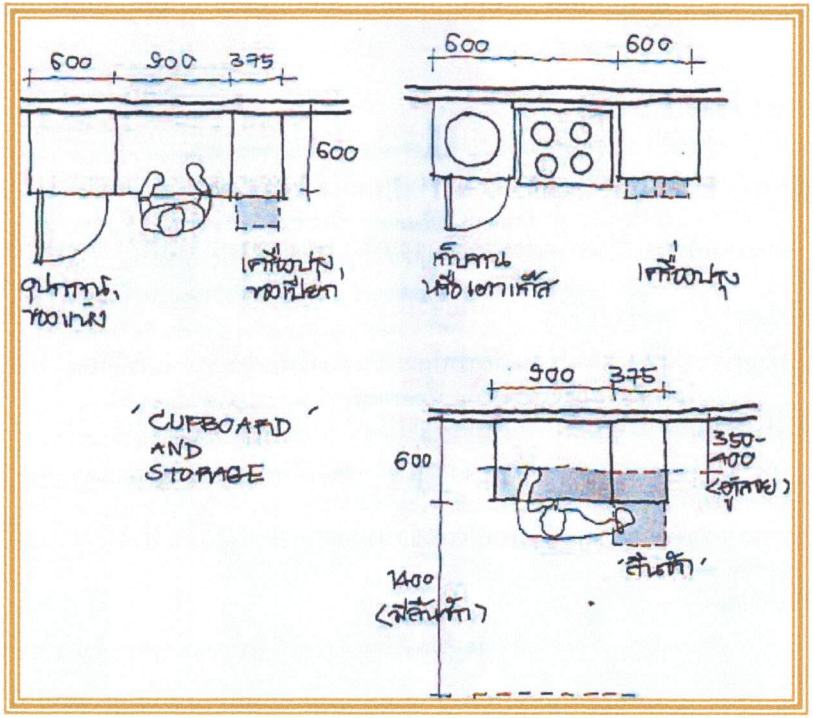
- การจัดแผนผังครัวตามแนวยาวของผนัง สำหรับบริเวณแคบ เล็ก โดยจัดวางเคาน์เตอร์และอุปกรณ์อื่นๆ เป็นแถวเดียว

- การจัดครัวเป็นสองแถว มีทางเดินกลาง วางเคาน์เตอร์ขนานกัน ระยะห่างของเคาน์เตอร์ทั้งสองอย่างน้อย 1.20 เมตร ถ้าทำงานสองคน ระยะห่างควรเป็น 1.50 เมตร และปลายของทางเดินระหว่างเคาน์เตอร์นี้ไม่ควรเป็นประตูหรือทางผ่านไปอีกส่วนของบ้าน

- การจัดรูปแบบตัวแอล (L) เป็นการจัดที่มีทางเลือกได้มากว่ากว่า 2 ประเภทแรก ช่วงขาของตัวแอลไม่ควรยาวเกินไปเพราะไปทำให้เหนื่อยที่ต้องเดินมากเพื่อทำครัว

- การจัดรูปตัวยู (U) ครัวประเภทนี้จะต้องมีพื้นที่มาก และเป็นการจัดที่สนองประโยชน์ใช้สอยได้ดีที่สุด การแยกส่วนปฏิบัติงานอย่างชัดเจน ส่วนใหญ่จัดอ่างล้างจานไว้ส่วนโคนของตัวยู ส่วนตู้เย็นและเตาอยู่ทางปลายตัวยูเพื่อเข้าออกสะดวก ผลที่จะได้รูปสามเหลี่ยมที่วางบนเคาน์เตอร์ต่อเนื่อง มีตู้มาก

รูปที่ 2.70 แสดงภาพระยะการเปิด-ปิด การใช้งานเตาหุงต้ม



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

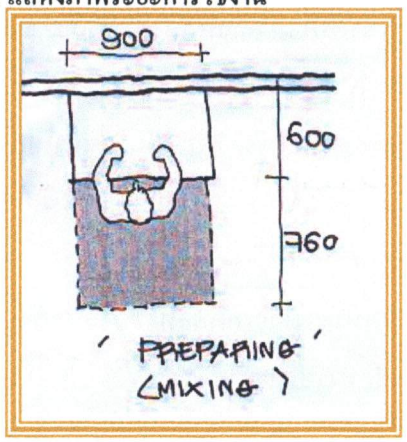
- การจัดครัวแบบมีเกาะกลาง การจัดประเภทนี้ช่วยการขยายตัวของผังพื้นการตั้งเคาน์เตอร์เป็นเกาะตรงกลางหรือซึ่งบางครั้งจะเคลื่อนย้ายได้ เป็นการเพิ่มพื้นที่ทำงานเป็นพิเศษนอกเหนือจากเคาน์เตอร์โดยรอบ จะวางอ่างล้างจานหรือเตาตรงกลางหรือจะเป็นโต๊ะรับประทานอาหารก็ได้ เคาน์เตอร์กลางนี้มีประโยชน์พิเศษที่แบ่งครัวขนาดใหญ่เป็นบริเวณย่อยๆ

2.5.5.2 การปฏิบัติงานในครัว เมื่อพิจารณารูปร่างครัวแล้วจะต้องพิจารณาการจัดเครื่องใช้เป็นลำดับต่อมา อุปกรณ์สำคัญในการทำงานสามจุด ได้แก่ อ่างล้างจาน ตู้เย็น และเตาไฟ ควรเรียงอยู่ในรูปการใช้ส่วนที่เป็นสามเหลี่ยม ซึ่งแต่ละด้านรวมกันยาวไม่ควรต่ำกว่า 3.60 เมตร และไม่ควรเกิน 6.60 เมตร สำหรับบ้านพักอาศัย การตั้งเครื่องอำนวยความสะดวกในครัวที่สำคัญ มีระยะห่างที่แตกต่างกันเล็กน้อย ได้แก่ ระยะห่างระหว่างตู้เย็นและอ่างล้างจานประมาณ 1.20 – 2.10 เมตร ระหว่างอ่างล้างจานและเตาไฟประมาณ 1.20 – 1.80 เมตร ระหว่างเตาไฟและตู้เย็นประมาณ 1.20 – 2.70 เมตร เส้นทางที่ใช้มากที่สุดได้แก่ อ่างล้างจานและเตา

การจัดวางเส้นทางติดต่อในรูปสามเหลี่ยมควรแยกออกจากแนวทางเดินติดต่อจากห้องอื่นครัวมีศูนย์กลางการทำงานพื้นฐานอยู่ 4 จุด ได้แก่

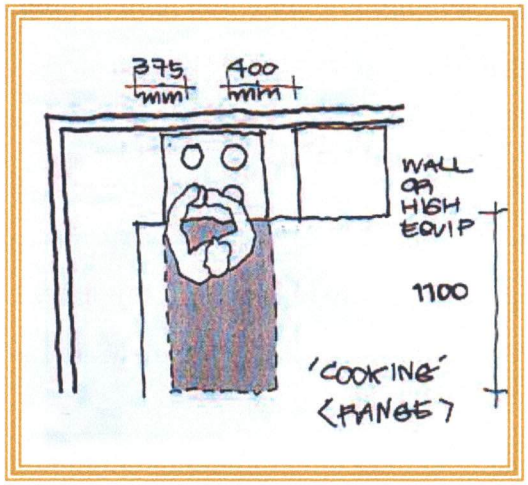
1) บริเวณทำความสะอาดหรืออ่างล้างจาน เป็นส่วนที่ใช้งานมากที่สุด
2) บริเวณเก็บอาหาร หรือ ตู้เย็น

รูปที่ 2.71 แสดงภาพระยะการใช้งาน



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

รูปที่ 2.72 แสดงภาพระยะการใช้งานหน้าเตาทำอาหาร



ที่มา หนังสือ บ้าน...การออกแบบสถาปัตยกรรมพื้นฐาน
รองศาสตราจารย์เลอสม สถาปิตานนท์

3) บริเวณเตรียมเครื่องปรุงอาหารและปรุงอาหารประเภทของแช่เย็น เช่น สลัด

4) บริเวณประกอบอาหาร เตาไฟ และส่วนพิเศษอื่น เช่น เตาอบ

2.5.5.3 การเตรียมอาหาร บริเวณนี้เป็นที่เตรียมหั่นและบางครั้งอาจเป็นที่ผสมอาหร เช่น ยำ และสลัดชนิดต่างๆ เคาน์เตอร์ยาวประมาณ 0.90 – 1.50 เมตร จะพอเหมาะ ผิวหน้าเคาน์เตอร์ควรสร้างให้แข็งแรง มีปลั๊กไฟบนผนังสำหรับเครื่องปั่นอาหาร หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฯลฯ ใต้เคาน์เตอร์เป็นตู้เก็บของที่ใช้ประจำวันในบริเวณนี้ เช่น เครื่องปรุงแห้ง มีดที่บดอาหาร บริเวณเตรียมอาหารที่ดีที่สุด ได้แก่ เคาน์เตอร์ระหว่างตู้เย็นและอ่างล้างจาน เคาน์เตอร์ภายในห้องครัว ถ้าพิจารณาทางตั้งแล้ว ควรมีสัดส่วนที่เหมาะสมที่ฐานของเคาน์เตอร์ควรมีที่ว่างพอให้ปลายเท้าสอดเข้าไปทางด้านหน้าลึกประมาณ 0.05 – 0.07 เมตร และสูงจากพื้นประมาณ 0.10 – 0.15 เมตร สำหรับการทำงานของผู้หญิงไทย ส่วนเคาน์เตอร์ควรสูงประมาณ 0.81 – 0.85 เมตร ความลึกประมาณ 0.60 – 0.65 เมตร ซึ่งรวมถึงส่วนที่ใช้ในการทำงานและวางของ บริเวณที่เคาน์เตอร์ชนผนังควรมีบัวกันน้ำเข้าภายในตู้ติดผนังส่วนล่างและกันความสกปรกบนผนังที่เกิดจากการเช็ดถู ตู้ลอยสูงจากเคาน์เตอร์ประมาณ 0.40 -0.45 เมตร ตู้ลอยจะยื่นออกจากผนังประมาณ 0.30 เมตร และขอบบนสูงจากพื้นประมาณ 2.0

เมตร ชั้นต่างๆ ควรมองด้วยความชัดเจนว่ามีสิ่งใดบ้างและมือควรเอื้อมถึง บานตู้จะเป็นบานเลื่อนหรือเปิดก็ได้ ชั้นเปิดไม่เหมาะนักสำหรับประเทศที่มีฝุ่นมาก ยกเว้นบ้านที่ติดเครื่องปรับอากาศ

2.5.5.4 การปรุงอาหาร ในการปรุงอาหารจะต้องประกอบด้วยเตาหุงต้มที่มีเตาอบอยู่ส่วนล่าง เตาไฟอยู่ส่วนบนหรือจะใช้เตาชนิดแยกเตาอบไปตั้งบริเวณอื่นที่ใกล้เคียง เตาที่ใช้กันมากมักจะใช้เตาแก๊ส ซึ่งสิ่งที่ต้องคำนึงถึงตามมาคือที่เก็บถังแก๊ส ถังแก๊สจะมีขนาดเล็กซ่อนใต้เคาน์เตอร์ ไปจนถึงขาดใหญ่ซึ่งควรตั้งไว้ภายนอกห้องครัว เตาแก๊สเหมาะสมกับการทำอาหารไทยและจีน เพราะเร่งไฟได้แรงทันตามความต้องการ เตาไฟฟ้าเริ่มใช้กันมากขึ้น แต่มักจะร้อนช้าและราคาไฟแพงกว่าค่าแก๊ส ส่วนเตาถ่าน ความนิยมของผู้ใช้ลดน้อยลงมากเพราะเป็นการสนับสนุนการตัดไม้ทำลายป่า แล้วยังมักจะทำให้ครัวและภาชนะสกปรกไปด้วยเขม่า การตั้งระดับเตาประเภทที่มีเฉพาะเตาหุงต้ม ควรทำระดับเคาน์เตอร์ให้ต่ำกว่าปกติเมื่อวางเตาซึ่งสูงประมาณ 0.12 – 0.15 เมตร แล้วระดับเตาจะสูงเท่าเคาน์เตอร์ปกติพอดี เตาอบมักจะอยู่ใต้เตาหุงต้ม บริเวณหน้าเตาต้องมีที่พอเพียงให้เปิดฝาเตาได้สะดวก การใช้เตาหุงต้มพร้อมกับเอาอบมักจะมีปัญหาในการปรุงอาหารหน้าเตา ซึ่งขณะเดียวกันต้องปิดเปิดฝาเตาอบทางด้านหน้าเช่นกัน ปัจจุบันเตาไมโครเวฟเป็นเตาอบโดยเฉพาะอีกประเภทหนึ่งที่ใช้กันมาก เหมาะสำหรับอุ่นหรือปรุงอาหารให้เสร็จโดยเร็ว ความปลอดภัยจากการใช้เตาเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึง เตาหุงต้มเป็นสิ่งที่ต้องควรระวังมาก และมักเป็นต้นกำเนิดเพลิงไหม้ จึงควรตั้งเตาให้ไกลจากเชื้อเพลิง เคาน์เตอร์ข้างเตาควรกันความร้อนได้ดี ที่เก็บของบริเวณนี้มักจะเก็บหม้อ กระทะ ที่ใช้ในการปรุงอาหาร และเตาหุงต้มควรตั้งให้ห่างจากหน้าต่าง เพื่อไม่ให้ลมพัดเปลวไฟไปติดเชื้อเพลิง

2.5.5.5 วัสดุ ครัวเป็นบริเวณที่ต้องทำความสะอาดบ่อย และสิ่งที่นำความสกปรกให้มา มักจะชำระล้างยาก เช่น ไขมัน เศษอาหาร การใช้วัสดุในครัวควรล้างง่าย เช็ดถูได้สะดวก

1) เคาน์เตอร์ ผิวเคาน์เตอร์ส่วนบน ซึ่งเป็นส่วนที่ได้รับการสัมผัสมากท่าสุด จะต้องวางของร้อนได้ เปียกน้ำได้ ทนการขีดข่วนได้ สเตนเลสสตีลเป็นวัสดุที่นิยมใช้ในครัวสาธารณะ ครัวในบ้านจะใช้วัสดุประเภทกระเบื้องเคลือบ พลาสติกลามิเนตชนิดม้วน การใช้พลาสติกลามิเนตนี้มักมีปัญหาตรงรอยต่อกับอ่างล้างจาน เพราะน้ำล้างจานกระเด็นออกจากอ่างจะซึมเข้าระหว่างรอยต่อนี้ และทำให้ไม้อัดภายใต้แผ่นพลาสติกลามิเนตนั้นผุเปื่อยได้ ดังนั้น จึงควรอุดรอยต่อนั้นด้วยกาวพิเศษ เช่น ซิลิโคน ส่วนผิวบุกระเบื้องเคลือบ ทนน้ำ ความร้อนได้ดีมาก ทำความสะอาดได้ แต่เมื่อมีของแข็งกระแทกแรงๆ จะทำให้แตกร้าวและขอบบิ่นได้ง่าย

2) ผนัง ผนังบริเวณเหนือเตาไฟต้องทนความร้อน อีกทั้งน้ำมันและเศษอาหารที่จะกระเด็นติดผนังถ้าใช้ผนังทาสีควรใช้สีน้ำมันเพราะทำความสะอาดได้ง่าย หรือจะเป็นผนังบุกระเบื้องเคลือบก็ได้

3) พื้น วัสดุที่ใช้ถ้าเป็นกระเบื้องยาง จะทนน้ำได้น้อยกว่ากระเบื้องเคลือบชนิดด้านที่ทนน้ำได้ดีและไม่ลื่น พื้นหินขัดทนน้ำได้แต่มักจะดูดซึมน้ำมันทำให้พื้นมีรอยด่าง

2.5.5.6 การระบายอากาศ การระบายอากาศธรรมชาติด้วยหน้าต่างเป็นการระบายอากาศที่ดีที่สุด หน้าต่างควรเจาะเหนือเคาน์เตอร์ เพื่อมองวิวทิวทัศน์และให้แสงเข้าโดยเฉพาะบริเวณเหนืออ่างล้างจานเพื่อช่วยระบายความชื้น ส่วนเหนือเตาไม่ควรเจาะช่องเปิดเพราะจะทำให้ไฟดับเมื่อมีกระแสลม หน้าต่างใช้บานเปิดหรือบานเกล็ด ครัวที่มีการระบายอากาศไม่ดี จะมีกลิ่นไม่สะอาด ในการทำอาหารแต่ละครั้งกลิ่นฟุ้งกระจาย จำเป็นต้องมีเครื่องดูดควันเหนือเตาต่อท่อออกสู่ภายนอกโดยตรง ระดับการติดเครื่องดูดควันนี้ ควรอยู่เหนือเตาประมาณ 0.60 เมตร เครื่องดูดควันมีตะแกรงกรองน้ำมัน ซึ่งจะช่วยไม่ให้พัดลมดูดอากาศมีน้ำมันติดมาก ตะแกรงนี้สามาถถอดล้างได้

2.5.5.7 แสง ในครัวควรมีแสงธรรมชาติพอที่จะทำงานกลางวันได้โดยไม่ต้องใช้ไฟฟ้า ส่วนแสงไปที่ใช้เวลากลางคืน ใช้ไฟติดใต้ตู้ลอยโดยซ่อนไฟฟลูออเรสเซนต์ไว้ด้านหลัง ถ้าไม่มีตู้ลอยไฟเพดานควรอยู่ห่างจากขอบผนังประมาณ 0.50 – 1.00 เมตร แสงจึงจะส่องบนเคาน์เตอร์พอเพียงที่จะมองเห็นรายละเอียด

2.5.6 งานระบบในห้องครัว

"ครัว" นับเป็นอีกห้องหนึ่งที่มีเรื่องของระบบเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยมากที่สุด ทั้งระบบน้ำ ไฟฟ้าแสงสว่าง ระบบระบายกลิ่น และอื่นๆอีกมากมายที่ชวนให้ปวดหัว ความจริงแล้วปัญหาเหล่านี้จะหมดไป ถ้าหากคุณมีการวางแผนที่ดีตั้งแต่แรกในการเลือกติดตั้งครัวที่มีการวางระบบจัดการน้ำ ไฟ ควันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีผู้เชี่ยวชาญคอยดูแลและให้คำแนะนำที่ถูกต้อง ระบบหลักในห้องครัวมี 3 ระบบ

2.5.6.1 ระบบน้ำ แบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ น้ำใช้และน้ำทิ้ง ดังนั้นจึงควรมีการเตรียมการในเรื่องการวางระบบน้ำมายังบริเวณอ่างน้ำที่ติดตั้งบนเคาน์เตอร์และส่วนของน้ำทิ้งที่ออกสู่ภายนอก ซึ่งต้องคำนึงถึงเรื่องดังต่อไปนี้

ก๊อกน้ำ ควรเลือกชนิดก๊อกสูง ปลายก๊อกลอยพ้นขอบอ่างเนื่องจากมีความยืดหยุ่นสูงง่ายต่อการปรับทิศทางและแรงดันน้ำ

ท่อน้ำทิ้ง ควรเลือกใช้ท่อใหญ่และอ่อนซึ่งจะระบายสิ่งสกปรกได้ดี ไม่อุดตันง่าย และควรติดตั้งบ่อดักไขมันเพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นจากปัญหาคราบไขมันสะสมตามท่อน้ำทิ้ง

รูปที่ 2.73 แสดงภาพพัดลมดูดควัน



ที่มา Sale Representative bowling_ok@msn.com

email: kulp@sai4kitchen.com

2.5.6.2 ระบบไฟ สิ่งที่ควรรู้ในการติดตั้งระบบไฟคือ ตำแหน่งของเครื่องใช้ไฟฟ้าทั้งหมดในครัว เพื่อการกำหนดระยะเต้าเสียบที่เหมาะสม ในส่วนของระบบไฟแสงสว่างนั้น ควรเน้นในบริเวณที่ใช้ทำงานเช่นในส่วนเตรียมอาหารและเตาไฟ โดยอาจมีการติดตั้งเพิ่มเติมดวงไฟในบางจุด ระวังการติดไฟเพดานกลางห้องเพราะอาจจะทำให้เกิดเงาบนพื้นที่ใช้สอย ซึ่งอาจจะเป็นอุปสรรคในการทำงานได้

2.5.6.3 ระบบการระบายกลิ่นและควัน นอกจากหน้าต่างแล้ว การระบายอากาศในครัวจำเป็นต้องมีเครื่องดูดควันและกลิ่น พร้อมพัดลมดูดอากาศด้วย โดยเฉพาะครัวไทยที่มีควันจากการทำอาหารค่อนข้างมาก ในการติดตั้งไม่ควรต่อท่อระบายควันขึ้นไปในช่องระหว่างฝ้ากับใต้คานเพราะอาจเกิดคราบน้ำมันจับตัวเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้

ชนิดของพัดลมดูดควัน,ดูดกลิ่น, UFO FAN, NITCO จากไต้หวัน ติดต่อบจก.เดทตร้าเทค คุณวันเพ็ญ โทร.087-1664442 UFO FAN ออกแบบเพื่อเอาข้อดีของพัดลมดูดอากาศติดฝาผนัง (Axial Flow Fan) ที่ให้ปริมาณลมสูงแต่แรงดันต่ำ กับข้อดี ของโบล์เวอร์หอยโข่ง (Sirocco Blower) ที่ให้ปริมาณลมต่ำแต่แรงดันสูง มารวมกันอยู่ในโครงสร้างใหม่ ที่มีซี่เหล็กบังคับทิศทางลม ให้มีแรงดันสูง และมีใบพัดซึ่งเป่าลมในแนวตรงซึ่งให้ปริมาณลมมาก ดังนั้นลักษณะใหม่ของ UFOFAN จึงเป็นรูปแบบที่พัฒนาขึ้น

สำหรับการระบายอากาศที่ให้ได้ทั้ง ปริมาณลมและแรงดูด-แรงเป่าสูงในขณะเดียวกัน

ลักษณะเด่น

1. ออกแบบให้มีแรงดูดสูงและปริมาณลมมาก
2. ติดตั้งได้ทั้งในแนวดิ่งและแนวนอน
3.ใช้ได้ทั้งในการส่งและดูดลม
4. ติดตั้งได้ทั้ง ต้น-กลาง-ปลาย ท่อ ดูดอากาศ
5. ใช้ระบายอากาศในห้องทำงาน,ห้องนอน,ห้องน้ำ,ห้องใต้ดิน,ห้องซักรีด หรือคลังสินค้า

2.6 การศึกษาข้อมูลเรื่องข้าว

2.6.1 วิถีข้าวไทย

ข้าว เป็นเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิตมาตลอดระยะเวลาแห่งพัฒนาการอันยาวนานของคนไทย ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และในสังคมเกษตรกรรม ข้าวมิใช่เป็นเพียงพืชเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับชาวนาเป็นสำคัญ ข้าวยังเป็นธัญพืชที่เป็นบ่อเกิดแห่งชีวิตและคติความเชื่อต่างๆที่พัฒนามาเป็นรากฐานของสังคมและวัฒนธรรม ข้าวอยู่ในฐานะพืชศักดิ์สิทธิ์ มีชีวิต และวิญญาณเช่นเดียวกับมนุษย์ คนไทยแต่โบราณเชื่อว่าข้าวเป็นสิ่งมีคุณค่าต่อการดำรงชีวิตเป็นอย่างยิ่ง และเชื่อว่ามีเทพธิดาที่เรียกว่า "แม่โพสพ"เป็นผู้คอยปกป้องรักษาข้าว โดยคติความเชื่อแล้วชาวนาจึงต้องทำพิธีบวงสรวงเพื่อแสดงความเคารพ ระลึกถึงบุญคุณของแม่โพสพ ตลอดช่วงของการเพาะปลูกเริ่มตั้งแต่ ก่อนการเพาะปลูก ช่วงเพาะปลูก ช่วงการบำรุงรักษาและช่วงการเก็บเกี่ยว ฉลองผลผลิต

คนไทยเรียนรู้ว่าข้าวเป็นของมีคุณ เป็นพืชที่เลี้ยงชีวิตเผ่าพันธุ์ไทยยั่งยืนมาแต่โบราณกาลจนสืบเชื้อสายมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อใดอยู่ในสภาพที่เรียกว่า “ข้าวเหลือเกลืออิ่ม” ประชาชนก็มีความสุข สงบแต่เมื่อใดเกิดภาวะที่เรียกว่า “ข้าวยากหมากแพง” ประชาชนก็จะหน้าดำคร่ำเครียดด้วยความทุกข์

ในเมื่อข้าวมีความสำคัญต่อชีวิตของคนไทยและยกย่องว่าข้าวเป็นสิ่งที่มีคุณวิเศษเป็นปัจจัยสำคัญแก่ชีวิต ดังนั้นในสมัยพระเจ้ามังรายได้ปรากฏกฎหมายในลักษณะของการละเมิดข้าว ดังข้อความต่อไปนี้

“ผู้ใดขี้ใส่ข้าวแรกท่านตั้งแต่ตอนหว่านกล้าไปจนถึงตอนย้ายปลูก จะเก็บเกี่ยว ให้มันหาเหล้า 2 ไห ไก่ 2 คู่ เทียน 2 เล่ม ข้าวตอกดอกไม้บูชาข้าวและเสื้อนา”

ซึ่งกฎหมายดังกล่าวนั้น แสดงให้ทราบอย่างชัดเจนว่า “ข้าว” เป็นของวิเศษเลี้ยงชีวิตคนทั้งหลาย นอกจากการออกกฎหมายแล้ว พระมหากษัตริย์ในฐานะเกษตรบดีย่อมทรงตระหนักในอุปสรรคนานาประการอันเนื่องมาจากความผันผวนของสภาพทางธรรมชาติ แต่ในสมัยบรรพกาลนั้นความรู้และประสบการณ์ในเรื่อง ฝน ฟ้า น้ำ อากาศจำกัด และยังไม่

ประกอบด้วยเหตุผลที่เป็นไปตามระเบียบวิธีทางวิทยาศาสตร์อันเป็นวิชาการที่รู้จักและใช้ให้เป็นประโยชน์อย่างกว้างขวางในปัจจุบัน ทรงมีพระมหากรุณาต่อปวงประชาราษฎร โดยเฉพาะผู้ที่ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมทรงปรารถนาในเขาเหล่านั้นทำนาก็ให้ได้ข้าวเต็มกำลังพอที่จะใช้บริโภค ไม่ควรให้เกิดการหายตกหล่น เกิดความขัดแคลน ไม่พอบริโภค ดังนั้นแล้วพระมหากษัตริย์จึงทรงมีภารกิจในการสนับสนุนขวัญและกำลังใจให้กับราษฎรที่ ประกอบการเกษตรกรรมโดยที่ทรงให้มีพระราชพิธีอันเป็นโบราณราชประเพณี เพื่อสนับสนุนบำรุงขวัญกำลังใจเกษตรกรระหว่างฤดูกาลทำนาในปีหนึ่ง ๆที่สืบเนื่องมาถึงปัจจุบัน คือ “พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ”

2.6.2 กำเนิด วัฒนธรรมข้าว

ประมาณ 15,000 ปีมาแล้ว มนุษย์รู้จักเพียงการเก็บข้าวป่ามาบริโภค ไม่มีการเพาะปลูก ต่อมาเมื่อมีจำนวนประชากรมนุษย์เพิ่มมากขึ้น ข้าวป่าไม่อาจสนองความต้องการที่เพิ่มขึ้นได้อย่างเพียงพอ มนุษย์จึงเริ่มรู้จักการเพาะปลูกเมื่อประมาณ 10,000 ปีที่ผ่านมา โดยการเฝ้าสังเกตและเรียนรู้จากธรรมชาติ จนสามารถสะสมองค์ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ ทำให้เกิดการปลูกข้าวแบบไร่เลื่อนลอยหรือข้าวไร่ไว้บริโภคดังปรากฏในวัฒนธรรมลุงชาน ประเทศจีน และวัฒนธรรมฮัวบิเนียน ประเทศเวียดนาม ต่อมามนุษย์ค้นพบการทำนาหว่าน ดังปรากฏหลักฐานในวัฒนธรรมยางเชาบริเวณลุ่มแม่น้ำเหลือง ในวัฒนธรรมลุงชาน ประเทศจีน และวัฒนธรรมฮัวบิเนียน ประเทศเวียดนาม เมื่อ 5,000 ปีมาแล้ว วิถีชีวิตของการปักดำ ซึ่งพบหลักฐานในวัฒนธรรมบ้านเชียงประเทศไทย ไม่ต่ำกว่า 5,000 ปีมาแล้ว ใช้ปั้นภาชนะดินเผาที่โนนนกทา ตำบลบ้านโคก อำเภอคูเวียง จังหวัดขอนแก่น เป็นหลักฐานที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่าเก่าแก่ที่สุด หลักฐานอื่น ๆ ที่แสดงให้เห็นว่าสยามประเทศเป็นแหล่งปลูกข้าวมาแต่โบราณ อาทิ เมล็ดข้าวที่ขุดพบที่ถ้ำปุงฮุง จังหวัดแม่ฮ่องสอน แสดงว่ามีการปลูกข้าวในบริเวณนี้เมื่อ 3,500 - 3,000 ปีก่อนคริสต์ศักราช แกลบข้าวที่พบในถ้ำปุงฮุงมีทั้งลักษณะของข้าวเหนียวเมล็ดใหญ่ที่เจริญงอกงามอยู่ในที่สูงเป็นข้าวไร่และข้าวเจ้า แต่ไม่พบลักษณะของข้าวเหนียวเมล็ดป้อมเลย นอกจากนี้แหล่งโปราณคดีบ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี พบรอยแกลบข้าวผสมอยู่กับดินที่ นำมาปั้นภาชนะดินเผา กำหนดอายุได้ใกล้เคียงกับแกลบข้าวที่ถ้ำปุงฮุง ลักษณะเป็นข้าวเมล็ดป้อมพันธุ์ Japonica

หลักฐานภาพเขียนบนผนังถ้ำหรือผนังหินอายุไม่น้อยกว่า200 ปีที่ผาหมอน้อย บ้านตากุ่ม ตำบลห้วยไผ่ อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี บันทึกการปลูกธัญพืชอย่างหนึ่งที่มีลักษณะเหมือนข้าว ภาพควาย แปลงพืชคล้ายข้าว อาจตีความว่ามนุษย์สมัยนั้นรู้จักข้าวแล้ว หลักฐานทางประวัติศาสตร์ต่าง ๆ เหล่านี้เป็นเครื่องบ่งชี้ให้เห็นว่า ไทยเป็นแหล่งวัฒนธรรมข้าวเก่าแก่แห่งหนึ่งของโลก

รูปที่ 2.74 แสดงภาพการทำนาข้าว



ที่มา http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/rice

รูปที่ 2.75 แสดงภาพรวงข้าว



ที่มา http://www.suandusitcuisine.com/food4/central/rice

การปลูกข้าวในประเทศไทยเป็นการนำข้าวป่าและข้าวที่ขึ้นตามหนองบึงตามธรรมชาติมาปลูก ประเทศไทยอยู่ในเขตมรสุม มีฝนตกประจำติดต่อกันเป็นเวลานานหลายเดือน จึงเหมาะสมกับการปลูกข้าว โดยเฉพาะที่ราบลุ่มภาคกลางและภาคอีสาน ถือเป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญ ส่วนในภาคเหนือที่ราบลุ่มมีน้อยจึงมีการทำนาในที่ราบและทำไร่ในที่ดอน ภาคใต้มีสภาพเป็นดินชายเลนจึงไม่เหมาะแก่การปลูกข้าว จึงมีการเพาะปลูกข้าวเฉพาะที่ราบลุ่มบางแห่งซึ่งมีสภาพดินที่เหมาะสมเท่านั้น

ข้าว นับเป็นรากฐานสำคัญในการสร้างความมั่นคงให้แก่อาณาจักร ดังแสดงให้เห็นในสมัยสุโขทัยจากข้อความบนหลักศิลาจารึกหลักที่ 1 ที่ว่า ในน้ำมีปลา ในมีข้าว เป็นเพียงกุศโลบายเพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อความมั่นคงปลอดภัยทางเศรษฐกิจของชาติ เนื่องจากการปลูกข้าวในสมัยสุโขทัยเป็นเพียงเพื่อเลี้ยงตัวเองและชุมชนเท่านั้น เพราะพื้นที่ดินของสุโขทัยไม่เหมาะแก่การปลูกข้าว มีหลักฐานเอกสารของจีนระบุว่า บางครั้งสุโขทัยต้องซื้อข้าวจากลพบุรี เมืองชัยนาทและเมืองพิษณุโลก นอกจากนั้นรัฐยังใช้ข้าวเป็นเครื่องมือเพื่อขยายอำนาจการปกครองโดยสะสมแรงงานให้รัฐผ่านการ “กัลปนา” หรือการอุทิศที่ดิน แรงงาน และสิ่งของให้ศาสนสถานหรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สันนิษฐานว่า การกัลปนา เกิดขึ้นในดินแดนที่เป็นประเทศไทยอย่างน้อยตั้งแต่ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 6

บทที่ 3
การศึกษาข้อมูลพื้นฐานสำหรับการออกแบบ

รูปที่ 3.1 แสดงภาพโรงแรมภายนอกและภายใน



ที่มา www.vcharkarn.com

3.1 การวิเคราะห์กรณีศึกษา

3.1.1 กรณีศึกษาร้านอาหารภายในโรงแรม

ร้านอาหารศาลาไทย ชั้น4 โรงแรมอินทรารีเจนท์ ถ.ราชปรารภ กรุงเทพฯ

ลักษณะกิจการ ร้านอาหาร (ภายในโรงแรม)

พื้นที่ 200 ตารางเมตร

เปิดบริการ ทุกวัน 19.00-21.30 น. โทร. 0-2208-0022 ต่อ 219, 348

3.1.1.1 รูปแบบร้านอาหาร เป็นร้านอาหารไทยที่มีการแสดงนาฏศิลป์ประกอบกับการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มตั้งอยู่ภายในโรงแรม เป็นร้านอาหารที่มีขนาดไม่ใหญ่นัก เปิดบริการทุกวัน อาหารที่บริการจะเป็นอาหารชุดสำหรับแขก 1 ท่าน (SET MENU) กำหนดการภายในร้านอาหาร

19.00 น. เปิดบริการต้อนรับแขก จัดหาที่นั่งรับรายการอาหาร (ORDER) บริการเครื่องดื่ม

19.30 น. เริ่มบริการอาหาร มีการแสดงบรรเลงด้วยเครื่องดนตรีไทย

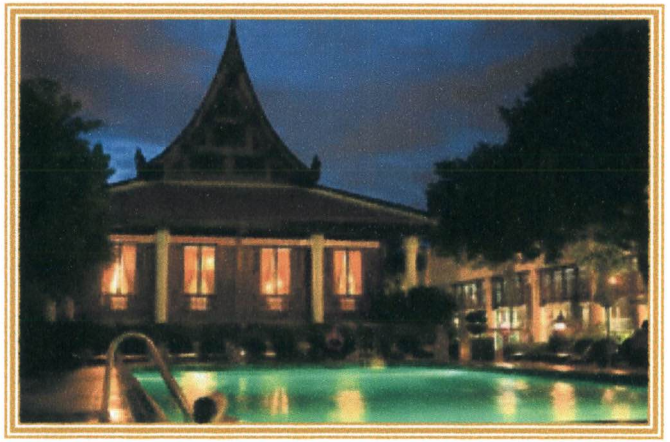
20.00 น. เริ่มการแสดงนาฏศิลป์ 6 ชุด พร้อมดนตรีวงปี่พาทย์

รูปที่ 3.2 แสดงภาพภายในห้องอาหารศาลาไทย



ที่มา www.vcharkarn.com

รูปที่ 3.3 แสดงภาพภายนอกห้องอาหารศาลาไทย



ที่มา www.vcharkarn.com

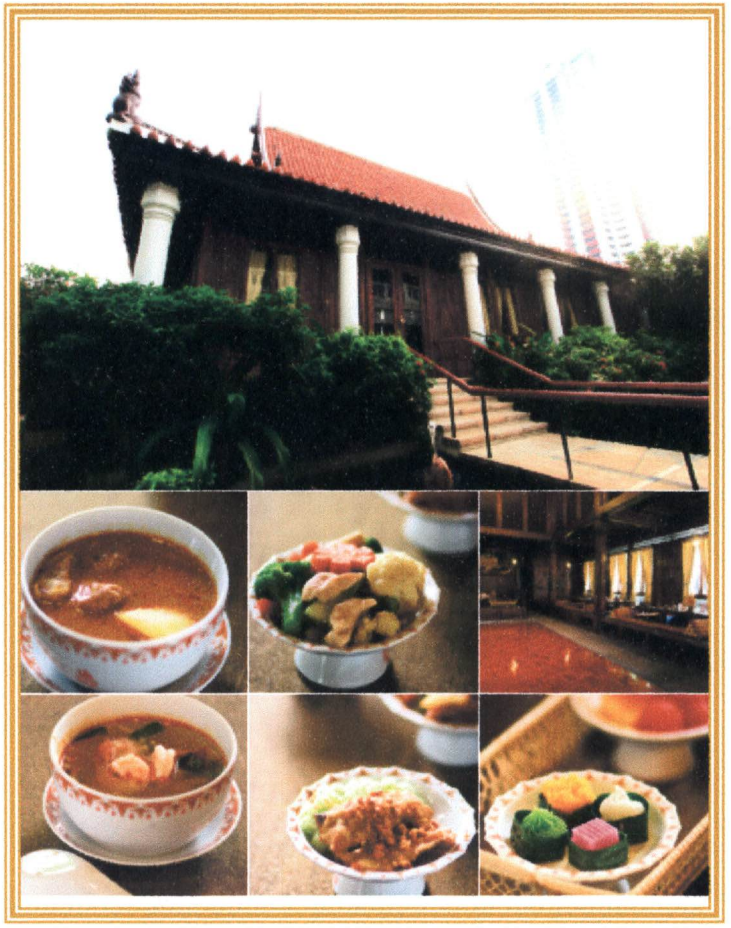
21.30 น. เสร็จสิ้นการแสดง ลูกค้าเรียกเก็บค่าอาหาร(CHECK BILL)ลูกค้าจะมีทั้งลูกค้าโรงแรม และลูกค้าจากที่อื่นไม่ได้รับลูกค้าทัวร์เป็นกลุ่มใหญ่ เนื่องจากสถานที่มีจำกัดรับได้มากสุดประมาณ 90 ท่าน ซึ่งโดยปกติจะมีลูกค้าประมาณ 30-40 ท่าน/คืน แต่ถ้าเป็นช่วงฤดูท่องเที่ยวจะมีลูกค้าประมาณ 70-75 ท่าน ถ้าเป็นกลุ่มทัวร์ก็จะเป็นกลุ่มเล็กๆประมาณ 5-6 ท่าน ลูกค้าจะต้องจองล่วงหน้าเพื่อเตรียมที่นั่งอาหารสำหรับแขก

3.1.1.2 การวางผังและเส้นทางสัญจร

ร้านอาหารศาลาไทย ตั้งอยู่บนชั้น 5 ของโรงแรมอินทราซึ่งเป็นชั้นกิจกรรม ประกอบด้วยส่วนของสำนักงานโรงแรม(OFFICE) ห้องอาหารโรงแรม ห้องจัดเลี้ยง ห้องอาหารศาลาไทย

ห้องอาหารศาลาไทยตั้งอยู่บนดาดฟ้าของอาคาร PODIUM ของโรงแรมเป็นลักษณะเรือนไทยชั้นเดียวยกพื้นสูง เป็นเรือนที่แยกออกมาจากส่วนของอาคารโรงแรม สามารถมองเห็นจากภายในโรงแรมมีการจัดบรรยากาศรอบๆให้เข้ากับตัวอาคาร ด้านหน้าเรือนมีการจัดสวน สระบัว มีสะพานข้ามสระบัวทอดถึงทางเข้าร้านบริเวณสระน้ำ ด้านข้างจะได้บรรยากาศของสระว่ายน้ำโรงแรมด้านหลังติดกับครัวของร้านอาหารซึ่งแยกจากห้องครัวหลักของโรงแรม ลูกค้าขึ้นลิฟต์จากลอบบี้ (LOBBY) จะต้องผ่านบริเวณสระน้ำของโรงแรม ห้องอาหารศาลาไทย

รูปที่ 3.4 แสดงภาพตัวอาคารและเมนูอาหาร



ที่มา www.vcharkarn.com

3.1.1.3 การวางผังอาคารในร้านอาหาร แยกส่วนเป็น

1) ส่วนหน้าร้าน ประกอบด้วย - ส่วนต้อนรับ
- บริเวณรับประทานอาหาร
- เวทีการแสดง
- เวทีสำหรับวงดนตรี

2) ส่วนหลังร้านประกอบด้วย - ส่วนเตรียม - ปรุงอาหาร
- ห้องแต่งตัวห้องพักนักแสดง
- ห้องพัก - ล็อกเกอร์พนักงาน

<u>ส่วนหน้าร้าน</u> เนื่องจากเป็นอาคารขนาดเล็กจึงมีพื้นที่รับแขกไม่มากนัก ภายในร้านจัดให้เป็นสัดส่วนด้วยการจัดบริเวณรับประทานอาหารให้ชิดผนังอาคาร จัดเวทีสำหรับวงดนตรีชิดผนังส่วนหนึ่ง และให้พื้นที่ตรงกลางเป็นพื้นที่เวทีการแสดงต่างๆ เมื่อเข้ามาภายในร้านจะพบกับส่วนต้อนรับซึ่งจัดเป็นมุมเล็กๆ สำหรับวางโทรศัพท์ แผ่นพับของร้านอาหาร สมุดจองที่นั่งลูกค้า

การจัดหาที่นั่งจะดูจากสมุดจองที่ลูกค้าโทมานัดล่วงหน้า การจัดที่นั่งของลูกค้าเป็นโต๊ะเดี่ยวใน 1 โต๊ะจะมี 10 ที่นั่ง หรือ 8 ที่นั่ง โดยจัดโต๊ะเป็นกลุ่มๆ รอบเวทีการแสดง บริเวณรับประทานอาหารสามารถมองเห็นบรรยากาศภายนอกได้ เนื่องจากจัดที่นั่งริมหน้าต่าง ยกพื้นขึ้นสูงเฉพาะในส่วนรับประทานอาหารเนื่องจากจัดที่นั่งแบบพื้นที่มีการเจาะช่องสำหรับหย่อนเท้า

ส่วนหลังร้าน ประกอบด้วยส่วนครัวของร้าน ส่วนพนักงานซึ่งรวมส่วนล็อกเกอร์พนักงานด้วย ส่วนแต่งตัวของนักแสดง ซึ่งจะมีทางสัญจรหลักที่เชื่อมส่วนต่างๆ สู่หน้าร้านได้ จะแยกเป็น 2 ทาง สำหรับบริการลูกค้า 1 ทาง และสำหรับนักแสดงที่เตรียมตัวแสดง 1 ทาง ส่วนหลังร้านจะแยกเป็น 2 ฟาก คือ

1. ส่วนครัว และส่วนแคชเชียร์ (ซึ่งโถงอยู่ด้านนอกของส่วนครัว)

2.ส่วนพนักงาน ส่วนห้องพักพนักงานและส่วนห้องแต่งตัวนักแสดง

ห้องอาหารนี้จะไม่มีส่วนของห้องเก็บของในการใช้แสดง ในเรื่องของเสื้อผ้าต่างๆจะเก็บรวมกันในห้องแต่งตัว ส่วนเครื่องดนตรีจะจัดไว้บนเวทีตลอดเพื่อความพร้อมในการแสดง ห้องเก็บของสำหรับครัวภายในร้านไม่จำเป็นต้องใช้เนื่องจากเป็นร้านอาหารขนาดเล็กสามารถเก็บในครัวได้ และการสั่งสินค้าภายในร้านจะเป็นระบบโรงแรมโดยสั่งผ่านฝ่ายจัดซื้อและรับที่ฝ่ายจัดรับของโดยมีทางบริการ (SERVICE) ในด้านหลังของห้องอาหารโดยตรง

3.1.1.4 การวิเคราะห์การวางผัง

1) เนื่องจากทางร้านมีพื้นที่จำกัดและเป็นร้านขนาดเล็ก ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้ากลุ่มเล็กๆ ภายในร้านจึงไม่ต้องมีพื้นที่บางส่วน เช่น ห้องพักมักคุเทศน์ ห้องพักพนักงานต้อนรับรถของลูกค้า

2) ร้านอาหารเป็นร้านขนาดเล็ก ตั้งแยกออกมาจากตัวอาคารของโรงแรม พื้นที่มีจำกัด FUNCTION จึงไม่ซับซ้อนมากนัก ภายในร้านจึงไม่มีห้องน้ำสำหรับลูกค้า ลูกค้าจะต้องใช้ในส่วนห้องน้ำโรงแรมซึ่งอยู่ไม่ไกลจากร้านมากนัก แต่ลูกค้าจะต้องออกนอกร้านซึ่งเป็นส่วน OUTDOOR ในช่วงฤดูฝนลูกค้าอาจเปียกฝนได้

