

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
คณะ/วิทยาเขต/วิทยาลัย                  คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สาขาวิชา    สถาปัตยกรรมภายใน

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

02026215                      ชื่อรายวิชา (ภาษาไทย) สถาปัตยกรรมภายใน 5  
(ภาษาอังกฤษ) INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN 5

### 2. จำนวนหน่วยกิต

4 หน่วยกิต (2-6-7)

### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรที่ใช้

- ☒ หลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)  
☐ หลายหลักสูตร

ประเภทของรายวิชา

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> วิชาศึกษาทั่วไป    | <input checked="" type="checkbox"/> วิชาแกน    |
| <input type="checkbox"/> วิชาพื้นฐานวิชาชีพ | <input type="checkbox"/> วิชาเฉพาะด้าน         |
| <input type="checkbox"/> วิชาชีพ            | <input type="checkbox"/> วิชาเอก               |
| <input type="checkbox"/> วิชาเลือก          | <input type="checkbox"/> วิชาอื่นๆ (ระบุ)..... |

### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา/ อาจารย์ผู้สอน

1. ผศ.นพปฎล สุวฉันทน์
2. รศ.ทรงชม จุลาลัย
3. รศ.น้ำอ้อย สายหู
4. ผศ.ดร. เบญจมาศ ภูอินทร์
5. อ.อเส สุขยางค์
6. ดร.ชุมพร มูรพันธุ์
7. อ.ชาลี มธุการ

**5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**

ภาคการศึกษาที่ 1/2555    ชั้นปีที่ 3

**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**☐ ไม่มี☒ มี ดังนี้

02026214

ชื่อรายวิชา (ภาษาไทย) สถาปัตยกรรมภายใน 4

(ภาษาอังกฤษ) INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN 4

**7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)**☒ ไม่มี☐ มี ดังนี้**๘. สถานที่เรียน**☒ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ☐ ระบุ.....**9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด**

วันที่.....

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์****1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจและความชำนาญในการ ออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคาร  
สาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหาร

1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถในการเขียนแบบก่อสร้างจากงานออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน  
อาคารสาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหารได้ถูกต้องตามมาตรฐาน

**2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา**

2.1 เพื่อให้ เนื้อหาของวิชาเหมาะสมกับวิถีชีวิต ความต้องการของผู้ใช้อาคาร เทคโนโลยี และสังคมที่  
เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศีกาทฤษฎีและการปฏิบัติเรื่องการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน.....(คำอธิบายตามหลักสูตรกับแผนการสอน(หมวดที่ 5)ไม่ตรงกัน)

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	ศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย ...32.. ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	การฝึกปฏิบัติงานใน สถานที่จริง ...96.. ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง 112 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาได้ตามแต่นักศึกษาต้องการ โดยนักศึกษาสามารถติดต่ออาจารย์ที่ปรึกษาโดยผ่าน Email และ โทรศัพท์มือถือ ทั้งนี้การให้คำปรึกษาจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- 1) การสร้างควมมีวินัย ใฝ่รู้ ความซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลาและความรับผิดชอบในการทำงาน

วิธีการสอน

- 1) การสอดแทรกหรือยกตัวอย่างในขณะที่สอนเนื้อหา
- 2) การประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ผู้สอน

วิธีการประเมินผล

- 1) กำหนดหลักเกณฑ์ต่างๆของการเข้าเรียน เช่น เข้าเรียนให้ตรงเวลาและสม่ำเสมอ
- 2) การส่งงานที่มอบหมายตรงต่อเวลา คุณภาพของงานเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

## 2. ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 1) นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และความชำนาญในการ ออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคาร สาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหาร
- 2) นักศึกษามีความสามารถในการเขียนแบบก่อสร้างจากงานออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคาร สาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหารได้ถูกต้องตามมาตรฐาน

### วิธีการสอน

- 1) การบรรยายและฝึกการดูงานในสถานที่จริง
- 2) เปิดโอกาสให้นักศึกษา ถาม-ตอบ ในชั้นเรียน
- 3) มอบหมายให้นักศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมด้วยตนเอง

### วิธีการประเมินผล

- 1) การวัดผลจากงานที่ได้มอบหมาย
- 2) ประเมินจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

## 3. ทักษะทางปัญญา

### ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 1) มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารสาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหาร
- 2) สามารถวิเคราะห์ข้อมูลที่หลากหลายในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารสาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหาร

### วิธีการสอน

- 1) การบรรยายและยกตัวอย่างประกอบ
- 2) การเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความเห็นต่อผลงานของตนเองและเพื่อนร่วมชั้น

### วิธีการประเมินผล

- 1) นักศึกษานำเสนอการค้นคว้าข้อมูลต่ออาจารย์ผู้สอนและชั้นเรียน
- 2) นักศึกษาสามารถนำข้อมูลที่วิเคราะห์ มาใช้จริงในกระบวนการออกแบบ

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- 1) มอบหมายการทำงานกลุ่ม
- 2) การเปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นต่อผลงานของตนเองและเพื่อนร่วมชั้น

วิธีการสอน

- 1) ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นต่อผลงานของตนเองและเพื่อนร่วมชั้นในทางสร้างสรรค์

วิธีการประเมินผล

- 1) นักศึกษานำความเห็นต่างๆของอาจารย์ผู้สอนและเพื่อนร่วมชั้นไปพัฒนาผลงานของตนเอง

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1) ค้นหาความรู้เพิ่มเติมจาก Internet