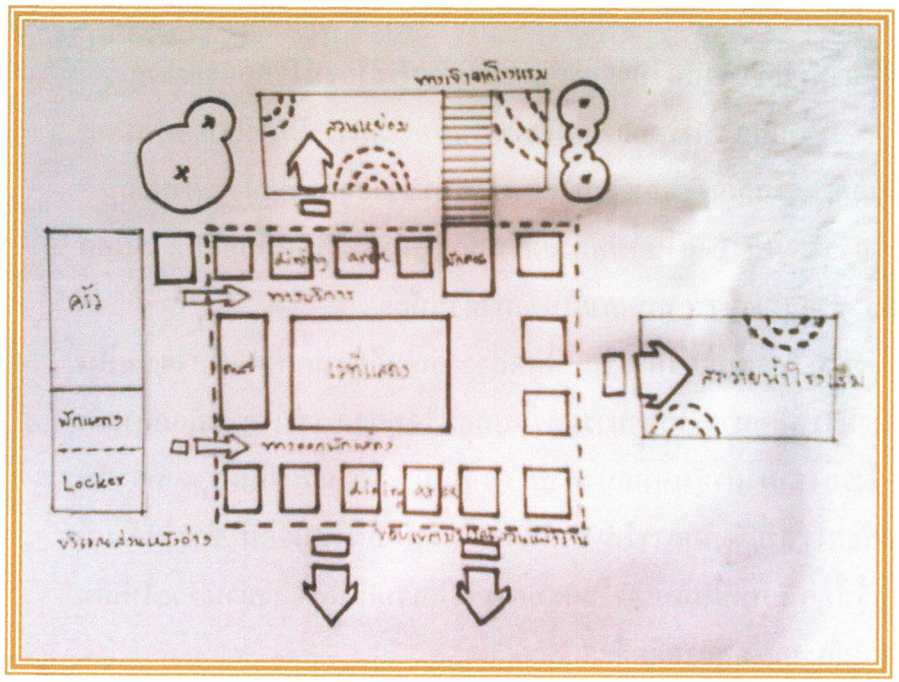
3) การจัดเวทีการแสดงให้อยู่ตรงกลาง จัดที่นั่งเป็นกลุ่ม ที่นั่งบางที่จะจัดหันหลังให้เวทีการแสดง ซึ่งต้องต้องเสียพื้นที่ประมาณ 20 ที่ เพราะว่าไม่สะดวกในการดูการแสดง เนื่องจากห้องอาหารสามารถรับลูกค้าได้ประมาณ 90 ที่ โดยปกติลูกค้าประมาณ 30-40 ที่ มากสุดประมาณ 70 ที่ ซึ่งลูกค้าคงไม่นั่งครบที่นั่งจึงไม่มีปัญหามากนัก

4) การจัดที่นั่งเป็นกลุ่ม โต๊ะที่ใช้จะมีที่นั่งประมาณ 8-10 ที่ ซึ่งแขกที่มาจะเป็นกลุ่มเล็กประมาณ 3-4 ที่ ถ้าโต๊ะเต็ม ลูกค้าจะต้องนั่งร่วมกับกลุ่มอื่นด้วย แต่โดยปกติลูกค้าจะเข้าใจและสามารถนั่งรวมกันได้

5) เส้นทางสัญจรในร้าน เนื่องจากเป็นร้านอาหารขนาดเล็ก การจัดทางเดินแบบเส้นทางเดินหลักแยกออกไปส่วนต่างๆ การเข้าถึงในส่วนต่างๆ ง่าย รวดเร็ว ช่วยประหยัดระยะทางในการเดินของลูกค้า และระยะทางในการบริการของพนักงาน

6) เนื่องจากผังของห้องเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ระยะห่างระหว่างเวทีดนตรี กับกลุ่มโต๊ะอาหารที่ 1 อยู่ห่างกันที่สุด เป็นอุปสรรคในการดูการแสดง

รูปที่ 3.5 แสดงภาพผังของร้าน



ที่มา จากการวิเคราะห์และเก็บข้อมูล
ปภัสรา ชัยชาญ

นอกจากนี้โต๊ะที่ 1 จะถูกรบกวนจากส่วนต้อนรับลูกค้าได้ เพราะเป็นเส้นทางเข้า-ออกสำหรับร้านอาหาร

3.1.1.5 ลักษณะการตกแต่งภายในร้านอาหาร

มีการตกแต่งภายในโดยนำลักษณะของความเป็นไทย มีการนำองค์ประกอบของเรือนไทยมาใช้ เช่น ฝาเรือนแบบฝาปะกน เสาไม้ย่อมุมหัวเสา ลายดอกบัวฯ การจัดที่นั่งแบบพื้น การใช้ไม้เป็นวัสดุในการตกแต่งภายในสามารถสื่อถึงความเป็นไทยออกมา

1) การจัดสวนด้านนอกของอาคาร โดยเฉพาะในส่วนทางเข้า ซึ่งจัดเป็นสระบัวช่วยส่งเสริมตัวอาคารให้มีบรรยากาศทั้งภายในและภายนอกอาคารได้ไม่น้อย มีการเน้นทางเข้าเพื่อให้ลูกค้าสามารถเห็นได้ชัด โดยการทำสะพานทอดยาวข้ามสระบัว ภายนอกอาคารมีการปลูกไม้พุ่มเล็กๆ เข้ากับบรรยากาศโดยรอบ

2) ผนัง ภายในร้านตกแต่งด้วยฝาปะกนไม้สัก เพื่อให้เข้ากับลักษณะเรือนไทย มีการเจาะช่องหน้าต่าง ลูกค้าสามารถรับทัศนียภาพจากภายนอกร้านได้ มีการนำไม้ฉลุตกแต่งผนังภายในร้าน ซึ่งช่วยนำแสงจากภายนอกอาคารเข้ามาในร้านทำให้ร้านสว่างขึ้น

3 พื้น ภายในร้านแยกออกเป็น 3 ส่วนคือ

- ส่วนรับประทานอาหาร เนื่องจากจัดที่นั่งแบบรับประทานอาหารแบบนั่งพื้น จึงยกพื้นที่บริเวณนี้ให้สูงขึ้นและเจาะช่องสำหรับหย่อนขา

ให้กับลูกค้าเพื่อความสบายในการนั่ง บริเวณนี้จะปูด้วยพรมตลอดทั้งบริเวณ

- มีการปูพรมตลอดส่วนทางเดินภายในร้าน ลูกค้าจะถอดรองเท้าวางไว้ในบริเวณส่วนของหน้าทางเดินบางส่วน

- ส่วนเวทีการแสดงแยกเป็น 2 ส่วนได้แก่ ส่วนเวทีวงดนตรี และส่วนเวทีการแสดง

3) ฝ้าเพดาน มีการแบ่ง 2 ระดับตามการจัด ZONNING คือในส่วนเวทีการแสดงตรงกลางจะยกฝ้าขึ้นสูงทำให้เกิด SPACE ส่วนเวทีการแสดงกว้างขึ้นไม่รู้สึกอึดอัดเวลาดูการแสดงส่วนบริเวณรอบๆ เวทีการแสดงฝ้าจะต่ำลงมา แต่จะไม่รู้สึกถูกกดมากนัก เพราะมีการเว้นระยะระหว่างที่นั่งกับฝ้าเพดานพอสมควร มีการนำไม้แกะสลักลวดลายมาตกแต่งเป็นฝ้าเพดาน มีการแบ่งช่วงจังหวะของการจัดที่นั่ง ห้อยโคมไฟแก้วจากฝ้าเพดานตามตำแหน่งของโต๊ะอาหารรับฝ้าเพดานด้วยเสาไม้ย่อมุม หัวเสาลายดอกบัวทำสีธรรมชาติซึ่งเป็นสีเดียวกับฝาปะกนผนังของร้านอาหาร

4) เครื่องใช้ภายในร้าน การจัดที่นั่งประจำแต่ละโต๊ะ การนั่งกับพื้นมีการจัดเบาะรองนั่ง แต่ละที่ประกอบด้วย “หมอนขวาน” ซึ่งเป็นหมอนแบบไทย มีการใช้ลายผ้าเข้าชุดสำหรับเบาะรองนั่ง หมอนขวาน ผ้ารองจาน ภายในร้าน การเลือกใช้เครื่องใช้ภายในร้านคำนึงถึงความเป็นไทย

3.1.1.6 วิเคราะห์ลักษณะการตกแต่งภายในร้านอาหาร

1) เนื่องจากห้องอาหาร “ ศาลาไทย ” เป็นอาคารเรือนเล็กแยกออกมาลักษณะการตกแต่งภายในร้าน เข้ากับลักษณะการตกแต่งสวนภายนอกและลักษณะของสถาปัตยกรรมได้เป็นอย่างดีซึ่งช่วงสร้างบรรยากาศของร้านให้ดูมีความเป็นไทยและเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอยของอาคาร

2) ลักษณะการตกแต่งผนังภายในห้องอาหาร มีการเจาะช่องเปิดสู่ด้านนอก ตามลักษณะของเรือนไทย เป็นการช่วยลดพื้นที่ผนัง “ ฝาปะกน ” ภายในร้าน ผนังภายในไม่ดูลายตานอกจากนี้ยังดึงทัศนียภาพภายนอกอาคาร ช่วยสร้างบรรยากาศภายในร้านได้ไม่น้อย

3) การตกแต่งภายใน ที่คิดถึงรายละเอียดทุกส่วนเนื่องจากเป็นร้านอาหารที่มีขนาดเล็กสามารถครอบคลุมได้ทุกจุด เช่น การเลือกลายผ้าทั้ง ผ้ารองจาน ผ้าหุ้มหมอนขวาน ผ้าหุ้มเบาะรองนั่ง เป็นผ้าชุดเดียวกัน โดยเลือกใช้สีที่เข้ากับการให้ โทนสีภายในร้านเป็นโทนร้อน ช่วยให้ร้านมีความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และมีการใช้สีครีมเป็นสีของม่านช่วยให้เกิดความนุ่มละมุน ดูสุภาพอีกด้วย

4) ลักษณะการตกแต่งเพดานของร้าน ใช้ไม้แกะสลักทั้งแผ่นไม้เป็นฝ้าเพดานของห้องอาหารทั้งห้องคือ เป็นฝ้าทั้งส่วนรับประทานอาหารและส่วนของเวทีการแสดง ซึ่งยากต่อการทำความสะอาด เนื่องจากปกติฝ้าเพดานเป็นตำแหน่งที่ทำความสะอาดยากอยู่แล้ว และไม้แกะสลักที่มีช่องเล็กช่องน้อยทำความสะอาดยาก

รูปที่ 3.6 แสดงภาพหมอนขวาน



ที่มา www.thaisecondhand.com

รูปที่ 3.7 แสดงภาพหมอนขวานแบบยาว



ที่มา www.thaisecondhand.com

3.1.2 กรณีศึกษาร้านอาหาร

ร้านอาหารพิมาน สถานที่ตั้ง สุขุมวิท 49 กรุงเทพฯ

ลักษณะกิจการ ร้านอาหาร

พื้นที่ 4 ไร่

เปิดบริการ 19.30 – 22.00 น.

3.1.2.1 รูปแบบร้านอาหาร เป็นร้านอาหารที่มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยประกอบกับ บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยเปิดบริการทุกวัน ภายใน 1 วันจัดให้มี 1 ชุดการแสดง เริ่มเปิดบริการ 19.30 โดยจะมีกำหนดการให้บริการ ดังนี้

19.30 น. เปิดบริการต้อนรับแขกที่มาถึง มีการบรรเลงดนตรี

20.00 น. บริการอาหาร ซึ่งอาหารที่จัดบริการเป็นอาหารประเภทขันโตก 1 ชุด สำหรับบริการแขก 1 ท่าน โดยจะมีรายการอาหาร ข้าวสวย แกง ซุบผัดผัก กุ้งชุบแป้งทอด หมี่กรอบ ผลไม้ และกาแฟ

20.45 น. เริ่มเก็บโต๊ะ และบริการผลไม้ และกาแฟ และจะเริ่มแสดงนาฏศิลป์

21.30 น. เสร็จสิ้นการแสดง จะมีพนักงาน เก็บค่าอาหาร (CHECK BILL) หลังจากนั้นส่งลูกค้าขึ้นรถ ลูกค้าจะออกจากร้านเสร็จประมาณ 22.00

รูปที่ 3.8 แสดงภาพด้านหน้าของร้าน



ที่มา www.thaisecondhand.com

ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าจากต่างประเทศ ทั้งจากยุโรปและเอเชีย ลูกค้าจะติดต่อผ่านทางบริษัททัวร์ หรือบางกลุ่มเป็นลูกค้ากลุ่มย่อย ซึ่งลูกค้าจะต้องโทรมาจองที่นั่งล่วงหน้าเพื่อที่ทางร้านจะได้จัดการบริการได้ถูก

3.1.2.2 การวางผังและเส้นทางสัญจร

ร้านอาหารพิมานมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 4 ไร่ ประกอบไปด้วยกลุ่มอาคารซึ่งมีหน้าที่ต่างกัน การวางผังนี้ออกแบบภายหลังจากที่ตัดสินใจที่จะทำร้านอาหาร ออกแบบโดย คุณประโพธ เปาโลหิต ภายในร้านอาหารพิมานประกอบด้วย 4 อาคาร ดังนี้

- อาคารร้านอาหารพิมาน
- อาคารสำนักงานร้านอาหาร
- อาคารเดิมเป็นห้องจัดเลี้ยงได้ดัดแปลงเป็นร้านทำผม
- อาคารบ้านพักพนักงาน

3.1.2.3 วิเคราะห์การวางผังและเส้นทางสัญจร

1) เนื่องจากร้านอาหารมีพื้นที่จำกัด ในส่วนของครัวประกอบอาหารทางร้านแยกส่วนครัวไว้ที่บ้านของเจ้าของร้านซึ่งตั้งอยู่ที่ สุขุมวิท 39 เมื่อทำอาหารเสร็จในเวลาประมาณ 17.00 น. ก็จะลำเลียงอาหารมาทางรถยนต์ ไว้ในส่วนเตรียมอาหารซึ่งอยู่ที่ชั้นบนของร้านอาหารในส่วนของครัวเตรียมอาหาร จะเป็นส่วนที่เตรียมอุ่นอาหาร และจัดการใส่สำรับพร้อม

ที่จะเสิร์ฟซึ่งครัวจะมีครัวเล็กสำหรับอาหารทอดที่เตรียมจากทางครัวใหญ่แล้วนำมาทอดที่ร้านนี้ หรือสามารถปรุงอาหารง่ายๆ ที่ลูกค้าต้องการเป็นพิเศษได้ภายในครัวจึงไม่ใช้พื้นที่มากนัก

2) เนื่องจากช่วงเปิดร้านตอนต้น ไม่ได้เผื่อที่สำหรับการขยายกิจการ ได้วางผังห้องอาหารนั้นอยู่ชั้นบน จึงจัดส่วนเตรียมอาหารและส่วนบริการไว้ชั้นบนเพื่อเพื่อความสะดวกในการเสิร์ฟ ต่อมาเมื่อขยายกิจการโดยการเปิดห้องอาหารชั้นล่างขึ้น ทำให้ต้องคำนึงถึงเรื่องต่างๆ ได้แก่

- ต้องมีการลำเลียงอาหารจากชั้นบนลงมาชั้นล่าง ทางร้านได้ทำบันไดภายในสำหรับส่งอาหารที่คำนึงถึงความสะดวกและระยะทางใกล้ที่สุด เพื่อง่ายต่อการบริการ

- เรื่องการชำระเงิน ที่โต๊ะชำระเงินอยู่ด้านบน ในส่วนห้องอาหารชั้นล่าง อาจทำให้เกิดความล่าช้าได้

3) ในส่วนห้องอาหารชั้นล่างมีการจัดส่วนรองรับมัคคุเทศน์และพนักงานขับรถไว้เป็นสัดส่วนเตรียมส่วนอำนวยความสะดวกไว้เรียบร้อย เนื่องจากการต่อเติมภายหลัง ทางเข้าห้องอาหารชั้นล่างจะต้องเดินผ่านส่วนรับรองของมัคคุเทศก์ ทำให้เกิดการใช้ทางสัญจรที่ตัดกัน(CROSS CIRCULATION) แต่เนื่องจากพื้นที่จำกัด ทางร้านจึงแก้ปัญหาโดยการออกแบบส่วนรับรองมัคคุเทศก์ให้สวยงามสำหรับเหมาะสมกับทางผ่านของลูกค้า

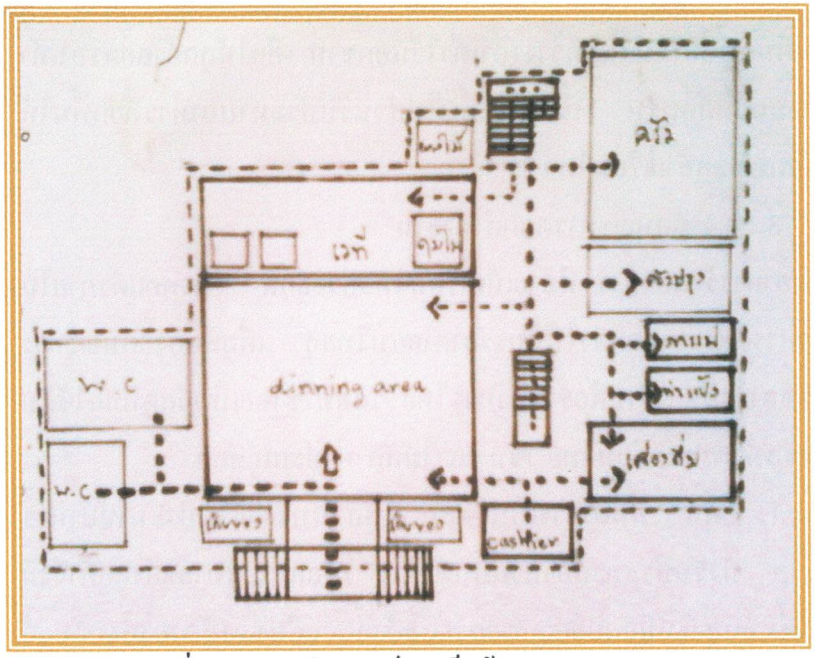
4) เนื่องจากภายในห้องอาหารจะต้องทอดรองเท้า เพราะจัดที่นั่งในร้านเป็นแบบนั่งพื้น โดยปกติคนไทยที่นิยมถอดรองเท้าก่อนขึ้นเรือน ซึ่งในบางร้านจะมีที่ฝากรองเท่า ที่ร้านอาหาร พิมายไม่ได้จัดที่ฝากรองเท้าแต่จะนำลักษณะของคนไทยทีวางรองเท้าไว้นอกชาน คือให้ลูกค้าถอดรองเท้าวางไว้ในส่วนต้อนรับ ก่อนที่จะขึ้นไปส่วนรับประทานอาหารที่ยกพื้นให้สูงขึ้นลักษณะคล้ายเรือนไทย

3.1.2.4 ลักษณะการตกแต่งภายใน

ตัวอาคารร้านอาหาร พิมายเป็นเรือนไทยประยุกต์ การตกแต่งภายในร้านอาหารเป็นการตกแต่งให้มีบรรยากาศแบไทยๆ เพื่อสื่อถึงลักษณะการบริการของร้านของร้านคือร้านอาหารไทย วัสดุที่ใช้โดยเป็นวัสดุที่มักใช้กับลักษณะอาคารแบบเรือนไทย เช่น เสาไม้สัก ฝาปะกน ฯลฯ

1) พื้น พื้นอาคารเป็น คสล. ในส่วนบริเวณรับประทานอาหารเนื่องจาก นั่งรับประทานอาหรแบบนั่งพื้น เพื่อความสบายของลูกค้าจึงมีการยกพื้นขึ้นสูงให้มีลักษณะคล้ายการนั่งเก้าอี้ พื้นของห้องอาหารทั้ง 2 ห้องปูพรมสีแดง ทั้งในส่วนรับประทานอาหารและส่วนต้อนรับ แต่ในส่วนเวทีจะปูด้วยไม้ขัดมันเพื่อความสะดวกสำหรับนักแสดง

รูปที่ 3.9 แสดงภาพผังของร้าน



ที่มา จากการวิเคราะห์และเก็บข้อมูล

ปภัสรา ชัยขาญ

2) ผนัง ผนังกรุไม้ตีลาย " ฝาปะกน " ลักษณะคล้ายเรือนไทย มีการเจาะช่องหน้าต่างบางส่วนแต่ไม่ได้เปิดใช้ มีการประดับไม่ฉลุด้านบนช่องหน้าต่าง

3) ฝ้าเพดาน เพดานตีฝ้าเรียบ มีการเน้นในบางส่วน เช่น ส่วนต้อนรับ และส่วนด้านหน้าเวทีการแสดงด้วยการประดับด้วยไม้แกะสลักลวดลายของไทย แขวนโคมแก้ว ฝ้าเพดานตลอดห้องอาหารทาสีแดงมีการเจาะช่องปรับอากาศ และติดไฟซ่อนฝ้า (DOWNLIGHT)

4) เสา เนื่องจากเป็นอาคารที่มีการขยายพื้นที่ห้องอาหารจำเป็นต้องมีเสาจำนวนมากขึ้น เสาเป็นเสาไม้แปดเหลี่ยม ทาสีแดงตลอดทั่วทั้งเสา ประดับด้วยบัวพื้นไม้สักสีน้ำตาลเข้ม หัวเสาลายดอกบัวไม้สักสีน้ำตาลเข้ม เสาประดับด้วยคบไฟ(ไฟฟ้า)ไม้สีน้ำตาลเข้ม

5) ลักษณะการจัดโต๊ะอาหาร เป็นโต๊ะเตี้ยนั่งกับพื้น มีการยกพื้นขึ้นสูงและเจาะช่องสำหรับหย่อนขา การจัดที่นั่งจะเป็นแถวยาวตอนลึกตลอดห้อง การจัดโต๊ะจะเป็นโต๊ะขนาดไม่ใหญ่มากนำมาต่อกัน ซึ่งถ้าเป็นลูกค้ากลุ่มเล็กสามารถปรับเปลี่ยนเป็นโต๊ะเล็กเดี่ยวๆได้

3.1.2.5 วิเคราะห์การตกแต่ง

1) เนื่องจากต้องการบรรยากาศแบบไทยๆ จึงนำลักษณะฝาบ้านไทย คือฝาปะกนเป็นเรือนรอบห้องอาหาร พื้นที่ฝาผนังภายในร้านอาหารที่มีพื้นที่ขนาดใหญ่ ทำให้ภายในห้องอาหารเต็มไปด้วยลวดลายฝาปะกน นอกจากนี้ยังมีลายฉลุประดับภายในห้องอาหาร ทำให้ผนังภายในดูลายตา

2) การเลือกใช้สีแดงภายในห้องอาหาร ทั้งพรม ฝ้าเพดาน และเสา และส่วนฝาผนังห้องซึ่งเป็นฝาไม้ทำสีธรรมชาติเป็นสีน้ำตาลออกแดง โทนสีทั้งหมดรวมๆเป็นโทนร้อนการใช้ไฟสีเหลืองช่วยให้สีแดในห้องยิ่งร้อนแรงขึ้น โดยทั่วไปสีแดงเพียงเล็กน้อยจะช่วยสร้างจุดเด่นภายในบริเวณนั้นได้ แต่ถ้าพื้นที่นั้นมีสีแดงมากไปก็อาจทำให้เกิดความรู้สึกอึดอัด และอาจปวดหัวตาลายได้

3) การใช้พรมภายในห้องอาหารเนื่องจากห้องอาหารแขกจะต้องถอดรองเท้าก่อนเข้าในบริเวณรับประทานอาหาร การใช้พรมภายในร้านจึงไม่ต้องคำนึงในเรื่องความสกปรกมากเท่าไหร่ แต่ในกรณีอาหารสกปรกเลอะพรม การทำความสะอาดคงไม่สะดวกเท่าพื้นไม้ที่สามารถเช็ดได้ทันที และพรมจะมีรอยด่างได้ เนื่องจากเป็นร้านอาหารไทย ซึ่งลักษณะเรือนไทยจะปูด้วยพื้นไม้ขัดมันซึ่งน่าจะให้บรรยากาศได้มากกว่าพื้นพรม แต่ข้อดีของพื้นพรม การทำความสะอาดสามารถใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาดได้โดยง่าย (ในกรณีที่อาหารไม่เลอะพื้น) และไม่ต้องบำรุงรักษาขัดให้ขึ้นเงาหรือระวังรอยขีดข่วน ยากที่จะรักษาให้คืนสภาพเดิมได้เหมือนพื้นไม้

4) ฝ้าเพดานภายในห้องอาหารให้ความรู้สึกต่ำมาก เนื่องจากเป็นห้องที่มีความกว้างแต่ฝ้าเพดานสูงประมาณ 2.5-2.7 เมตรจากพื้น เวลาเดินจะรู้สึกเหมือนกับว่าถูกกดโดยฝ้าเพดาน แต่ถ้านั่งจะมีระยะห่างจากฝ้าเพดานมากขึ้น จึงไม่ค่อยรู้สึกถูกกดแต่อย่างใด

3.1.3 กรณีศึกษาสถาบันสอนทำอาหาร (เอกชน)

สถาบันแม่บ้านทันสมัย	สถานที่ตั้ง 45/6-7 เศรษฐศิริ กรุงเทพฯ
ลักษณะกิจการ	สถาบันสอนทำอาหาร
พื้นที่	อาคารพาณิชย์ 4 ชั้น 2 คูหา

3.1.3.1 ลักษณะทางกายภาพภายนอก

1) ทางเข้า ได้รับการตกแต่งที่เน้นการสังเกตเท่านั้น โดยส่วนมากจะเกิดจากป้ายหน้าร้านเป็นสำคัญ ตัวอักษรที่มีขนาดใหญ่เน้นที่ชื่อสถาบันและชื่ออาจารย์ ใช้กระจกเป็นผนังด้านหน้าทางเข้า สามารถมองเห็นกิจกรรมภายใน

2) ส่วนบน ยังคงลักษณะความเป็นอาคารพาณิชย์ไว้ ไม่ได้รับการตกแต่งเพิ่มเติม หน้าต่างรวมช่องเปิดต่างๆ ปิดสนิท เนื่องจากอาคารภายในใช้ระบบปรับอากาศ มีการใช้ป้ายแสดงเพื่อให้มองเห็นได้จากระยะที่ห่าง ใช้สี แดง เหลือง น้ำเงิน และเขียว รายละเอียดใช้ตัวอักษรขนาดเล็กสีเข้ม

3.1.3.2 ลักษณะกายภาพภายใน

1) ชั้นล่าง แบ่งเป็นส่วนต้อนรับ สมัครเรียน ขายสินค้าและหนังสือ ตลอดจนเป็นส่วนทำและตรวจนับหนังสือที่ส่งมาจากโรงพิมพ์ด้านในกั้นเป็นห้อง เป็นที่เก็บ และเตรียมส่วนผสมในการทำอาหาร มีประตูด้านหลังเพื่อออกไปสู่ส่วนซักล้าง ส่วนจอดรถ และส่วนรับส่งสินค้า

รูปที่ 3.10 แสดงภาพการเรียนการสอนภายในสถาบัน



ที่มา www.vcharkarn.com

รูปที่ 3.11 แสดงภาพการทำอาหารของสมาชิก



ที่มา www.vcharkarn.com

2) ชั้นที่ 2 แบ่งเป็นส่วนเรียนทำขนมต่างๆ มีการวางเครื่องมือไว้ใต้บันได อีกส่วนเป็นส่วนสำนักงานของโรงเรียน

3) ชั้นที่ 3 เป็นโถงสำหรับประกอบการเรียนการสอน ไม่มีการกันเป็นสัดส่วนโดยมากเป็นโถงรวม มีโต๊ะสำหรับให้นักเรียนปฏิบัติการตรงกลาง โดยรอบใช้เป็นที่วางเครื่องมือและวางอุปกรณ์ต่างๆ ใช้เครื่องดูดฝุ่นดูดควันขนาดเล็กในการระบายอากาศ

4) ชั้นที่ 4 เป็นห้องเก็บของ และส่วนพักอาศัย

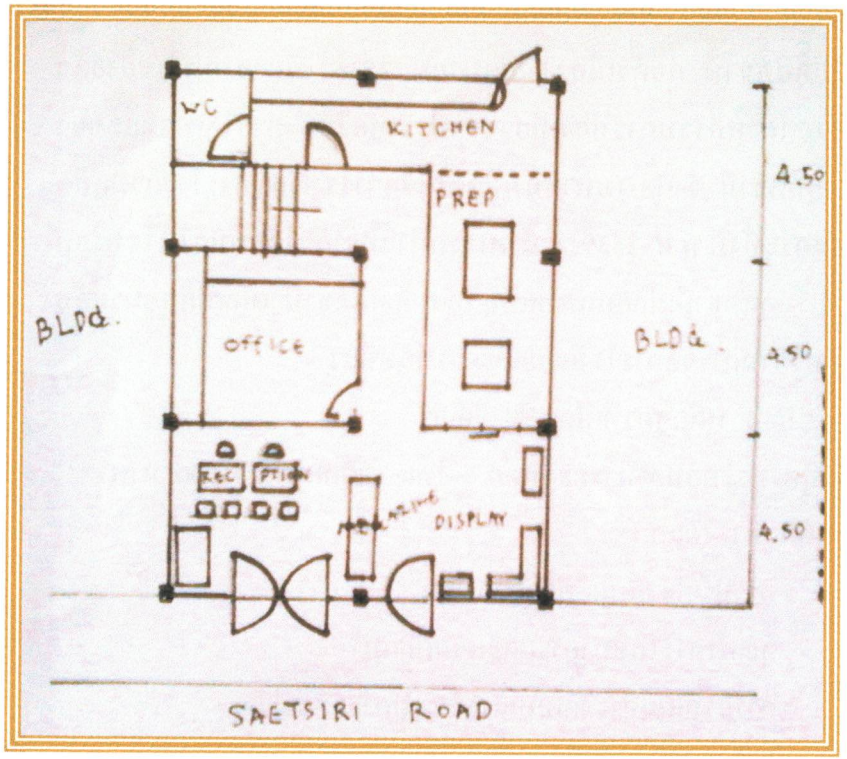
3.1.3.3 งานระบบต่างๆภายในอาคารที่เกี่ยวกับงานออกแบบ

1) ระบบการก่อสร้าง อาคารสถาบันแม่บ้านทันสมัย เป็นอาคารที่ดัดแปลงจากอาคารพาณิชย์ 4 ชั้น ดังนั้นระบบการก่อสร้างจึงเป็นไปในแบบธรรมดา คือ เป็นระบบเสา-คาน โครงสร้างเป็น คสล. ซึ่งมีพื้นเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กหล่อกับที่

2) ระบบปรับอากาศ เนื่องจากเป็นสถาบันที่มีขนาดไม่ใหญ่มากนักมีความต้องการปริมาณความเย็นไม่มากนัก การใช้งานไม่มีช่วงเวลาที่แน่นอน ประกอบกับการลงทุนที่ไม่สูงนัก จึงใช้เครื่องปรับอากาศแบบแยกเดี่ยว (SPLIT TYPE)

3) ระบบแสงสว่างภายในโรงเรียนสอนทำอาหารย่อมต้องการแสงที่มาก ดังนั้นการเปิดโล่งของพื้นที่ภายในจะทำให้ได้รับแสงธรรมชาติมาก

รูปที่ 3.12 แสดงภาพผังของสถาบัน



ที่มา จากการวิเคราะห์และเก็บข้อมูล
ปภัสรา ชัยชาญ

การติดตั้งระบบแสงสว่างจึงเป็นไปอย่างง่ายๆ ไม่ซับซ้อนด้วยการใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์

4) ระบบเชื้อเพลิง มีลักษณะของการเรียนที่กึ่งศึกษาจากการสาธิต ดังนั้นเตาไฟจึงมีไม่มากการใช้เชื้อเพลิงจึงเป็นแบบยกถังเชื้อเพลิง

5) ระบบระบายอากาศ บริเวณเหนือเตาไฟ จะมีอุปกรณ์ดูดควัน-อากาศร้อนออกไป เพื่อให้ภายในไม่ร้อนและเหม็นควัน พร้อมกันนั้นก็นำเอาอากาศดีเข้ามา

6) ระบบสุขาภิบาล น้ำประปาภายในจะต่อท่อโดยตรงกับปั๊มปั๊มน้ำที่นำน้ำจากท่อประปาเพื่อนำน้ำสู่จุดต่างๆ เช่นบริเวณอ่างล้างภาชนะและห้องน้ำ เป็นต้น

3.1.3.4 พฤติกรรมการใช้สถานที่

ผู้ที่ใช้สถาบันแม่บ้านทันสมัยแยกออกเป็น 3 ประเภท คือ

- ผู้ใช้ประจำ
- ผู้ใช้บางเวลา
- ส่วนบริการ

ผู้ใช้ประจำ ผู้ใช้ส่วนสอนทำอาหารประจำได้แก่ อาจารย์สอนทำอาหาร พนักงานต้อนรับ เจ้าหน้าที่ฝ่ายลงทะเบียนเรียน และพนักงานเตรียมอุปกรณ์-ส่วนผสมพร้อมทำความสะอาด มีรายละเอียด ดังนี้

1) อาจารย์สอนทำอาหาร

- มาถึงสถาบันก่อนเปิดให้บริการเวลา 09.00 น. เพื่อเตรียมอาหารไว้สอนนักเรียน
- สอนทำอาหาร 2 ช่วงเวลา เช้า 09.00-12.00 น. บ่าย 13.00-16.00 น.
- เตรียมตัวสำหรับการสอนวันต่อไป และกลับเมื่อปิดสถาบันเวลา 18.00 น.

2) พนักงานต้อนรับ และเจ้าหน้าที่ฝ่ายทะเบียน

- มาให้ถึงสถาบันก่อนเวลา 08.30 น. เพื่อเตรียมตัวบริการนักเรียน
- ให้บริการแก่ลูกค้าตั้งแต่เวลา 09.00-17.00 น.

3) พนักงาน

- มาทำงานเวลา 08.00 น. เพื่อเตรียมอุปกรณ์-ส่วนผสม
- ทำความสะอาดตลอดวัน
- เก็บทำความสะอาดและเตรียมพื้นที่สำหรับวันต่อไปหลังสถาบันปิด

3.1.4 กรณีศึกษาสถาบันสอนทำอาหาร (รัฐบาล)

<u>วิทยาลัยดุสิตธานี</u> สถานที่ตั้ง ถ.ศรีนครินทร์ ซีคอนสแควร์ กรุงเทพฯ

<u>ลักษณะกิจการ</u> สถาบันอุดมศึกษา

วิทยาลัยดุสิตธานี ก่อตั้งเมื่อ 1 มิถุนายน 2536 เนื่องจากการขยายตัวทางด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทย ภายใต้การดูแลของบริษัท ดุสิตธานี จำกัด (มหาชน) โดยใช้ชื่อว่าโรงเรียนการโรงแรมดุสิตธานี จนกระทั่งปี พ.ศ. 2539 ทางทบวงมหาวิทยาลัยได้อนุมัติให้โรงเรียนการโรงแรมดุสิตธานีเปลี่ยนสภาพเป็นวิทยาลัยดุสิตธานี เพื่อเปิดสอนระดับปริญญาตรีด้านการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว

3.1.4.1 หลักสูตรที่เปิดสอน ได้แก่

1) หลักสูตรประกอบอาหารตะวันตก — ไทย ค่าฝึกอบรม 21500 บาท

เนื้อหาหลักสูตร ได้แก่

- ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- คุณค่าทางโภชนาการและสวัสดิศึกษา
- การวางแผนการจัดเมนูและต้นทุนการผลิต
- หลักการประกอบอาหารไทย — ตะวันตก (ภาคทฤษฎี)
- หลักการประกอบอาหารไทย — ตะวันตก (ภาคปฏิบัติ)
- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร
-

รูปที่ 3.13 แสดงภาพภายนอกของวิทยาลัย



ที่มา www.vcharkarn.com

รูปที่ 3.14 แสดงภาพการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา



ที่มา www.vcharkarn.com

2) หลักสูตรพนักงานต้อนรับ ค่าฝึกอบรม 16150 บาท

- ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม
- การปฏิบัติงานแผนกต้อนรับส่วนหน้า
- ระบบคอมพิวเตอร์สำหรับธุรกิจโรงแรม
- การปฏิบัติวางแผนกต้อนรับส่วนหน้า

3) หลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ค่าฝึกอบรม 16150 บาท

- ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหาร
- ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
- คุณภาพของการบริการ
- การวางแผนการจัดรายการอาหารและต้นทุนการผลิต
- การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- การฝึกปฏิบัติ

4) หลักสูตรแม่บ้านสำหรับธุรกิจโรงแรม ค่าฝึกอบรม 6520 บาท

- ภาษาอังกฤษพื้นฐานสำหรับงานแม่บ้าน
- ความรู้เบื้องต้น
- ขั้นตอนการปฏิบัติงานและการทำความสะอาด
- การฝึกปฏิบัติงาน

3.1.4.2 ระยะเวลาการฝึกอบรม 2 เดือน

1) เดือนแรก เรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติภายในวิทยาลัยดุสิตธานี สัปดาห์ละ 5-6 วัน ตั้งแต่เวลา 08.30 — 17.30

2) เดือนที่สอง ออกฝึกภาคปฏิบัติกับโรงแรมหรือสถานประกอบการชั้นนำ ซึ่งทางวิทยาลัยกำหนดให้

3.1.4.3 การวางผังและลักษณะการตกแต่งภายในส่วนหลักสูตรการประกอบอาหาร

บรรยากาศภายในอาคารเรียน จัดวางห้องต่างๆในลักษณะที่ปิดล้อมอาคาร เพื่อให้ทุกห้องเรียนได้รับแสงแดดจากภายนอก ทำให้บริเวณทางเดินหน้าห้องเรียนค่อนข้างมืด จึงแก้ปัญหาทางด้านสถาปัตยกรรม โดยการทำให้มีช่องกระจกบนเพดาน และเจาะช่องเปิด จากชั้น 5 ถึงชั้น 1 เพื่อให้เกิดความโล่ง และต่อเนื่องพื้นที่ตั้งแต่ชั้นล่างถึงชั้นบน สำหรับภายในห้องเรียนสามารถแบ่งจากการใช้งานได้เป็น

1) ห้องสำหรับเรียนภาคทฤษฎี แบ่งได้เป็น

- ห้องเรียนเลคเชอร์
- ห้องสาธิตการประกอบอาหาร (DEMONSTRATION KITCHEN)

ส่วนห้องเลคเชอร์นั้นไว้สำหรับเรียนเนื้อหาด้านทฤษฎีที่เกี่ยวกับคุณค่าของทางโภชนาการและสวัสดิศึกษา การวางแผนการจัดการเมนูและต้นทุนการผลิต ซึ่งการใช้งานภายในห้องมีเพียงโต๊ะเลคเชอร์สำหรับนักศึกษาและกระดาน และอุปกรณ์ในการฉายวีดีทัศน์ที่จำเป็นจำพวก ฉาก เครื่องฉายสไลด์ โดยรวมเหมือนกับห้องเรียนตามปกติทั่วๆไป

สำหรับห้องสาธิตการประกอบอาหาร ใช้สำหรับให้อาจารย์สอนวิธีการใช้เครื่องมือวิธีการปรุงอาหารต่างๆ ให้ดูการจัดพื้นที่บริเวณเคาน์เตอร์สาธิตเป็นรูปตัวแอล(L) บริเวณนี้มีผู้ใช้งาน 2 คน ได้แก่ อาจารย์และผู้ช่วยอาจารย์ทำหน้าที่ล้างภาชนะต่างๆ ที่ใช้ นอกจากนี้พื้นที่ส่วนนี้ยังมีอุปกรณ์สำคัญที่ช่วยในการเรียนการสอน ได้แก่ กระจกเงาบานใหญ่ที่ตั้งอยู่ด้านหลังอาจารย์สูงขึ้นไป 1.30 เมตร และเอียง 15 องศา เพื่อช่วยให้นักเรียนมองเห็นมุมมองด้านบนที่อาจารย์กำลังทำอาหาร ส่วนที่นั่งนักเรียนมีการจัดแบบขั้นบันได เพื่อให้นักเรียนที่นั่งด้านหลังสามารถมองเห็นด้านหน้าได้ แต่เกิดปัญหาตรงที่ขณะที่อาจารย์กำลังสอนอยู่นั้นนักเรียนส่วนหนึ่งยังคงต้องลุกจากที่นั่งเพื่อมาดูบริเวณเคาน์เตอร์ใกล้ๆ ได้ซึ่งความจริงแล้วควรมองเห็น เหตุผลเนื่องมาจากจำนวนนักเรียนที่มากเช่นกัน

จำนวนนักเรียนในห้องแบ่งการใช้งานเป็น 1 หัวเตา นักเรียน 2 คน รวมทั้งบริเวณสำหรับเตรียมอาหาร ซึ่งได้แก่ใต้ด้านข้างเตา การจัดพื้นที่ใช้งานในห้องแบ่งเป็น 3 ส่วนได้แก่

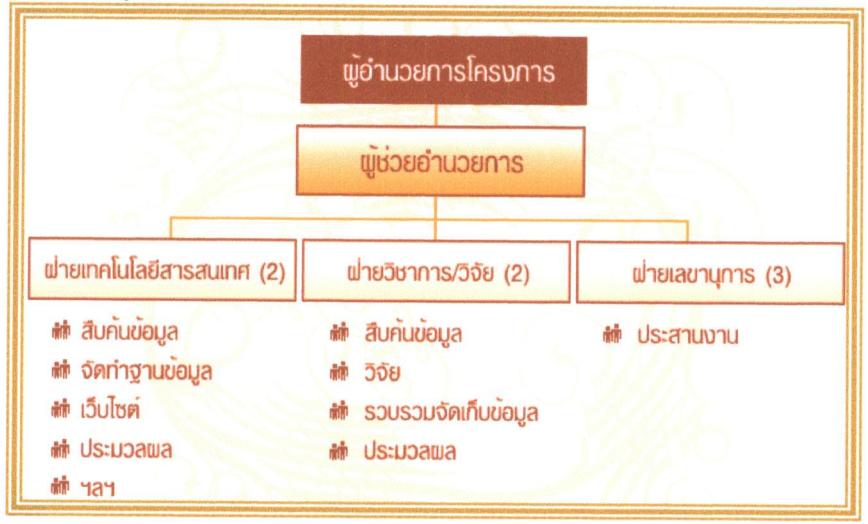
- ส่วนเตรียมอาหาร ซึ่งการจัดแบ่งแบบนี้เป็นลักษณะของการจัดพื้นที่ในห้องครัวของร้านอาหารและครัวทั่วไป แต่สำหรับครัวน้ำ ส่วนเตรียมอาหาร มี่ทั้งส่วนที่แยกอยู่กับตู้แช่ ซึ่งจะมีโต๊ะสำหรับหั่นและที่ทิ้งขยะสำหรับกรณีต้องปรุงอาหารเป็นปริมาณมาก ซึ่งส่วนเตรียมอาหารและตู้แช่นี้เป็นพื้นที่ส่วนกลางไว้สำหรับทุกคนใช้ได้

รูปที่ 3.15 แสดงภาพภายนอกของมหาวิทยาลัย



ที่มา www.vcharkarn.com

รูปที่ 3.16 แสดงภาพผังโครงสร้างองค์กร



ที่มา www.vcharkarn.com

- สำหรับส่วนปรุงอาหาร
- ส่วนล้างใช้เป็นพื้นที่ส่วนกลาง เมื่อทุกคนปรุงอาหารเสร็จแล้วให้นำภาชนะมาล้างในบริเวณนี้ โดยผู้เรียนจะเป็นทำเองทั้งหมด

3.1.5 กรณีศึกษาพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ม.ราชภัฏสวนดุสิต

ม.ราชภัฏสวนดุสิต สถานที่ตั้ง มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถ.ราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300.

ลักษณะกิจการ สถาบันอุดมศึกษา

อาหารไทย ถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญ ที่ทุกคนในชาติต้องช่วยกันอนุรักษ์ และสืบสานจากรุ่นหนึ่งไปสู่รุ่นหนึ่ง มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เห็นความสำคัญในการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ จึงได้จัดทำพิพิธภัณฑ์อาหารไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแหล่งการเรียนรู้ เป็นฐานข้อมูลทางด้านอาหารครบทุกแง่ทุกมุม เพื่อไว้บริการข้อมูลทางวิชาการแก่บุคคลทั่วไป ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการบริการวิชาการ อันถือเป็นภารกิจหนึ่งของสถาบันการศึกษาที่ต้องจัด ทำเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคมโดยรวม พิพิธภัณฑ์อาหารไทย เป็นนวัตกรรมแหล่งการเรียนรู้ ที่สร้างขึ้นท่ามกลางโลกของเทคโนโลยีสารสนเทศ การนำเสนอข้อมูลในพิพิธภัณฑ์ผ่านโลกอินเทอร์เน็ต จะนำข้อมูลทุกด้านของอาหารไทยไปสู่ สังคมมนุษย์ทั้งในและ ต่างประเทศได้อย่างรวดเร็ว ทั้งช่วยให้ ข้อมูลทุกๆ ด้านของอาหารไทย

สามารถสร้าง พลังการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องให้กับสังคมได้ พร้อมกับการสืบสานวัฒนธรรมอันเป็นมรดกของชาติที่ทุกคนภาคภูมิใจ

3.1.5.1 หลักการและเหตุผลในการตั้งโครงการ

อาหารไทยเป็นสิ่งสำคัญและมีบทบาทต่อวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของคนไทยเป็นอย่างมาก จนกระทั่งปัจจุบัน รัฐบาลได้มีนโยบายในการส่งเสริมอาหารไทย เป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ โดยมุ่งเน้นให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก แต่เมื่อย้อนกลับไปสืบค้นเรื่องราวคุณค่าทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยนั้น พบว่าสืบค้นได้ยากไม่มีหน่วยงานใดทำหน้าที่รับผิดชอบโดยตรง มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีชื่อเสียงด้านอาหารมาเป็นระยะเวลายาวนาน จึงตระหนักว่าภารกิจที่สำคัญของมหาวิทยาลัย นอกจากจะส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูง ทำการสอน วิจัย และให้บริการแก่สังคมแล้ว การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมก็เป็นหนึ่งในภารกิจที่สำคัญ จึงสมควรที่จะตั้งโครงการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยขึ้น เพื่อเป็นแหล่งความรู้ทางด้านอาหารไทยให้นักศึกษา และประชาชนทั่วไปสามารถสืบค้นได้ด้วยตนเองตามอัธยาศัยและเป็นการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารไทย ให้คงอยู่สืบไป

นอกจากนั้น การจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยยังเป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในฐานะเป็นผู้นำ ด้านอาหารให้ประจักษ์ต่อ สาธารณะชนทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และนานาชาติ

3.1.5.2 พันธกิจหลัก เพื่อนำเสนอมิติใหม่ของพิพิธภัณฑ์ให้เป็นพิพิธภัณฑ์อาหารไทย และเป็นศูนย์กลางการศึกษาวัฒนธรรมอาหารไทยของประเทศ เพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารไทย และสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยในฐานะเป็นผู้นำด้านอาหารให้เป็นประจักษ์ต่อสาธารณชน ทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และนานาชาติ เพื่อเชื่อมโยงองค์ความรู้จากรากฐานข้อมูลของพิพิธภัณฑ์และวัฒนธรรมอาหารไทยระดับภูมิภาคนานาชาติ ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของคณาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรในทุกระดับ ให้มีส่วนร่วมในการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอันเป็นภารกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัย

3.1.5.3 โครงสร้างการบริหาร

แบ่งเป็น 3 ฝ่ายคือ ฝ่ายเทคโนโลยีสาระสนเทศ ฝ่ายวิชาการ / วิจัย ฝ่ายเลขานุการ

รูปที่ 3.17 แสดงภาพภายนอกของพิพิธภัณฑ์



ที่มา www.oknation.net

3.2 การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์โครงการต้นแบบ

3.2.1 ประวัติและความเป็นมาของมิวเซียมสยาม

ประวัติอาคารและข้อเสนอการปรับปรุงอาคารกระทรวงพาณิชย์

อาคารที่ทำการกระทรวงพาณิชย์

ข้อมูลเบื้องต้น

ชื่อราชการ อาคารที่ทำการกระทรวงพาณิชย์

สร้าง สมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว(รัชกาลที่ 6) ปี พ.ศ. 2463 - พ.ศ. 2465

ที่ตั้ง เลขที่ 4 ริมถนนสนามไชย แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพฯ

อาณาเขต ทิศเหนือ ติด ซอยเศรษฐการ

ทิศใต้ ติด สถานีตำรวจนครบาลพระราชวัง

ทิศตะวันออก ติด ถนนสนามไชย

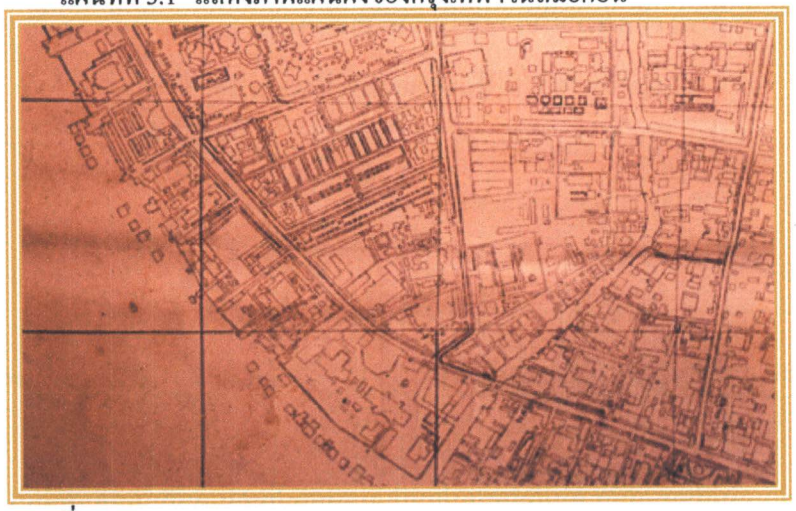
ทิศตะวันตก ติด ถนนมหาราช

เนื้อที่ ประมาณ 3.5 ไร่

ขนาดอาคาร กว้าง 21.00 เมตร ยาว 60.00 เมตร สูง 18.00 เมตร อาคารมีทั้งหมด 3 ชั้น

โครงสร้าง ผนังรับน้ำหนัก ผสม คอนกรีตเสริมเหล็ก หลังคาโครงสร้างไม้

แผนที่ที่ 3.1 แสดงภาพแผนผังของกรุงเทพฯในสมัยก่อน



ที่มา www.oknation.net

แผนที่ที่ 3.2 แสดงภาพผังบริเวณที่ตั้งโครงการ

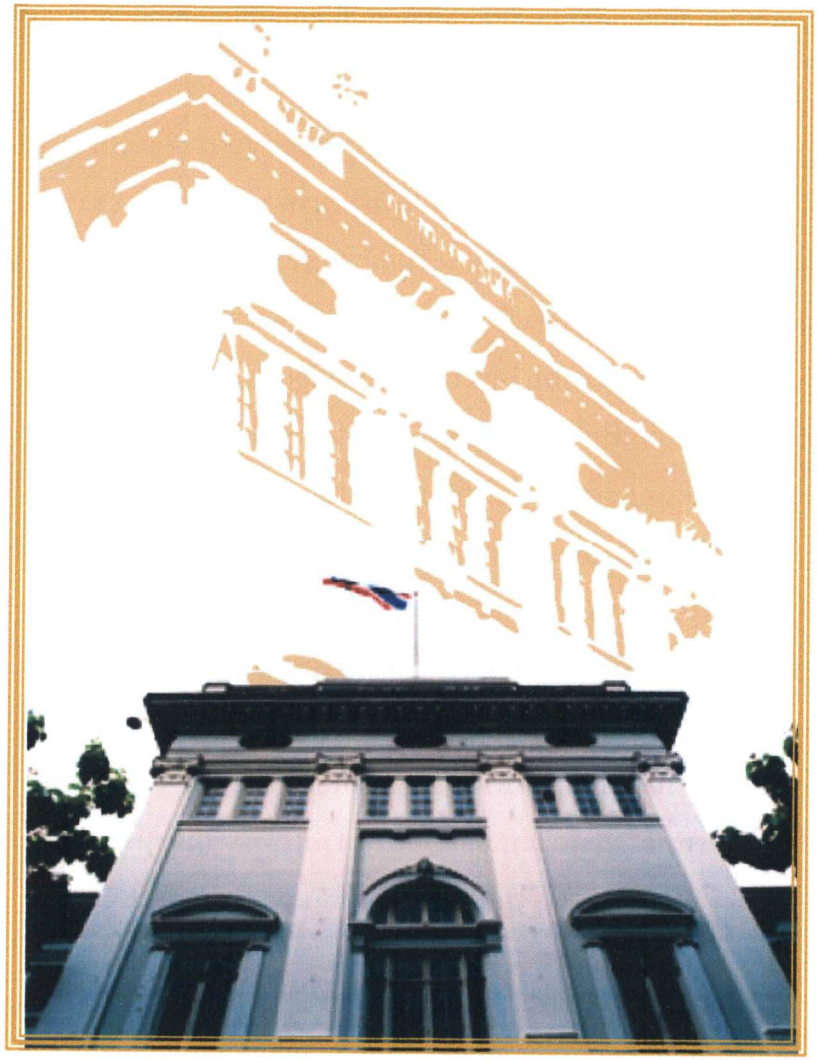


ที่มา www.oknation.net

3.2.1.1 ประวัติอาคาร อาคารที่ทำการกระทรวงพาณิชย์ ตั้งอยู่บริเวณพื้นที่รูปสามเหลี่ยมชายธงซึ่งเกิดจากแนวถนน 2 สายวิ่งมาบรรจบกัน คือ ถนนสนามไชย และ ถนนมหาราช โดยในส่วนของพื้นที่กระทรวงพาณิชย์แต่เดิมในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว นั้นเป็นสถานที่ตั้งของวัง 3 วัง คือ วังกรมหลวงอดิศรอุดมเดช วังกรมหลวงบดินทรไพศาลโสภณ และ วังกรมหมื่นทิวากรวงษ์ประวัติ แผนที่บริเวณกระทรวงพาณิชย์สมัยรัชกาลที่ 5 (พ.ศ. 2430) แสดงให้เห็นวังต่างๆ ที่อยู่ในพื้นที่ดังกล่าว

อาคารที่ทำการกระทรวงพาณิชย์ถูกสร้างขึ้นเพื่อรองรับกระทรวงแห่งใหม่ที่ถูกจัดตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2463 อันสืบเนื่องมาจากการที่พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวมีพระบรมราชโองการลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2463 ให้จัดการรวบรวมหน่วยงานเกี่ยวกับการพาณิชย์ทั้งหลายที่กระจายอยู่ในหน่วยงานต่างๆ มารวมไว้ด้วยกันและยกขึ้นเป็นหน่วยงานใหม่มีสถานะเป็นกระทรวง ให้ชื่อว่า กระทรวงพาณิชย์ และให้พระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระจันทบุรีนฤนาถ ดำรงตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงเป็นคนแรก แผนที่บริเวณกระทรวงพาณิชย์สมัยรัชกาลที่ 7 (พ.ศ. 2475) แสดงให้เห็นอาคารกระทรวงพาณิชย์ที่สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่6 ในการเดียวกันนี้พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ว่าจ้างสถาปนิกชาวอิตาเลียนชื่อมาริโอ ตามาโย (Mario Tamagno) ซึ่งเป็น

รูปที่ 3.18 แสดงภาพด้านหน้าของพิพิธภัณฑ์



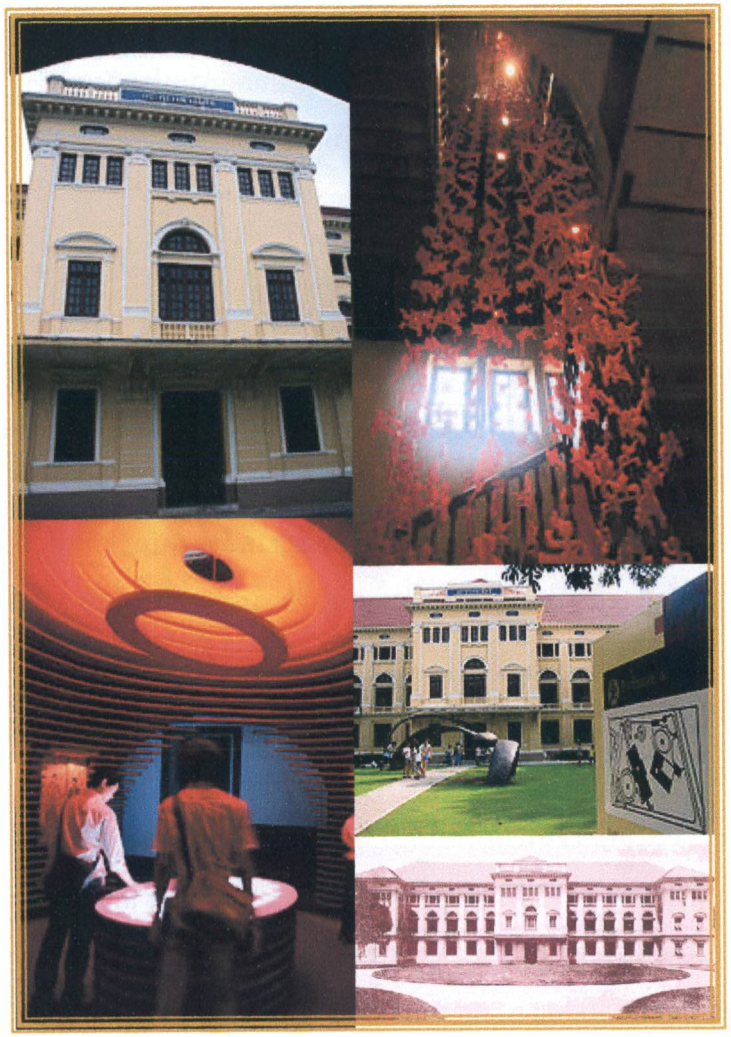
ที่มา www.oknation.net

สถาปนิกที่ออกแบบพระที่นั่งอนันตสมาคมมาเป็นผู้ออกแบบอาคารที่ทำการกระทรวงแห่งใหม่นี้ พร้อมกับได้ว่าจ้างนาย วิตโตริโอ โนวี (Vittorio Novi) นายช่างจากเมืองมิลานมาเป็นผู้ออกแบบลวดลายประดับอาคาร ตัวอาคารทั้งหมดได้เริ่มทำการก่อสร้างตั้งแต่ปี พ.ศ. 2463 แล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2465

3.2.1.2 ลักษณะสถาปัตยกรรม

ตัวอาคารที่ทำการกระทรวงพาณิชย์ถูกสร้างขึ้นเป็นอาคารสูง 3 ชั้น ผังเป็นรูปตัวอี (E) ก่ออิฐถือปูนเรียบทาสีเหลืองอ่อน โดยออกแบบให้มีระเบียงในส่วนด้านหน้าของอาคารทุกชั้น ลักษณะอาคารและลวดลายประดับอาคารเป็นแบบสถาปัตยกรรมยุโรป ชั้นล่างของผนังฉาบปูนเรียบ เสาติดผนังทำเป็นเสาสี่เหลี่ยมเซาะร่องตามแนวขวางของเสาคล้ายกับการก่อด้วยหิน เหนือบานหน้าต่างทำเป็นแผงกันสาดยื่นยาวรองรับด้วยค้ำยันปูน อาคารที่ทำการกระทรวงพาณิชย์เมื่อแรกสร้าง พ.ศ. 2465 ปั้นรูปวงก้นหอย ซุ้มหน้าต่างชั้นสองก่อเป็นรูปวงโค้งครึ่งวงกลมปั้นปูนเป็นลายดอกไม้ร้อยห้อยขนาบตามแนว โค้ง ยอดวงโค้งปั้นเป็นรูปหน้าผู้หญิงฝรั่งอย่างสวยงาม ปลายยอดเสาของผนังชั้นสามปั้นเป็นบัวหัวเสาแบบไอโอนิค (Ionic) ส่วนผนังด้านหลังของอาคาร ไม่มีการประดับลวดลายใดๆ นอกจากมุขด้านหลังชั้นที่ 2 เหนือช่องวงโค้ง ทำเป็นลายปูนปั้นรูปหน้าผู้หญิงฝรั่งเช่นเดียวกันกับด้านหน้าอาคาร

รูปที่ 3.19 แสดงภาพรวมของโครงการ



ที่มา www.oknation.net

3.2.1.3 ความเป็นมา สถาบันแห่งนี้ไม่ว่าจะมีชื่อว่าอะไร (ซึ่งขอเรียกอย่างเป็นกลางๆ ในที่นี้ก่อนว่า สถาบันวิชาการฯ) น่าจะมีจุดมุ่งหมายหลักอยู่สองประการ

การทำให้ความรู้เป็นที่แพร่หลายในหมู่ประชาชน (Popularization of Knowledge) ต้องยอมรับว่าการทำให้ความรู้แพร่หลายในหมู่ประชาชนนั้นไม่ได้อยู่ในจารีตทางภูมิปัญญาของไทยอันที่จริงแม้ในสังคมโบราณอื่นๆ โดยทั่วไป การทำให้ความรู้กลายเป็นสมบัติของประชาชนทั่วไปก็ไม่ใช่สิ่งที่เกิดในวัฒนธรรมอื่นใดเช่นกัน ความรู้ย่อมเป็นสมบัติของคนกลุ่มน้อย โดยเฉพาะอภิสิทธิชน ซึ่งมักจะรักษาหวงแหนให้ความรู้เหล่านี้ไม่แพร่กระจายไปยังคนกลุ่มอื่น แต่ว่าในบางสังคม เช่น ยุโรปตะวันตก ได้ผ่านบางช่วงของประวัติศาสตร์ที่เกิดการต่อ สู้กันทางศาสนาและการเมือง ทำให้การต่อสู้เพื่อเอาชนะฝ่ายปรปักษ์ ยิ่งมาในภายหลัง เมื่อยุโรปตะวันตกก้าวเข้าสู่ความเป็นรัฐชาติและประชาธิปไตย การเผยแพร่ความรู้ไปสู่ประชาชนจึงยิ่งกลายเป็น เรื่องปรกติธรรมดาที่ทำกันโดยทั่วไป

ด้วยเหตุดังนั้น จึงปฏิเสธไม่ได้ด้วยว่า สังคมตะวันตกมีประสบการณ์ในด้านนี้มายาวนาน ได้สร้างกระบวนการและสถาบันที่ทำงานด้านนี้มามากอันเราสามารถเรียนรู้เพื่อปรับใช้ให้เป็นประโยชน์ ในสังคมของเราได้

3.2.2วิเคราะห์ลักษณะของมิวเซียมสยามพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

เป็นพิพิธภัณฑ์ชั้นนำที่ทันสมัย มีแนวคิดในการนำเสนอที่ใช้แนวคิดเชิงการนำเสนอแก่นเรื่องราวแทนการเน้นแต่วัตถุ เน้นการเรียนรู้ที่เข้าถึงผู้ชมทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ โดยไม่จำกัดเพศ-วัย คุณวุฒิและฐานะทางสังคม มีการใช้แนวคิด เพื่อสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้ชมและสิ่งแสดง พิจารณาเลือกใช้สื่อหลายประเภท เพื่อเสริมสร้างความรู้และบรรยากาศในการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย มีทั้งการจัดแสดงแบบถาวร และแบบหมุนเวียน มีกิจกรรม และกระบวนการเรียนรู้ที่ต่อเนื่องเพื่อสร้างความมีชีวิตให้แก่พิพิธภัณฑ์ พื้นที่ทางกายภาพประกอบด้วยกลุ่มอาคารที่ตอบสนองต่อการใช้งาน และการจัดแสดงที่หลากหลาย มีการศึกษาวิจัยต่อเนื่อง เพิ่มพูนองค์ความรู้แก่คลังความรู้ของประเทศชาติ เชื่อมโยงแขนงความรู้สากล กับ ภูมิปัญญาไทย มีระบบการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ คล่องตัว และทันสมัย เปิดโอกาสแก่การมีส่วนร่วมของประชาชน นักวิชาการ ชุมชนและสังคม อย่างกว้างขวาง มีส่วนอำนวยความสะดวกครบถ้วน

3.2.3 องค์ประกอบภายในมิวเซียมสยาม

3.2.3.1 พื้นที่จัดแสดง

อาคารกระทรวงพาณิชย์เดิมภายในมิวเซียมสยามเป็นอาคาร 3 ชั้น มีห้องจัดแสดงนิทรรศการถาวรทั้งหมด 17 ห้อง ภายใต้หัวข้อ "เรียงความประเทศไทย"

การจัดแสดง

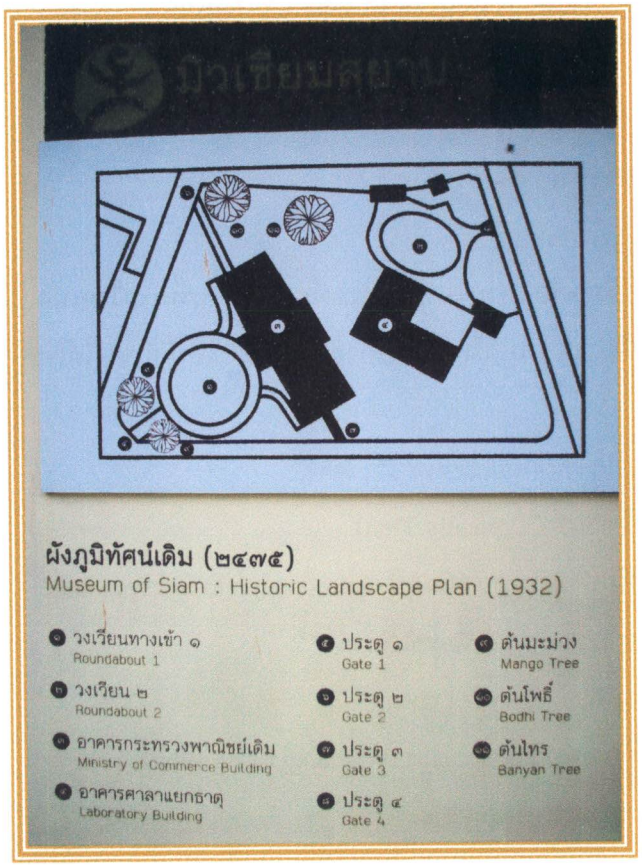
ภายนอกอาคารพิพิธภัณฑ์

ภายในอาคารพิพิธภัณฑ์

ตัวอย่างการจัดแสดงภายในพิพิธภัณฑ์การจัดพื้นที่ภายในแบ่งเป็นเนื้อหาย่อย 17 ธีม ในรูปแบบ "เรียงความประเทศไทย" ให้ผู้เข้าชมได้เรียนรู้ผ่านสื่อต่าง ได้แก่

1) เบิกโรง (Immersive Theater)
2) ไทยแท้ (Typically Thai)
3) เปิดตำนานสุวรรณภูมิ (Introduction to Suvarnabhumi)
4) สุวรรณภูมิ(Suvarnabhumi)
5) พุทธิปัญญา (Buddhism)
6) กำเนิดสยามประเทศ (Founding of Ayutthaya)
7) สยามประเทศ (Siam)
8) สยามยุทธ์ (War Room)
9) แผนที่ ความยอกย้อนบนแผ่นกระดาษ (Map Room)
10) กรุงเทพฯ ภายใต้ฉากอยุธยา (Bangkok, New Ayutthaya)

แผนที่ที่ 3.3 แสดงภาพผังในการวางตัวอาคารในโครงการ



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552
ปภัสรา ชัยชาญ

11) ชีวิตนอกกรุงเทพฯ (Village Life)

12) แปลงโฉมสยามประเทศ (Change)

13) กำเนิดประเทศไทย (Politics & Communications)

14) สีสันตะวันตก (Thailand and the World)

15) เมืองไทยวันนี้ (Thailand Today)

16) มองไปข้างหน้า (Thailand Tomorrow)

17) (ของแถม)ตึกเก่าเล่าเรื่อง

ในการเข้าชมมิวเซียมสยามนั้น ทางพิพิธภัณฑ์จะให้เริ่มชมจากชั้น 1 ต่อไปยังชั้น 3 และลงมาสิ้นสุดที่ชั้น 2 บทความนี้จะลำดับความตามลำดับการชม

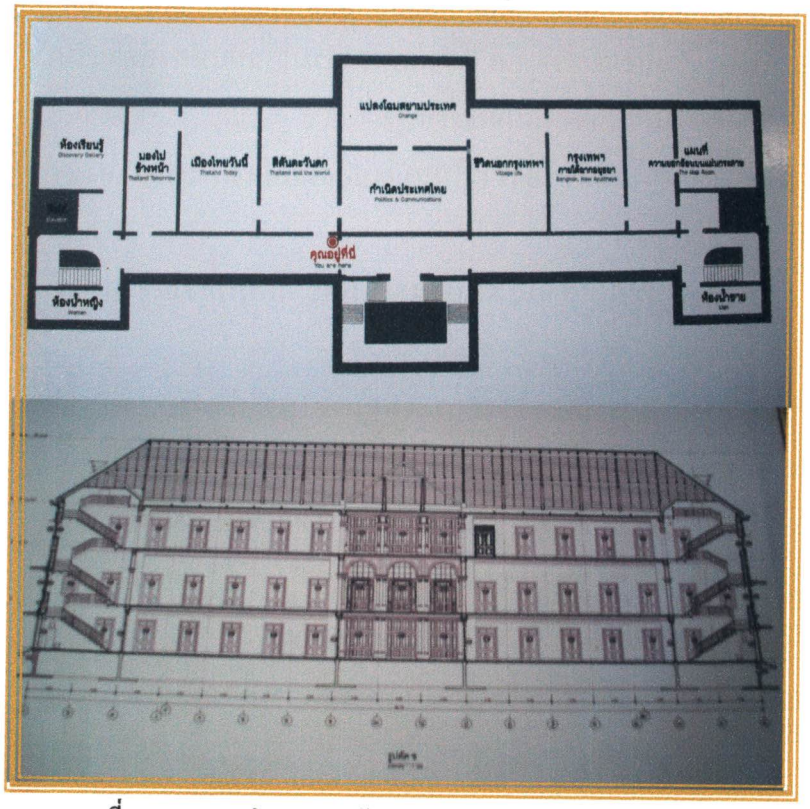
3.2.3.2 ชั้น 1 ตึกเก่าเล่าเรื่อง ห้องจัดแสดงความเป็นมาของอาคารกระทรวงพาณิชย์เดิม การบูรณะซ่อมแซม รวมถึงการกลายเป็นมิวเซียมสยามในปัจจุบัน

1) เบิกโรง ห้องฉายภาพยนตร์สั้นเพื่อนำเข้าสู่การชมมิวเซียมสยามผ่านตัวละครต่าง ๆ

2) ไทยแท้ ห้องแสดงวัฒนธรรม เอกลักษณ์ของไทย พร้อมการไขว่าแท้ที่จริงแล้วสิ่งเหล่านี้เป็นของไทยแท้หรือไม่

3.2.3.3 ชั้น 3 เปิดตำนานสุวรรณภูมิ ห้องจัดแสดงที่ตั้งของดินแดนที่เรียกว่าสุวรรณภูมิ ชาติพันธุ์ในดินแดนนี้ และวิธีการขุดค้นหลักฐานทางประวัติศาสตร์

รูปที่ 3.20 แสดงภาพผังในอาคารและรูปตัดอาคาร



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552
ปภัสรา ชัยชาญ

ตราสัญลักษณ์สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

1) สุวรรณภูมิ ห้องจัดแสดงความเป็นอยู่ของผู้คนในสุวรรณภูมิ การติดต่อกับต่างประเทศ และหลักฐานประวัติศาสตร์สุวรรณภูมิ

2) พุทธิปัญญา ห้องแสดงหัวใจพระพุทธศาสนาและเรื่องราวที่แสดงถึงสัจจธรรม

3) กำเนิดสยามประเทศ ห้องแสดงเรื่องราวความเป็นมาอาณาจักรต่าง ๆ ในดินแดนสยาม และตำนานต้นกำเนิดกรุงศรีอยุธยา

4) สยามประเทศ ห้องแสดงเรื่องราวความเป็นอยู่ในสมัยอยุธยา และรูปจำลองเรือแบบต่าง ๆ ตั้งแต่เรือพื้นบ้านถึงเรือพระราชพิธี

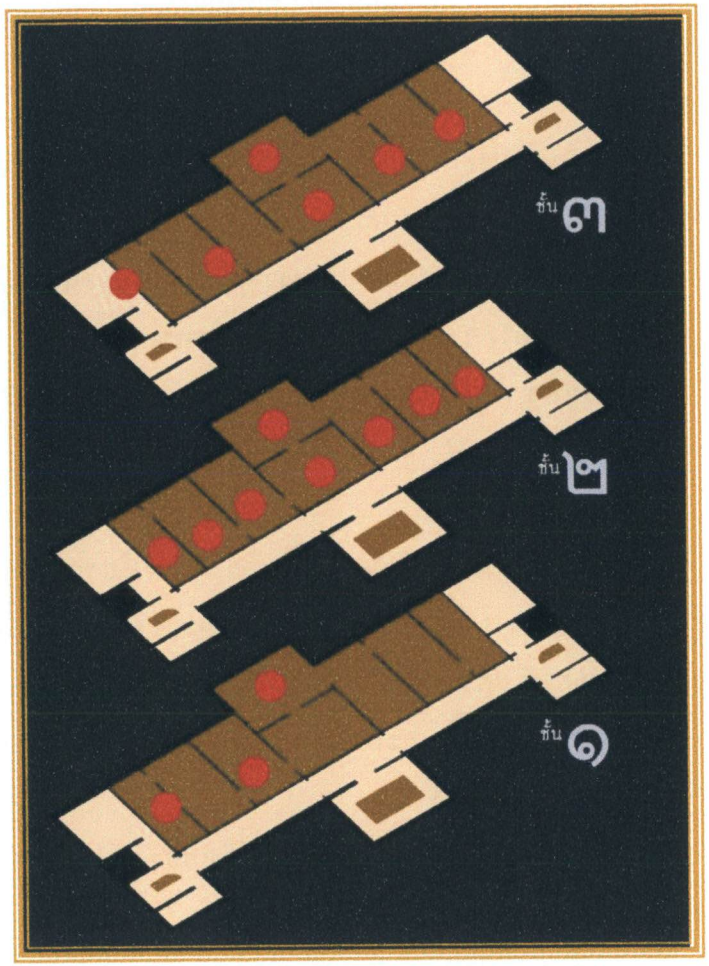
5) สยามยุทธ์ ห้องแสดงรูปแบบการรบ กำลังพล และการทำสงครามในสมัยอยุธยา

3.2.3.4 ชั้น 2

1) แผนที่ : ความยอกย้อนบนแผ่นกระดาษ ห้องแสดงแผนที่ประเทศไทยในสมัยต่าง ๆ กรุงเทพฯ ภายใต้ฉากอยุธยา ห้องแสดงเรื่องราวเมื่อสิ้นกรุงศรีอยุธยา เริ่มตั้งกรุงธนบุรี จนถึงกรุงรัตนโกสินทร์ การอพยพของคนชาติต่าง ๆ ในสยาม และการเปรียบเทียบว่ากรุงรัตนโกสินทร์เหมือนกับกรุงศรีอยุธยาอย่างไร

2) ชีวิตนอกกรุงเทพฯ ห้องแสดงวิถีชีวิตของคนในชนบทนอกกรุงเทพฯ โดยมีเรื่องข้าวเป็นหลัก

รูปที่ 3.21 แสดงภาพผังในอาคารทั้ง 3 ชั้น



ที่มา http://media.photobucket.com

3) แปลงโฉมสยามประเทศ ห้องแสดงการเปลี่ยนแปลงสยามในสมัยรัชกาลที่ 5 และเรื่องราวของถนนเจริญกรุง

กำเนิดประเทศไทย ห้องแสดงเรื่องราวในสมัยเปลี่ยนแปลงการปกครองมาเป็นระบอบประชาธิปไตย

4) สีสันตะวันตก ห้องแสดงวัฒนธรรมตะวันตกที่เริ่มเข้ามาในประเทศไทย

5) เมืองไทยวันนี้ ห้องอุโมงค์กระจกขนาดใหญ่ มีโทรทัศน์ขนาดเล็กรายล้อมทั่วห้อง

6) มองไปข้างหน้า ห้องสำหรับแสดงความคิดเห็นของผู้เข้าชม ด้วยระบบคอมพิวเตอร์แสดงข้อความบนผนัง

3.2.4 แนวความคิดของการจัดตั้งโครงการต้นแบบ

งานมีสองอย่างหลักๆ ที่สถาบันวิชาการ ฯ แห่งนี้ควรทำในด้านนี้ มีสองอย่างคือ

3.2.4.1 งานพิพิธภัณฑ์ เราควรมองพิพิธภัณฑ์เป็นสื่อการเรียนรู้ชนิดหนึ่ง ซึ่งมีประสิทธิภาพมากหากใช้ได้เหมาะสม พิพิธภัณฑ์มีหลากหลายประเภท และหลายประเภทด้วยกัน ก็มีผู้อื่นทั้งภาครัฐและเอกชนทำอยู่แล้ว เช่น พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์, พิพิธภัณฑ์เด็ก, พิพิธภัณฑ์ศิลปะ เป็นต้น สถาบันวิชาการฯ ควรหาช่องทางที่จะร่วมมือกับ

รูปที่ 3.22 แสดงภาพบรรยากาศภายในอาคาร



ที่มา http://media.photobucket.com

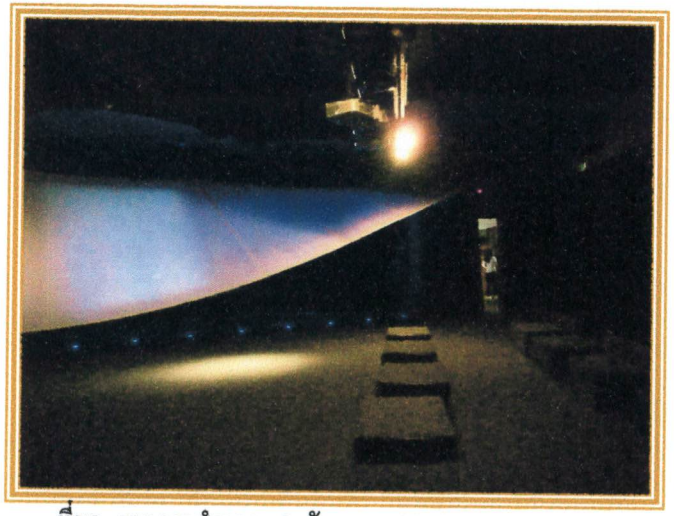
พิพิธภัณฑ์ที่มีอยู่แล้ว ให้ความอุดหนุนเพื่อให้พิพิธภัณฑ์เหล่านั้นเจริญงอกงามขึ้น ในขณะเดียวกันก็อาจจัดพิพิธภัณฑ์บางประเภทที่ยังไม่มีเป็นของตนเอง หรือร่วมมือกับเอกชนและประชาชนในการจัดพิพิธภัณฑ์บางประเภทเพิ่มเติม ในขณะเดียวกันควรคิดถึงการจัดนิทรรศการหลายรูปแบบเพื่อให้ประชาชนนอกกรุงเทพฯ สามารถเรียนรู้จากสื่อพิพิธภัณฑ์ได้ทั่วถึง ถ้าสถาบันวิชาการฯ เชื่อมโยงเป็นเครือข่ายกับพิพิธภัณฑ์ทั่วประเทศ (ทั้งของกรมศิลปากร, มหาวิทยาลัย และของเอกชน) ก็จะสามารถจัดนิทรรศการเวียนไปในจังหวัดต่างๆ ได้ตลอดเวลา พร้อมกันนั้นก็อาจนำเอาความรู้ที่มีอยู่ในสถาบันต่างจังหวัดเหล่านั้นย้อนกลับมาแสดงนิทรรศการในกรุงเทพฯ ได้ด้วย จุดมุ่งหมายของพิพิธภัณฑ์ต้องเน้นไปที่เป็นสื่อการเรียนรู้ของประชาชนทั่วประเทศ พร้อมกันนั้นก็อาจส่งเสริมและสร้างสรรค์ความรู้ด้าน พิพิธภัณฑ์ศาสตร์ (museology) ที่เหมาะสมกับสังคมไทยไปด้วย ความรู้ด้านนี้นับวัน จะมีความสำคัญแก่สังคมไทยมากขึ้น ทั้งในแง่การจัดแสดงสินค้า และในแง่การจัดนิทรรศการเพื่อความรู้ต่างๆ แม้ว่าวิชานี้มีการสนออยู่ในมหาวิทยาลัยบางแห่งอยู่แล้ว แต่การลงทุนเพื่อการศึกษาวิจัยยังทำน้อย สถาบันวิชาการฯ จึงควรส่งเสริมหรือทำเองให้เกิดความงอกงามของความรู้ด้านนี้ที่เหมาะสมกับวัฒนธรรมไทย

3.4.2.2 งานสื่อ นอกจากพิพิธภัณฑ์แล้ว สถาบันวิชาการฯ ควรคิดถึงสื่อในรูปแบบอื่นๆ ที่อาจใช้ประโยชน์ในการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนด้วยสังคมไทยเป็นสังคมหนึ่งที่พัฒนาการใช้สื่อไปอย่างกว้างขวางมาก แต่ใช้ประโยชน์สื่อไปในทางเผยแพร่ความรู้ไม่สู้จะมากนักส่วนหนึ่งเพราะเราไม่ได้พัฒนาความสามารถในด้านนี้ในสองทางด้วยกันเป็นอย่างน้อย ทางที่หนึ่ง คือความสามารถในการสร้างหรือผลิต เช่น การผลิตรายการวิทยุหรือโทรทัศน์หรือซีดีรอมหรือเว็บไซต์ที่ให้ความรู้ได้สนุกน่าสนใจติดตาม และทางที่สอง คือความสามารถในการจัดการให้เป็นไปได้ในทางธุรกิจ และการเผยแพร่ สถาบันวิชาการฯ จึงควรหาทางใช้ประโยชน์จากวางการสื่อซึ่งมีอยู่อย่างกว้างขวางอยู่แล้วในสังคม โดยความร่วมมือกับภาคธุรกิจและสื่อในมือราชการ ในระยะแรกอาจต้องลงทุนให้การสนับสนุนเพื่อการผลิตเนื้อหาที่ให้ความรู้ ไม่จำเป็นว่าการสนับสนุนจะต้องออกมาในรูปของการให้เงินช่วยเหลือโดยตรงเสมอไป สถาบันวิชาการฯ อาจช่วยสนับสนุนด้านการโฆษณา เช่น หนังสือดีบางเล่มที่สถาบันวิชาการฯ สนับสนุนให้พิมพ์ สถาบันวิชาการฯ อาจช่วยสนับสนุนด้านการโฆษณา เช่น หนังสือดีบางเล่มที่สถาบันวิชาการฯ สนับสนุนให้พิมพ์ สถาบันวิชาการฯ ก็อาจเสริมการโฆษณาในพิพิธภัณฑ์และการจัดแสดงนิทรรศการของตนเอง ช่วยวางจำหน่ายโดยไม่คิดค่าบริการหรือติดตามต้นทุนจริง เท่านั้นเป็นต้น ภาพยนตร์สารคดีบางเรื่องก็อาจได้รับการสนับสนุนด้วยการเช่ามาฉายให้ในพิพิธภัณฑ์และนิทรรศการหรือซื้อมาทำซีดีไว้ขายต่อในขณะที่อาจช่วยวิ่งเต้นหาโฆษณาให้ผู้สร้างเพื่อนำออกฉายทางโทรทัศน์เป็นต้น ในระยะยาวเมื่อสถาบันวิชาการฯ สั่งสมประสบการณ์และความสามารถในการช่วยด้านการตลาดมากขึ้น รวมทั้งมีความเข้มแข็งด้านวิชาการ การลงทุนสนับสนุนด้วยตัวเงินก็จะลดลงไป เพราะการสนับสนุนของสถาบันวิชาการ จะเป็นหลักประกันที่แน่นอน มากขึ้น แก่ผู้ผลิตสื่อที่ให้ความรู้ว่าจะได้รับผลตอบแทนทางธุรกิจคุ้มกับการลงทุนของตนเองในขณะที่ได้อาศัยฐานความรู้สถาบันวิชาการฯ ไปพร้อมกัน

กล่าวโดยสรุปก็คือ งานสื่อของสถาบันวิชาการฯ ต้องคิดถึงการให้ทรัพยากรของตนเองซึ่งควรจะมีความแข็งแกร่งมากขึ้นเข้าไปเสริมภาคธุรกิจในการผลิตสื่อที่ให้ความรู้ ทำให้การเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนผ่านสื่อฯ ซึ่งมีอยู่อย่างกว้างขวาง

งานสื่อของสถาบันวิชกการฯ ควรคิดถึงสื่อไอทีในลักษณะเดียวกันด้วยเพราะเป็นสื่อที่มีพลังและจะมีความสำคัญมากขึ้นขึ้นเรื่อยๆ ในอนาคต การสร้างสรรค์ความรู้ (Creation of Knowledge) งานด้านเผยแพร่ความรู้กับการสร้างสรรค์ความรู้เป็นสองด้านที่แยกจากกันไม่ได้ คนเราสั่งสมความรู้ก็เพื่อจะสามารถสร้างสรรค์ความรู้ใหม่ๆ ขึ้น ฐานของความรู้ที่สถาบัน

รูปที่ 3.23 แสดงภาพห้องฉายภาพยนตร์สั้น(เบิกโรง) ชั้น 1



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552

รูปที่ 3.24 แสดงภาพ ห้องแสดงวัฒนธรรม (ไทยแท้) ชั้น 1



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552

วิชาการฯ เผยแพร่แก่ประชาชนคือความรู้ใหม่ต่างๆ ซึ่งได้มาจากการสร้างสรรค์นั่นเอง แต่เนื่องจากในสังคมไทย การเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนยังมีช่องว่างอยู่มากดังที่กล่าวแล้ว จึงทำให้การ สื่อความรู้มักเน้นเพียงการเผยแพร่ความรู้ที่รู้อยู่แล้วเป็นส่วนใหญ่ และมองว่าความรู้ใหม่ๆ เป็นเรื่องของนักวิชาการโดยเฉพาะเท่านั้น แต่ความจริงแล้วความก้าวหน้าทางวิชาการในสังคมใด ก็ตาม จำเป็นต้องมีฐานทางสังคมที่เข้มแข็ง นั่นก็คือสังคมเองก็รู้ทันความเคลื่อนไหวทางวิชาการอยู่ไม่ห่างจากวงการวิชาการนักงานด้านสร้างสรรค์ความรู้นั้นที่จริงแล้วมีสถาบันอื่นๆ ในสังคมไทยทำอยู่แล้วไม่น้อย เช่น มหาวิทยาลัย, หน่วยวิจัยขององค์กรภาครัฐและเอกชน, สถาบันที่ให้ทุนการวิจัย ฯลฯ เป็นต้น ฉะนั้นสถาบันวิชาการฯ จะต้องคิดถึงงานที่ไม่ซ้ำซ้อนหรือขัดขวางงานที่สถาบันอื่นทำอยู่แล้ว ในทางตรงกันข้ามควรคิดถึงการเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายกับสถาบันเหล่านั้น (เช่นเดียวกับ ที่ทำในงานเผยแพร่ความรู้)

งานหลัก ๆ ที่สถาบันวิชาการฯ ควรทำในด้านการสร้างสรรค์ความรู้ มีอยู่สามด้านคือ

1) งานศูนย์กลางบริการงานวิจัย

สถาบันวิชาการฯ น่าจะเป็นแหล่งชี้ข้อมูลที่ดีที่สุดแก่ผู้ที่ต้องการศึกษาวิจัยความรู้เรื่องหนึ่ง เรื่องใดที่สถาบันเลือกเน้นให้ความสำคัญ ผู้ที่ต้องการศึกษาวิจัยสามารถเริ่มต้นที่บริการของสถาบัน วิชาการฯ ซึ่งสามารถบอกให้

ทราบว่าจะค้นหาข้อมูลของเรื่องนั้นๆ เท่าที่มีการศึกษากันแล้วทั้งโลกและในเมืองไทยที่ใดได้บ้าง (เช่น โปรแกรมฐานข้อมูลที่จะสามารถพิมพ์บัญชีดังกล่าวออกมาได้ในพริบตา) นอกจากนี้ศูนย์ดังกล่าวของสถาบันยังมีบัญชีรายชื่อของนักวิชาการในเมืองไทยที่เคยทำงานด้านนั้นๆ มาก่อน และอาจให้คำปรึกษาที่มีประโยชน์ได้ ทั้งยังสามารถเป็นคนกลางเพื่อให้ผู้ที่ต้องการศึกษาวิจัยได้พบปะและขอความช่วยเหลือจากนักวิชาการดังกล่าวได้ด้วย การที่ศูนย์ทำเช่นนี้ได้ก็เพราะศูนย์ได้สร้างเครือข่ายของนักวิจัยในสาขาความรู้ที่สถาบันวิชาการฯ ต้องการเน้นเป็นพิเศษไว้แล้ว เครือข่ายดังกล่าวนี้อาจรวมไปถึงนักวิชาการในต่างประเทศที่ยินดีให้ความร่วมมือด้วยก็ได้และเพราะมีเครือข่ายนักวิจัยที่ร่วมงานกับสถาบันวิชาการฯ เช่นนี้ ศูนย์ยังอาจให้บริการงานวิจัยซึ่งหาได้ยากในเมืองไทยอีกอย่างหนึ่ง นั่นคือการให้คำปรึกษาด้านการออกแบบงานวิจัย ตลอดจนการวิพากษ์วิจารณ์ประเด็นปัญหาต่างๆ และวิธีวิทยาของการวิจัยโดยผู้เชี่ยวชาญ ก่อนที่จะลงมือศึกษาวิจัยในขั้นต่อไป ยิ่งไปกว่านี้ศูนย์ยังสามารถให้บริการด้านแหล่งทุนวิจัยทั้งในภาครัฐและเอกชนแก่ผู้ที่ต้องการศึกษาวิจัยอีกด้วย ในบางกรณีสถาบันวิชาการฯ เองก็อาจมีทุนวิจัยของตนเองสำหรับสนับสนุนงานวิจัยทั้งหมดหรือบางส่วนในบางรายด้วย เป็นต้น

กล่าวโดยสรุป ศูนย์จะทำหน้าที่ประสานพลังของการศึกษาวิจัยในประเด็นปัญหาที่สถาบันวิชาการฯ ต้องการเน้นเท่าที่มีในสังคมไทยและในโลกให้แก่การศึกษาวิจัยใหม่ๆ จนกระทั่งผู้ใดที่สนใจจะศึกษาวิจัยในเรื่องนั้นๆ ย่อมเห็นประโยชน์ที่จะเริ่มต้นงานของตนที่ศูนย์ในทางตรงกันข้าม ศูนย์ที่จะสามารถดูดซับความเคลื่อนไหวทางวิชกาการที่เกิดขึ้นในสังคมได้ตลอดเวลา

2) งานศูนย์วิจัยและเครือข่ายศูนย์วิจัย

สถาบันวิชาการฯ ควรเลือกประเด็นของการศึกษาที่สถาบันต้องการให้ความสำคัญเป็นพิเศษ (จะกล่าวถึงเรื่องนี้เป็นตัวอย่างข้างหน้า) และสร้างศูนย์วิจัยหรือสร้างเครือข่ายของศูนย์วิจัยภายใต้การประสานงานขv'สถาบันวิชาการฯ ความรู้ซึ่งสร้างขึ้นมาได้จากงานด้านนี้จะเป็นเนื้อหาป้อนให้แก่การเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนไม่ว่าจะเป็นพิพิธภัณฑ์หรือสื่ออื่นๆ สถาบันวิชาการฯทำนองนี้ เช่น สถาบันสมิธโซเนียน ล้วนมีศูนย์วิจัยในสังกัดและเครือข่ายของศูนย์วิจัยอยู่นับเป็นหลายสิบเช่นกัน

ส่วนหนึ่งของนักวิจัยในศูนย์ที่สังกัดกับสถาบัน ก็คงเป็นพนักงานของสถาบันเอง แต่อีกส่วนหนึ่งน่าจะเป็นบุคลากรที่ยืมมาจากสถาบันอื่นชั่วคราว เช่น ยืมนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยให้มาทำงานร่วมกับศูนย์วิจัยของสถาบันวิชาการฯ ชั่วระยะเวลาหนึ่ง เมื่อเสร็จโครงการแล้วก็ส่งคืนมหาวิทยาลัย เพื่อให้งานศึกษาวิจัยเชื่อมโยงกับการผลิตบัณฑิตและงานวิจัยของมหาวิทยาลัยอยู่ตลอดเวลา ศูนย์วิจัยบางด้านของสถาบันน่าจะได้รับ

รูปที่ 3.25 แสดงภาพห้องเปิดตำนานสุวรรณภูมิ ชั้น 3



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552
ปภัสรา ชัยชาญ

ความสนับสนุนจากภาคเอกชนด้วย เพราะผลของการวิจัยจะสามารถไปใช้เป็นประโยชน์ทางธุรกิจได้ เป็นต้น

3) งานเชื่อมโยงการวิจัย อันที่จริงงานนี้น่าจะเป็นส่วนหนึ่งของงานศูนย์วิจัยฯ แต่เนื่องจากมีความสำคัญอย่างมาก จึงแยกออกกล่าวถึงต่างหาก หรืออาจคิดแยกออกเป็นส่วนงานต่างหากก็ได้ จุดประสงค์หลักคือการเชื่อมโยงการศึกษาหาความรู้กับสถาบันต่างๆ ที่มีอยู่แล้ว เพื่อสนับสนุนงานด้านต่างๆ ของสถาบันวิชาการน สถาบันอื่นที่สถาบันวิชาการฯ น่าจะเชื่อมโยงถึง และเชื่อมโยงกันและกันก็คือสำนักวิจัยซึ่งมีอยู่มากมายในโลกทั้งของภาครัฐและเอกชน โดยเฉพาะสถาบันวิจัยที่ศึกษาค้นคว้าประเด็นที่สถาบันวิชาการฯ ให้ความสำคัญเป็นพิเศษ มหาวิทยาลัยต่างๆ เชื่อมโยงกับความรู้ท้องถิ่น การเชื่อมโยงตรงจุดนี้ค่อนข้างยาก เพราะความรู้ท้องถิ่นมักไม่มีสถาบันที่จัดการโดยตรงอย่างชัดเจน แต่สถาบันวิชาการฯ ต้องหาหนทางที่จะเชื่อมโยงกับความรู้ในท้องถิ่นที่มีอยู่แล้ว ทำให้ความรู้นั้นเกิดเป็นระบบที่สามารถถ่ายทอดและสร้างเสริมให้แก่คนทั่วไป ในขณะเดียวกันก็ไม่ควรลืมว่าประชาชนในท้องถิ่นเองก็ได้สร้างสรรค์ความรู้ใหม่ ๆ ขึ้นจากฐานความรู้เดิมของตนเองอยู่ตลอดเวลา สถาบันวิชาการฯ จะเข้าไปดูดซับเอาความรู้ใหม่ๆ เหล่านั้นมาได้อย่างไร สิ่งสำคัญที่ต้องการเน้นในเรื่องจุดมุ่งหมายหลักของสถาบันวิชาการฯ ก็คือ

รูปที่ 3.26 แสดงภาพห้องสยามประเทศ ชั้น 3



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552
ปภัสรา ชัยชาญ

ก. เพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายดังกล่าวได้อย่างดี สถาบันวิชาการฯ ต้องไม่ดำเนินงานในแนวอำนาจนิยมอย่างที่หน่วยงานของรัฐนิยมทำไม่ว่าสถาบันแห่งนี้จะเป็นหน่วยงานของรัฐหรือเป็นองค์กรมหาชนก็ตาม สถาบันจะไม่ใช้อำนาจ (ตามกฎหมายหรือพลังงบประมาณ) เพื่อบังคับให้คนอื่นทำสิ่งที่สถาบันต้องการ ตรงกันข้ามสถาบันต้องแสวงหาความร่วมมือที่เท่าเทียมกันกับองค์กรอื่นๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เพราะหน้าที่หลักของสถาบันวิชาการฯ คือการประสานพลังที่มีอยู่และในสังคมไทย ในอันที่จะเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนในวงกว้าง และสร้างสรรค์ความรู้ใหม่ๆ

ข. งานสองด้านคือเผยแพร่ความรู้และสร้างสรรค์ความรู้ต้องดำเนินไปด้วยกันโดยไม่แยกออกจากกัน ที่จริงแล้วสองด้านนี้ต่างเสริมกันและกันอยู่ด้วย

ค. "ลูกค้า" หรือเป้าหมายของผู้ที่จะได้บริการของสถาบันวิชาการฯ คือคนไทยทั้งประเทศ ส่วนนักท่องเที่ยวเป็นเพียงผลพลอยได้เท่านั้น อันที่จริงนักท่องเที่ยวของโลกปัจจุบันไม่ได้เป็นลูกค้าของพิพิธภัณฑ์หรือแหล่งท่องเที่ยวที่ให้ความรู้สึกเท่าไร (ยกเว้น โบราณสถานที่มีลักษณะ "มหัศจรรย์" เช่น พีระมิด หรือนครวัด) พิพิธภัณฑ์ศิลปะที่มีชื่อเสียงบางแห่งเท่านั้นที่สามารถเรียกลูกค้านักท่องเที่ยวได้มากหน่อย แต่เมื่อเปรียบเทียบกับการขึ้นลิฟต์ไปดูเมืองบนตึกระฟ้าที่สูงที่สุดแล้ว ก็เทียบกันไม่ได้ เพราะมีลูกค้ารอคิวขึ้นตึกระฟ้ามากกว่าพิพิธภัณฑ์ศิลปะชั้นดีมากกว่าเสมอ

รูปที่ 3.27 แสดงภาพห้องสยามยุทธ์ ชั้น 3



ที่มา จากการสำรวจ , 1 ธันวาคม 2552

ปภัสรา ชัยชาญ

ฉะนั้นแม้แต่นักท่องเที่ยวไทยเองก็คงมาเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์น้อยกว่าสวนสนุก สถาบันวิชาการฯ จึงควรคิดถึงการเผยแพร่ความรู้หลากหลายวิธีไปพร้อมกัน และกระบวนการที่จะทำให้เกิดการแสดงในพิพิธภัณฑ์หรือนิทรรศการนั้นมีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าตัวการแสดงเอง

2.4.2.3 ตัวอย่างของประเด็นความรู้ที่สถาบันวิชาการฯ ควรให้ความสำคัญ ประเด็นความรู้ที่จะเสนอต่อไปนี้เป็นเพียงตัวอย่าง เพื่อขยายความเข้าใจสิ่งที่กล่าวมาแล้วข้างต้นเท่านั้นใช้บรรทัดฐานสองอย่างในการเลือกว่าประเด็นความรู้ใดที่ควรให้ความสำคัญ

1) ประเด็นความรู้นั้นไม่ควรเป็นศาสตร์ใดศาสตร์หนึ่งอย่างตรงตัว เช่น ไม่ควรเป็นประวัติศาสตร์หรือชีววิทยาหรือสังคมวิทยาเป็นต้น แต่ควรเป็นประเด็นที่ต้องอาศัยศาสตร์หลายสาขาในการศึกษาหรือทำความเข้าใจ

2) ประเด็นความรู้นั้นควรมีนัยยะสำคัญต่อสังคมไทย ในขณะเดียวกัน เราก็มีสมรรถภาพหรืออย่างน้อยก็มีศักยภาพที่จะพัฒนาความรู้นั้นให้ก้าวหน้าต่อไปได้ ด้วยเหตุดังนั้น ตามบรรทัดฐานนี้นาโนเทคโนโลยีจึงไม่ควรเป็นประเด็นความรู้ที่สถาบันวิชาการฯ พึงให้ความสำคัญเป็นพิเศษ แต่สถาบันต้องคิดว่าเทคโนโลยีด้านนี้มีความเหมาะสมสำหรับไทยที่จะใช้ในด้านใดบ้าง สมมติว่าสถาบันวิชาการฯ พิจารณาเห็นว่าอาจใช้ประโยชน์ด้านการปรับปรุงพันธุ์พืช ประเด็นความรู้ที่สถาบันเลือกให้ความสำคัญในกรณีก็ควรเป็นการปรับปรุงพันธุ์พืช ซึ่งมีนาโนเทคโนโลยี

เป็นส่วนหนึ่ง แต่ในขณะเดียวกันก็มีศาสตร์แขนงอื่นๆ ร่วมอยู่ด้วยอีกมาก นับตั้งแต่พฤกษศาสตร์, ชีวเคมี, ฯลฯ ไปจนถึงประวัติศาสตร์ธรรมชาติ และประวัติศาสตร์การคัดพันธุ์พืชในสังคมไทยที่ผ่านมา เป็นต้น

ประเด็นความรู้ที่เสนอเป็นตัวอย่าง

ประวัติศาสตร์สังคม

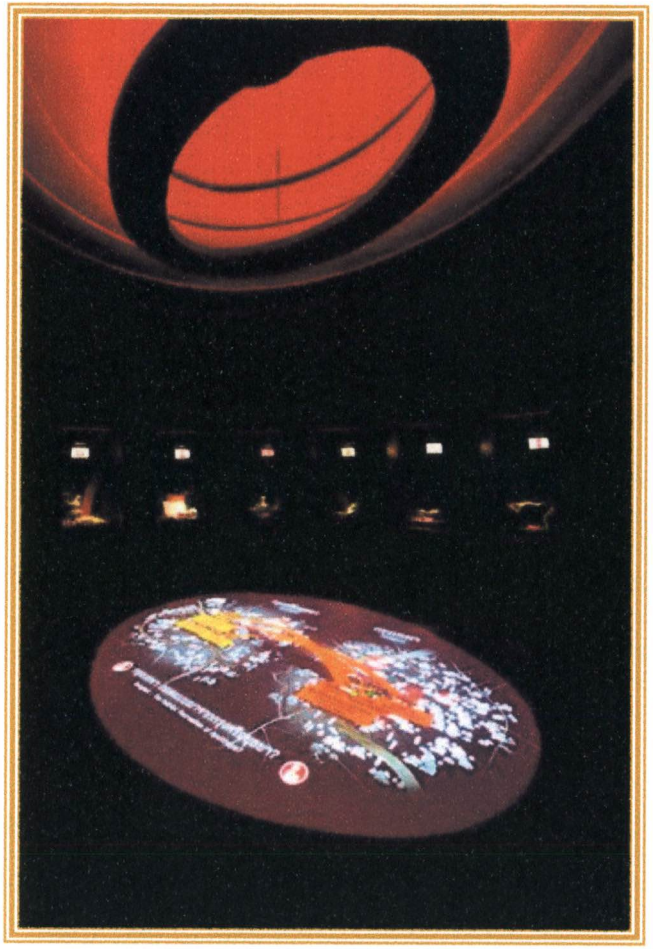
ซึ่งอาจเจาะเฉพาะเรื่องราวของกลุ่มชนต่างๆ ในสังคมไทยที่ผมเลือกประเด็นความรู้เรื่องนี้ก็เพราะสังคมไทยนั้นเป็นสังคมที่มีความหลากหลาย แต่ความรู้ความเข้าใจในความหลากหลายเช่นนี้มีน้อย ทำให้ความขัดแย้งต่างๆ โน้มเอียงไปสู่ความรุนแรงได้ง่าย เพราะสังคมไม่ได้เรียนรู้และยอมรับความแตกต่างระหว่างกัน ความหลากหลายของกลุ่มชนในสังคมไทยไม่ได้มีเฉพาะกลุ่มชาติพันธุ์ซึ่งมีอยู่มากเพียงอย่างเดียว แต่รวมถึงกลุ่มอาชีพ กลุ่มศาสนา กลุ่มวิถีชีวิต ฯลฯ ซึ่งมีความหลากหลายอีกมาก ความแตกต่างหลากหลายเหล่านี้ถูกพัฒนาขึ้นมาเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์ของคนกลุ่มต่างๆ ในเวลาที่มีเรื่องขัดแย้งกับคนกลุ่มอื่น อันเป็นสิ่งที่ต้องเกิดขึ้นเป็นธรรมดาในทุกสังคมสมัยปัจจุบัน คืออาศัยฐานของอัตลักษณ์ซึ่งแตกต่างกันนี้เป็นเครื่องมือสำหรับการต่อรองโดยสันติ

ในขณะเดียวกัน ก็มีงานศึกษา โดยเฉพาะวิทยานิพนธ์ในระยะหลังที่ศึกษาความหลากหลายของกลุ่มชนต่างๆ ในระยะหลังมานี้จำนวนไม่น้อย แสดงว่าเริ่มมีฐานะทางวิชาการที่แข็งแกร่งมากขึ้น

ฉะนั้นการศึกษาและเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจประวัติศาสตร์สังคมไทยในแง่นี้ นอกจากจะเป็นการเพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับสังคมตัวเองแล้ว ยังมีส่วนช่วยให้ความขัดแย้งต่างๆ ซึ่งต้องมีเป็นธรรมดาในทุกสังคมดำเนินไปด้วยความสงบมากขึ้น เพราะความรู้เช่นนี้ทำให้คนไทยยอมรับกันและกันตามความเป็นจริงมากขึ้น (คือไม่ใช่ยอมรับแต่ความเหมือนซึ่งเป็นเรื่องสมมติขึ้นเท่านั้น)

2.4.2.4 พลังงานทางเลือก เห็นได้ชัดอยู่แล้วว่าเรื่องนี้มีความสำคัญต่อประเทศไทยซึ่งต้องพึ่งพิงพลังงานจากต่างประเทศในสัดส่วนที่สูงมาก แต่การพัฒนาความรู้ด้านนี้ของไทยยังเทียบไม่ได้กับประเทศอื่นๆ ซึ่งมีเศรษฐกิจระดับเดียวกัน สถาบันวิชาการฯ น่าจะกระตุ้นให้เกิดการผลิตความรู้ด้านนี้ให้มากขึ้น ในขณะเดียวกันก็เป็นตัวกลางประสานความรู้ทั้งที่มีในเมืองไทยและในโลกให้เป็นฐานสำหรับการพัฒนาความรู้ขั้นต่อๆ ไป เฉพาะเตาประหยัดถ่าน และหัวเตาประหยัดก๊าซ ก็มีผู้คิดขึ้นในประเทศไทยหลายสิบอย่าง หากบวกกับที่พัฒนาขึ้นในต่างประเทศอีกหลายร้อยอย่าง ทำการศึกษาอย่างเป็นระบบ สถาบันวิชาการฯ ของไทยก็แทบจะเป็นศูนย์กลางความรู้ของโลกด้านการใช้พลังงานหุงต้มอย่างประหยัดพลังงานทางเลือกไม่ได้มีเฉพาะมิติทางวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์ ที่จะสามารถใช้อย่างเป็นจริงได้ในทุกสังคมต้องประกอบด้วยมิติความรู้ทางด้านสังคมศาสตร์อีกด้วย การสร้างโรงไฟฟ้าชีวมวลหลายแห่งประสบ

รูปที่ 3.28 แสดงภาพห้องกรุงเทพฯ ภายใต้ฉากอยุธยา ชั้น 2



ที่มา www.sites.google.com

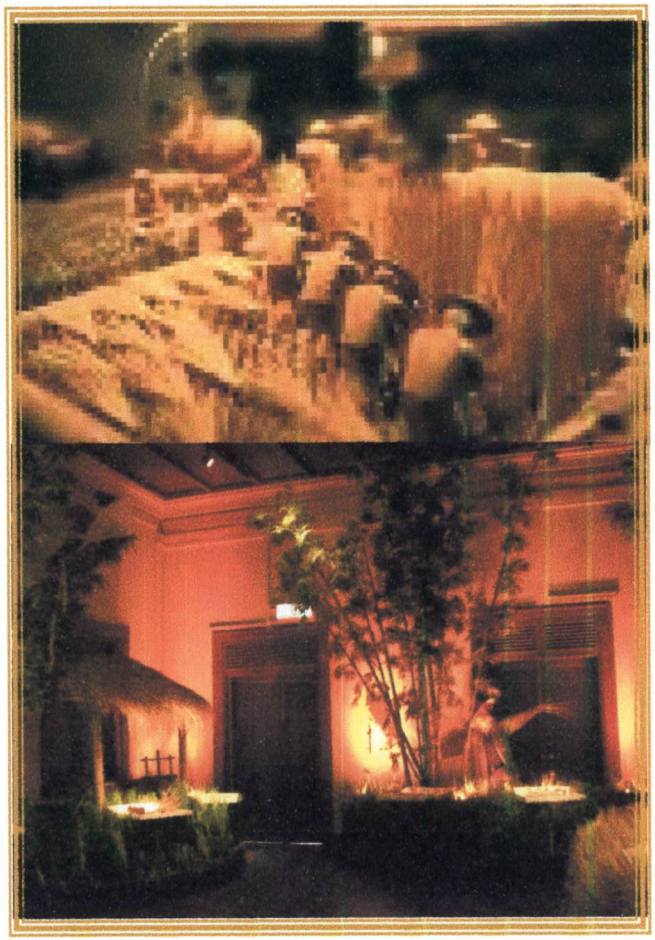
ปัญหาการต่อต้านจากประชาชนในพื้นที่จนไม่สามารถสร้างได้ การศึกษาค้นคว้าด้านนี้จึงต้องประกอบไปด้วยการสร้างความรู้ทางสังคมศาสตร์เพื่อการประนีประนอมระหว่างประชาชนและโรงไฟฟ้า เป็นต้น

การแพทย์ทางเลือก

ก่อนที่เราบางคนในที่นี้จะตาย สังคมไทยจะกลายเป็นสังคมเมืองแทนสังคมชนบท หมายความว่าประชากรเกินกึ่งหนึ่งจะเข้ามาอาศัยอยู่ในชุมชนเมือง ทั้งนี้เพราะอัตราการเปลี่ยนเป็นสังคมนาคร (urbanization) ในประเทศไทยระยะหลังนี้เร็วขึ้น ฉะนั้นความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเมืองจึงมีความสำคัญ สถาบันวิชาการฯ น่าจะเป็นหน่วยงานกลางประสานเชื่อมโยงให้เกิดการสร้างสรรค์ความรู้ด้านนี้ รวมทั้งเผยแพร่ความเข้าใจไปยังประชาชนในวงกว้าง ไม่เฉพาะแต่ด้านเทคนิคการวางผังเมือง หรือการจราจร แต่รวมไปถึงการจัดการด้านอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นทางเลือกของการปกครองท้องถิ่นของเมือง, การควบคุมด้านอาชญากรรม, การสร้างสังคมสมานฉันท์ในสังคมเมือง ฯลฯ นับเป็นประเด็นความรู้ที่กว้างขวางอันหนึ่ง

1) ศิลปะไทย ในปัจจุบันมีหน่วยงานที่ทำงานด้านนี้อยู่ไม่น้อย รวมทั้งองค์กรที่ช่วยสืบสานให้ศิลปะไทยหลายแขนงดำรงอยู่ต่อไปได้ แต่สิ่งที่ผมคิดถึงในเรื่องศิลปะไทย ไม่ใช่อยู่ที่การอนุรักษ์และสืบทอด (ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องทำอย่างแน่นอน) เท่ากับการประยุกต์ใช้ในโลกปัจจุบัน

รูปที่ 3.29 แสดงภาพห้องชีวิตนอกกรุงเทพฯ ชั้น 2



ที่มา จากการสำรวจ 1 ธันวาคม 2552
ปภัสรา ชัยชาญ

หากประเทศไทยยังต้องอาศัยการส่งออกสินค้าต่อไป การประยุกต์ใช้ศิลปะไทยในผลิตภัณฑ์จะทำให้เกิดลักษณะเด่นเฉพาะตัวทั้งนี้ไม่ใช่เพื่อการแสดงเอกลักษณ์ไทยเฉยๆ แต่ต้องเป็นเอกลักษณ์ที่คนอื่นยอมรับคือมองเห็นว่างามอยู่ด้วย เช่น จะออกแบบผลิตภัณฑ์อย่างไรจึงดูเด่นเพราะมีลักษณะเฉพาะตัวบางอย่าง แต่ก็ดูดีสำหรับคนที่ไม่ได้เติบโตมาในวัฒนธรรมไทยด้วย ผมขอยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของญี่ปุ่น (เช่น วิทยุทรานซิสเตอร์ซึ่งมีขนาดเล็กกว่าวิทยุที่เคยผลิตกันมาก่อนในสมัยที่ใช้หลอด) เขาจะต้องออกแบบใหม่ซึ่งมีลักษณะเฉพาะตัวของเขา แต่ก็เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปของคนอื่น ๆ ในโลกว่าสวยงามและน่าใช้ไปพร้อมกัน ศิลปะไทยก็อาจให้ความบันดาลใจในทำนองเดียวกันนี้ได้ ถ้ามีการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับศิลปะไทยให้มากขึ้นโดยไม่ใช่การใช้แต่รูปแบบตายตัวเหมือนเดิมตลอดไป แต่สามารถประยุกต์ดัดแปลงให้เข้ากับจุดประสงค์ใหม่ได้ด้วย

วันที่ 13 สิงหาคม 2546 มติคณะรัฐมนตรีเห็นชอบตามที่นายกรัฐมนตรี เสนอว่า ปัจจุบันพิพิธภัณฑ์ของไทยมีหลายประเภทและมีสถานที่ตั้งกระจัดกระจายกันอยู่หลายแห่ง อยู่ในความรับผิดของของหลายหน่วยงาน ทำให้ไม่เป็นที่สนใจและรู้จักแพร่หลายเท่าที่ควรสำหรับประชาชน และนักท่องเที่ยวโดยทั่วไป หากสามารถจัดหาสถานที่ที่เหมาะสมแล้วจัดสร้างเป็น พิพิธภัณฑ์แห่งชาติขนาดใหญ่ โดยอาจแยกเป็น

รูปที่ 3.30 แสดงภาพห้องกำเนิดประชาธิปไตย ชั้น 2



ที่มา จากการสำรวจ 1 ธันวาคม 2552
ปภัสรา ชัยชาญ

อาคารพิพิธภัณฑ์ (hall) ด้านต่างๆ ให้ครบถ้วน ก็จะทำให้เป็นแหล่งรวมความรู้ ศิลปวิทยาการ รวมทั้งแสดงถึงวัฒนธรรมความเจริญรุ่งเรืองของประเทศไทย ได้อย่างครบวงจรและเป็นที่น่าสนใจแก่นักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไป นอกจากนี้ยังจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของประเทศ จึงมอบให้รองนายกรัฐมนตรี (นายจาตุรนต์ ฉายแสง) รับเรื่องนี้ไปพิจารณาในรายละเอียดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

วันที่ 7 และ 14 ตุลาคม 2546 คณะรัฐมนตรีมีมติรับทราบความก้าวหน้า เรื่องการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์รวม และแนวทางการเตรียมการจัดสร้างพิพิธภัณฑ์แห่งใหม่โดยมีสาระสำคัญของเรื่องดังนี้

1) เห็นชอบในหลักการและแนวคิดของพิพิธภัณฑ์รวมที่จะจัดตั้งขึ้นใหม่ว่า ควรเป็นพิพิธภัณฑ์ระดับชั้นนำของภูมิภาคที่มีลักษณะเป็นแหล่งรวบรวมความรู้สาขาต่างๆ ในเชิงบูรณาการอย่างกว้างขวาง ทั้งในส่วนที่เกี่ยวกับความเป็นไทย และส่วนที่เกี่ยวกับประเทศเพื่อนบ้านและภูมิภาคเอเชียแปซิฟิค โดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการนำเสนอ ทั้งนี้ จะต้องมีการเชื่อมโยงและบูรณาการระหว่างพิพิธภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วกับพิพิธภัณฑ์ที่จะมีการจัดตั้งขึ้นใหม่ รวมทั้งการดูแลในระยะยาว

2) เห็นชอบแนวทางการเตรียมการจัดสร้างพิพิธภัณฑ์แห่งใหม่ประกอบด้วย หลักการ กระบวนการ และการจัดตั้งคณะกรรมการฯ ดังนี้

รูปที่ 3.31 แสดงภาพห้องสีสันตะวันตก ชั้น 2



ที่มา จากการสำรวจ 1 ธันวาคม 2552

ปภัสรา ชัยชาญ

หลักการ พิพิธภัณฑ์ที่จะจัดสร้างขึ้นใหม่นี้ ต้องมีจุดเป้าหมายหลักอยู่ที่การเรียนรู้ เพื่อความงอกงามของสติปัญญา ความคิดริเริ่มและสำนึกของความเป็นไทยซึ่งเป็นแนวคิดที่แตกต่างจากกระบวนทัศน์การจัดพิพิธภัณฑ์ แต่เดิมที่มุ่งเน้นการเก็บรวบรวมวัตถุ การถ่ายทอดความรู้ หรือการเชื่อมโยงกับผู้คนเป็นหลัก อีกทั้งต้องมีการบริหารที่มีประสิทธิภาพ คล่องตัวและทันสมัย กระบวนการ ในการดำเนินงานพิพิธภัณฑ์จำเป็นต้องมียุทธศาสตร์ในการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพเพื่อเปลี่ยน "ภาพลักษณ์" ของพิพิธภัณฑ์จากเดิมมาเป็นแหล่งความรู้ที่เปิดกว้างสู่พรมแดนแห่งความรู้ในหลายมิติ ดังนี้ ในการพัฒนาหลักการและแนวคิดของพิพิธภัณฑ์แห่งใหม่นี้อาศัยวิทยาการความร่วมมือจากผู้รู้ และนักวิชาการในวงการที่เกี่ยวข้อง ร่วมกันระดมความคิดและมีการจัดตั้งคณะกรรมการฯ และคณะอนุกรรมการฯ ประกอบด้วยผู้มีความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ มาทำงานร่วมกันจัดทำรายละเอียดโครงการพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติต่อไป (รายละเอียด: สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี และสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี รายงานสรุปผลการประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง "สังคมไทยต้องการพิพิธภัณฑ์แบบไหน" วันเสาร์ที่ 27 กันยายน 2546)

3) วันที่ 13 มกราคม 2547 มติคณะรัฐมนตรีเห็นชอบในหลักการของการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ และให้เป็นหน่วยงานเพิ่มเติมภายใต้สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

4) วันที่ 5 พฤษภาคม 2547 พระราชกฤษฎีกาจัดตั้งสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) พ.ศ. 2547 มีผลบังคับใช้

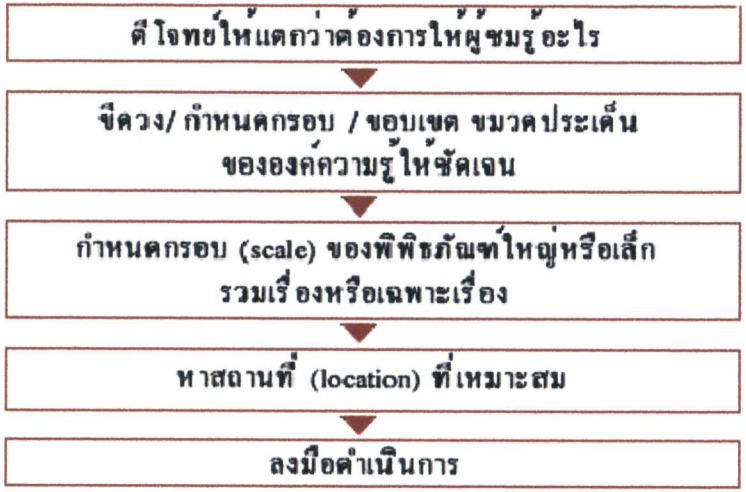
5) วันที่ 24 มิถุนายน 2547 ในการประชุมคณะกรรมการนโยบายบริหารและพัฒนาความรู้ ครั้งที่ 1/2547 มีมติให้ประกาศจัดตั้ง สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

3.2.5 วิเคราะห์โครงการต้นแบบ

ลักษณะทางกายภาพเป็นอาคารเก่าที่นำมาปรับปรุงใช้ประโยชน์ใช้สอย จึงมีข้อจำกัดหลายอย่างเนื่องจากต้องรักษาสภาพเดิมของอาคารไว้ ห้ามมีการทุบหรือต่อเติมใดๆทั้งสิ้น

ภายในอาคารตกแต่งด้วยบรรยากาศที่สื่อถึงความเป็นไทยและรักษากลิ่นไอผังของอาคารเก่าแก่ไว้ได้ การจัดผังอาคารภายในมีการกำหนดเส้นทางให้ผู้ใช้เข้าไปใช้งานในส่วนของชั้น 1 คือส่วนประชาสัมพันธ์เพื่อติดต่อสอบถามและซื้อบัตรเข้าชม และเริ่มเข้าสู่ตัวโครงการด้วยห้องเกริ่นนำเป็นห้องฉายวีดีทัศน์ขนาดใหญ่ การเดินชมนิทรรศการภายในโครงการถูกกำหนดให้เดินชมจากชั้น 1 ขึ้นไปชั้น 3 และจบด้วยชั้น 2 โดยการเดินขึ้นนั้นใช้ทางสัญจรด้วยบันได การตกแต่งภายในนิทรรศการที่จัดแสดงจะเป็นการจัดเรื่องราวที่มีความต่อเนื่องจากอดีต –ปัจจุบัน และเน้นความน่าสนใจด้วยเทคนิคการจัดแสง มีการใช้ระบบเสียงเข้าส่วยเพิ่มบรรยากาศ เทคนิคที่ใช้มีทั้ง 2 มิติ และ 3 มิติ รวมถึงสื่อวีดีทัศน์

แผนภูมิที่ 3.1 แสดงกระบวนการการวางแผนจัดตั้งโครงการ



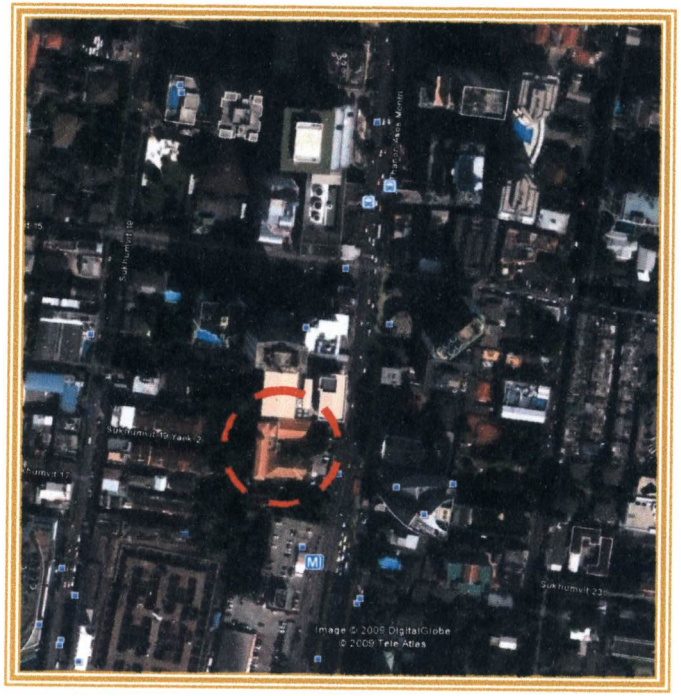
ที่มา www.oknation.net/blog

ข้อดี ของโครงการ มีการจัดแสดงด้วยเทคนิคที่ดึงดูดความสนใจ ใช้สื่อที่ทันสมัยในการนำเสนอ สามารถถ่ายภาพและสัมผัสกับสิ่งของเหล่านั้นได้ มีการใช้วิธีเพื่อให้คนที่มาดูโครงการมีส่วนร่วมกับสถานที่โดยการทดลองด้วยตนเอง ฝ้าของอาคารยกสูงจึงทำให้ไม่อึดอัดในการเดิน

ข้อเสีย ของโครงการ เนื่องจากข้อจำกัดในการใช้อาคารที่เป็นอาคารเดิม ทางเดินขึ้นระหว่างชั้น1 ไปยังชั้น3 ค่อนข้างซับซ้อนถ้าออกจากห้องเกริ่นนำแล้วจะหาทางขึ้นชั้นบนยาก จึงต้องมีเจ้าหน้าที่คอยบอก ในเมื่อเป็นอาคารเก่าและต้องมีการบังคับเส้นทางในการเดินจึงทำให้เสียพื้นที่บางส่วนไป เนื่องจากต้องกั้นไว้จึงทำให้ใช้ประโยชน์ไม่เต็มที่

บทที่ 4
ทำเลที่ตั้งและตำแหน่งที่ตั้งโครงการ

รูปที่ 4.1 แสดงภาพที่ตั้งสยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์

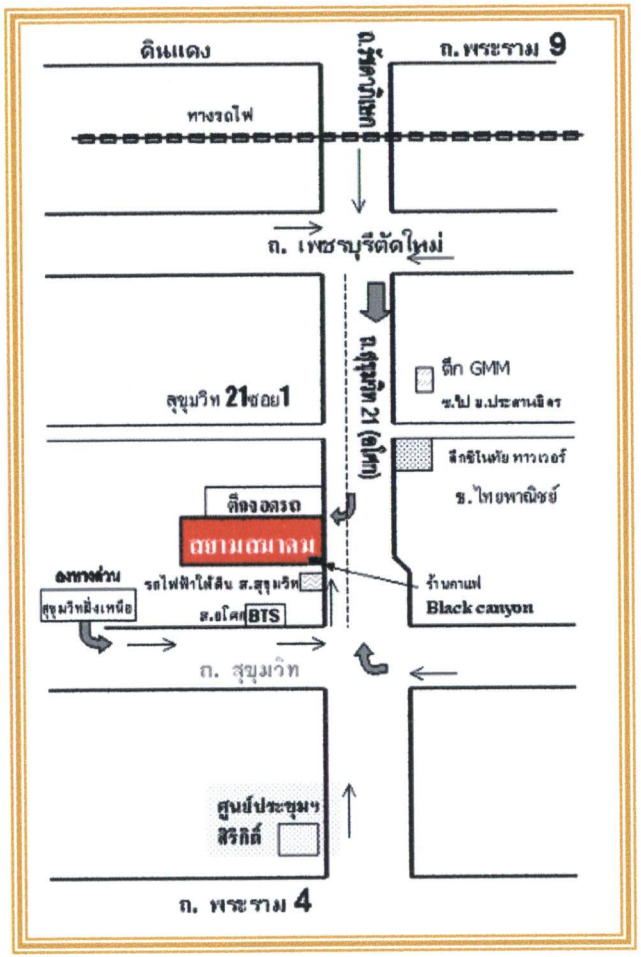


ที่มา http://www.google earth

4.1 ประวัติความเป็นมาของที่ตั้งโครงการ

สมาคมก่อตั้งขึ้นในปีพุทธศักราช 2447 ในปลายรัชสมัยของรัชกาลที่ 5 ในพระบรมราชจักรีวงศ์ เพื่อศึกษาและส่งเสริมศิลปะศาสตร์และวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับประเทศไทยและประเทศใกล้เคียง ระยะเวลาที่ผ่านมาสยามสมาคมได้รับพระราชทานพระมหากรุณาธิคุณจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทุกพระองค์ ได้ทรงรับสยามสมาคมไว้ในพระบรมราชูปถัมภ์ตลอดมา นอกจากนี้ยังมีบุคคลที่มีเกียรติยศ คุณความดีในหลายๆทางเช่น มนุษยศาสตร์ วิทยาศาตร์ ศิลปศาตร์ ที่ได้รับการคัดเลือกให้ดำรงตำแหน่งของสมาคมอีกจำนวนหนึ่ง สมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์เป็นองค์กรสาธารณกุศลที่ได้ร่มมือกับภาครัฐและเอกชนในการส่งเสริมด้านการศึกษา ด้านการเผยแพร่ ด้านการวิจัยและการอนุรักษ์ โดยที่สยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์ได้มีการจัดตั้งห้องสมุด พิพิธภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการศึกษาค้นคว้า รวมทั้งผลงานด้านต่างตามวัตถุประสงค์ของสยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อใช้เป็นแหล่งศึกษาหาความรู้ของประชาชนทั่วไป โดยไม่หวังสิ่งตอบแทนเพียงแค่ใช้เป็นแหล่งความรู้เท่านั้นเองนั่นคือจุดประสงค์หลักของสยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์

แผนที่ที่ 4.1 แสดงแผนที่การเดินทางไปสยามสมาคมฯ



ที่มา http://www.siam-society.org/

ปัจจุบันสยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์มีองค์อุปถัมภก องค์อนุปถัมภก องค์นายกกิตติมศักดิ์ และอุปนายกกิตติมศักดิ์ ดังนี้

<u>องค์บรมราชูปถัมภก</u>

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช

<u>องค์อนุปถัมภก มี 4 พระองค์</u>

สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ

สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์

<u>องค์นายกกิตติมศักดิ์</u>

สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์

<u>อุปนายกกิตติมศักดิ์</u>

หม่อมกอบแก้ว อาภากร ณ อยุธยา

สมเด็จพระราชชนนี อาชิ เคซัง โชเดน วังชุก แห่งราชอาณาจักรภูฏาน

เจ้าชาย อากิชิโน แห่งประเทศญี่ปุ่น

4.1.1 แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

ในส่วนของอาคารเฉลิมพระเกียรติ คำนึงว่าทำอย่างไรให้อาคารใหม่มีความผสมผสานกลมกลืนเข้ากับอาคารเดิมที่มีอยู่ โดยไม่ต้องทำการ

รูปที่ 4.2 แสดงภาพด้านหน้าของอาคารหอประชุม



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

รูปที่ 4.3 แสดงภาพด้านหน้าของอาคารเฉลิมพระเกียรติ



ที่มา http://www.siam-society.org/

ปรับปรุง คืออาคารห้องสมุดเดิมให้มีความสอดคล้องกับอาคารหอประชุม และสร้างอาคารเฉลิมพระเกียรติให้มีความสอดคล้องกับอาคารเดิมที่มีอยู่ อาคารใหม่จึงเป็นตัวเชื่อมให้อาคารทั้งหมดอยู่ในกลุ่มเดียวกัน สถานที่ตั้งอาคารใหม่จึงตั้งอยู่ด้านหลังสุด คล้ายกับเป็นฉากหลังให้กับอาคารที่มีความเก่าแก่ทั้งสอง

ความสูงของอาคารกำหนอไว้ 5 ชั้น เพื่อไม่ให้ทำลายความสวยงามของกลุ่มอาคารชั้นเดียวที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์อันยาวนาน รูปทรงของอาคารได้รับการดัดแปลงโดยมิใช่อาคารก่ออิฐฉาบปูนที่เป็นเพียงกำพงสูง แต่ได้ลดหลั่นระดับชั้นมาจากชั้น 2,3,4 เป็นลำดับ ทำให้ดูมีจังหวะและเป็นไปตามประโยชน์ใช้สอยจริง รูปทรงอาคารได้นำรายละเอียดของอาคารหอประชุมที่ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของที่แห่งนี้มาใช้มาใช้กับอาคารใหม่และอาคารห้องสมุดเดิม ให้ดูเหมือนมีที่มาจากยุคสมัยที่ใกล้เคียงกัน การเจาะช่องหน้าต่างประตูมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ใช้ใสคุสมัยใหม่ที่เป็นอลูมิเนียม อีกทั้งเจาะช่องแสงโดยใช้กระจกปิดทึบส่วนลวดลายบัวและปูนปั้นต่างๆก็นำมาจากอาคารหอประชุม รวมถึงวัสดุที่ใช้มุงหลังคาเป็นกระเบื้องดินเผาและมีรูปแบบเป็นหลังคาขนาดใหญ่ แต่อาคารห้องสมุดเดิมนั้นมุงด้วยกระเบื้องลอนคู่ธรรมดา ผนังใช้การก่ออิฐแดง ซึ่งทางสถาปนิกได้ทำการปรับปรุงเปลี่ยนหลังคาและผนังให้เหมือนกับอาคารหอประชุมและอาคารใหม่ โดยฉาบปูนปิดทับอาคารผนังเดิมทั้งหมด

รูปที่ 4.4 แสดงภาพรวมด้านหน้าอาคาร



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

รูปที่ 4.5 แสดงภาพรวมด้านข้างอาคารหอประชุม



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

4.1.2 ประโยชน์ใช้สอยของอาคารเดิม

อาคารเดิมเป็นอาคารของ สยามสมาคมในพระราชูปถัมภ์ ซึ่งสยามสมาคมก่อตั้งขึ้นในปลายรัชสมัยของ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ในปีพุธศักราช 2477 ในสมัยนั้นได้มีการว่าจ้างชาวต่างชาติเข้ามารับราชการในเมืองไทยเป็นจำนวนมาก ชาวต่างประเทศที่เข้ามาอยู่ในเมืองไทยไม่มีที่พบปะสังสรรค์ พูดคุยหรือปรึกษาหารือ จึงจัดตั้งสยามสมาคมขึ้น สมาคมนี้ตั้งขึ้นเพื่อการศึกษาค้นคว้าเรื่องราวเกี่ยวกับประเทศไทยทุกๆด้าน จะเน้นหนักไปทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี มีการจัดตั้งห้องสมุด มีการแลกเปลี่ยนทางวิชาการกับองค์กรระหว่างประเทศ สยามสมาคมเป็นสมาคมที่ให้ความสำคัญในเรื่องการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมของชาติอีกสมาคมหนึ่ง

เมื่อสยามสมาคมมีอายุได้ 25 ปี จึงมีการก่อตั้งอาคารหอประชุมขึ้นเพื่อจัดเป็นที่ประชุมสัมมนาเป็นอาคารที่เก่าแกที่สุดของที่นี่ อายุกว่า 80 ปี ในสมัยรัชกาลที่ 6 พระองค์ทรงโปรดศิลปวัฒนธรรมไทยประเภทต่างๆ อาคารนี้จึงเกิดขึ้นมาเพื่อรองรับงานดังกล่าว ปัจจุบันพื้นที่ในสยามสมาคมประกอบด้วยอาคาดังนี้

4.1.2.1 อาคารหอประชุมเดิม ประกอบด้วยส่วนต่างๆ และมีพื้นที่ดังนี้

- มุขด้านหน้าอาคาร พื้นที่ 30 ตร.ม.
- โถงทางเข้า พื้นที่ 39 ตร.ม.

รูปที่ 4.6 แสดงภาพอาคารเฉลิมพระเกียรติ



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

รูปที่ 4.7 แสดงภาพป้ายโครงการ



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

- ห้องน้ำ พื้นที่ 18 ตร.ม.
- ห้องเก็บของ พื้นที่ 18 ตร.ม.
- หอประชุม พื้นที่ 178.5 ตร.ม.
- ทางเดินด้านข้างของหอประชุม พื้นที่ 148.5 ตร.ม.
- เวทีการแสดง พื้นที่ 170.2 ตร.ม.
- ห้องควบคุม(ด้านบน) พื้นที่ 39 ตร.ม.

รวมพื้นที่อาคาร 641.2 ตร.ม.

4.1.2.2 อาคารสำนักงาน ประกอบด้วยส่วนต่างๆดังนี้

- สำนักงาน พื้นที่ 82 ตร.ม.
- ร้านขายของที่ระลึก พื้นที่ 65 ตร.ม.
- ร้านขายหนังสือ พื้นที่ 30 ตร.ม.

รวมพื้นที่อาคาร 177 ตร.ม.

4.1.2.3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ ประกอบด้วยส่วนต่างๆดังนี้

ชั้นที่ 1 - โถงมุกด้านหน้า พื้นที่ 30 ตร.ม.
- โถงทางเข้าด้านหน้า พื้นที่ 112 ตร.ม.
- โถงลิฟต์และบันได พื้นที่ 58 ตร.ม.
- ห้องปั๊มน้ำ พื้นที่ 10 ตร.ม.
- ห้องไฟฟ้า พื้นที่ 14 ตร.ม.
- บันได พื้นที่ 16 ตร.ม.
- ห้องน้ำ (ช/ญ) พื้นที่ 20 ตร.ม.

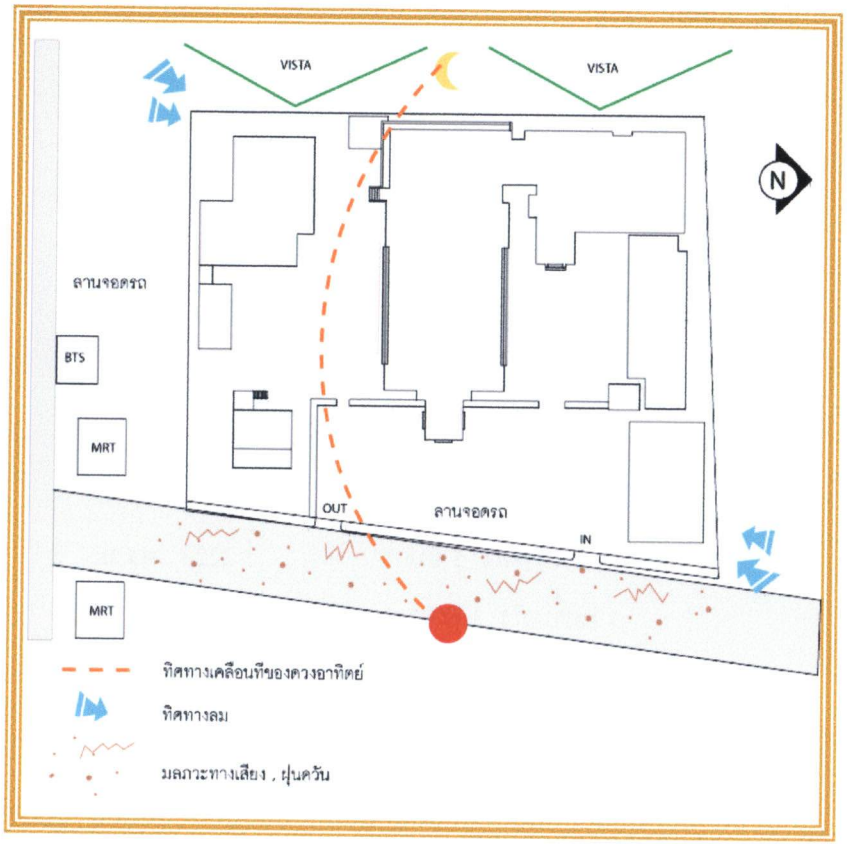
รูปที่ 4.8 แสดงภาพทิศเหนือและทิศตะวันออกของโครงการ



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

	- ห้องอาหาร	พื้นที่	49 ตร.ม.
	- ห้องเก็บของ	พื้นที่	20 ตร.ม.
	- ห้อง รปภ. (2 ห้อง)	พื้นที่	18 ตร.ม.
	- ห้องแม่บ้าน	พื้นที่	9 ตร.ม.
	- ห้องอาบน้ำ	พื้นที่	8 ตร.ม.
	- ห้องแต่งตัวนักแสดง	พื้นที่	49.5 ตร.ม.
	- ห้องน้ำ (ช/ญ)	พื้นที่	30 ตร.ม.
	- ทางเดิน	พื้นที่	42.5 ตร.ม.
	รวมพื้นที่ชั้น1		486 ตร.ม.
ชั้นที่ 2	- โถงบันได	พื้นที่	16.5 ตร.ม.
	- บันได	พื้นที่	31.5 ตร.ม.
	- ห้องน้ำชาย	พื้นที่	10 ตร.ม.
	- ห้องน้ำหญิง	พื้นที่	10 ตร.ม.
	- ห้องภารโรง	พื้นที่	6 ตร.ม.
	- ทางเดิน	พื้นที่	3 ตร.ม.
	- บันไดหนีไฟ	พื้นที่	15 ตร.ม.
	- ห้องระบบปรับอากาศ(AHU)	พื้นที่	4.5 ตร.ม.
	- ห้องสมุด	พื้นที่	341 ตร.ม.
	รวมพื้นที่ชั้น2		462.5 ตร.ม.

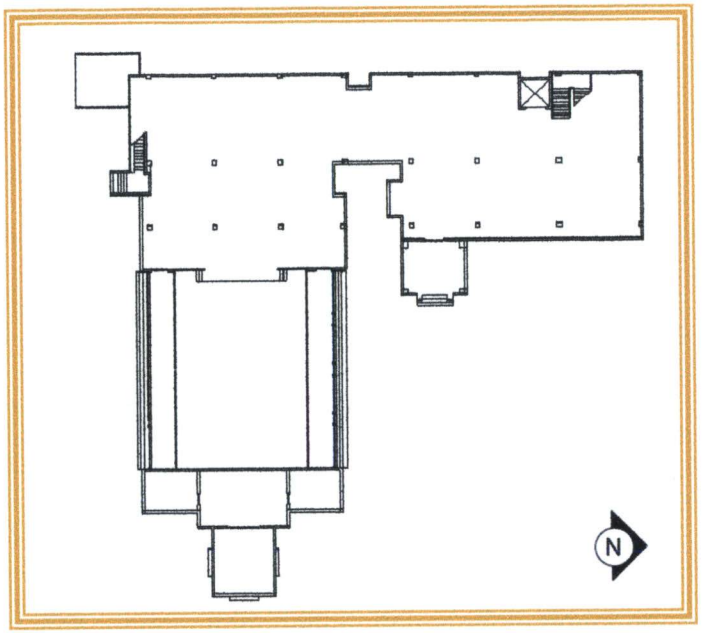
รูปที่ 4.9 แสดงภาพการวิเคราะห์ทิศทางดวงอาทิตย์ ,ลม



ที่มา จากการสำรวจเอง

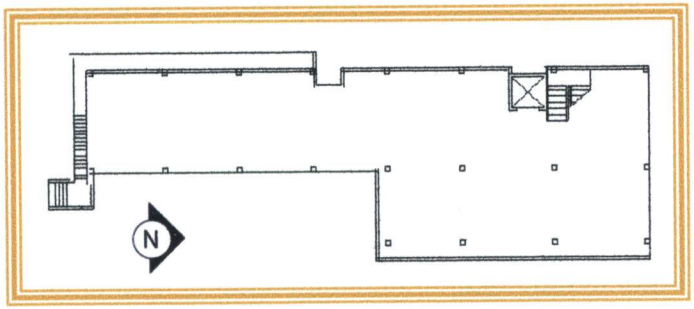
ชั้นที่ 3 - โถงลิฟต์และบันได	พื้นที่	16.5	ตร.ม.
- โถงบันได	พื้นที่	31.5	ตร.ม.
- บันได	พื้นที่	16	ตร.ม.
- ลิฟต์	พื้นที่	9	ตร.ม.
- ห้องซ่อมหนังสือ	พื้นที่	28	ตร.ม.
- ทางเดิน	พื้นที่	3	ตร.ม.
- บันไดหนีไฟ	พื้นที่	12.5	ตร.ม.
- ห้องระบบปรับอากาศ(AHU)	พื้นที่	7	ตร.ม.
- ห้องสมุด	พื้นที่	339	ตร.ม.
รวมพื้นที่ชั้น3		462.5	ตร.ม.
ชั้นที่ 4 - โถงลิฟต์และบันได	พื้นที่	16.5	ตร.ม.
- บันได	พื้นที่	16	ตร.ม.
- ลิฟต์	พื้นที่	9	ตร.ม.
- ห้องน้ำ(ช/ญ)	พื้นที่	12	ตร.ม.
- ห้องเตรียมอาหาร(PANTRY)	พื้นที่	12	ตร.ม.
- ทางเดิน	พื้นที่	3	ตร.ม.
- บันไดหนีไฟ	พื้นที่	12.5	ตร.ม.
- ห้องระบบปรับอากาศ(AHU)	พื้นที่	5	ตร.ม.
- พื้นที่สำรอง(SPARE SPACE)	พื้นที่	192.5	ตร.ม.
- สวนหลังคา(ROOF GARDEN)	พื้นที่	70	ตร.ม.

รูปที่ 4.10 แสดงภาพผังอาคารชั้น 1



ที่มา จากการสำรวจเอง

รูปที่ 4.11 แสดงภาพผังอาคารชั้น 2



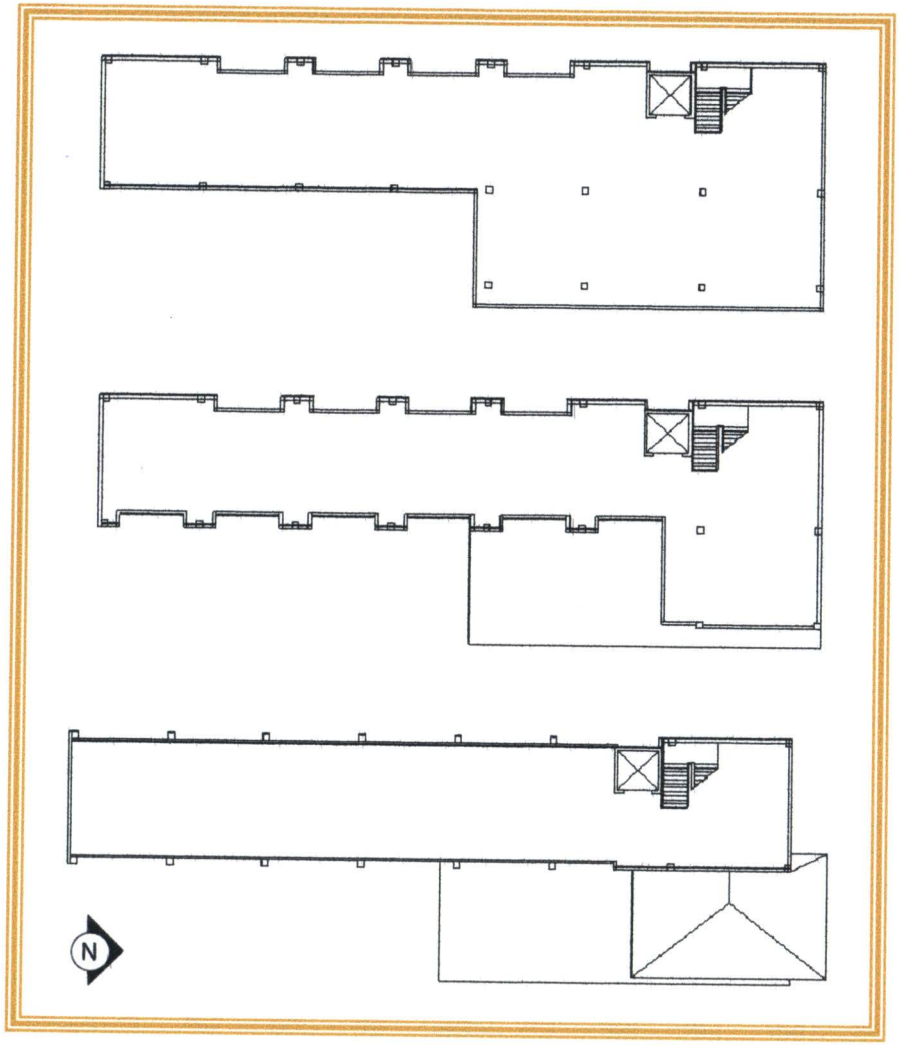
ที่มา จากการสำรวจเอง

- ห้องเฉลิมพระเกียรติ	พื้นที่	70	ตร.ม.
รวมพื้นที่ชั้น4		406	ตร.ม.
ชั้นที่ 5 - โถงลิฟต์และบันได	พื้นที่	16.5	ตร.ม.
- บันได	พื้นที่	16	ตร.ม.
- ลิฟต์	พื้นที่	9	ตร.ม.
- ห้องน้ำ(ช/ญ)	พื้นที่	20	ตร.ม.
- ห้องภารโรง	พื้นที่	5	ตร.ม.
- ทางเดิน	พื้นที่	3	ตร.ม.
- บันไดหนีไฟ	พื้นที่	12.5	ตร.ม.
- ห้องระบบปรับอากาศ(AHU)	พื้นที่	5	ตร.ม.
- พื้นที่สำรอง(SPARE SPACE)	พื้นที่	192.5	ตร.ม.
รวมพื้นที่ชั้น 5		406	ตร.ม.
รวมพื้นที่ทั้ง 5 ชั้น		2223	ตร.ม.
รวมพื้นทั้ง 3 อาคาร		3041.2	ตร.ม.

4.1.3 วิเคราะห์พื้นที่โครงการ

4.1.3.1 อาคารหอประชุม เป็นอาคารเก่าที่ทางสมาคมอนุรักษ์ไว้ ประกอบด้วยส่วนต่างๆที่สัมพันธ์กับหน้าที่ของอาคารหอประชุม เช่น โถงทางเข้า เวทีการแสดง ห้องควบคุม ลักษณะภายในห้องประชุมเป็น

รูปที่ 4.12 แสดงภาพผังอาคารชั้น 3-5 (จากบนลงล่าง)



ที่มา จากการสำรวจเอง

ห้องโล่ง สูงประมาณ 4 เมตร ภายในโชว์โคตรงสร้างหลังคา ในส่วนเวทีด่านหลังมีการต่อเติมส่วนทางเชื่อมกับอาคารเฉลิมพระเกียรติ ซึ่งจะมีห้องที่สำหรับรองรับการใช้งานต่างๆ เช่นห้องแต่งตัวนักแสดง ห้องน้ำ ฯลฯ อยู่ในอาคารด้านหลัง ด้านข้างอาคารมีประตูเปิดไปสู่สวนทั้ง 2 ข้าง มีทางเดินเชื่อมพื้นที่ด้านหลังเวทีและห้องเก็บของและห้องน้ำด้านหน้า

4.1.3.2 อาคารสำนักงาน (อาคารห้องสมุดเดิม) อาคารที่สร้างต่อจากอาคารหอประชุม ภายในเป็นห้องโล่งซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ ภายในอาคารสร้างพื้นที่ต่อไปยังอาคารเฉลิมพระเกียรติ ในบริเวณนั้นมีการยกพื้นสูง ภายในตกแต่งเรียบง่าย ฝ้าเพดานสูง 3 เมตร ด้านนอกมีทางเดินเชื่อมไปยังอาคารเฉลิมพระเกียรติโดยมีชายคาคลุมตลอดทาง

4.1.3..3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 5 ชั้น

ชั้นที่ 1 เป็นชั้นที่มีห้องต่างๆสำหรับรองรับการใช้งานและเหมือนเป็นทางเชื่อมของอาคารทั้ง 3 เข้าด้วยกัน มีบันไดและลิฟต์ที่สามารถขึ้นไปได้ตลอดถึงชั้น 5 ทางเข้าสามารถเข้าได้จากโถงมุขด้านหน้า มีทางเข้ารองด้านข้างอาคารหลังหอประชุมซึ่งเป็นบริเวณเดียวกับทางบันไดหนีไฟ

ชั้นที่ 2 และ 3 เนื่องจากเป็นส่วนของห้องสมุดภายในเป็นพื้นที่โล่งจะมีห้องสำหรับรองรับการใช้งานต่างๆอยู่ด้านข้างของบันได มีทางบันไดเฉพาะในการขึ้น-ลงระหว่างชั้น2 กับชั้น 3 บันไดเป็นผนังเปิด (OPEN WALL) เพื่อเชื่อมที่ว่าง(SPACE) ภายในถ้าแบ่งก็จะได้เป็น 2 รูปร่างคือ รูปร่างผอมยาว(สี่เหลี่ยมผืนผ้า) และรูปร่างสี่เหลี่ยมจัตุรัส

ชั้นที่ 4 ลักษณะคล้ายชั้น 2-3 แต่จะลดพื้นที่อาคารบางส่วนเพื่อจัดทำเป็นสวนหลังคา(ROOF GARDEN) ลักษณะพื้นที่เป็นลักษณะผอมยาว (สี่เหลี่ยมผืนผ้า) และลักษณะสี่เหลี่ยมจัตุรัสแต่จะมีขนาดเล็กกว่าชั้น 2-3

ชั้นที่ 5 พื้นที่เป็นลักษณะยาวแคบ เป็นพื้นที่โล่ง มีทางบันไดหนีไฟตลอดลงไปยังชั้น 1 และห้องสำหรับรองรับการใช้งานต่างๆ

4.2 การพิจารณาด้านกายภาพ

4.2.1 ขนาดและพื้นที่ที่ตั้งโครงการ

4.2.1.1 สถานที่ตั้ง

เสนอสถานที่ตั้งของโครงการที่ "สยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์" ซึ่งตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท 21 (ถนนอโศก) กรุงเทพฯ ช่วงต้นถนนฝั่งสุขุมวิท โดยอาณาบริเวณติดต่อกับ

- ทิศตะวันออก(ด้านหน้า) ติดกับถนนอโศก (สุขุมวิท 21)
- ทิศเหนือ ติดกับอาคารสำนักงาน
- ทิศตะวันตก(ด้านหลัง) ติดกับบ้านเรือนที่พักอาศัย
- ทิศใต้ ติดกับสถานีรถไฟฟ้าใต้ดิน

4.2.2 อาคารใกล้เคียง

ประกอบด้วยอาคารสำนักงานต่างๆเช่น อาคารเสริมมิตร อาคารชิโนไทย อาคารอโศกเพลส โรงแรม DELTA GRAND PACIFIC โรงแรม LANDMARK โรงแรมAMBASSADOR และโรงแรม GRAND MILLENNIUM โรงแรมASOK SOFITEL RESIDEANCE

4.2.3 ลักษณะภายนอกของสถาปัตยกรรม

ในบริเวณที่ตั้งโครงการจะประกอบไปด้วยกลุ่มอาคาร 2 กลุ่มคือ

- กลุ่มอาคารสำนักงานและหอแระชุม
- กลุ่มอาคารเรือนไทยทรงล้านนาที่จัดเป็นพิพิธภัณฑ์ชาติพันธุ์วิทยา

ในที่นี้จะกล่าวถึงอาคารกลุ่มที่ 1 เนื่องจากเป็นอาคารกลุ่มที่ใช้เสนอในโครงการสิทยานิพนธ์ออกแบบสถาปัตยกรรมภายในนี้

4.2.3.1 อาคารหอประชุม เป็นอาคารเก่าสร้างสร้างสมัยปลายรัชกาลที่ 5 ลักษณะอาคารเป็นอาคารตึกชั้นเดียวตัวอาคารเป็นอาคารก่ออิฐฉาบปูนเรียบ สูงประมาณ 5 เมตร โครงสร้างหลังคาไม้ปูกระเบื้องดินเผา มีการเล่นระดับของหลังคาซึ่งเป็นไปตามประโยชน์การใช้สอยภายในอาคารยกพื้นสูงจากระดับภายนอกประมาณ 0.60 เมตร ด้านหน้าเป็นมุขต่อเติมสำหรับส่วนต้อนรับด้านข้างอาคารมีทางเดินรอบ และมีทางออกจากหอประชุมไปยังสวนจัดเป็นประตูตลอดแนว ปัจจุบันต่อเติมผนังบานกระจกชั้นนอกทั้ง 2 ทาง มีการเจาะช่องระบายอากาศด้านบน ด้วยอาคารประดับด้วยบัวปูนปั้นที่ฐานอาคาร มีการเจาะช่องเปิดบางส่วนซึ่งเจาะตามลักษณะการใช้งานพื้นที่ภายใน

4.2.3.2 อาคารสำนักงาน เดิมเป็นอาคารห้องสมุดได้มีการเปลี่ยนแปลงภายหลังสร้างอาคารเฉลิมพระเกียรติลักษณะของอาคารนี้

รูปที่ 4.13 แสดงภาพกลุ่มเรือนภาคเหนือ(พิพิธภัณฑ์ชาติพันธ์วิทยา)



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

รูปที่ 4.14 แสดงภาพทางเข้ากลุ่มเรือนภาคเหนือ



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

จำลองมาจากอาคารหอประชุม แต่ตกแต่งในลักษณะเรียบง่าย เป็นอาคารสูงชั้นเดียว โครงสร้างก่ออิฐฉาบปูนเรียบ หลังคามุงกระเบื้องดินเผา มีการเล่นระดับชายคาตามลักษณะอาคารหอประชุม หลังคาเป็นหลังคาปั้นหยามนิลา การเจาะช่องเปิดของอาคารเป็นไปได้อย่างง่ายๆ ตามจังหวะของอาคาร ช่องเปิดเป็นหน้าต่างบานกระจกติดตาย โครงสร้างอลูมิเนียม มีการยกพื้นสูงจากระดับพื้นภายนอก พื้นด้านนอกปูด้วยทรายล้าง มีเสาเหล็กตั้งรับชายคาของอาคาร

4.2.3.3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ อาคารนี้สร้างขึ้นในปี 2539 เป็นอาคารโครงสร้าง คอนกรีตเสริมเหล็ก สูง 5 ชั้น เป็นอาคารต่อเติมภายหลัง มีการเล่นระดับลดหลั่นของแต่ละชั้นของอาคาร ด้านหน้ามีมุขทางเข้า หลังคาเป็นหลังคามุงกระเบื้องให้เข้ากับลักษณะอาคารเดิม มีการเล่นจังหวะ การเจาะช่องเปิดเป็นกระจกขนาดต่างๆ ตามการเจาะช่องเปิดของอลูมิเนียมภายนอกของอาคารฉาบปูนเรียบ มีการประดับด้วยลายปูนปั้นเล็กน้อย

4.3 สภาพแวดล้อม

ที่ตั้งโครงการเป็นกลุ่มอาคารที่มีบริเวณซึ่งประกอบด้วยอาคารหลัก 3 อาคาร คือ อาคารเฉลิมพระเกียรติ 5 ชั้น อาคารหอประชุม และอาคารสำนักงาน (อาคารห้องสมุดเดิม) นอกจากนี้ยังมีอาคารอนุรักษ์ คือ เรือนไทยทรงล้านนา 3 อาคารตั้งอยู่ในบริเวณสวนของที่ตั้งโครงการ ซึ่งในบริเวณนี้ทางสมาคมจัดเป็น " พิพิธภัณฑ์ชาติพันธ์วิทยา " สำหรับเผยแพร่ชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยในภาคเหนือ ที่ตั้งนี้จะประกอบไปด้วยสวนโดยรอบอาคาร และในบริเวณที่ตั้งโครงการมีต้นไม้ขนาดใหญ่ที่มีอายุหลายสิบประดับอยู่ และในสยามสมาคมมีพื้นที่เป็นพื้นที่สีเขียวอยู่มาก ซึ่งพื้นที่สีเขียวนี้ช่วยเสริมบรรยากาศ ภายในบริเวณที่ตั้งและลักษณะทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่

4.3.1 การวิเคราะห์ลักษณะโดยรอบโครงการ

ทิศทางลม เนื่องจากตัวอาคารหันหน้าออกทางทิศตะวันออกซึ่งติดกับถนนสุขุมวิท21และลมที่พัดเข้าโครงการก็จะมาจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือจึงพัดฝุ่นควันเข้าโครงการด้วย และลมจากทิศตะวันตกเฉียงใต้พัดเข้าอาคารด้านหลังซึ่งเป็นลานจอดรถ แต่ด้านหลังโครงการเป็นแนวต้นไม้จึงทำให้ลมผ่านส่วนขวางกั้นไม่สามารถผัดผ่านเข้าโครงการได้โดยตรง แต่เป็นข้อดีในเวลามีพายุหรือฝนตกหนักจะมีแนวต้นไม้บังตัวอาคาร

ทิศทางการเคลื่อนที่ของดวงอาทิตย์ ดวงอาทิตย์โคจรอ้อมทิศใต้ จึงทำให้ตัวอาคารที่เราใช้ซึ่งเยื้องอยู่ด้านเหนือจึงถูกแดดน้อยทำให้ตัวอาคารไม่ร้อนมาก ทั้งด้านทิศใต้ก็มีแนวต้นไม้บังแดดอยู่มากด้วย บรรยากาศโดยรวมของที่ตั้งโครงการค่อนข้างร่มรื่น

ฝุ่นควันและมลภาวะทางเสียง จะอยู่ด้านหน้าของอาคารคือทิศตะวันออกเป็นถนนสายธุรกิจ จึงมีรถสัญจรไปมาทั้งวันทำให้มีเสียงดังและฝุ่นควัน แต่ตัวอาคารที่เลือกนั้นตั้งอยู่ด้านหลังจึงเลี่ยงจากเสียงได้บ้าง

4.4 เหตุผลในการเลือกสถานที่ตั้งโครงการ

4.4.1 ตำแหน่งที่ตั้งนี้อยู่ในที่เหมาะสม เนื่องจากที่ตั้งนี้ตั้งอยู่ในย่านศูนย์กลาง โดยเฉพาะถนนสุขุมวิท เป็นถนนสายธุรกิจที่สำคัญสายหนึ่ง บริเวณนี้ประกอบด้วยปัจจัยต่างๆ ที่สามารถสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการ ประกอบด้วย

4.4.1.1 ที่ตั้งของโรงแรมขนาดใหญ่และโรงแรมขนาดเล็ก เช่น โรงแรม DELTA GRAND PACIFIC โรงแรมLANDMARK โรงแรม AMBASSADOR และโรงแรม GRAND MILLENNIUM โรงแรมASOK SOFITEL RESIDEANCE ฯ

4.4.1.2 ประกอบไปด้วยอาคารสำนักงานต่างๆ ทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก เช่น อาคารเสริมมิตร อาคารชิโนทัย อาคารอโศกเพลส ฯ

รูปที่ 4.15 แสดงภาพทางเข้าโครงการและถนนที่เชื่อมต่อหน้าโครงการ



ที่มา จากการสำรวจเอง 1 ธ.ค. 2552

4.4.1.3 เป็นบริเวณที่พักอาศัยทั้งบ้านพักอาศัยและอาคารพาณิชย์ อาคารพักอาศัยขนาดใหญ่ อพาร์ทเมนท์ อาคารพักอาศัยขนาดเล็กต่างๆ

4.4.2 การคมนาคมขนส่ง เส้นทางนี้มีรถประจำทางผ่านทั้งด้านหน้าของที่ตั้งคือถนนอโศกและในส่วนของถนนสุขุมวิท ซึ่งที่ตั้งตั้งอยู่ไม่ห่างจากถนนสุขุมวิทเท่าไหร่นัก และยังมีสถานีรถไฟฟ้าใต้ดินและรถไฟฟ้า BTS ติดกับที่ตั้งโครงการ

4.4.3 การจราจร ถึงแม้ในบริเวณนี้เป็นเส้นทางที่การจราจรหนาแน่นเส้นหนึ่ง แต่ก็จะเป็นเฉพาะช่วงเวลาหนึ่งเท่านั้น นอกจากนี้การเข้าถึงที่ตั้งนี้จะมีเส้นทางลัดเข้ามาได้หลายเส้น เช่น เข้าทางสุขุมวิท 19 หรือเข้าทางสุขุมวิท 23 (ประสานมิตร) ก็ได้

4.4.4 ระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ เนื่องจากพื้นที่นี้เป็นพื้นที่อยู่ใจกลางเมืองการบริการด้านสาธารณูปโภคต่างๆ เข้าถึงได้โดยง่าย

4.5 เหตุผลในการเลือกอาคาร

4.5.1 ขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับขนาดพื้นที่โครงการสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

4.5.2 รูปแบบของอาคารที่เป็นลักษณะแบบไทยๆ เข้ากับโครงการ

4.5.3 ลักษณะของอาคาร ทั้งภายในและภายนอกเข้ากับลักษณะกิจการของโครงการที่ต้องการทั้ง ห้องประชุมที่สามารถรับคนจำนวนมากและมีเวทีการการแสดง

4.5.4 ข้อเสียของอาคาร ส่วนของอาคารเฉลิมพระเกียรติด้านหลังค่อนข้างมีปัญหาในเรื่องของทางสัญจรภายในอาคารพสมควร เนื่องด้วยเป็นอาคารที่สร้างขึ้นมาเชื่อมตัวอาคารเก่า จึงมีข้อจำกัดอยู่หลายด้านจึงทำให้ใช้เส้นทางทับซ้อนกัน

4.5.5 ข้อดีของอาคาร ตัวอาคารที่เลือกใช้ในอดีตเคยที่เป็นที่รับรองทูตที่มาเยี่มระเทศไทยซึ่งบ่งบอกถึงการมีวัฒนธรรมร่วมของหลายชนนชาติในที่นี่ซึ่งตรงกับโครงการที่จะทำเกี่ยวกับด้านอาหารไทยที่มารากเหง้ามาจากการผสมผสานอาหารต่างชาติตั้งแต่อดีตอยู่ด้วย และต่อมาอาคารนี้ได้ใช้เป็นสถานที่จัดเลี้ยงห้องอาหารจึงเหมาะกับโครงการในการทำส่วนสอนทำอาหารและร้านอาหารเช่นกัน เพราะมีครัวเดิมอยู่แล้วและอีกทั้งการจัดตั้งโครงการเรานี้จะไม่ได้ไปทำลายพฤติกรรมที่เป็นของเดิมสามารถที่จะผสานเข้าด้วยกันได้

บทที่ 5

การศึกษารายละเอียดโครงการเพื่อการออกแบบ

แผนที่ที่ 5.1 แสดงภาพเส้นทางการเดินทางไปโครงการต้นแบบมิวเซียมสยาม



ที่มา http://www.siam-society.org/

5.1 วิเคราะห์ลักษณะโครงการวิทยานิพนธ์

5.1.1 ประเภทของโครงการวิทยานิพนธ์

โครงการนี้เป็นโครงการเสนอแนะ ซึ่งสมมติขึ้นจากลุ่มบุคคลกลุ่มหนึ่ง โดยโครงการนี้ดำเนินการในเครือข่ายของมิวเซียมสยามคือสมมติว่าเป็นสาขาของพิพิธภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จมาเป็นต้นแบบ เนื่องจากพิพิธภัณฑ์สยามนี้เป็นการจัดแสดงเรื่องราวเกี่ยวกับความเป็นมาของประเทศไทย สาขาของพิพิธภัณฑ์ที่สมมติขึ้นก็จะจัดแสดงถึงวิวัฒนาการความเป็นมาของอาหารไทยเช่นกัน แต่เป็นเรื่องที่เฉพาะเจาะจงลงไปเพื่อให้เป็นแหล่งการเรียนรู้ด้านอาหารไทยแก่ผู้คนที่สนใจและสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ และยังเป็นพื้นที่รองรับคนที่ใช้บริการรถไฟฟ้า BTS, MRT ในระหว่างเวลาที่รอก็สามารถเข้ามาใช้บริการที่โครงการนี้ได้

ในรูปแบบของโครงการนี้จะใช้มาตรฐานเดียวกันกับพิพิธภัณฑ์ต้นแบบทั้งในด้านการให้บริการและการบริหารงานต่างๆภายในโครงการ รูปแบบการบริการจะเป็นส่วนจัดแสดงนิทรรศการถาวรและหมุนเวียน ร้านขายของที่ระลึกและมีส่วนสำหรับสาธิตการทำอาหารไทยพร้อมทั้งเปิดสอน

ทำอาหารระยะสั้น อีกทั้งยังสามารถชิมรสชาติอาหารได้ในส่วนบริการร้านอาหาร และมีห้องสมุดเฉพาะให้ใช้ค้นคว้าเป็นการเรียนรู้ครบวงจร และส่วนสำคัญที่ดึงดูดคนคือการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้สมุนไพรและสรรพคุณของเครื่องเทศมาใช้ประกอบอาหาร

โครงการนี้เป็นโครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ซึ่งจะทำการออกแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วนต่างๆของโครงการ จะมีบางส่วนแบ่งพื้นที่ใช้สอแต่บางส่วนออกแบบพื้นที่ใช้สอยและออกแบบภายใน ออกแบบสวนภายนอกที่สัมพันธ์กับกิจกรรมของโครงการ นอกจากนี้อาจจะมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างบางส่วน เพื่อจะได้ออกแบบเสนอแนะให้เหมาะสมกับการใช้งาน รวมถึงสอดคล้องกับสภาพของอาคาร กิจกรรมภายในโครงการและลักษณะของกิจกรรมด้วย

5.1.2 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

กลุ่มเป้าหมายของโครงการคือ

5.1.2.1 นักเรียนนักศึกษา เยาวชนไทยที่ต้องการเรียนรู้ด้านประวัติและการทำอาหารไทย

5.1.2.2 นักท่องเที่ยวต่างชาติ หรือเป็นกลุ่มทัวร์ขนาดเล็ก

5.1.2.3 พนักงานบริเวณใกล้เคียง

5.1.2.4 ผู้พักอาศัยบริเวณใกล้ๆนั้น ซึ่งจะมีจำนวนมากพอสมควร

5.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

5.2.1 เพื่อเป็นศูนย์กลางเก็บรวบรวมและเผยแพร่ความรู้ข้อมูลต่างๆ ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของ อาหารไทย ในอดีตถึงปัจจุบัน

5.2.2 เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาวิจัยองค์ความรู้ใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และสอนการทำอาหารไทยสำหรับผู้สนใจ

5.2.3 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนนักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในแง่มุมต่างๆ ด้วยตนเองจากพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้นี้

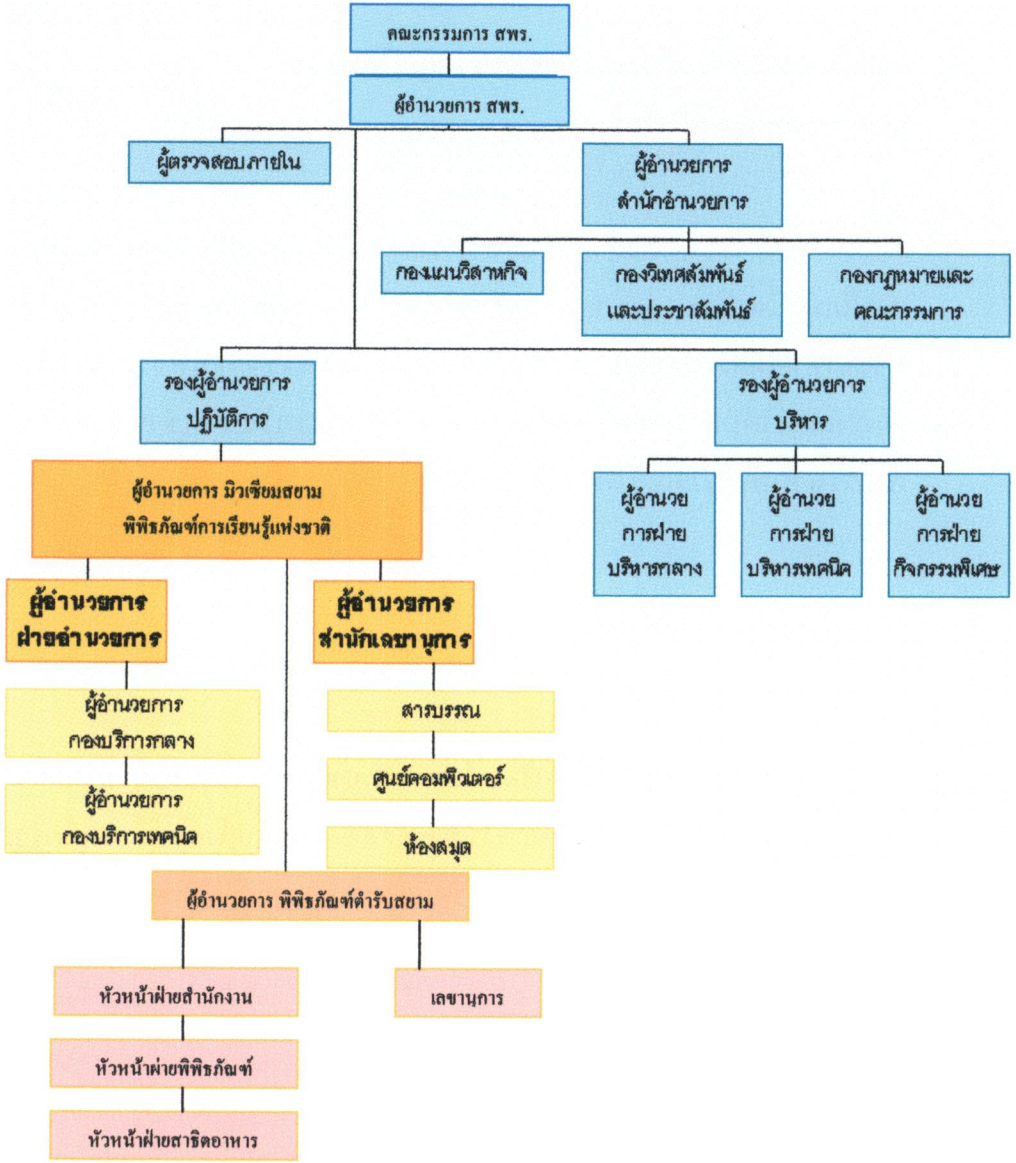
5.2.4 เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวและเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวข้องกับอาหารไทยให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและ ชาวต่างประเทศ

5.2.5 เพื่อให้เกิดการกระตุ้นจิตสำนึกในการอนุรักษ์และหวงแหนอาหารประจำชาติ

5.3 หน่วยงานเจ้าของโครงการ

MUSEUM SIAM (มิวเซียมสยาม พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้) สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติเป็นหน่วยงานเฉพาะด้านภายในสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) จัดตั้งตามประกาศคณะกรรมการบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2547 เพื่อกำกับดูแลการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้อย่างรื่นรมย์ [Play + Learn = เพลิน] สร้างสำนึกรักและเข้าใจผู้คน บ้านเมือง

แผนภูมิที่ 5.1 แสดงภาพแผนผังองค์กร



ที่มา http://www.siam-society.org/

รู้จักเพื่อนบ้าน รวมถึงการสร้างแนวคิดและภาพลักษณ์ใหม่ของ พิพิธภัณฑ์ในสังคมแห่งการเรียนรู้ นอกจากนี้สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติยังมีบทบาทในการสร้าง สนับสนุน และร่วมมือเป็นเครือข่ายกับพิพิธภัณฑ์อื่นๆ เพื่อร่วมสร้างมาตรฐานกระบวนการเรียนรู้ และการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ให้มีคุณภาพและประสิทธิภาพมากขึ้น

5.4 โครงการสร้างการบริหาร (ผังองค์กร)

เป็นหน่วยงานที่แยกสาขาออกมาจากมิวเซียมสยามซึ่งอยู่ภายใต้การดูแลของสถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ(สพร)

บุคลากรของโครงการ

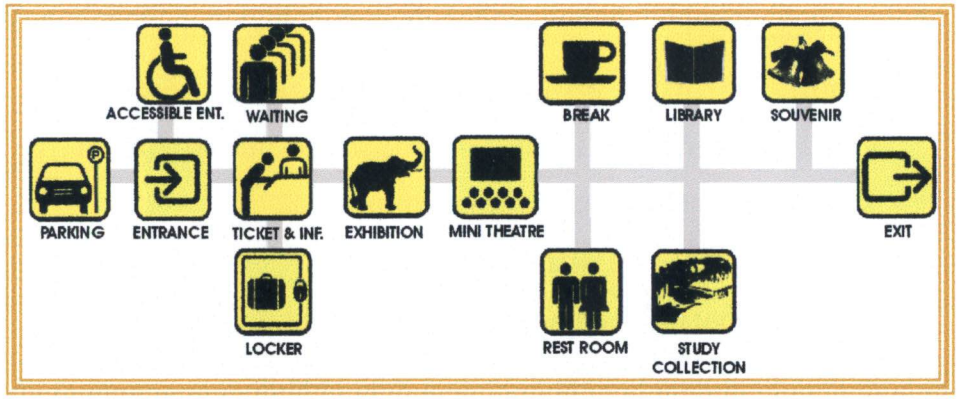
5.4.1 ส่วนพิพิธภัณฑ์

5.4.2 ส่วนสอนทำอาหาร

5.4.3 ส่วนห้องสมุด/ขายของที่ระลึก

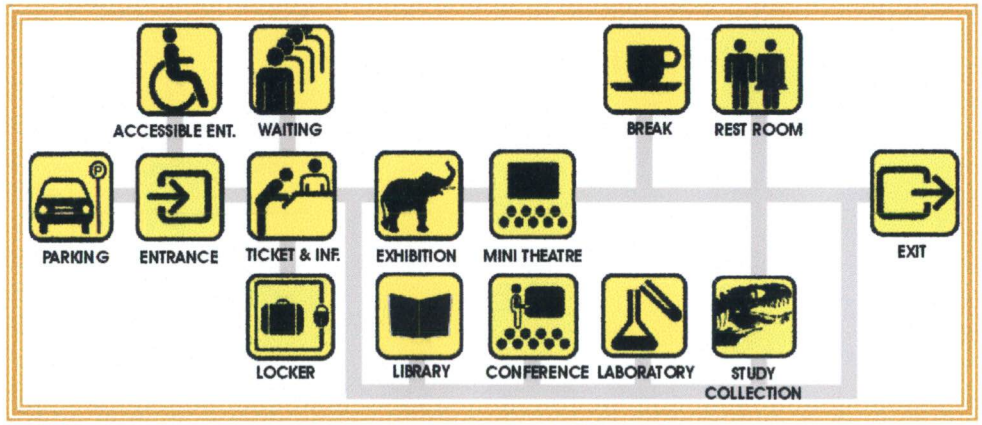
5.4.4 ส่วนร้านอาหาร

รูปที่ 5.1 แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ



ที่มา พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์

รูปที่ 5.2 แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ



ที่มา พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์

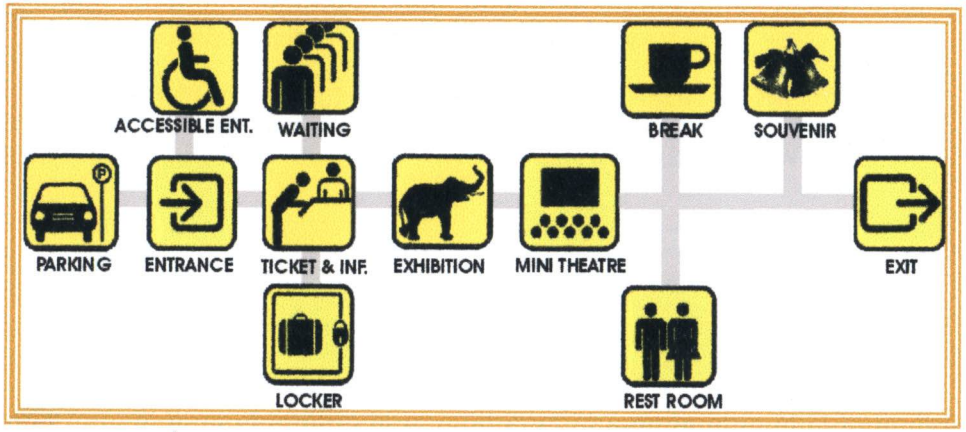
5.5 การศึกษาและวิเคราะห์ประเภทและจำนวนผู้ใช้โครงการ

5.5.1 ประเภทของผู้ใช้โครงการ

รูปที 5.1 แสดงถึงผู้ใช้บริการประเภทใช้บริการในการเข้ามาเพื่อการศึกษา โดยศึกษาประกอบการเรียนจากนิทรรศการที่จัดแสดง กลุ่มผู้ใช้ประเภทนี้ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา เยาวชน และประชาชนทั่วไป ซึ่งทางพิพิธภัณฑ์ได้มีการจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าชมและจัดกิจกรรม พื้นที่เสริมอื่นๆให้แก่ผู้ใช้บริการ

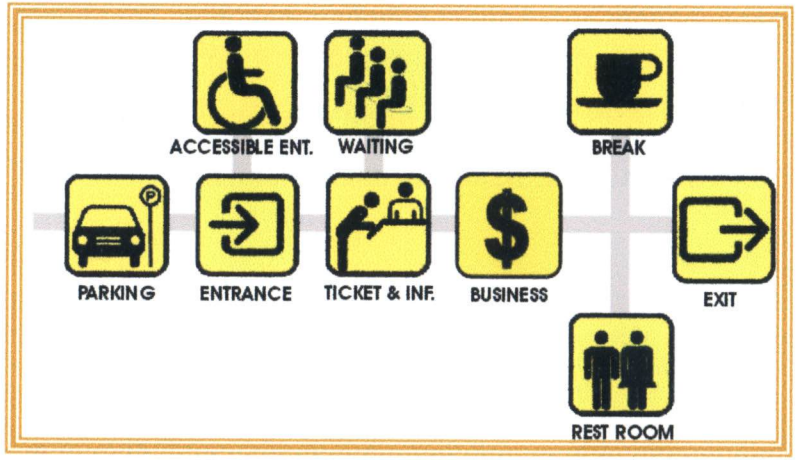
รูปที่ 5.2 แสดงถึงผู้ใช้บริการในการเข้ามาศึกษาตัวอย่างวิจัย หรือเข้ามาเพื่อใช้เครื่องมือและห้องปฏิบัติการในการทดลอง รวมไปถึงการเข้ามาเพื่อร่วมประชุมและสัมมนาที่ทางพิพิธภัณฑ์จัดกิจกรรม กลุ่มผู้ใช้ประเภทนี้เป็นผู้มีความรู้พื้นฐานในเรื่องราวที่จัดเป็นอย่างดี

รูปที่ 5.3 แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ



ที่มา พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์

รูปที่ 5.4 แสดงภาพประเภทผู้เข้าใช้โครงการ

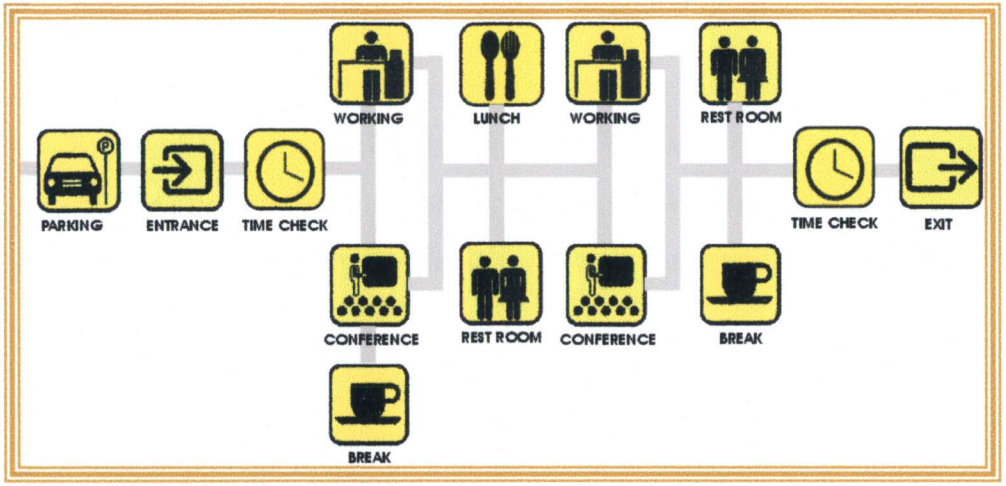


ที่มา พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์

รูปที่ 5.3 แสดงถึงผู้ใช้บริการประเภทนักท่องเที่ยว ผู้ใช้ประเภทนี้ส่วนใหญ่เข้ามาใช้เฉพาะวันสุดสัปดาห์หรือวันหยุด เพื่อพักผ่อน และชมสิ่งแปลกใหม่ที่ไม่เคยพบเห็นอาคารเทคโนโลยีทางเลือกการขนส่งมวลชนด้วย

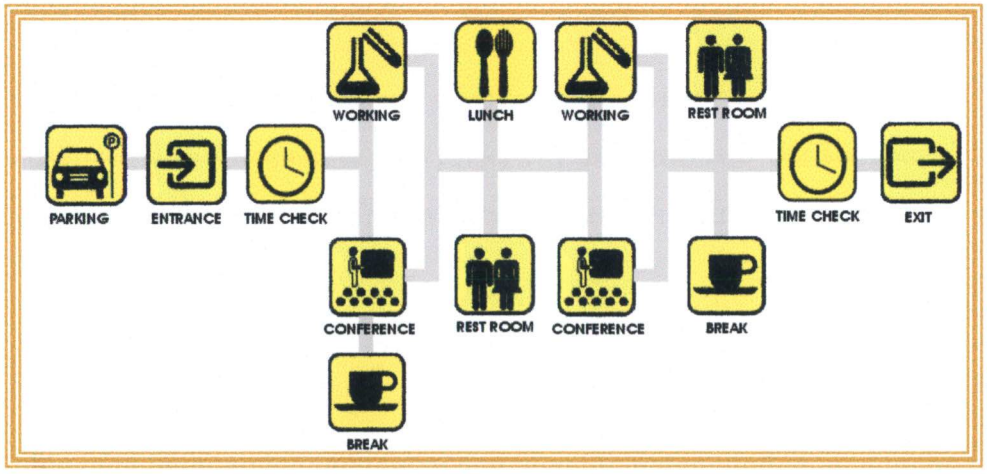
รูปที่ 5.4 แสดงถึงผู้มาติดต่อธุรกิจ หมายถึงผู้ที่เป็นบุคคลภายนอก หรือองค์กรต่างๆ ที่มาติดต่อกับส่วนบริหารงาน ในส่วนของการดำเนินงาน ผู้มาติดต่อจะมีจำนวนไม่แน่นอน และจะมาติดต่อเป็นครั้งคราว ซึ่งสามารถแบ่ง

รูปที่ 5.5 ประเภทผู้เข้าใช้โครงการ



ที่มา พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์

รูปที่ 5.6 ประเภทผู้เข้าใช้โครงการ

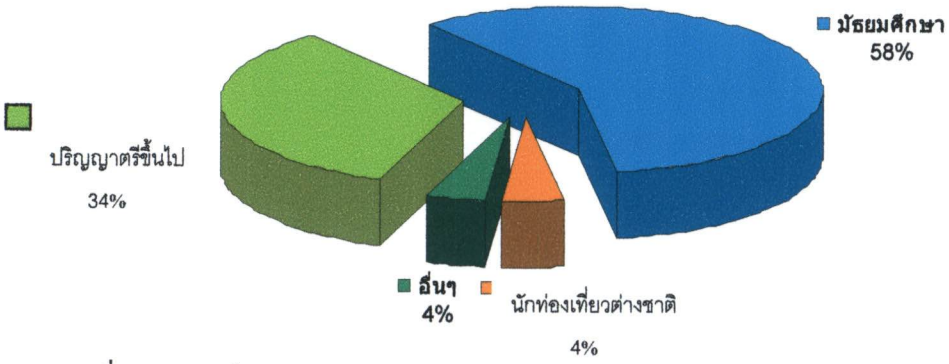


ที่มา พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์

1. แสดงถึงฝ่ายบริหารงาน เป็นผู้ทำหน้าที่บริหารให้โครงการดำเนินไปตามเป้าหมาย หรือนโยบายที่วางไว้ รวมทั้งดูแลควบคุมการทำงานของเจ้าหน้าที่

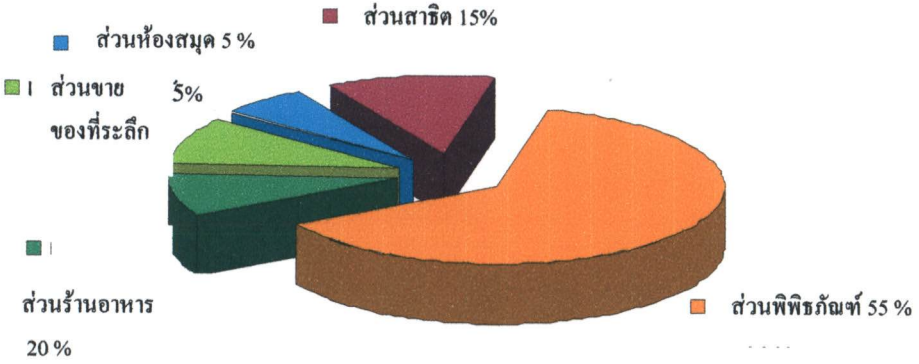
2. แสดงถึงนักวิจัย หมายถึงเจ้าหน้าที่ภายในพิพิธภัณฑ์ที่ทำการค้นคว้า เก็บข้อมูล และทำการวิจัยเพื่อเป็นประโยชน์แก่หน่วยงาน และทำการเผยแพร่ผลงานวิจัยสู่สังคม

แผนภูมิที่ 5.2 แสดงสถิติจำนวนผู้ใช้ต่างๆ ที่เข้าชมมิวเซียมสยาม พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ ปี 2548 - 2549



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

แผนภูมิที่ 5.3 แสดงการแบ่งการใช้งานพื้นที่ในโครงการ



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

5.5.2 การศึกษาและวิเคราะห์ประเภทผู้ใช้โครงการ

- ผู้ชมแบ่งเป็นเด็ก ร้อยละ 68 และผู้ใหญ่ ร้อยละ 62
- ผู้ชมร้อยละ 37 จองล่วงหน้า ร้อยละ 63 เป็น WALK-IN

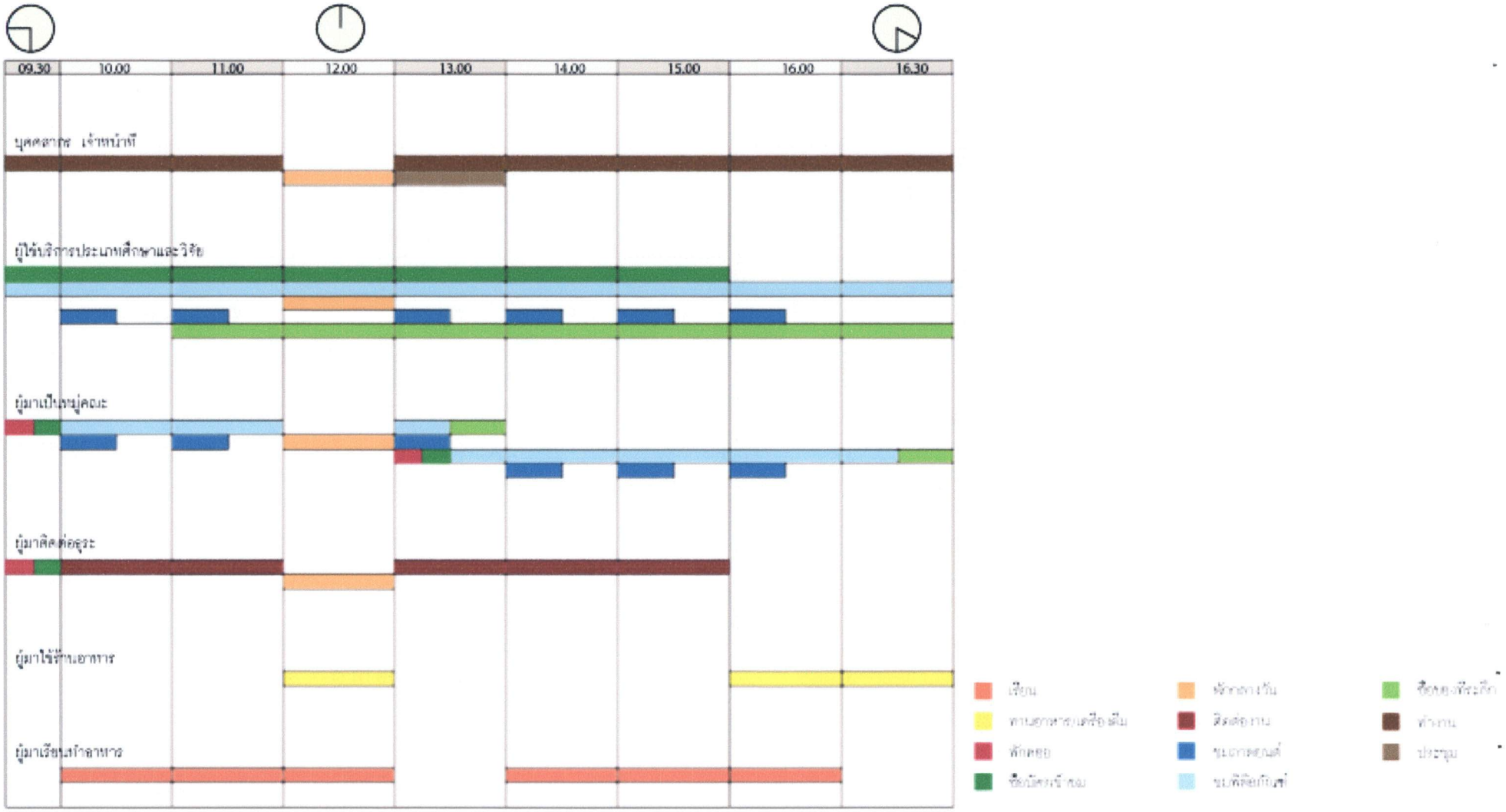
ผู้ที่มาเป็นคณะ เป็นกลุ่มนักเรียนมากที่สุด โดยแยกเป็น

มัธยมศึกษา	ร้อยละ 58
ปริญญาตรีขึ้นไป	ร้อยละ 34
นักท่องเที่ยวต่างชาติ	ร้อยละ 04
อื่นๆ	ร้อยละ 04

- การแบ่งพื้นที่ภายในโครงการ

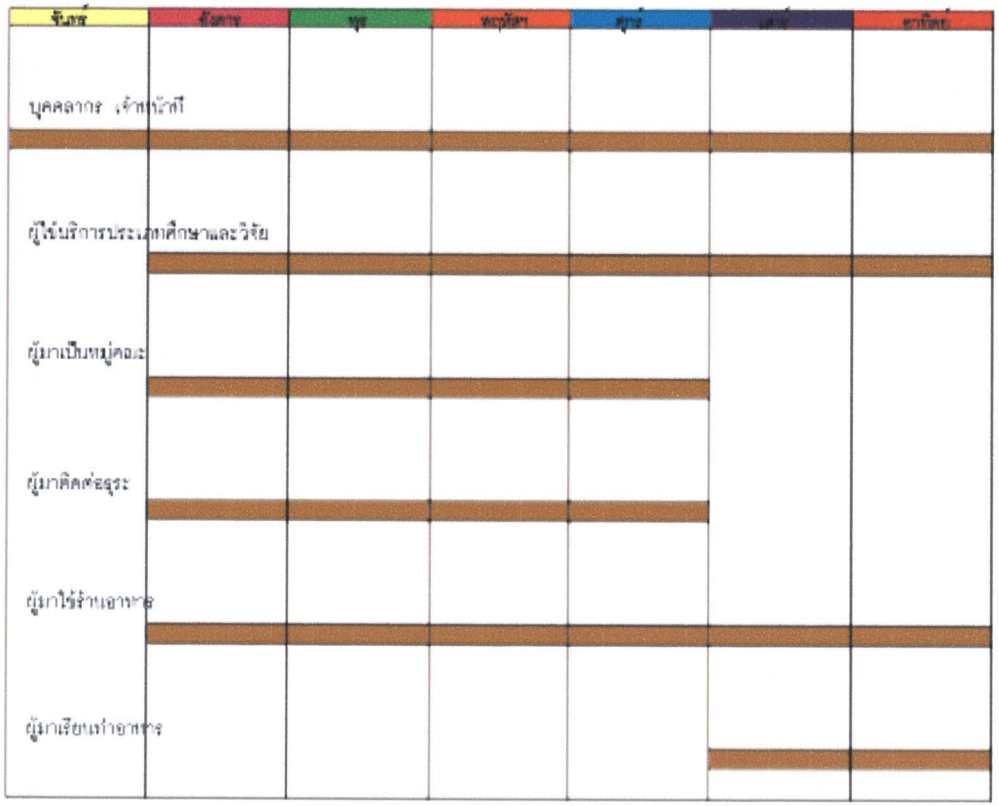
ส่วนของพิพิธภัณฑ์	ร้อยละ 55
ส่วนสาธิต	ร้อยละ 15
ส่วนขายของที่ระลึก	ร้อยละ 5
ส่วนห้องสมุด	ร้อยละ 5
ส่วนร้านอาหาร	ร้อยละ 20

ตารางที่ 5.1 แสดงประเภทผู้เข้าใช้โครงการแต่ละช่วงเวลาใน 1



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

ตารางที่5.2 แสดงประเภทผู้เข้าใช้โครงการภายใน 1 สัปดาห์



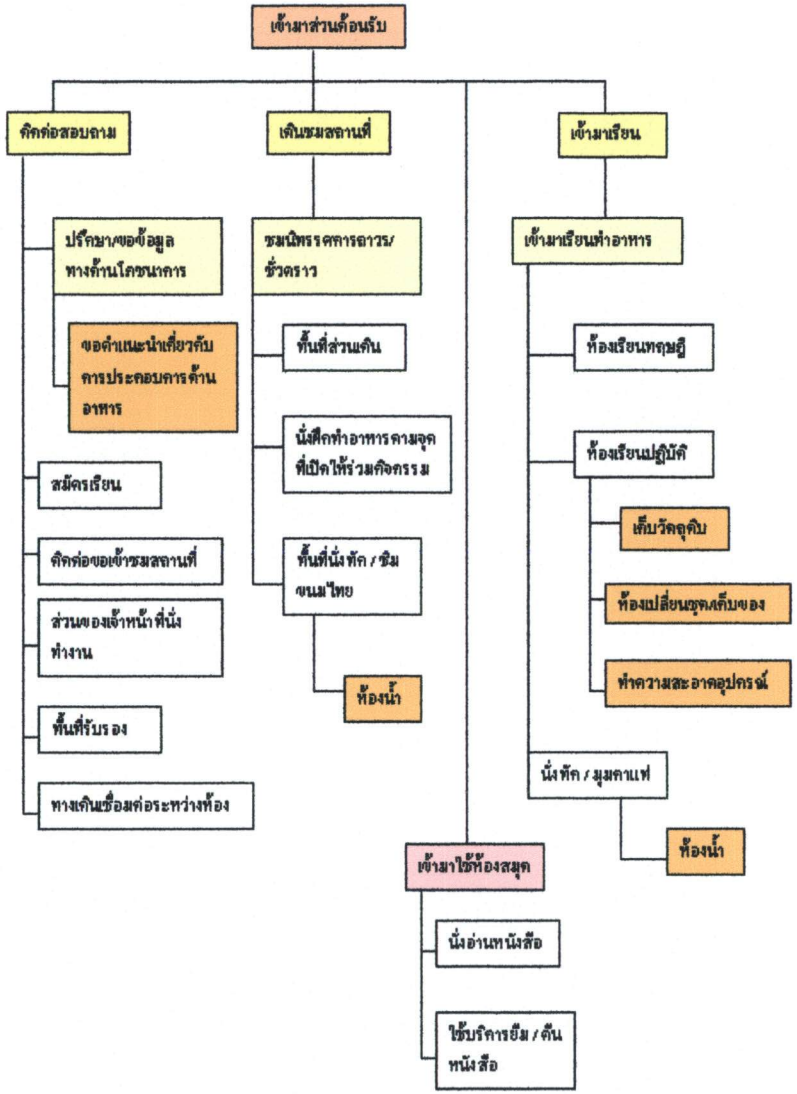
ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

ตารางที่5.3 แสดงสถิติ ผู้เข้าชมมิวเซียมสยาม ปี 2550 - 2551

เดือน		จำนวน
มิถุนายน	2550	32,009
กรกฎาคม	2550	53,787
สิงหาคม	2550	122,247
กันยายน	2550	87,102
ตุลาคม	2550	98,119
พฤศจิกายน	2550	57,410
ธันวาคม	2550	73,464
มกราคม	2551	72,835
กุมภาพันธ์	2551	47,464
มีนาคม	2551	34,813
เมษายน	2551	28,915
พฤษภาคม	2551	17,991
รวม		**725,436**
เฉลี่ยผู้เข้าชมต่อเดือน		**60,453**
เฉลี่ยผู้เข้าชมต่อวัน		**2,015**
เฉลี่ยผู้เข้าชมต่อชั่วโมง		**251**

ที่มาจาก มิวเซียมสยาม พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

แผนภูมิที่ 5.4 แสดงรายละเอียดการกำหนดแนวความคิดโครงการ



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

5.5.3 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้ที่สัมพันธ์กับเวลา แบ่งกลุ่มผู้ใช้โครงการออกเป็น 6 กลุ่ม ตามลักษณะความสัมพันธ์กับส่วนต่างๆของโครงกาน ซึ่งกลุ่มผู้มาใช้เวลาต่างกัน พฤติกรรมการใช้ก็จะต่างกันด้วย

- กลุ่มพนักงาน เจ้าหน้าที่
- กลุ่มผู้ใช้บริการประเภทศึกษาและวิจัย
- กลุ่มผู้มาเป็นหมู่คณะ
- กลุ่มผู้มาติดต่อธุระ
- กลุ่มผู้มาใช้บริการร้านอาหาร
- กลุ่มผู้มาเรียนทำอาหาร

5.6 การกำหนดแนวความคิดโครงการ

รายละเอียดโครงการแบ่งออกได้เป็น ดังนี้

- ส่วนต้อนรับ / ประชาสัมพันธ์
- ส่วนนิทรรศการ
- ส่วนสอนทำอาหาร / ห้องเรียน
- ส่วนขายของที่ระลึก
- ส่วนห้องสมุด
- ส่วนสำนักงาน
- ส่วนร้านอาหาร / ครัว
- ส่วนบริการ / ห้องพักพนักงาน

5.7 การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่โครงการ

5.7.1 การใช้งานพื้นที่ของกลุ่มผู้ใช้แต่ละประเภท

1) บุคลากร / เจ้าหน้าที่

- พนักงานทำความสะอาด จะต้องมาถึงก่อนเวลา 09.00น. เพื่อทำความสะอาดพื้นและส่วนต่างๆ และกลับหลังเวลา 16.30น. เพื่อทำความสะอาดก่อนกลับอีกครั้งหนึ่ง และระหว่างวันต้องทำความสะอาดห้องน้ำทุกๆชั่วโมง ทำงานทุกวัน

- พนักงานรักษาความปลอดภัย แบ่งเป็น 2 กะเวลา พลัดกันดูแลโครงการ มีหน้าที่ตรวจดูความเรียบร้อยในพิพิธภัณฑ์ สำนักงาน และรอบๆโครงการทำงานทุกวัน

- พนักงานในส่วนสำนักงาน เริ่มทำงาน 09.00น. แบ่งเป็น 2 ส่วน คือส่วนสำนักงานใหญ่และย่อย ตลอดวันทำหน้าที่ให้คำปรึกษา ติดต่อข้อมูลและงานเอกสารต่างๆ เวลาเลิกงาน 16.30 ทำงานวันอังคาร – อาทิตย์

- พนักงานส่วนพิพิธภัณฑ์ เริ่มทำงาน 09.00น. ทำหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยในส่วนการจัดแสดง ประชาสัมพันธ์ และดูแลผู้มาใช้โครงการ เวลาเลิกงาน 17.30 น. เนื่องจากต้องตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนกลับ

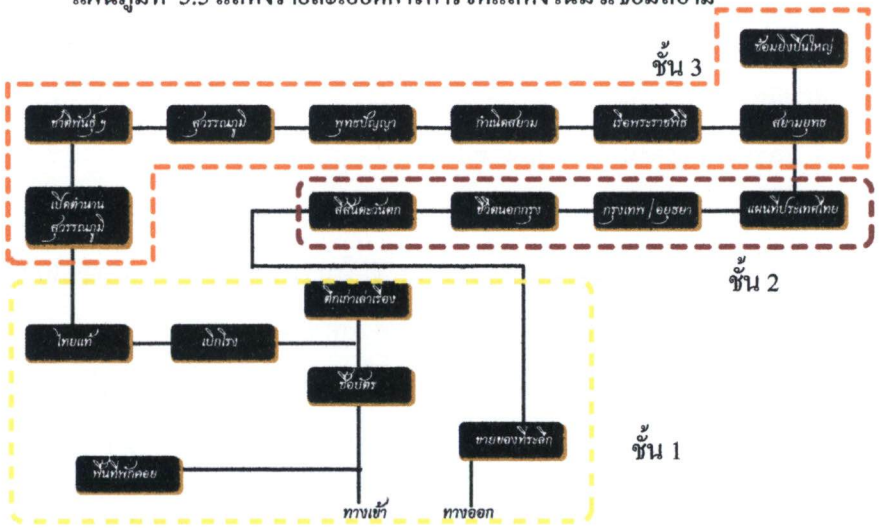
- ผู้มาใช้โครงการในประเภทศึกษาและวิจัย มาชมและศึกษาหาความรู้และความบันเทิงใจ โดยผู้มาใช้โครงการส่วนใหญ่เป็นนักเรียนนักศึกษา ระยะเวลาการเดินชมนิทรรศการต่อคนอยู่ที่ประมาณ 2 ชั่วโมงครึ่ง ถ้าเป็นเด็กเล็กระยะเวลาก็จะลดลงมาตามลำดับ (ข้อมูลจากการไปสำรวจที่มิวเซียมสยาม) และกลุ่มนี้จะมีมาใช้บริการทุกวัน

- ผู้มาใช้โครงการแบบหมู่คณะ หรือทัวร์ กลุ่มนี้จะมาใช้โครงการทุกวันเช่นกันโดยเฉพาะในวันเสาร์ – อาทิตย์ จะมีมามากเป็นพิเศษเนื่องจากเป็นวันหยุดคนทำงาน / นักเรียนต่างจังหวัดหรือคนที่เดินทางในวันราชการไม่สะดวกสามารถมาในวันนี้ได้ และกลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่ใช้เวลาในการชมโครงการมากกว่ากลุ่มอื่น เนื่องจากทัวร์มีระยะเวลาไป – กลับ จึงทำให้คนจำเป็นต้องใช้พื้นที่จนหมดเวลา

- ผู้มาติดต่อธุระ กลุ่มนี้จะมาใช้โครงการในวันอังคาร – ศุกร์ เวลาประมาณ 10.00 - 16.00 น.ซึ่งจะมาติดต่อประสานงาน และขอข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ซึ่งการมาใช้พื้นที่ใช้เวลาไม่มาก

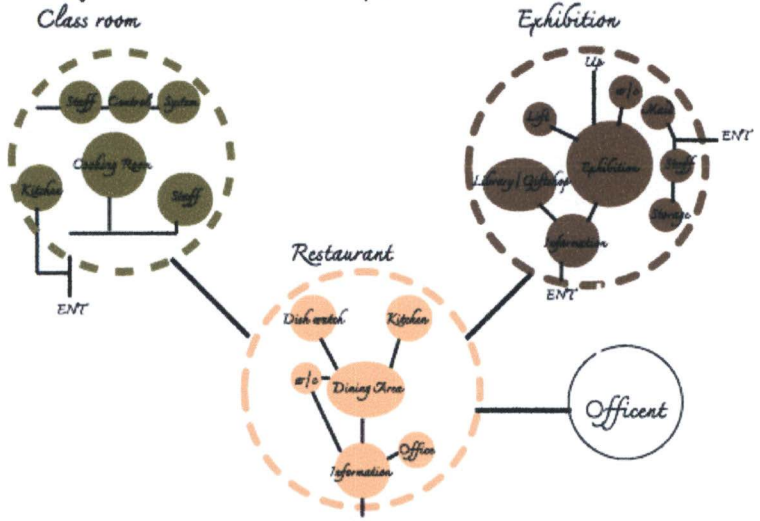
- กลุ่มผู้มาใช้บริการร้านอาหาร จะมาใช้งานในเวลา 10.00-13.00น. และอีกรอบคือเวลา 15.00-16.30 น. ของทุกวันที่เปิดทำการ ส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัทข้างเคียงละแวกนั้น ซึ่งใช้พื้นที่เพื่อรอเวลาเดินทางกลับเนื่องจากโครงการตั้งอยู่ใกล้สถานีรถไฟฟ้า BTS และ รถไฟใต้ดิน อีกทั้งหน้าโครงการยังมีรถโดยสารประจำทางผ่าน

แผนภูมิที่ 5.5 แสดงรายละเอียดการการจัดแสดงในมิวเซียมสยาม



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

แผนภูมิที่ 5.6 แสดงการกำหนดกลุ่มของโครงการ(BUBBLR DIAGRAM)



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

- พนักงานร้านอาหาร เริ่มทำงานเวลา 09.00 เพื่อเตรียมความพร้อมในการบริการ และเลิกงานในเวลา 17.30น. เนื่องจากต้องทำความสะอาดภาชนะ / พื้นที่

- ผู้มาเรียนทำอาหาร จะมาใช้บริการในวันเสาร์และอาทิตย์เท่านั้น ซึ่งเปิดรับสอบแค่ 2 กลุ่มๆละ10 คน กลุ่มแรกจะเรียนในช่วงเช้าเวลา 10.00-13.00น. อีกกลุ่มจะเรียนในเวลา 14.00-16.00น. ใช้เวลาในการเรียนต่อกลุ่ม 3ชม. / วัน เรียนอาทิตย์ละ 2 วัน เปิดเป็นหลักสูตรสั้นๆ คือใช้เวลาเรียน1-2 ครั้งจบหลักสูตร

5.7.2 ขนาดพื้นที่ที่ใช้ในโครงการ

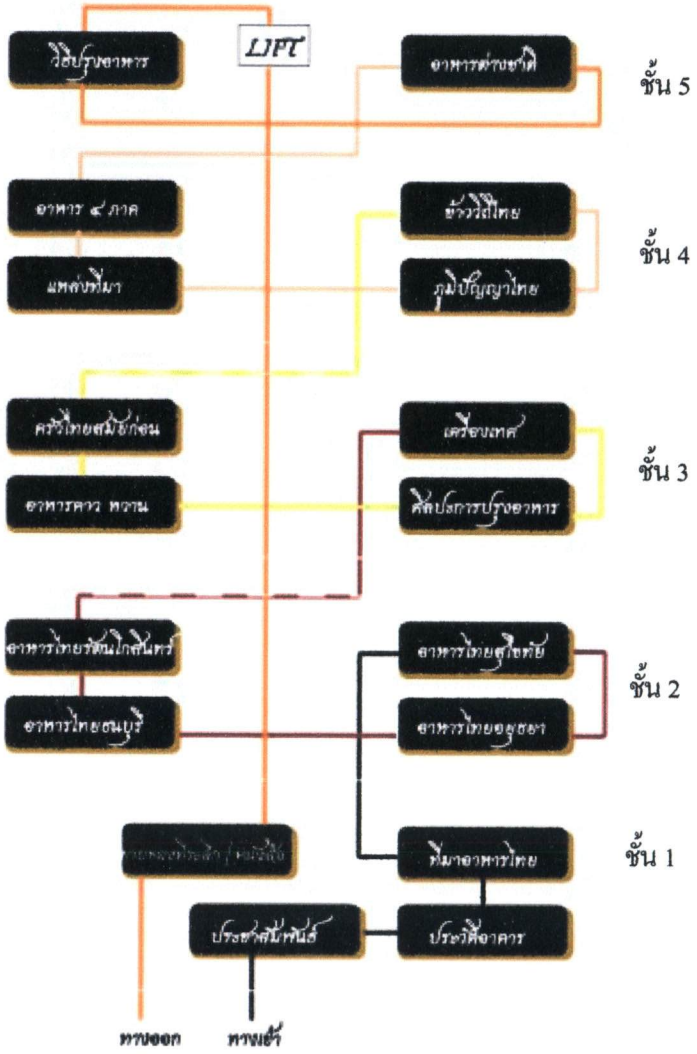
5.7.2.1 ส่วนร้านอาหาร

- โถงทางเข้า/สำนักงาน	50.2 ตร.ม.
- บริเวณทานอาหาร/ทางเดิน	300 ตร.ม.
- ส่วนเตรียมอาหาร(PANTRY) / ห้องน้ำ / บริเวณล้างทำความสะอาด / ห้องเก็บของ /ห้องควบคุม	264 ตร.ม.

5.7.2.2 ส่วนเรียนทำอาหาร

- ห้องเรียนปฏิบัติ / ห้องเก็บอุปกรณ์	100 ตร.ม.
- ห้องแลกเชอร์ / วีดีทัศน์	150 ตร.ม.
- ครัว	25 ตร.ม.

แผนภูมิที่ 5.7 แสดงรายละเอียดการจัดแสดงในโครงการ



ที่มา จากการศึกษาและสำรวจเอง

- ห้องแม่บ้าน 9 ตร.ม.
- ล็อกเกอร์เก็บของ / ห้องเปลี่ยนชุด 8 ตร.ม.
- ห้องพักพนักงาน / ห้องน้ำ 40 ตร.ม.
- ห้องควบคุม/ไฟฟ้า 15 ตร.ม.
- ห้องงานระบบ 15 ตร.ม.
- ทางเดิน 13 ตร.ม.

5.7.2.3 ส่วนห้องสมุด/ขายของที่ระลึก

- พื้นที่นั่งอ่านหนังสือ / ชั้นวางหนังสือ 30 ตร.ม.
- พื้นที่บริการอินเตอร์เน็ต 16 ตร.ม.
- แคชเชียร์ 4 ตร.ม.
- พื้นที่วางสินค้า 30 ตร.ม.

5.7.2.5 ส่วนพิพิธภัณฑ์

- โถงต้อนรับ/นิทรรศการชั่วคราว 70 ตร.ม.
- นิทรรศการ 4 ชั้น 1344.95 ตร .ม.
- บันได / ลิฟต์(5ชั้น) 210 ตร.ม.
- ห้องน้ำ 35 ตร.ม.
- ห้องเก็บของ 25 ตร.ม.
- ห้องพักพนักงาน 15 ตร.ม.
- ห้องแม่บ้าน 15 ตร.ม.

5.8 ระบบวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง

5.8.1 ระบบโครงสร้าง

อาคารเฉลิมพระเกียรติ ประกอบไปด้วยโครงสร้าง 2 ระบบ ตามลักษณะประเภทของโครงสร้าง ได้แก่

5.8.1.1 โครงสร้างอาคารระบบเสาและคาน (COLUMN & BEAM)

5.8.1.2 โครงสร้างหลังคาแบบโครงเหล็ก

5.8.2 ระบบปรับอากาศ เนื่องจากอาคารภายในโครงการเป็นอาคารที่มีขนาดไม่ใหญ่มากทั้ง 3 อาคาร จึงใช้ระบบปรับอากาศแบบ “SPLIT TYPE” คือประเภทแยกส่วนเครื่องปรับอากาศที่แยกส่วนทำความเย็นไว้ภายในห้องหรือนอกอาคาร และต่อท่อเชื่อมส่งความเย็น มายังส่วน “FAN COLL UNIT” ภายในห้อง ส่วน“FAN COLL UNIT” ที่ติดตั้งภายในห้องจะทำหน้าที่ลดอุณหภูมิอากาศภายในห้องให้ผ่าน “COOLING COIL” เพื่อนำความเย็นจาก “COOLING COIL” ออกมาแทนที่อากาศอุ่นภายในห้อง “FAN COIL” ได้รับความเย็นจากส่วน “COMPRESSOR UNIT” ซึ่งอยู่ภายนอกอาคาร ทั้ง 2 ส่วนต้องมีท่อน้ำยาและท่อสายไปเชื่อมต่อกันเสมอ

ระบบปรับอากาศภายในอาคาร แบ่งออกได้ 2 ลักษณะคือ

5.8.2.1 แบบแยกส่วนระบายความร้อยด้วยอากาศ (AIR COOLED SPRIT TYPE)

ระบบเครื่องปรับอากาศชนิดนี้จะถูกจัดวางอยู่ในพื้นที่ที่ต้องการปรับอากาศที่สามารถควบคุมได้อย่างอิสระ สะดวกตามที่ต้องการ สามารถเลือกที่จะเปิดใช้ หรือปิด ได้ตามความเหมาะสม เช่นส่วนห้องผู้อำนวยการหรือห้องประชุม

5.8.2.2 ระบบเครื่องปรับอากาศส่วนรวม (PACKAGE AIR COOL)

ระบบเครื่องปรับอากาศชนิดนี้เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ ถูกติดตั้งไว้กระจายความเย็นไปในส่วนต่างๆของอาคาร โดยท่อส่งความเย็นเป็นระบบทำความเย็นหลักของอาคาร โดยมุ่งเน้นสร้างความเย็นสบายให้แก่พื้นที่กว้าง สำหรับบริการสาธารณะ เช่น ภายในส่วนพิพิธภัณฑ์ หรือภายในสำนักงาน โดยมีจุดควบคุมในการกระจายวามเย็นเพียงจุดเดียว และส่งต่อไปยังส่วนต่างๆของอาคาร

5.8.3 ระบบสุขาภิบาล ระบบสุขาภิบาลในอาคาร สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ระบบ คือ

5.8.3.1 ระบบระบายน้ำฝน

ระบบระบายน้ำฝนประกอบด้วยรางรับน้ำฝน บนหลังคาของอาคาร ตะแกรงครอบท่อ ระบายน้ำฝนระดับพื้นดิน ตลอดจนบ่อพัก ขนาดของราง

น้ำฝนมักถูกกำหนดโดยลักษณะอาคาร แต่ขนาดไม่ค่อยมีความสำคัญเท่ากับรูปร่างของรางเพราะตราบเท่าที่น้ำฝนสามารถระบายลงท่อในแนวดิ่งได้ทันน้ำฝนก็ไม่มีโอกาสล้นรางได้ ที่สำคัญคือ ความลึกของราง โดยเฉพาะความลึกที่ต้องเผื่อเอาไว้สำหรับเป็น FREE BOARD จาก RESEARCH ความกว้างของราง ก้นราง ไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว และ FREE BOARD ควรมีประมาณ 3 นิ้ว เพื่อป้องกันน้ำล้นรางขนาดของท่อระบายน้ำฝนชนิดในแนวดิ่งต้องไม่ควรเล็กกว่าขนาดท่อที่ระบายน้ำจำนวนเท่ากันในแนวระดับ แต่ที่จริงท่อในแนวดิ่งจะสามารถระบายน้ำได้เป็นปริมาณมากกว่าขนาดท่อเดียวกันกับรางในแนวระดับ การใช้ท่อขนาด 4 นิ้ว ต่อเนื้อที่ ของหลังคาประมาณ 3000 ตร.ฟุต ก็เป็นการเพียงพอ ในกรณีที่หลังคาเป็นแบบแบนอาจจะใช้ท่อขนาด 3 นิ้ว นอกจากการระบายน้ำฝนจากหลังคาแล้ว การระบายน้ำฝนจากผนังของอาคารก็เป็นสิ่งที่จำเป็น การมีกันสาดยื่นเป็นระยะๆ จะช่วยตัดตอนน้ำฝนที่ไหลลงมาตามผนังอาคาร ช่วยลดปริมาณน้ำฝนที่จะสาดลงสู่บาทวิถีหรือช่วยลดการซึมของรางน้ำในขณะที่ไหลลงมาตามผนังการระบายน้ำฝนในโครงสร้างอาคาร การฝังท่อระบายน้ำในโครงสร้างอาคาร จะเป็นการรักษาลักษณะของอาคารให้สวยงาม แต่ถ้าเป็นไปได้ควรหลีกเลี่ยง เพราะ

- หากการควบคุมการก่อสร้างไม่ดีแล้วคอนกรีตอาจตกลงไปในท่อระบายน้ำ ทำให้ ท่ออุดตัดหรือระบายน้ำได้ลดลง
- ไม่สามารถบำรุงรักษาท่อได้ เมื่อเกิดการรั่วหรือเป็นสนิม
- การทำงานลำบาก เช่น การต่อท่อเลี้ยวไปส่วนอื่น เพราะต้องตัดเหล็กเสริม

5.8.3.2 ระบบระบายน้ำทิ้ง

การระบายน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์ต่างๆภายในอาคาร มี 2 วิธี คือ

- วิธีแยก คือ การแยกน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ ที่อาบน้ำ แยกจากส้วมหรือโถปัสสาวะ
- วิธีรวมที่นิยมใช้ คือ วิธีแยก เพราะน้ำจากอ่างล้างมือ ที่อาบน้ำสามารถปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะได้เลย ไม่ต้องมีการบำบัดส่วนน้ำทิ้งเหมือนกับน้ำจากส้วมและโถปัสสาวะ ที่จะต้องระบายลงสู่บ่อเกรอะ บ่อซึมก่อน

5.8.3.3 ระบบการกำจัดน้ำโสโครก

น้ำทิ้งที่มาจากท่อระบายน้ำ อ่างล้างมือ หรือที่อาบน้ำ มักจะระบายลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ โดยไม่เป็นที่รังเกียจ ส่วนน้ำที่มาจากส้วมหรือโถปัสสาวะ จำเป็นต้องผ่านกรรมวิธีการทำให้สะอาดเสียก่อนการบำบัดน้ำเสียจากส่วนการจัดแสดงภูมิอากาศและส่วนเพาะเลี้ยงสัตว์ เช่น ส่วนดูแลรักษาสัตว์และพืช ห้องรักษาสัตว์ และห้องวิจัยและทดลอง เป็นต้น จำเป็นต้องแยกการบำบัดน้ำเสียออกจากส่วนการบำบัดของอาคารทั่วไป

เนื่องจากน้ำเสียที่เกิดจากสัตว์ จะมีปริมาณเชื้อโรคสูงมาก จึงต้องมีการฆ่าเชื้อโรคเป็นพิเศษ โดยการใช้แบคทีเรียในการช่วยย่อยสลาย แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ AEROBIC REACTION จุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจนในการย่อยสลาย และ ANAEROBIC REACTION จุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการออกซิเจน

5.8.3.4 การบำบัดน้ำเสียทางวิทยาศาสตร์มีการทำ 2 วิธี คือ

1) ANAEROBIC การตกตะกอนของสิ่งปฏิกูลแล้วปล่อยให้ซึมออกสู่ดิน โดยไม่ควร
ปล่อยออกสู่ท่อสาธารณะ เพราะยังมีความสกปรกมากเกินไป

2) AEROBIC การใช้เครื่องจักรกลและสารเคมีช่วยในการย่อยสลายสิ่งปฏิกูลต่างๆ
หลักการ คือ ใช้เครื่องอัดอากาศให้ละลายในน้ำ ทำให้แบคทีเรียย่อยสิ่งปฏิกูลได้ดีและรวดเร็วขึ้น แล้วใช้น้ำยาฆ่าเชื้อช่วยทำความสะอาดน้ำอีกทีก่อนระบายน้ำทิ้ง

ระบบการบำบัดแบบ AEROBIC จะใช้พื้นที่มากกว่าแบบ ANAEROBIC แต่กรรมวิธียุ่งยากกว่าและค่าใช้จ่ายสูงกว่า แต่ในการบำบัดทั้ง 2 ระบบ อาจจะนำมาใช้ร่วมกันได้ในเรื่องของการทำน้ำให้สะอาดของระบบ AEROBIC การปล่อยน้ำซึมลงดินในระบบ ANAEROBIC

5.8.4 ระบบน้ำ (WATER SYSTEM)

มีการใช้ระบบน้ำประปาโดยการเดินท่อประปาเข้าสู่ในจุดต่างๆของตัวอาคาร เช่น ห้องน้ำ ห้องครัว และอื่นๆ โดยมีการสูบน้ำเข้าสู่ยังแท็งก์เก็บน้ำก่อนที่จะปล่อยกระจายไปยังจุดต่างๆต่อไป

5.8.5 ระบบไฟฟ้า (ELECTRICAL SYSTEM) ระบบไฟฟ้าของอาคารรับไฟฟ้า ระบบไฟฟ้าแรงต่ำ 381/220 โวลต์ 3 เฟส 4 สาย การนำไฟฟ้าแรงสูงเข้าสู่อาคารจะเดินสายไฟฟ้าแรงสูงเข้าอาคารโดยการฝังสายไฟฟ้าไว้ใต้ดิน และเดินตรงไปยังห้องไฟฟ้าของโครงการ สำหรับเดินเครื่องระบบปรับอากาศ ลิฟต์ และอุปกรณ์ต่างๆ

เมื่อไฟฟ้าแรงสูงจากMAIN เข้ามาจะส่งผ่านหม้อแปลง 2 ชุด สำหรับไฟฟ้าแสงสว่าง และไฟฟ้ากำลังซึ่งจะใช้ในระบบ 220 โวลต์ เป็นส่วนใหญ่ การกระจายกำลังไฟฟ้าเข้าภายในอาคารแต่ละชั้นนั้นจ่ายโดยการ TAPE OFF ออกจาก BUD DUCT RISER เข้าแผงจ่ายไฟย่อยประจำชั้น

มาตรฐานการออกแบบ (Design Standard)

5.8.5.1 ระบบการออกแบบ (Design System)

เป็นแบบ จ่ายกระแสไฟฟ้ารวมจากห้องเครื่องเดียว

- สายไฟแรงสูง (HIGH TENSION FEEDER)
- สวิทซ์ไฟแรงสูง (HIGH VOLTAGE SWIT GEAR)
- หม้อแปลงไฟฟ้า (TRANSFORMER)

- สายเมนแรงต่ำ (LOW TENSION MAIN FEEDER)
- แผงจ่ายไฟฟ้าย่อย (PANEL BOARD)

5.8.5.2 การเดินสายภายในและภายนอกอาคาร (WIRING)

ระบบนี้รวมถึงการเดินสายไฟทั้งหมดของอาคารเป็นแบบ CONCEALED RACEWAY สายไฟทั้งหมดจะถูกร้อยอยู่ในท่อเรือ WIRE WAY

5.8.5.3 ระบบป้องกัน และรักษาความปลอดภัย (SAFETY SYSTEM)

ระบบนี้เป็นระบบที่สำคัญที่สุด ในด้านความปลอดภัย อันมีได้จากการใช้กระแสไฟฟ้าเกินพิกัด หรือลัดวงจร อันเป็นสาเหตุ ให้เกิดอัคคีภัยสวิทซ์ตัดตอนอัตโนมัติ (CIRCUIT BREAKER)

5.8.5.4 การแบ่งแยกวงจร (SPLIT SYSTEM)

- สายเมนย่อย (SUB FEEDER)
- ไฟฟ้าแสงสว่าง (LIGHTING)
- เต้าเสียบไฟฟ้าต่าง ๆ (RECEPTACLE)
- ไฟฟ้ากำลัง (POWER)

5.8.6 ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน (EMERGENCY SYSTEM)

ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน โครงการขนาดไม่ใหญ่มาก เมื่อเกิดเหตุไฟฟ้าขัดข้องจะมีการติดตั้งระบบไฟฟ้าฉุกเฉินสำรอง “EMERGENCY LIGHT” ระบบนี้ใช้ไฟจากแบตเตอร์รี่ ให้แสงสว่างแทนที่เมื่อระบบไฟฟ้าภายในขัดข้องติดตั้งไว้ในส่วนที่สำคัญๆ เช่น บริเวณทางเดินและทางออก บันไดหนีไฟ ไฟให้แสงสว่างในห้องเครื่องไฟฟ้า ไฟฉุกเฉินในลิฟต์ โถงต่างๆ

ระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเป็นอีกระบบหนึ่งที่มีความจำเป็นสำหรับอาคารเป็นอย่างยิ่ง โดยออกแบบไว้เป็น BACK UP SYSTEM

5.8.6.1 ระบบสายดิน (GROUNDING SYSTEM)

5.8.6.2 ระบบล่อฟ้า (LINING PREVENDER SYSTEM)

การป้องกันอันตราย และความเสียหายจากฟ้าผ่าจะเลือกการป้องกันอันตราย อันเกิดจากฟ้าผ่า ตัวอาคารโดยตรง และป้องกันกระแสไฟฟ้าเหนี่ยวนำที่เกิดจากฟ้าผ่า ไม่ให้ทำความเสียหายแก่อุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในอาคาร เช่น ระบบสื่อสาร, ระบบโทรศัพท์

5.8.7 ระบบการให้แสงสว่าง

5.8.7.1 ดวงโคมไฟฟ้า โดยปกติดวงโคมไฟฟ้า ประกอบไปด้วยหลอดไฟฟ้า (LAMP) โคมไฟ (FIXTURES) และบัลลาสต์ ตัวโคมไฟฟ้านั้นถูกออกแบบให้นำส่งแสงจากหลอดไฟโดยหลักการของ ลำแสงที่ออกจาก

ดวงไฟโดยตรง แสงที่ออกไปรอบๆดวงไฟจะถูกตัวโคมไฟบังคับ ให้กลับมายังจุดที่ต้องการสะท้อน

5.8.7.2 การควบคุมแสง แสงที่ออกจากดวงโคมมีลำแสงโดยตรงและจากการสะท้อนหักเหภาพวัตถุทึบแสงและโปร่งแสง ในการควบคุมแสงสะท้อนนิยมทำโคมไฟเป็นแบบ เรียบ แบบวงกลม แบบพาราโบลา แบบอิลิป โดยหลักการผิวเรียบวัตถุ มุมแสงตกเท่ากับมุมแสงกระทบ ผลรวมของแสงที่ออกจากดวงโคมจะมีลักษณะกระจายความเข้มส่องสว่าง (LUMINOUS INTENSITY DISTRUBUTION)

5.8.7.3 ชนิดของดวงโคม สามารถแบ่งออกเป็นชนิดต่างๆ ได้ดังนี้

1) แบ่งตามชนิดของหลอดไฟที่ใช้ แบ่งเป็น 3 ประเภท ตามหลอดซึ่งมีหลอดอินเดนเดสเซนต์ ฟลูออเรสเซนต์ และหลอดปล่อยประจุความเข้มสูง (HID)

2) แบ่งตามลักษณะการติดตั้ง แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ แบบติดฝังเข้าไปในเพดาน (RECESSED) แบบยึดติดกับเพดาน (SURFACE) และแบบห้อย (PENDENT)

3) แบ่งตามลักษณะการใช้งาน เช่น โคมที่ใช้สำหรับที่พักอาศัย สำนักงาน โรงงานอุตสาหกรรม ใช้ภายนอก ไฟถนน ไฟสนามกีฬา กลางแจ้ง ใช้เฉพาะที่ที่อาจติดไฟได้ ที่มีความชื้นมาก

4) แบ่งตามลักษณะการกระจายแสง พิจารณาจากการกระจายแสงในแนวดิ่งของดวงโคม เป็นการให้แสงแบบต่างๆ เหมาะกับสถานที่ต่างกัน เพื่อให้เหมาะสมและไม่สิ้นเปลืองพลังงานมาก

- ดวงโคมให้แสงแบบโดยอ้อม (INDIRECT LIGHTING) ปริมาณแสง 90 – 100 % จะไปสู่ฝ้าเพดานและบริเวณกำแพงส่วนบนของห้องจะลงมาสู่พื้นงานได้ ต้องใช้การสะท้อนของแสงแหล่งกำเนิดแสงกลายเป็นจากฝ้า และกำแพงห้องส่วนบน ซึ่งถ้าฝ้าและกำแพงสะท้อนแสงดีจะทำให้แสงกระจายได้ดี ตำแหน่งดวงโคมต้องอยู่ต่ำกว่าฝ้าอย่างน้อย 45 ซม. เพื่อให้ฝ้าไม้เกิด HOT SPOT ดวงโคมประเภทนี้ลดแสงจ้าได้มาก

- ดวงโคมให้แสงแบบกึ่งอ้อม (SEMI INDIRECT LIGHTING) ปริมาณแสงประมาณ 60 – 90 % จะกระจายแสงขึ้นสู่เพดาน และกำแพงส่วนบนและปล่อยแสงที่เหลือลงสู่พื้นงาน เช่นเดียวกับการให้แสงแบบโดยอ้อม ฝ้าและเพดานจะต้องมีประสิทธิภาพในการสะท้อนแสงดี การให้แสงแบบนี้ลดแสงจ้าได้มาก บางครั้งมีการเพิ่ม DOWNLIGHT เพื่อเพิ่มแสงในจุดที่มืด

- ดวงโคมชนิดกระจายแสงรอบตัว หรือ กระจายแสงแบบขึ้นลง (DIRECT – INDIRECT AND GENERAL DIFFUSE LIGHTING)แสงขึ้นและลงมีค่าเท่ากันแบบ DIRECT – INDIRECT ให้ระวังว่าการเกิดเงามืดขึ้น

ในที่กำแพง ไฟประเภทนี้จะต้องแขวนสูง เพื่อลดแสงจ้าเข้าตาและต้องมีโคมไฟหุ้มรอบ

- ดวงโคมชนิดกระจายแสงแบบกึ่งตรง (SEMI – DIRECT LIGHTING) ดวงโคมประเภทนี้จะกระจายแสงลงสู่เบื้องล่าง ประมาณ 60 – 90 % แล้วประให้แสงกระจายขึ้นสู่เพดานประมาณ 10 – 40 % วิธีนี้จำเป็นที่จะต้องลดแสงจ้าแยงตา เราสามารถลดความแตกต่างของความจ้าระหว่างดวงโคมและเพดานได้ดี ข้อเสียของดวงโคมชนิดนี้ คือ อาจมีเงาขึ้นบนพื้นได้ง่าย ถ้าระยะห่างระหว่างดวงโคมอยู่ห่างกันมากเกินไป หรือมีปัญหาเรื่องเงา อาจแก้ไขได้โดยให้แสงส่องขึ้นมากกว่า 25% ฝ้าและกำแพงส่วนบนมีค่าการสะท้อนแสงเกินกว่า 75 %

- ดวงโคมชนิดกระจายแบบตรง (DIRECT LIGHT) แสงส่วนใหญ่จากดวงโคมประเภทนี้ ประมาณ 90 – 100 % จะกระจายลงสู่เบื้องล่าง ข้อดีของดวงโคมประเภทนี้ คือ สามารถควบคุมทิศทางของลำแสงให้ไปตกที่พื้นที่ที่ต้องการได้โดยง่าย ข้อเสีย คือ ความแตกต่างของความจ้ากับผนังเพดานกับดวงโคมไฟเอง แก้ไขได้โดยการทาสีห้องให้มีค่าการสะท้อนแสงสูงเข้าช่วย บางครั้งเราใช้การให้แสงแบบนี้กับงานที่ทาฝ้าสีเข้ม เพื่อให้ซ่อนงานระบบที่ไม่ต้องการให้เห็น

5.8.8 ระบบสัญญาณเตือนอัคคีภัย (FIRE ALARM SYSTEM)

5.8.8.1 มาตรฐานในการออกแบบระบบสัญญาเตือนอัคคีภัย (FIRE ALARM CODE AND STANDARD)

5.8.8.2. การออกแบบระบบสัญญาเตือนอัคคีภัย (FIRE ALARM SYSTEM DESIGN)

- แผงควบคุม (CONTROL PANEL)
- REMOTE GRAPHIC ANNUNCIATOR
- FIRE ALARM DETECTOR

เป็นอุปกรณ์จับสัญญาณการเกิดเพลิงไหม้ สามารถจำแนกได้หลายชนิดขึ้นอยู่กับลักษณะ หรือพื้นที่ติดตั้ง และความไวในการแจ้งสัญญาณ สามารถจำแนกได้ดังนี้ คือ

1) SMOKE DETECTOR แบ่งได้เป็น 2 ชนิด

- IONIZATION TYPE เป็นชนิดที่รับสัญญาณควันเหมาะสำหรับพื้นที่ เช่น ห้องสมุด เป็นต้น

- PHOTO ELECTRIC TYPE เป็นชนิดที่รับสัญญาณควัน เหมาะสำหรับพื้นที่ เช่น ทางเดิน, โถงพักคอย, ห้องเครื่อง เป็นต้น

2) HEAT DETECTOR แบ่งเป็น 4 ชนิด คือ

- RATE OF RISE TYPE เป็นชนิดที่ทำงานด้วยการรับอุณหภูมิที่ปรับเปลี่ยนไปใน ช่วงเวลาหนึ่งความไวของอุปกรณ์ชนิดนี้รองจาก SMOKE DETECTOR ที่กล่าวถึง ข้างต้น

- FIXED TEMPERATURE TYPE เป็นชนิดที่ทำงานรับสัญญาณการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ เช่นเดียวกับ RATE OF RISE หากแต่ตัวรับสัญญาณชนิดนี้เป็นแบบที่จะทำงานก็ต่อเมื่ออุณหภูมิถึงขีดที่กำหนดไว้ เหมาะสำหรับพื้นที่ เช่น ห้องปรุงอาหาร ,ห้องเครื่องกำเนิดไอน้ำ ,ห้องเก็บเชื้อเพลิง เป็นต้น

- MANUAL STATION เป็นชุดอุปกรณ์ที่ใช้ในกรณีที่เกิดอัคคีภัย แจ้งเหตุโดยบุคคลนั้นสามารถกดปุ่มแจ้งเหตุได้ ตำแหน่งที่ติดตั้งอุปกรณ์ชนิดนี้ จะอยู่บริเวณทางออก หรือทางหนีไฟ

- ALARM BELL เป็นอุปกรณ์แจ้งเหตุการณ์เกิดอัคคีภัย ด้วยสัญญาณเสียงอุปกรณ์ชนิดนี้จะทำงานโดยอัตโนมัติหากได้รับสัญญาณจากอุปกรณ์ CONTRAL

5.8.9 ระบบเสียงและการควบคุม

เสียงที่เกิดขึ้นกับอาคารเกิดจากต้นเสียง (SOURCES OF NOISE) มีอยู่ 2 ชนิด คือ

5.8.9.1 เสียงภายนอก ได้แก่ เสียงรถยนต์ เสียงเครื่องจักรกล เป็นต้น โดยมีอากาศเป็น

<u>วิธีการแก้ปัญหา คือ</u>

- การใช้ผนังอาคารที่มีความหนา

- การปรับตำแหน่งพื้นที่ภายในอาคารให้มีความเหมาะสม

5.8.9.2 เสียงภายใน คือ เสียงรบกวนที่เกิดขึ้นภายในอาคาร ซึ่งอาจจะมาจากห้องเหล่านี้ คือ ห้องลิฟต์ ห้องเครื่องจักรกล เครื่องมือต่างๆ การปฏิบัติงาน เป็นต้น

<u>วิธีการแก้ปัญหา คือ</u>

- ที่ตั้งของห้อง แยกห้องที่ต้องการความเงียบ ให้ห่างจากห้องที่มีเสียงรบกวน สำหรับห้องที่เกิดเสียงและความสั่นสะเทือนอาจจะอยู่ที่ BASEMENT หรือบนหลังคา หรือแยกออกไป ใช้แท่นยางไม้ก๊อกกรองเครื่อง เพื่อลดการสั่นสะเทือน

- บุวัสดุดูดซับเสียง ทำหน้าต่างกระจก 2 ชั้น ป้องกันเสียงที่แทรกผ่านตรงรอยต่อขอ
ประตู และรูกุญแจโดยใช้วัสดุพวกสักหลาด

- โครงสร้างพื้น เช่น การปูพื้นไม้บนคอนกรีตและการปูกระเบื้องยาง พรม ควรทำฝ้า
เพดานชนิดแขวนควรให้มีจุดแขวนน้อยที่สุดและยืดหยุ่นได้

- ทำ SOUND LOCK ที่ประตูเพื่อลดเสียงดังในขณะเปิดปิดประตู 5.8.9.3

การป้องกันเสียงสะท้อน

การป้องกันเสียงสะท้อนจัดว่ามีความสำคัญต่ออาคารและโครงสร้างทัดเทียมกับการออกแบบตกแต่งอาคารและระบบการจัดตั้งสภาวะแวดล้อมอื่นๆ การวางผังที่สมบูรณ์จะต้องไม่ละเลยในเรื่องนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาคารประเภทห้องประชุม และสถานที่ที่ต้องคำนึงถึงระบบป้องกันเสียงสะท้อนเป็นสำคัญ

อาคารที่ออกแบบป้องกันเสียงสะท้อนได้อย่างสมบูรณ์ จะต้องใช้สถาปนิกและวิศวกรที่ชำนาญประกอบวิทยาการทางเทคนิค

5.8.10 ระบบการป้องกันอัคคีภัย

5.8.10.1 สาเหตุของอัคคีภัย

- การใช้กระแสไฟฟ้า เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ถ้าขาดความระมัดระวัง เช่น สายไฟฟ้าเก่า ชำรุด ทำให้ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการใช้ที่ผิดพลาด

- ไฟไหม้เนื่องจากการสูบบุหรี่ ซึ่งเป็นความประมาทที่ขาดความระมัดระวัง

- ความประมาทของเจ้าหน้าที่ ได้แก่การใช้เครื่องมือ เครื่องไฟฟ้าในห้องทำงานตลอดจนเครื่องมือทำความสะอาดทุกห้องและการเก็บวัสดุเชื้อเพลิงควรระมัดระวังอย่างรอบคอบ

5.8.10.2 การป้องกันอัคคีภัย

1) การวางระเบียบเรื่องการสูบบุหรี่ในสถานที่และโอกาสที่เหมาะสม

2) มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับกระแสไฟฟ้า ตรวจสอบสายไฟฟ้าเปลี่ยนและซ่อมสายไฟ เจ้าหน้าอื่นจะเกี่ยวข้องกับระบบไฟฟ้าไม่ได้

3) วางกฎข้อบังคับสำหรับเจ้าหน้าที่ต่างๆ ให้ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับอย่างเคร่งครัด

4) สถาปนิกผู้ออกแบบ จะต้องมีการเตรียมการป้องกันอัคคีภัยไว้ด้วย ในขั้นตอนการออกแบบ

5) ติดตั้งสัญญาณเตือนภัย ในส่วนที่จำเป็น ทั้ง HEAT DETECTOR หรือ SMOKE DETECTOR หรืออื่นๆ

6) เตรียมหัวสูบและสายสูบสำหรับฉีดน้ำ เมื่อเกิดเพลิงไหม้ จัดตั้งหัวสูบน้ำในส่วนต่างๆเป็น
ระยะและในการกรณีที่น้ำประปาไม่เพียงพอ จะต้องมีน้ำบาดาลไว้ใช้

7) เตรียมสำหรับดับไฟในส่วนต่างๆที่จำเป็น

8) ฝึกเจ้าหน้าที่ให้รู้จักการระมัดระวังและการป้องกันอัคคีภัย รู้จักการใช้สารเคมีดับไฟ มีการ ซ้อมดับเพลิงเป็นครั้งคราว รู้จักการแจ้งเหตุไฟไหม้

9) ติดตั้งสัญญาณแจ้งเหตุไปยังสถานีดับเพลิง

5.8.11 ระบบดับเพลิง

ภายในโครงการมีองค์ประกอบพื้นที่ใช้สอยหลายประเภทต่างกันออกไป ดังนั้นการเลือกใช้ระบบดับเพลิงจึงต้องเลือกใช้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับพื้นที่นั้นๆ

ระบบดับเพลิงที่เหมาะสมที่จะนำมาใช้กับโครงการ ได้แก่

5.8.11.1 ระบบดับเพลิงแบบโปรยน้ำฝอย (SPLINGKLER SYSTEMS) ระบบดับเพลิงอัตโนมัติแบบโปรยน้ำฝอย เป็นระบบที่มีประสิทธิผล ในการป้องกันทรัพย์สินและชีวิตอันอาจจะเกิดขึ้นจากอัคคีภัยได้ดี ส่วนสำคัญของระบบประกอบด้วยท่อน้ำที่เดินไปตามฝ้าเพดาน โดยเว้นระยะของท่อเพื่อให้หัวฉีด (SPLINGKLER) กระจายออกมาคลุมพื้นที่ทุกจุด เครื่องสูบน้ำดับเพลิงซึ่งต่ออยู่กับระบบท่อ จะอัดความดันในท่อให้พร้อมที่จะจ่ายน้ำได้ทันที การรักษาระดับความดันในท่อให้พอเหมาะอาจจะใช้ห้องอัดแรงดัน (PRESSURE CHAMBER) ดังนั้นเพื่อให้แน่ใจว่าระบบจะมีน้ำพร้อมที่จะใช้งานได้อยู่เสมอ จึงควรใช้ถังน้ำสำหรับเครื่องสูบน้ำ (PRIMING TANK) ขนาดประมาณ 100 ถึง 150 ลิตรด้วย

5.8.11.2 ระบบดับเพลิงแกสคาร์บอนไดออกไซด์

คาร์บอนไดออกไซด์ เป็นแกสเฉื่อย ไม่กัดกร่อน ไม่มีพิษ และไม่เป็นตัวนำไฟฟ้า จึงจัดว่าเป็นน้ำยาดับเพลิง ชนิด สะอาด

ระบบของการดับเพลิงชนิดนี้ เริ่มจากต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจจับควัน เมื่ออุปกรณ์ตรวจพบว่าเกิดเพลิงไหม้ ก็จะส่งสัญญาณไปยังแผงควบคุม ซึ่งจะทำการเปิดวาล์วถังแกส ให้แกสเข้ามาในระบบดับเพลิง

ระบบดับเพลิงชนิดนี้ เหมาะกับส่วน ห้องสมุด ส่วนสำนักงาน เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับวัตถุภายในพื้นที่

5.8.11.3 ระบบดับเพลิง ฮาลอน 1301

ฮาลอน 1301 จัดว่าเป็นน้ำยาดับเพลิงชนิดสะอาด เช่นเดียวกับคาร์บอนไดออกไซด์ และหลักการทำงานเหมือนกัน หน้าที่หลักคือ การดับเพลิงสำหรับห้องคอมพิวเตอร์ การติดตั้งจึงมีการติดหัวจ่ายแก๊สทั้งบนเพดาน และใต้พื้นด้วยจากหน้าที่หลัก จึงมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้ในส่วนห้องควบคุมต่างๆห้องวิจัยและทดลอง เพื่อป้องกันความเสียหายกับอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ภายในส่วนนั้นๆ

5.8.12 ระบบสื่อสาร (COMMUNICATION)

5.8.12.1. ระบบโทรศัพท์ (TELEPHONE SYSTEM)

- ระบบโทรศัพท์สายตรง (DIRECT LINE)
- ระบบโทรศัพท์สาธารณะ (PUBLIC TELEPHONE)
- ระบบโทรศัพท์ผ่านตู้สาขาอัตโนมัติ (PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGE)

1) ส่วนประกอบของระบบโทรศัพท์ ประกอบด้วย

- หมายเลขโทรศัพท์กลาง (TRUNK LINE)
- หมายเลขภายใน (EXTENSION)
- ชุดพนักงานรับโทรศัพท์ (OPERATOR SET)
-ตู้สาขาอัตโนมัติ (PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGE : PABK)
- ชุดไฟฟ้าสำรอง (BATTERYBACK UP)
- ตู้กระจายสาย (MAIN DISTRIBUTION FRAME : MDF)
- ระบบสายดิน และป้องกันฟ้าผ่า (GROUNDING AND - LIGHTING PROTECTION)

5.8.12.2. ระบบเสียง (VOICE PAGING SYSTEM)

- ประกาศเรียกพนักงาน และแจ้งข่าว
- เปิดเสียงเพลง (BACKGROUND MUSIC)
- ระบบเสียงประกอบในแต่ละจุดของนิทรรศการ
- ประกาศในกรณีฉุกเฉิน (SECURITY OR EMEGENCY TONE)

5.8.12.3. ระบบโทรทัศน์รวม (MASTER ANTENNA TELEVISTIONMATV) เป็นระบบโทรทัศน์ที่ใช้เสาอากาศ และจานรับสัญญาณดาวเทียมรวมรับ สัญญาณจากสถานีโทรทัศน์ท้องถิ่น

5.8.12.4 ระบบโทรทัศน์วงจรปิด_(CLOSED CIRCUIT TELEVISION - CCTV) เป็นระบบที่ใช้ทำงาน สำหรับด้านรักษาความปลอดภัย รวมถึง การจัด CIRCULATION ต่างๆ และสามารถ ตรวจสอบสภาพทั่วไปของตู้แสดงและสภาพภายในพิพิธภัณฑ์อีกด้วย

5.8.12.5 ระบบวีดีทัศน์ ,ภาพยนตร์ , สื่อประสม (MULTIMEDIA) และอื่น ๆ เป็นระบบที่ใช้เพื่อเป็นสื่อกลาง ในการถ่ายทอดให้ความรู้ทางวิชาการ และ ความบันเทิงแก่ผู้เข้าชมพิพิธภัณฑ์ รวมทั้งเป็นระบบในการนำเสนอ

5.8.13 ระบบรักษาความปลอดภัย

การรักษาความปลอดภัย เพื่อความมั่นคงและปลอดภัย สิ่งที่ต้องคำนึงถึง คือการป้องกันอันตรายจากผู้ใช้โครงการและการป้องกันจากโจรผู้ร้าย โดยวิธีการต่างๆ ดังนี้

5.8.13.1 เทคนิคทางกลศาสตร์

- สร้างรั้วรอบที่มั่นคง
- การใช้กุญแจ
- ความแข็งแรงของตู้กระจก
- การใช้พลาสติก หรือ FILEXIGLASS แทนกระจก
- การสร้างห้องนิรภัย

- การใช้ประตูหลัก มีการเปิดปิดอัตโนมัติและควบคุมด้วยไฟฟ้า

5.8.13.2 เทคนิคไฟฟ้า (ELECTRICAL TECHNIQUES)
เป็นระบบสัญญาณแจ้งเหตุ ซึ่งมีเทคนิคต่างๆกัน ดังนี้

1) เทคนิคทางไฟฟ้าและอิเลคตรอน

- เครื่องจับเสียง (SOUND DETECTOR)
- เครื่องจับความเปลี่ยนแปลงความจุไฟฟ้า (CAPACITYTANCE VERIATION DEVICE)
- รั้วไฟฟ้า (ELECTRIC FENCING)
- เครื่องดักด้วยคลื่นเสียงแรงสูง (ULTRASONIC DETECTORS)

2) เทคนิคทางกลศาสตร์และอิเลคตรอน

- เครื่องจับการกระทบกระเทือน
- วงจรสัมผัส (SECURITY CONTACTS)
- เครื่องจับความร้อน (HEAT DETECTOR)

3) เทคนิคทางทัศน์ (OPTICAL TECHNIQUES)

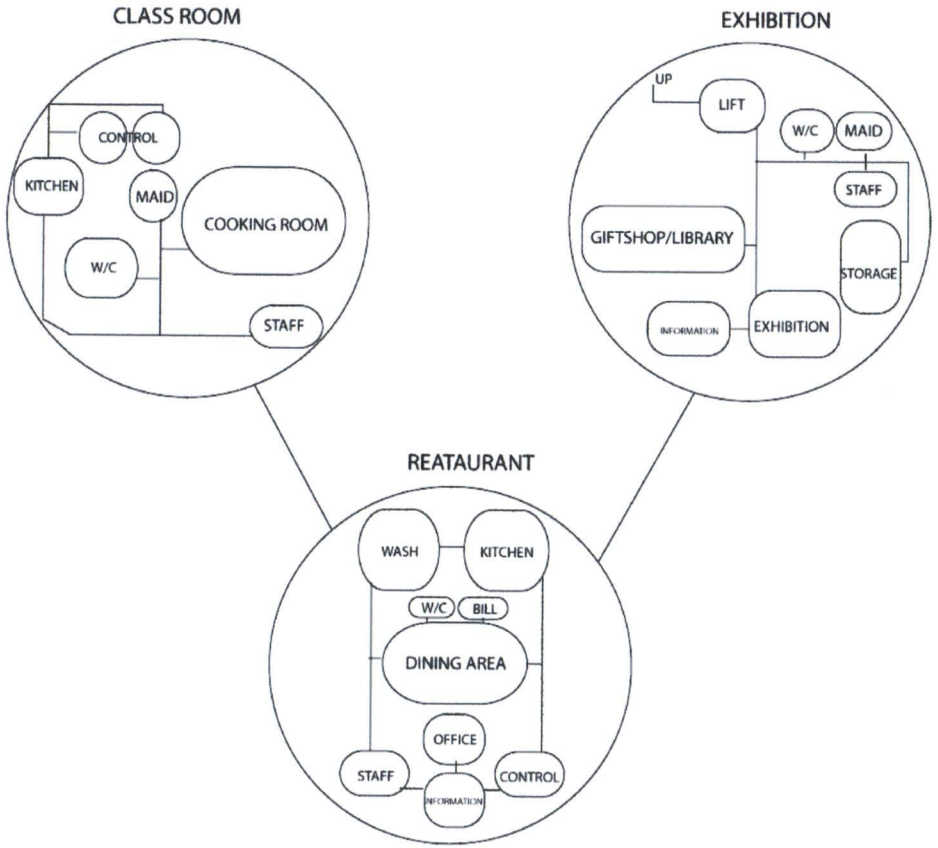
- เครื่องกันด้วยแสง (VISIBLE LIGHT BARRIERS)
- เครื่องกันด้วยแสงอินฟาเรด (INFARRED BARRIERS)
- เครื่องโทรทัศน์ (VISIBLE LIGHT TELEVISION)
- แสงควบคุม (NORMAL LIGHTING AND SPOTLIGHT)
- ภาพถ่าย (PHOTOGRAPHY)

4) เทคนิคทางเคมี (FLASH AND SMOKER BROCHCERS)

- ใช้แสงหรือควันเป็นสัญญาณ
- ใช้แรงระเบิด
- ใช้สีย้อม

5) เจ้าหน้าที่รักษาการณ์ (WATCH WENGUARD, ATTENDANTS) การรักษาการณ์จะต้องทำตลอด 24 ชั่วโมง เจ้าหน้าที่คนหนึ่ง ทำงานได้ไม่เกินวันละ 8 ชั่วโมงดังนั้นจะต้องมีเจ้าหน้าที่หมุนเวียนกันตรวจตราโดยรอบบริเวณอยู่ตลอดเวลาและจะต้องมีการวางระเบียบอย่างเคร่งครัด

แผนภูมิที่ 6.1 แสดงภาพความสัมพันธ์ของโปรแกรมทั้ง 3



ที่มา จากการสำรวจและศึกษาเอง

บทที่ 6

ผลงานการออกแบบ

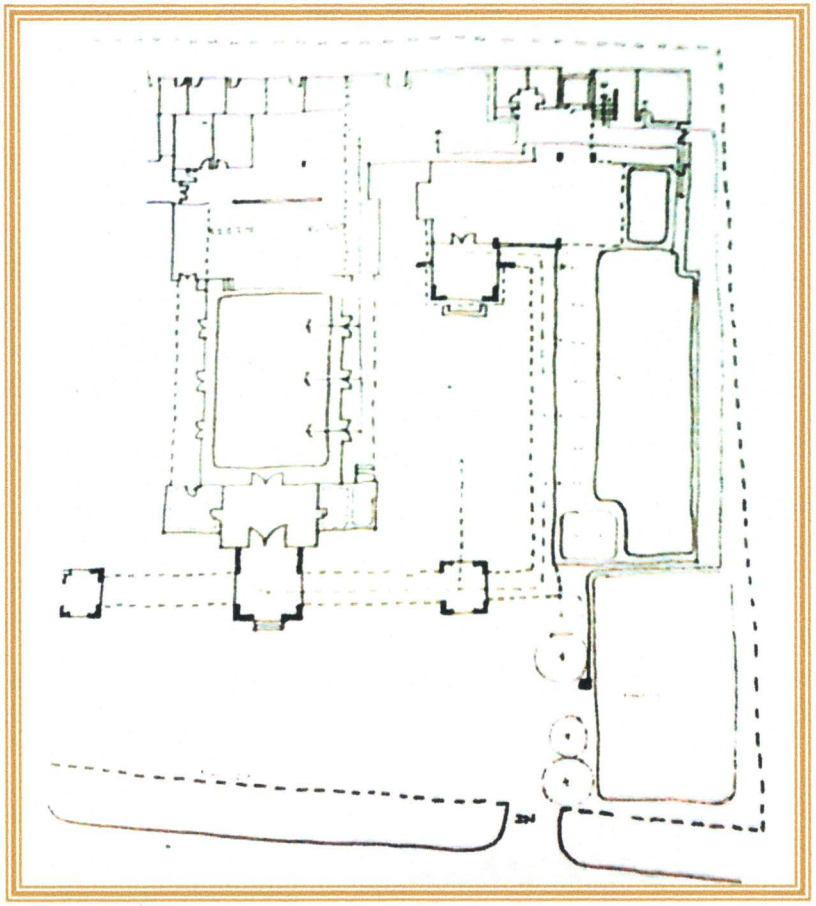
6.1 แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบได้นำเอาการเดินทางโดยทางน้ำด้วยเรือเนื้อจากเส้นทางการไหลของน้ำจากเหนือลงใต้พาดผ่านประเทศไทยและสายน้ำที่มีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย-ปัจจุบันเปรียบเหมือนกับการไหลนำวิถีประเพณีวัฒนธรรมต่างๆมาสู่อีกสมัย อีกทั้งในอดีตมีการติดต่อทางน้ำค้าขายเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับชาวต่างชาติ รวมถึงความเป็นอยู่วิถีชีวิตของคนไทยที่พึ่งน้ำในการเพาะปลูก การดำรงชีวิตในอดีตสืบทอดมาถึงปัจจุบันจึงอาศัยสายน้ำเป็นตัวเชื่อมภายในโครงการ และเปลี่ยนจากยุคหนึ่งสู่อีกยุคหนึ่งด้วยการข้ามสะพาน

6.1.1 ขั้นตอนการกำหนดแนวความคิดของโครงการ

6.1.1.1 แบ่งโปรแกรมภายในโครงการ ซึ่งจะแบ่งออกเป็นส่วนหลักๆได้ 3 ส่วน คือส่วนร้านอาหาร,ส่วนโรงเรียนสอนทำอาหารและส่วนพิพิธภัณฑ์และภายในแต่ละส่วนใหญ่ก็จะมีส่วนย่อยๆอยู่ การแบ่งโปรแกรมนี้ก็จะทำให้เราได้ทราบว่าส่วนใดเป็นส่วนหลักของโครงการและใช้พื้นที่ขนาดเท่าไหร่ สัดส่วนมากน้อยลดหลั่นกัน และเพื่อที่เราจะได้หาพื้นที่ภายในว่าพอสำหรับโครงการหรือไม่

รูปที่ 6.1 แสดงภาพผังเดิมชั้น1 และบริเวณอาคาร



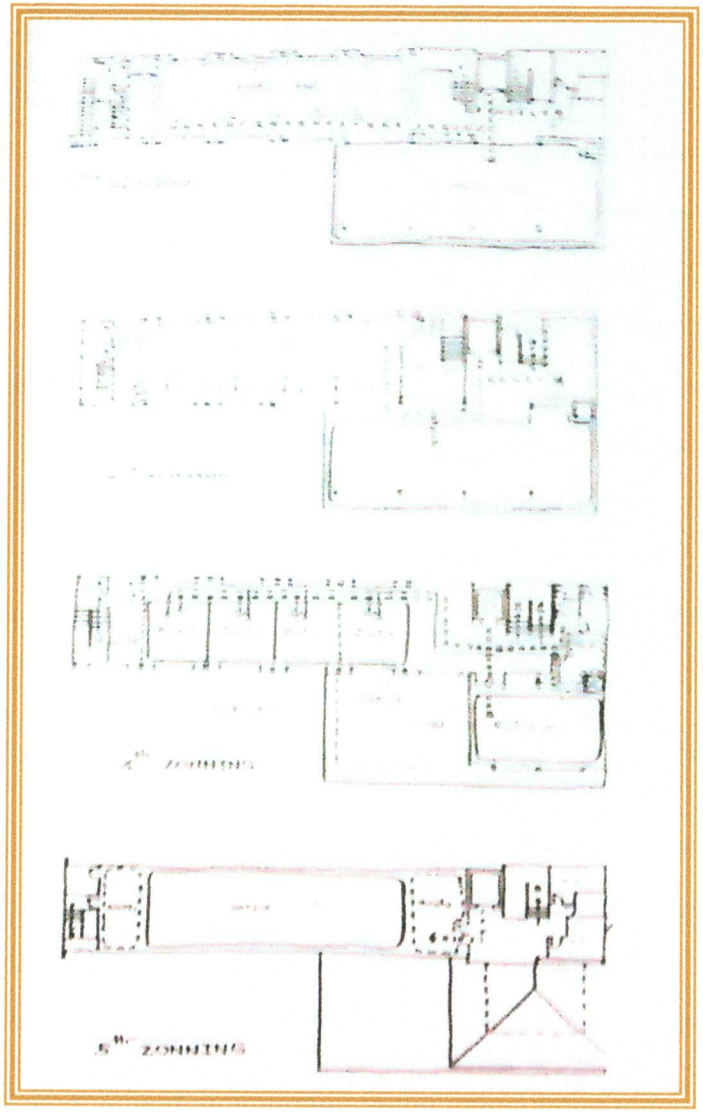
ที่มา โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในร้านอาหารไทย
นางสาววรรณพร ลิมาภรณ์วณิชย์

6.1.1.2 ทางเลือกที่ 1 เนื่องจากอาคารที่ใช้เป็นอาคารสูง 5 ชั้นที่เชื่อมต่ออาคารด้านหน้าซึ่งเป็นห้องจัดเลี้ยงเดิม ซึ่งทางเข้าเป็นโถงมุขซึ่งมีความโดเด่นเมื่อแรกพบเหมาะแก่การจัดเป็นพิพิธภัณฑ์เพื่อดึงดูดคนเข้ามาและเดินต่อไปยังนิทรรศการชั้นต่างๆที่เราเตรียมไว้เป็นการเกริ่นนำตัวโครงการได้น่าสนใจ

ข้อดี โถงด้านหน้าสามารถที่จะเข้า-ออกได้สะดวก และรูปแบบเหมาะแก่การเชื้อเชิญเนื่องจากมีความเด่นสะดุดตา พื้นที่เหมาะในการจัดนิทรรศการเพราะได้บรรยากาศด้านข้างที่เป็นสวยสีเขียวยิ่งช่วยส่งเสริมโครงการให้ดูรื่นรมย์ยิ่งขึ้น

ข้อเสีย ในประโยชน์ใช้สอยเดิมของตัวอาคารนี้เป็นห้องจัดเลี้ยงซึ่งจะมีส่วนของครัวอยู่ด้วยทั้งยังเป็นอาคารที่เชื่อมต่ออาคาร 5 ชั้นด้านหลังจะมีปัญหาเรื่องของการเปลี่ยนระดับพื้นอีกทั้งถ้าใช้อาคารนี้เป็นการนำเข้าโครงการจะต้องมีการปิดตายบางส่วนของอาคารเพื่อไม่ให้มีการทะลุผ่านทำให้เสียพื้นที่ที่น่าจะใช้ให้เกิดประโยชน์ไปด้วยและยังทำลายประโยชน์ใช้สอยเดิมของอาคาร และยังต้องเปลี่ยนตัวโปรแกรมที่วางไว้ตั้งแต่แรกเนื่องจากจะมีการใช้เส้นทางทับซ้อนกันมากคือการเอาร้านอาหารและส่วนสอนทำอาหารไปไว้ด้านหลังคืออาคาร 5 ชั้น เนื่องจากการเดินชมนิทรรศการต้องมาใช้บันไดในการเดินขึ้นชั้นต่อไปก็จะทำให้ต้องใช้บันไดร่วมกับการไปเรียนทำอาหารชั้น2-3และต้องมาเป็นส่วนที่เป็นร้านอาหารชั้น

รูปที่ 6.2 แสดงภาพผังเดิมชั้น2-5



ที่มา โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในร้านอาหารไทย
นางสาววรรณพร ลิมาภรณ์วณิชย์

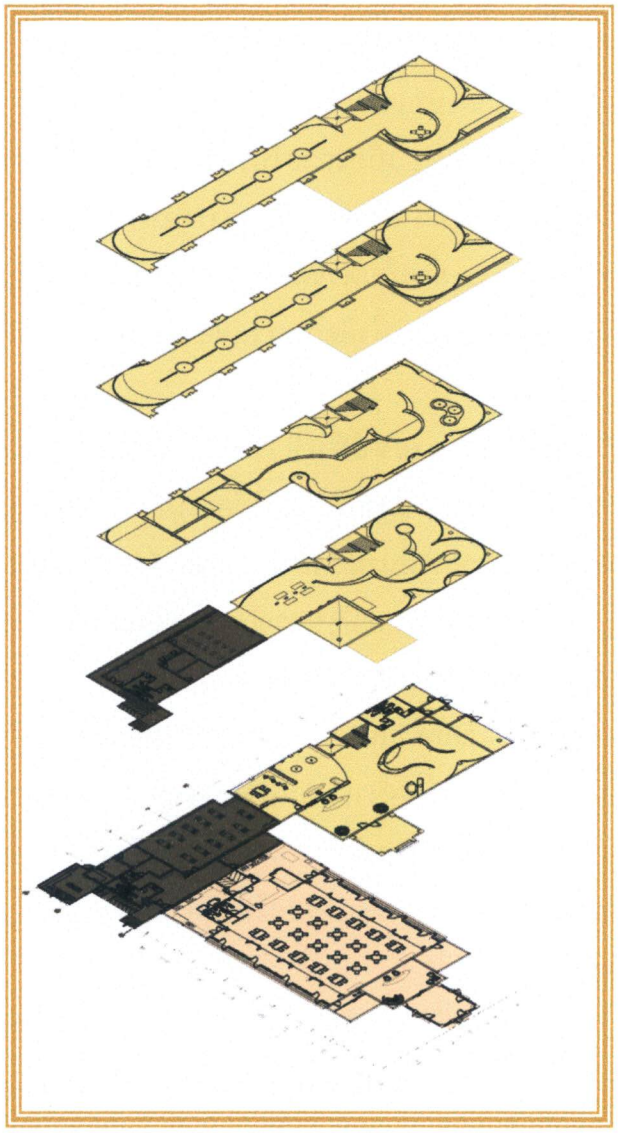
1 ซึ่งนิทรรศการจะจัดถึงชั้น 5 เป็นการใช้เส้นทางที่ไม่มีระบบ และไม่มีความเป็นสัดส่วนในแต่ละโปรแกรม

6.1.1.3 ทางเลือกที่ 2 เนื่องด้วยโปรแกรมหลักของโครงการเป็นพิพิธภัณฑ์ พื้นที่ส่วนใหญ่กว่าครึ่งต้องใช้ในการจัดนิทรรศการจึงเลือกใช้อาคารเฉลิมพระเกียรติ 5 ชั้นเป็นตัวจัดนิทรรศการและเลือกใช้อาคารจัดเลี้ยงเก่าเป็นส่วนของร้านอาหารซึ่งติดกับส่วนของสอนทำอาหารที่เดิมเป็นห้องครัว

ข้อดี เป็นการใช้ประโยชน์พื้นที่ได้อย่างเต็มที่และตรงตามตัวโปรแกรมที่วางไว้ มีการแบ่งสัดส่วนที่ชัดเจนคือโถงด้านหน้าเป็นร้านอาหารที่คนเข้ามาใช้เวลาไม่นานเข้าออกสะดวก ด้านหลังที่เป็นครัวเดิมก็ใช้เป็นส่วนสอนทำอาหารเพราะมีอุปกรณ์และระบบต่างๆพร้อมอยู่แล้ว ทางเข้าออกแยกกันอย่างชัดเจนไม่มีการเดินทับซ้อนเส้นทางเพราะคนที่ใช้โปรแกรมนั้นจะเดินเข้า-ออกคนละทาง มีความเป็นส่วนตัวของโปรแกรม อีกทั้งส่วนจัดนิทรรศการก็สามารถควบคุมการเดินชมได้เพราะมีแค่โปรแกรมเดียวใน 1 พื้นที่ คือคนที่มาส่วนนี้ก็จะมาเพื่อมาชมนิทรรศการโดยเฉพาะ ไม่ได้ใช้บันไดในการขึ้นลงกับโปรแกรมอื่นๆของโครงการถือว่ามีความเป็นสัดส่วนมากกว่า

ข้อเสีย อาคารส่วนที่ใช้ทำพิพิธภัณฑ์ซึ่งเป็นโปรแกรมหลักของโครงการนั้นเข้าถึงได้ยากกว่าส่วนของร้านอาหารเหมือนโดนส่วนของร้านอาหารแย่งความเด่นไปและภายในตัวอาคาร 5 ชั้นนี้มีบันไดขึ้น-ลงชั้น

รูปที่ 6.3 แสดงภาพโซนการใช้งานของกลุ่มอาคาร



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์
นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

1-5 เพียงที่เดียวเพราะเนื่องมาจากความจำกัดในพื้นที่จึงทำให้การสัญจรของคนที่มาใช้โครงการต้องใช้เส้นทางเดิมและมีลิฟต์เพียง 1 ตัวที่ใช้เหมือนกันทำให้ไม่เพียงพอในการระบายคนคือใช้เวลารอนาน

จากแนวทางเลือกทางที่ 2 จึงนำมาพัฒนาในขั้นต่อๆมา

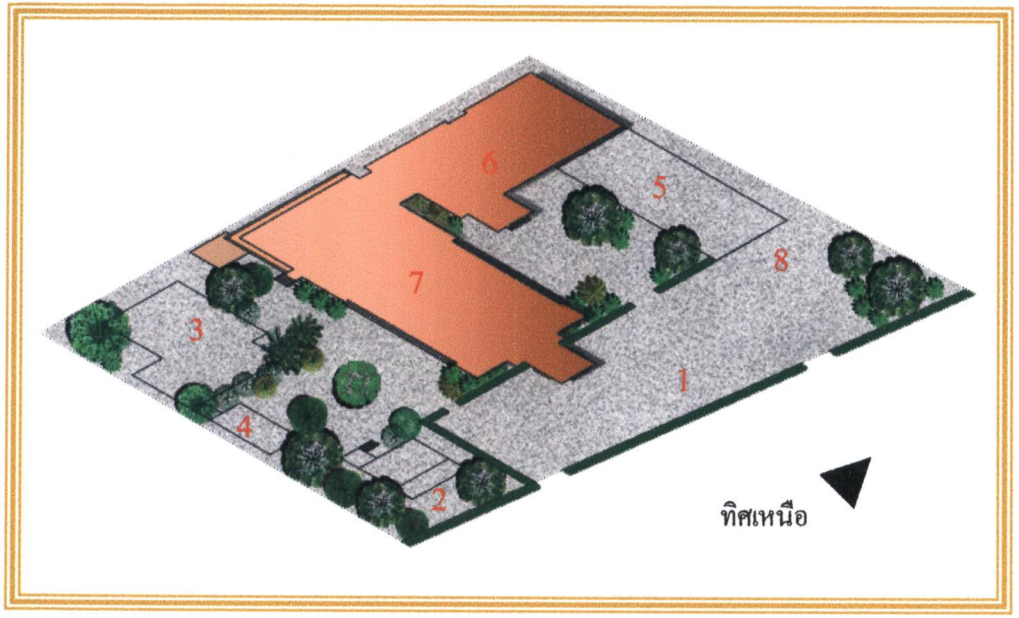
6.1.2 แรงบันดาลใจ

เกิดจากการที่เราเป็นคนสนใจในเรื่องอาหารอันเนื่องจากได้คลุกคลีอยู่กับการทำอาหารตั้งแต่เด็กเพราะที่บ้านเป็นร้านอาหาร ถึงจะไม่ใช่อาหารไทยสูตรดั้งเดิมแต่ก็ทำให้มีความสนใจในด้านอาหารเป็นพิเศษ จึงคิดว่าวิธีการทำอาหารนี่เป็นเสน่ห์อย่างนึงเช่นกันเพราะในสมัยนี้ไม่ค่อยมีเยาวชนทำอาหารเป็นสักเท่าไหร่ เยาวชนส่วนใหญ่บริโภคอาหารจานด่วนตามค่านิยมต่างชาติแม้กระทั่งเด็กเล็กๆก็ยังบริโภคอาหารพวกนี้ จึงเล็งเห็นว่าอาหารไทยได้เสื่อมค่าความนิยมในการบริโภคลงไปทุกวันๆ จึงคิดที่อยากจะทำโครงการนี้ขึ้นมาเพื่ออนุรักษ์อาหารไทยให้คงอยู่สืบไป

การการจัดทำโครงการวิทยานิพนธ์นี้จะเป็นการบอกเล่าเรื่องราววิวัฒนาการของอาหารไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัย-รัตนโกสินทร์ โดยการดำเนินเรื่องราวจากอดีต-ปัจจุบันซึ่งต้องอาศัยความเก่าและใหม่เข้าด้วยกันโดยเส้นทางที่เชื่อมเป็นตัวบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาทั้งยังอ้างอิงด้านประวัติศาสตร์ จึงเป็นที่มาของCONCEPT งานที่ชื่อ ‘เส้นทางประวัติศาสตร์อาหารไทย’

พิพิธภัณฑ์ ร้านอาหาร ส่วนสอนทำอาหาร

รูปที่ 6.4 แสดงภาพผังบริเวณโดยรอบและตำแหน่งของตัวอาคารที่เลือกใช้



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์
นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

6.2 ผลงานการออกแบบทางสถาปัตยกรรม

6.2.1 การจัดวางโซนของอาคาร

การจัดวางโซนกลุ่มการใช้งานของอาคารจะคำนึงถึงความสัมพันธ์ในแนวตั้งด้วยไม่ใช่แค่ความสัมพันธ์ในแนวนอนเพียงอย่างเดียวการจัดวางภายในตัวอาคารจึงแบ่งเป็น

6.2.1.1 ส่วนร้านอาหาร

6.2.1.2 ส่วนสอนทำอาหาร

6.2.1.3 ส่วนพิพิธภัณฑ์ - ชั่วคราว

- ถาวร

ส่วนพื้นที่โดยรอบหรือองค์ประกอบของโครงการจะประกอบไปด้วย

1) ลานจอดรถ

2) เรืองแสงอรุณ

3) เรือนคำเที่ยง

4) ยุ้งข้าว

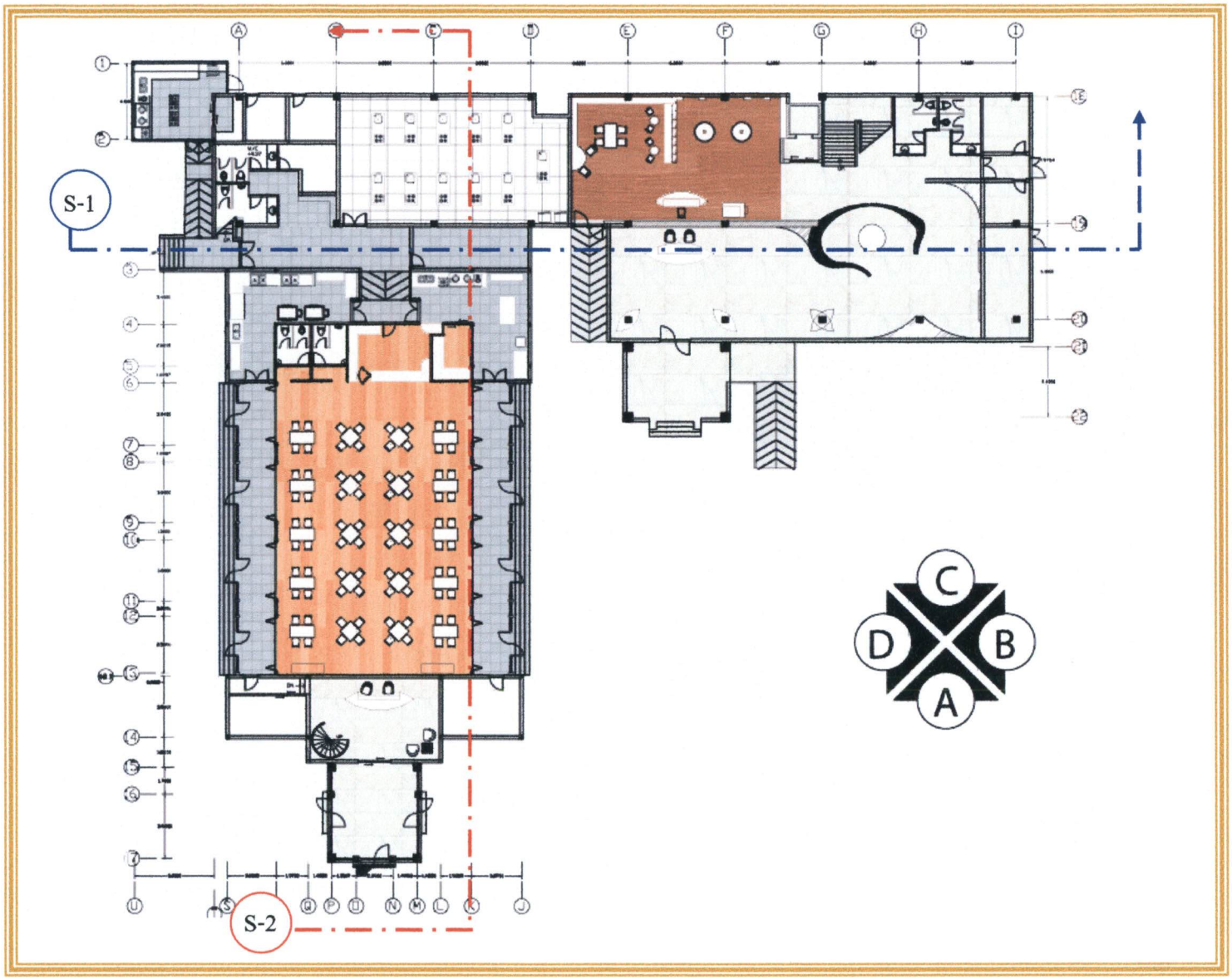
5) อาคารสำนักงาน

6) อาคารเฉลิมพระเกียรติ (อาคารที่ใช้)

7) อาคารห้องจัดเลี้ยง(อาคารที่ใช้)

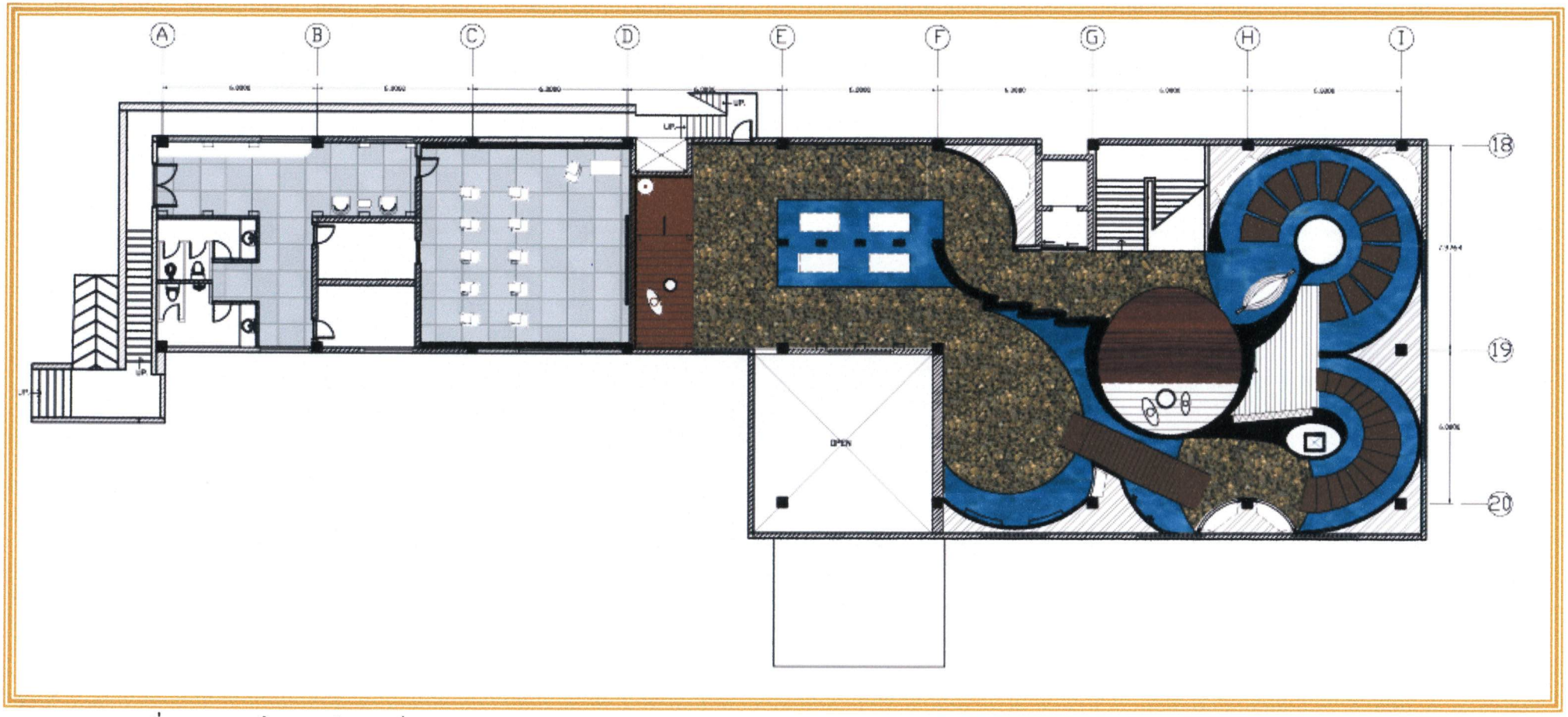
8) ห้องพักเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

รูปที่ 6.5 แสดงภาพผังอาคารชั้น 1 พร้อมสัญลักษณ์รูปตัดอาคาร



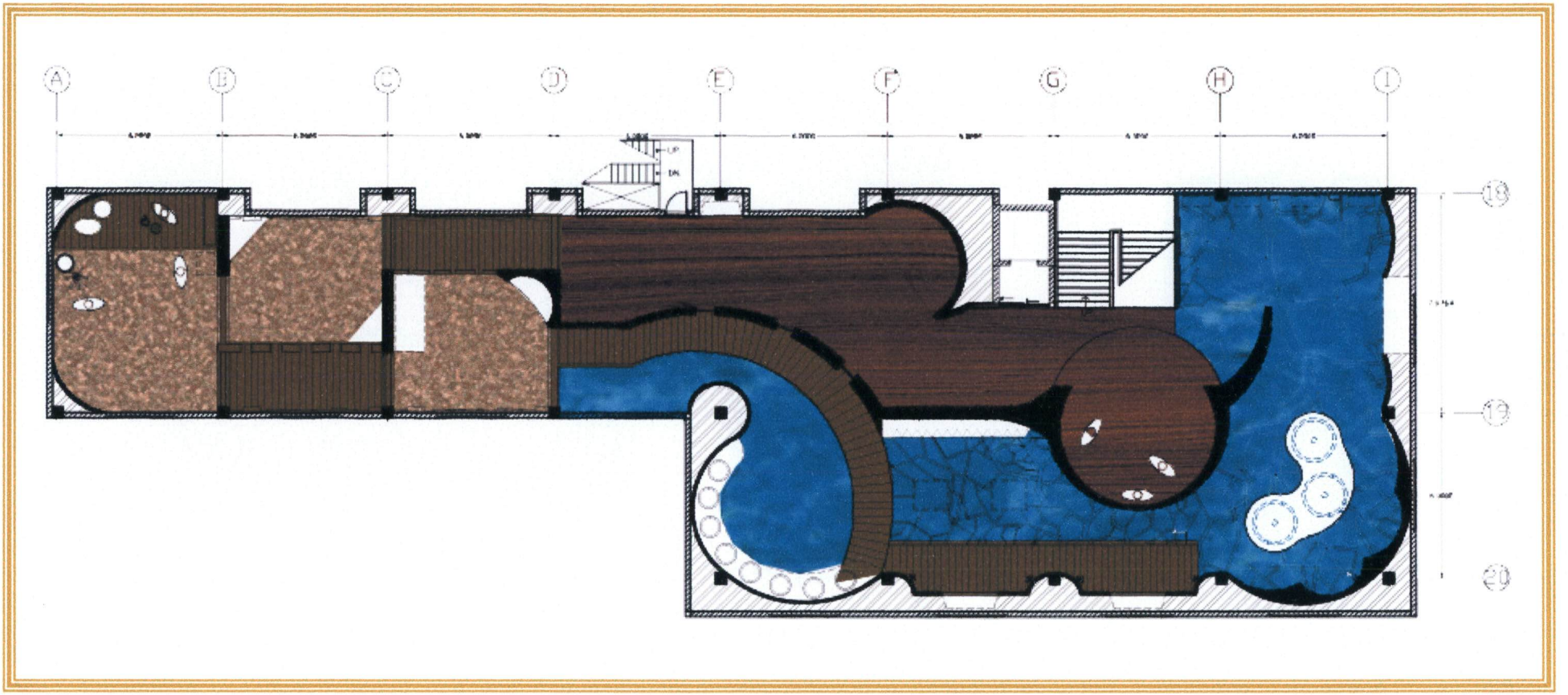
ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.6 แสดงภาพผังอาคารชั้น 2



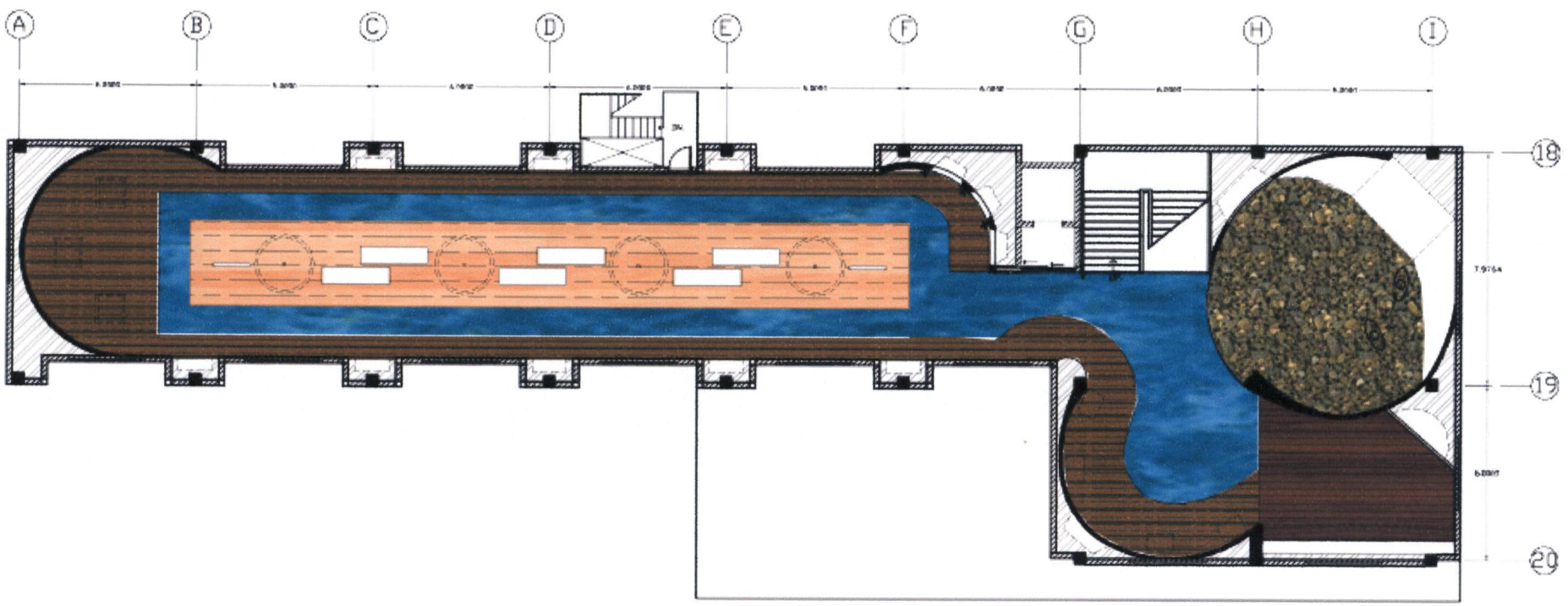
ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์
นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.7 แสดงภาพผังอาคารชั้น 3



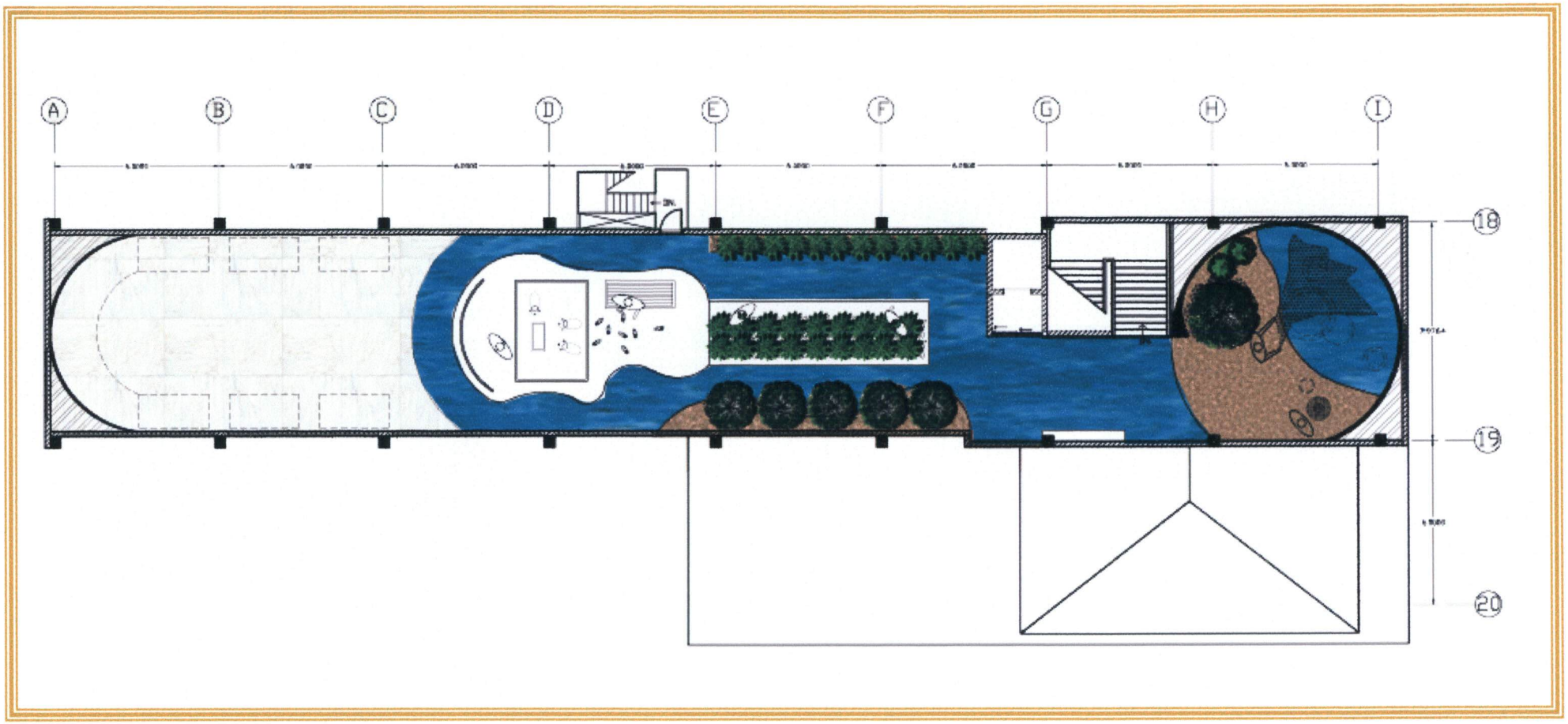
ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์
นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.8 แสดงภาพผังอาคารชั้น 4



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์
นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.9 แสดงภาพผังอาคารชั้น 5



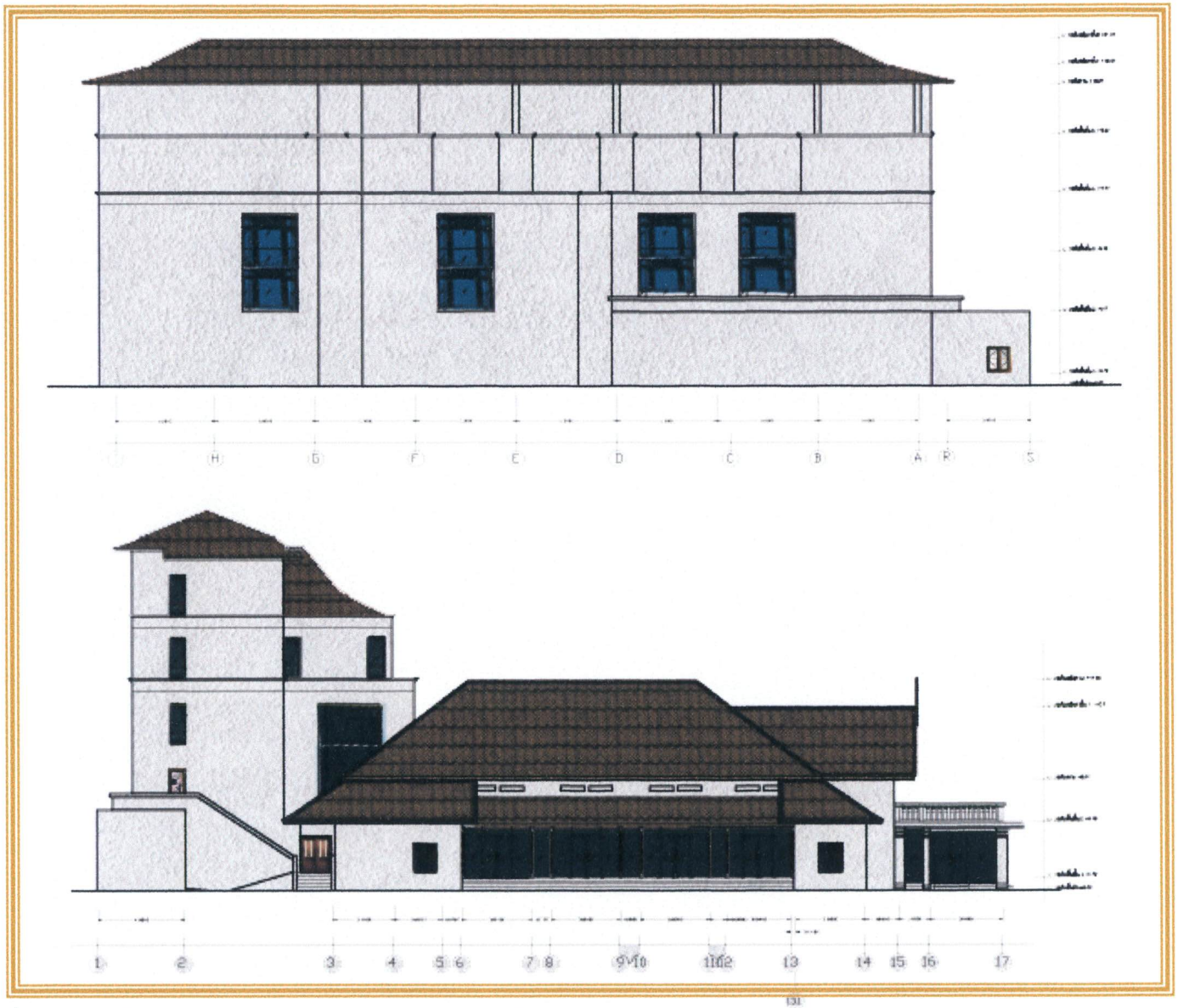
ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์
นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.10 แสดงภาพด้านของอาคาร ด้านA,B



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.11 แสดงภาพด้านของอาคาร ด้านC,D



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.12 แสดงภาพตัดของอาคาร รูปตัด1,2



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.13 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 1



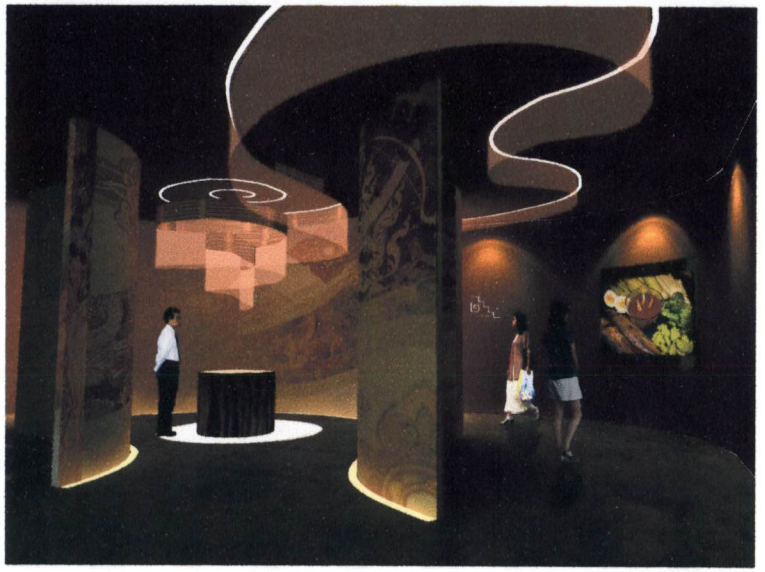
ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.14 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 1









ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.15 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 2



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.16 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 3



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.17 แสดงภาพทัศนียภาพด้านในโครงการชั้น 4,5





ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

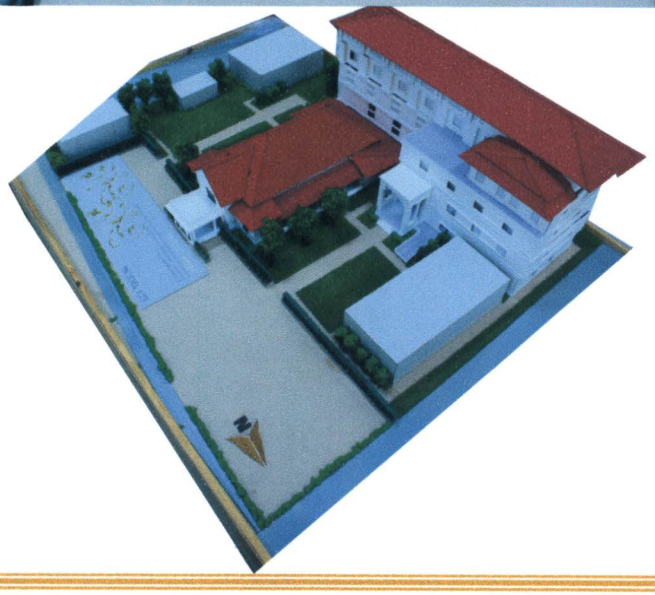
การเลือกวัสดุ

การเลือกวัสดุจะช่วยส่งเสริมบรรยากาศได้ตามต้องการ ใช้ไม้เป็นส่วนใหญ่ ตามลักษณะบ้านเรือนอาคารในอดีต มีการตีไม้เพื่อให้เกิดลักษณะของเรือน บ้านพักอาศัย ความเป็นโบราณด้วย เลือกใช้ลายจักสานหรือลายทอผ้าต่างๆเข้ามาช่วย และในส่วนของบางห้องจะใช้ผนังที่กรุด้วยหวายเพื่อเปลี่ยนบรรยากาศให้ได้อีกอารมณ์ ส่วนโทนสีของโครงการจะใช้เป็นโทนร้อน อันเนื่องมาจากสีสันของเครื่องเทศที่ใช้ในอาหารด้วย บรรยากาศโดยรวมจึงไม่แตกต่างกันมากนัก มีการผสมผสานของวัสดุเพื่อให้เกิดความลงตัวระหว่างความใหม่และความเก่าคือ ใช้วัสดุที่มีความมันวาวทันสมัย ผสมกับไม้ที่ให้ความรู้สึกธรรมชาติ

รูปที่ 6.18 แสดงภาพทัศนียภาพด้านนอกของโครงการ (หุ่นจำลองมาตรา ส่วน 1: 75)







ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.19 แสดงภาพ CHART PROCESS



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

รูปที่ 6.20 แสดงภาพ CHART PRESENT



ที่มา จากการศึกษาและวิเคราะห์ นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

บทที่ 7

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

7.1 บทสรุป

พิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม เป็นโครงการเสนอแนะ เพื่อเป็นสถานที่เก็บรักษาและสืบสานวิธีการทำอาหารอย่างต้นฉบับให้คงอยู่ ซึ่งพิพิธภัณฑ์นี้จะเป็นที่รวบรวมข้อมูลและวิวัฒนาการของอาหารไทยเพื่อให้ผู้สนใจได้มาศึกษาหาความรู้ เพราะอาหารไทยเป็นของคนไทยจึงควรรักษาให้อยู่เคียงคู่กับสังคมสืบเนื่องตลอดไป

7.1.1 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

7.1.1.1 ศึกษาความเป็นมาของอาหารไทยในสมัยต่างๆ เช่น

1) สมัยสุโขทัย

2) สมัยธนบุรี

3) สมัยอยุธยา

4) สมัยรัตนโกสินทร์

7.1.1.2 ศึกษาความสำคัญของอาคารที่สามารถดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น และอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้อาคาร

7.1.1.3 ศึกษาความสัมพันธ์ของอาคารประเภทร้านอาหาร , พิพิธภัณฑ์ , โรงเรียนสอนทำอาหาร (ทั้งผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ) โดยคำนึงถึงความสะดวก ความเหมาะสมในการใช้งานพื้นที่นั้นๆ

7.1.1.4 ศึกษาและออกแบบงานสถาปัตยกรรมภายในอาคาร วัสดุตกแต่ง งานระบบต่างๆ ที่สัมพันธ์กับอาคารประเภทร้านอาหาร , พิพิธภัณฑ์ , โรงเรียนสอนทำอาหาร และอาคารเก่า (บางส่วน) ให้เหมาะสมกับการใช้งานและคำนึงถึงถึงความงามของอาคาร

7.1.1.5 ศึกษางานออกแบบอนุรักษ์อาคารเก่า ที่ทีการเปลี่ยนแปลงประเภทการใช้งานพื้นที่ใช้สอย โดยการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในที่ต้องคำนึงถึงหน้าที่ใช้สอย และสัมพันธ์กับงานสถาปัตยกรรม และบริเวณภายนอกของอาคาร

7.1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

7.1.2.1 เพื่อเป็นศูนย์กลางเก็บรวบรวมและเผยแพร่ความรู้ข้อมูลต่างๆ ประวัติความเป็นมา วิวัฒนาการของ อาหารไทย ในอดีตถึงปัจจุบัน

7.1.2.2 เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาวิจัยองค์ความรู้ใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย และสอนการทำอาหารไทยสำหรับผู้สนใจ

7.1.2.3 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนนักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ด้านอาหารไทยในแง่มุมต่างๆ ด้วยตนเองจากพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้นี้

7.1.2.4 เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวและเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวข้องกับอาหารไทยให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและ ชาวต่างประเทศ

7.1.2.5 เพื่อให้เกิดการกระตุ้นจิตสำนึกในการอนุรักษ์และหวงแหนอาหารประจำชาติ

7.1.3 ขอบเขตของการศึกษา

7.1.3.1 ที่ตั้งโครงการประกอบด้วย

- อาคารเฉลิมพระเกียรติ 5 ชั้น
- อาคารหอประชุมเดิม
- อาคารสำนักงาน (อาคารห้องสมุดเดิม)
- เรือนไทยไม้สักทรงล้านนา (อาคารเก่ามีผู้บริจาค) - เรือนคำเที่ยง
  - เรือนแสงอรุณ
  - ยุ้งข้าวเดิม
- พื้นที่บริเวณจอดรถด้านหน้าอาคาร
- พื้นที่สวน

7.1.3.2 พื้นที่ที่ทำการออกแบบผังโครงการ ส่วนของอาคารเฉลิมพระเกียรติ

- พื้นที่ภายนอกที่อยู่ในบริเวณที่สัมพันธ์กับโครงการ
- ส่วนครัวของโครงการ
- ส่วนพื้นที่ขายของที่ระลึกของโครงการ

- บริเวณสวนรอบๆโครงการ

7.1.3.3 พื้นที่ที่ทำการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

- ส่วนนิทรรศการแยกเป็น
  - นิทรรศการถาวร พท.ประมาณ 1344.95 ตร.ม.
  - นิทรรศการชั่วคราว พท.ประมาณ 40 ตร.ม.
- ส่วนต้อนรับ / ประชาสัมพันธ์ พท.ประมาณ 40 ตร.ม.
- พื้นที่ส่วนที่มีการสาธิติการทำอาหาร พท.ประมาณ 243 ตร.ม.
- พื้นที่ส่วนร้านอาหาร พท.ประมาณ 614.2 ตร.ม.
- พื้นที่ส่วนห้องสมุด/ขายของที่ระลึก พท.ประมาณ 80 ตร.ม.

7.1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

7.1.4.1 ฝึกฝนและศึกษาวิธีการออกแบบ สร้างบรรยากาศจากพื้นที่ว่าง โครงสร้างจากอาคารเดิมตามลักษณะและข้อกำหนดที่มีอยู่ เช่น ผู้ใช้งาน พื้นที่และหน้าที่ใช้สอยตามลักษณะประเภทอาคาร

7.1.4.2 สามารถทราบถึงการใช้พื้นที่ส่วนใช้งาน ของส่วนจัดแสดง ส่วนของพนักงาน ส่วนบริการผู้ใช้เช่น ห้องน้ำ ตลอดจนห้องเครื่อง เช่น ห้องไฟฟ้า ประปา ห้องควบคุมระบบปรับอากาศ

7.1.4.3 เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาแหล่งเผยแพร่อาหารไทยให้เด็กไทยอยากเข้ามาเรียนรู้ และสามารถเลือกสรร นำเสนอรูปแบบ ตลอดจนวัสดุที่เหมาะสมในใช้งานอย่างมีระดับ และมีรสนิยม

7.1.4.4 ศึกษาวิธีการออกแบบอาคารเก่า (บางส่วน) ที่มีข้อจำกัดต่างๆ ที่ต้องคำนึงถึง ให้ได้งานออกแบบที่สวยงามและเหมาะสม

7.1.4.5 ได้เรียนรู้ขั้นตอนการทำงานออกแบบสถาปัตยกรรมภายในครบถ้วน จากการค้นหาข้อมูลการนำเสนอแนวความคิดและการออกแบบด้วยตัวเอง โดยคำนึงถึงสถาปัตยกรรมเดิมและสุภาพแวดล้อมให้สัมพันธ์กับการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

7.1.5 ขนาดและพื้นที่ที่ตั้งโครงการ

ด้านการเข้าถึงโครงการ การคมนาคม มี 3 เส้นทาง ทางรถไฟฟ้า ทางรถโดยสาร ทางรถยนต์

7.1.5.1 สถานที่ตั้ง

เสนอสถานที่ตั้งของโครงการที่ “สยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์” ซึ่งตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท 21 (ถนนอโศก) กรุงเทพฯ ช่วงต้นถนนฝั่งสุขุมวิท โดยอาณาบริเวณติดต่อกับ

- ทิศตะวันออก(ด้านหน้า) ติดกับถนนอโศก (สุขุมวิท 21)
- ทิศเหนือ ติดกับอาคารสำนักงาน
- ทิศตะวันตก(ด้านหลัง) ติดกับบ้านเรือนที่พักอาศัย
- ทิศใต้ ติดกับสถานีรถไฟฟ้าใต้ดิน

7.1.5.2 อาคารใกล้เคียง

ประกอบด้วยอาคารสำนักงานต่างๆเช่น อาคารเสริมมิตร อาคารชิโนไทย อาคารอโศกเพลส โรงแรม DELTA GRAND PACIFIC โรงแรม LANDMARK โรงแรมAMBASSADOR และโรงแรม GRAND MILLENNIUM โรงแรมASOK SOFITEL RESIDEANCE

7.1.6 การศึกษาและวิเคราะห์ประเภทผู้ใช้โครงการ

- ผู้ชมแบ่งเป็นเด็ก ร้อยละ 68 และผู้ใหญ่ ร้อยละ 62
- ผู้ชมร้อยละ 37 จองล่วงหน้า ร้อยละ 63 เป็น WALK-IN

ผู้ที่มาเป็นคณะ เป็นกลุ่มนักเรียนมากที่สุด โดยแยกเป็น

มัธยมศึกษา	ร้อยละ 58
ปริญญาตรีขึ้นไป	ร้อยละ 34
นักท่องเที่ยวต่างชาติ	ร้อยละ 04
อื่นๆ	ร้อยละ 04

- การแบ่งพื้นที่ภายในโครงการ

ส่วนของพิพิธภัณฑ์	ร้อยละ 55
ส่วนสาธิต	ร้อยละ 15
ส่วนขายของที่ระลึก	ร้อยละ 5
ส่วนห้องสมุด	ร้อยละ 5
ส่วนร้านอาหาร	ร้อยละ 20

7.1.7 การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการใช้พื้นที่โครงการ

7.1.7.1 การใช้งานพื้นที่ของกลุ่มผู้ใช้แต่ละประเภท

1) บุคลากร / เจ้าหน้าที่

- พนักงานทำความสะอาด จะต้องมาถึงก่อนเวลา 09.00น. เพื่อทำความสะอาดพื้นและส่วนต่างๆ และกลับหลังเวลา 16.30น. เพื่อทำความสะอาดก่อนกลับอีกครั้งหนึ่ง และระหว่างวันต้องทำความสะอาดห้องน้ำทุกๆชั่วโมง ทำงานทุกวัน

- พนักงานรักษาความปลอดภัย แบ่งเป็น 2 กะเวลา พลัดกันดูแลโครงการ มีหน้าที่ตรวจดูความเรียบร้อยในพิพิธภัณฑ์ สำนักงาน และรอบๆโครงการทำงานทุกวัน

- พนักงานในส่วนสำนักงาน เริ่มทำงาน 09.00น. แบ่งเป็น 2 ส่วน คือส่วนสำนักงานใหญ่และย่อย ตลอดวันทำหน้าที่ให้คำปรึกษา ติดต่อข้อมูลและงานเอกสารต่างๆ เวลาเลิกงาน 16.30 ทำงานวันอังคาร – อาทิตย์

- พนักงานส่วนพิพิธภัณฑ์ เริ่มทำงาน 09.00น. ทำหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยในส่วนการจัดแสดง ประชาสัมพันธ์ และดูแลผู้มาใช้โครงการ เวลาเลิกงาน 17.30 น. เนื่องจากต้องตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนกลับ

- ผู้มาใช้โครงการในประเภทศึกษาและวิจัย มาชมและศึกษาหาความรู้และความบันเทิงใจ โดยผู้มาใช้โครงการส่วนใหญ่เป็นนักเรียนนักศึกษา

ระยะเวลาการเดินชมนิทรรศการต่อคนอยู่ที่ประมาณ 2 ชั่วโมงครึ่ง ถ้าเป็นเด็กเล็กระยะเวลาก็จะลดลงมาตามลำดับ (ข้อมูลจากการไปสำรวจที่มิวเซียมสยาม) และกลุ่มนี้จะมีมาใช้บริการทุกวัน

- ผู้มาใช้โครงการแบบหมู่คณะ หรือทัวร์ กลุ่มนี้จะมาใช้โครงการทุกวันเช่นกันโดยเฉพาะในวันเสาร์ – อาทิตย์ จะมีมามากเป็นพิเศษเนื่องจากเป็นวันหยุดคนทำงาน / นักเรียนต่างจังหวัดหรือคนที่เดินทางในวันราชการไม่สะดวกสามารถมาในวันนี้ได้ และกลุ่มนี้เป็นกลุ่มที่ใช้เวลาในการชมโครงการมากกว่ากลุ่มอื่น เนื่องจากทัวร์มีระยะเวลาไป – กลับ จึงทำให้คนจำเป็นต้องใช้พื้นที่จนหมดเวลา

- ผู้มาติดต่อธุระ กลุ่มนี้จะมาใช้โครงการในวันอังคาร – ศุกร์ เวลาประมาณ 10.00 - 16.00 น.ซึ่งจะมาติดต่อประสานงาน และขอข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ซึ่งการมาใช้พื้นที่ใช้เวลาไม่มาก

- กลุ่มผู้มาใช้บริการร้านอาหาร จะมาใช้งานในเวลา 10.00-13.00น. และอีกรอบคือเวลา 15.00-16.30 น. ของทุกวันที่เปิดทำการ ส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัทข้างเคียงละแวกนั้น ซึ่งใช้พื้นที่เพื่อรอเวลาเดินทางกลับเนื่องจากโครงการตั้งอยู่ใกล้สถานีรถไฟฟ้า BTS และ รถไฟใต้ดิน อีกทั้งหน้าโครงการยังมีรถโดยสารประจำทางผ่าน

- พนักงานร้านอาหาร เริ่มทำงานเวลา 09.00 เพื่อเตรียมความพร้อมในการบริการ และเลิกงานในเวลา 17.30น. เนื่องจากต้องทำความสะอาดภาชนะ / พื้นที่

- ผู้มาเรียนทำอาหาร จะมาใช้บริการในวันเสาร์และอาทิตย์เท่านั้น ซึ่งเปิดรับสอบแค่ 2 กลุ่มๆละ10 คน กลุ่มแรกจะเรียนในช่วงเช้าเวลา 10.00-13.00น. อีกกลุ่มจะเรียนในเวลา 14.00-16.00น. ใช้เวลาในการเรียนต่อกลุ่ม 3ชม. / วัน เรียนอาทิตย์ละ 2 วัน เปิดเป็นหลักสูตรสั้นๆ คือใช้เวลาเรียน1-2 ครั้งจบหลักสูตร

7.1.8 ระบบโครงสร้างและวัสดุ

ระบบโครงสร้าง	โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก เป็นโครงสร้างหลักของอาคาร
ผนัง	ผนังก่ออิฐฉาบปูน
ระบบปรับอากาศ	ใช้ 2 ระบบ คือ Split Type และ Chiller Water System

7.1.9 แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบได้นำเอาการเดินทางโดยทางน้ำด้วยเรือเนื้อจากเส้นทางการไหลของน้ำจากเหนือลงใต้พาดผ่านประเทศไทยและสายน้ำที่มีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย-ปัจจุบันเปรียบเหมือนกับการไหลนำวิถีประเพณีวัฒนธรรมต่างๆมาสู่อีกสมัย อีกทั้งในอดีตมีการติดต่อทางน้ำ

ค้าขายเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับชาวต่างชาติ รวมถึงความเป็นอยู่วิถีชีวิตของคนไทยที่พึ่งน้ำในการเพาะปลูก การดำรงชีวิตในอดีตสืบทอดมาถึงปัจจุบัน จึงอาศัยสายน้ำเป็นตัวเชื่อมภายในโครงการ และเปลี่ยนจากยุคหนึ่งสู่อีกยุคหนึ่งด้วยการข้ามสะพาน

7.2 ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากโครงการนี้เป็นโครงการสมมติทำให้โจทย์ที่เกิดขึ้นต้องสร้างขึ้นมาเอง ซึ่งในการสร้างโจทย์นี้สำคัญและใช้เวลามาก ดังนั้นควรอ้างอิงจากโครงการที่มีอยู่จริง การศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรม,ประวัติศาสตร์ไทยเป็นเรื่องที่มีความลึกซึ้งมาก ซึ่งต้องใช้เวลามากกว่านี้ควรศึกษาข้อมูลเรื่องราวความเป็นไทยอย่างเจาะลึกเพื่อให้ได้ข้อมูลมากที่สุด เนื่องจากโครงการกำหนดโจทย์มีหลายกิจกรรม ทั้งส่วนพิพิธภัณฑ์ ร้านอาหาร ส่วนโรงเรียน ส่วนขายของ,ห้องสมุด ดังนั้นการคิดภาพรวมให้ออกมาสัมพันธ์กันจึงเป็นไปได้ยากและยังขาดขาสมบูรณ์ ควรนำไปพัฒนาอีก

บรรณานุกรม (ภาษาไทย)

กฤษฎา อินทรสถิตย์. **การออกแบบภายในอาคารเพื่อคนพิการ.** กรุงเทพฯ : ซีเอ็ด ยูเคชั่น. 2546

กิ่งแก้ว ทรัพย์พระวงศ์ ผศ. **เทคโนโลยีการศึกษา.** กรุงเทพฯ : ธีรพงษ์การพิมพ์. 2540

จักรดาว นาวาเจริญ. **โครงการพิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม.** ห้องสุมดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์, 2543

จิรา จงกล. **พิพิธภัณฑ์สถานวิทยา**. กรุงเทพ : สำนักพิมพ์ อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป, 2532

เฉลิมศักดิ์ รามโกมุท,**เกิดกลางกรุง** . ชุดนานานอาชีพโบราณ กรุงเทพ : แพรวสำนักพิมพ์, 2537

ธนบูรณ์ ศศิภานุเดช. **การออกแบบแสงสว่าง.** กรุงเทพฯ : ซีเอ็ด ยูเคชั่น. 2545

ธีรศักดิ์ อินทรประสงค์, **การออกแบบร้านอาหารไทยในกรุงเทพฯ** . รายงานวิจัยข้อมูลทางสถาปัตยกรรมภายใน Thai Information Center กรุงเทพฯ.2543

ประชา อินทร์แก้ว. **ก่อสร้างอาคารบรรยายด้วยภาพ.** กรุงเทพฯ : เอิร์ธเวฟเอ็ดดูเคชั่น. 2542

บรรณานุกรม (ภาษาไทย)(ต่อ)

ฝ่ายวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, **เนื่องในการสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ ครบรอบ 200 ปี** , กรุงเทพ . 2525

ละออง ศิริพัฒน์. **ระบบอุปกรณ์อาคาร.** กรุงเทพฯ : สกายบุกส์. 2540

วัฒนะ จูฑะวิภาต รศ. **ศิลปะการจัดแสดงนิทรรศการ**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย. 2542

สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ. 2548. **ชีวิต วัฒนธรรม ธรรมชาติ** กรุงเทพฯ: สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ(สพร.)

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน พ.ศ.2548. 2546. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ศิริวัฒนาอินเตอร์พรินท์.

บรรณานุกรม (ภาษาอังกฤษ)

CARLIE AMATAYAKUL.COOKING THAI; BANGKOK. DOKYA PUBLISHING HOUSE,1991

DAVIS DOUGLAS. **THE MUSEUM TRANSFORMED**. NEW YORK: ABBEVILLE PRESS, 1990

GILLETT. ARTHUR. ET. AL. **MUSEUM ARCHITECTURE**. MUSEUM VOL.164 NO. 4, 1989

JULIUS PANERO, MARTIN ZELNIK. **HUMAN DIMENSION & INTERIOR SPACE**.

NEUFERT. ERNST. **ARCHITECTS' DATA**. SECOND (INTERNATIONAL) ENGLISH EDITION. NEW YORK: HALSTED PRES

บรรณานุกรม (ออนไลน์)

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2548. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.anamai.moph.go.th

ภาควิชาโภภชนาการ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย. 2545. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://board.dserver.org

กระทรวงวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ (โภชนาการ). 2552. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก www.vajira.ac.th

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (สวช) .2552. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.culture.go.th/

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.2552.[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.inmu.mahidol.ac.th

ศูนย์ข้อมูลโรคไม่ติดต่อ สำนักโรคไม่ติดต่อ กรมควบคุม โรค กระทรวงสาธารณสุข.2552. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.ddc.moph.go.th/

วิวรรธน์ จันทร์เทพย์.(2548). การจัดแสดงและนิทรรศการ. คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://science.mcru.ac.th/

มิวเซียมสยาม พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (สพร.) [ออนไลน์] เข้าถึงได้

บรรณานุกรม (ออนไลน์)(ต่อ)

จาก http://www.ndmi.or.th

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.2552. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก http://www.culture.go.th



วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรม ปีการศึกษา 2552

ชื่อโครงการ ศึกษาและออกแบบสถาปัตยกรรมภายในพิพิธภัณฑ์ (ตำรับ) สยาม

สถานที่ตั้งโครงการ สยามสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์ (อโศก)

เจ้าของโครงการ สพร.พิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ

ขนาดที่ตั้งโครงการ -

อาจารย์ที่ปรึกษา อ. สัญชัย สุพิพัฒน์มงคล

ประวัติผู้เขียน

นางสาวปภัสรา ชัยชาญ

เกิด 03 ธันวาคม พ.ศ. 2529

ที่อยู่ 484 บ้านไผ่งาม ตำบลหนองไผ่ อำเภอแก้งคร้อ จังหวัดชัยภูมิ 36150

โทรศัพท์ 086-708-4370

E-mail plapc_int@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

ประถมศึกษา โรงเรียนชุมชนบ้านแก้งคร้อหนองไผ่

มัธยมศึกษา โรงเรียนแก้งคร้อวิทยา

ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประวัติการทำงาน

นักศึกษาฝึกงาน บริษัท อินทีเรีย อาคิเทคเชอร์ 103 จำกัด

ที่อยู่ 219/28-31 อาคารอโศกทาวเวอร์ส แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กทม 10110 โทรศัพท์ : 022600160-7 โทรสาร : 022590489