วิธีการสอน

- 1) แนะนำ Web Site ที่มีประโยชน์และมอบหมายให้ค้นหาความรู้เพิ่มเติมจาก Internet

วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากแหล่งข้อมูลที่ใช้อ้างอิงในการทำงาน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อการสอน/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการสอน/สื่อการสอน	อาจารย์ ผู้สอน
1 (12/06/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แนะนำเนื้อหาวิชา</li> <li>• ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารสาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหาร</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สไลด์ภาพนิ่ง ประกอบการบรรยาย</li> <li>• แนะนำหนังสือที่จะต้องทำการค้นคว้า</li> <li>• มอบหมายงานชิ้นที่ 1: Sketch Design , Food Kiosk</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
2 (19/06/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน Coffee and Bakery Shop / Tea Room</li> <li>• แบ่งกลุ่มทำ Case Study อาหาร นานาชาติ</li> <li>• ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio (งานชิ้นที่ 2)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สไลด์ภาพนิ่ง ประกอบการบรรยาย</li> <li>• แนะนำหนังสือที่จะต้องทำการค้นคว้า</li> <li>• มอบหมายงานชิ้นที่ 2: Sketch Design , Coffee and Bakery Shop (นักศึกษา 2 คน / ชิ้น)</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
3 (26/06/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานระบบประกอบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอาคารสาธารณะประเภทให้บริการด้านอาหาร</li> <li>• ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในประเภทให้บริการด้านอาหาร และ การสร้างแนวคิดในการออกแบบ</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สไลด์ภาพนิ่ง ประกอบการบรรยาย</li> <li>• วิจารณ์งาน Sketch Design ชิ้นที่ 1,2</li> <li>• มอบหมายงานชิ้นที่ 3: Sketch Design , ร้านอาหารนานาชาติ (ข้อมูลจาก Case Study)</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
4 (3/07/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน Wine Bar</li> <li>• ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio (งานชิ้นที่ 3) Sketch Design , ร้านอาหารนานาชาติ</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• มอบหมาย Project 1 : Theme Restaurant</li> <li>• มอบหมายงานชิ้นที่ 4 : Sketch Design , Wine Bar (รับ Program สำหรับทำใน</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน

			ห้องปฏิบัติการในสัปดาห์ถัดไป)	
<b>5</b> (10/07/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทฤษฎีการออกแบบปรับปรุงอาคารและระบบประกอบอาคาร สาธารณะเบื้องต้น</li> <li>• ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio (งานชิ้นที่ 4) Sketch Design , Wine Bar</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สไลด์ภาพนิ่ง ประกอบการบรรยาย</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>6</b> (17/07/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 กค. ดูงานนอกสถานที่(ร้านอาหารสีฟ้า)</li> <li>• ตรวจแบบร่างครั้งที่ 1 (Research)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นักศึกษาแยกตรวจแบบร่างกับอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>7</b> (24/07/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ตรวจแบบร่างครั้งที่ 2 (Design)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นักศึกษาแยกตรวจแบบร่างกับอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>8</b> (31/07/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio )Project Studio : Design Develop(</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นักศึกษานำงานออกแบบของตนเข้าสู่กระบวนการออกแบบขั้นพัฒนาเช่น การปรับปรุงรูปด้านสถาปัตยกรรมภายใน , การเลือกวัสดุประกอบการออกแบบ , การเขียนแบบโครงสร้างสถาปัตยกรรมภายใน เป็นต้น</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>9</b> (7/08/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นักศึกษาทำ Project ที่ 1</li> </ul>	6		อาจารย์ทุกท่าน
<b>10</b> (14/08/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ส่ง Project 1</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นักศึกษานำเสนอผลงาน ต่ออาจารย์ผู้สอน</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>11</b> (21/08/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 สค. ดูงานนอกสถานที่</li> <li>• ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการออกแบบสถาปัตยกรรม</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สไลด์ภาพนิ่ง ประกอบการบรรยาย</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน



	ภายในอาคารสาธารณะประเภทร้านค้าปลีก (Brand and Interior Architecture)		<ul style="list-style-type: none"> <li>● มอบหมายงานชิ้นที่ 5 : Sketch Design , SME. Brand :Small Space (การบ้าน)</li> <li>● มอบหมายให้นักศึกษา ทำ Research และ Case Study สำหรับ Project ที่ 2</li> </ul>	
<b>12</b> (28/08/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio งานชิ้นที่6( Sketch Design , Football Club</li> </ul>	6		อาจารย์ทุกท่าน
<b>13</b> (4/09/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ตรวจสอบร่างครั้งที่ 1 (Mood Board , Concept ,Zoning ,Planning)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● นักศึกษาแยกตรวจสอบร่างกับอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>14</b> (11/09/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ตรวจสอบร่างครั้งที่ 2 (Design Develop)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● นักศึกษาแยกตรวจสอบร่างกับอาจารย์ที่ปรึกษาประจำกลุ่ม</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>15</b> (18/09/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio (Project Studio : Design Develop)</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● นักศึกษานำงานออกแบบของตนเข้าสู่กระบวนการออกแบบขั้นพัฒนาโดย การเขียนแบบโครงสร้างสถาปัตยกรรมภายใน</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน
<b>16</b> (25/09/2555)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ส่ง Project 2</li> </ul>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● นักศึกษานำเสนอผลงาน ต่ออาจารย์ผู้สอน</li> </ul>	อาจารย์ทุกท่าน

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อ ตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร สัปดาห์ที่ประเมิน และสัดส่วนของการประเมิน

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
		ฝึกกระบวนการออกแบบในห้องปฏิบัติการ Studio	2,4,7,10,11,15 ตามลำดับ	60 %
		การสอบ	8,16 ตามลำดับ	35 %
		การเข้าชั้นเรียน และความสม่ำเสมอในการทำงาน	ตลอดภาคการศึกษา	5 %

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. ตำราและเอกสารหลัก

Baraban, R.S. & Durocher, J.F. (2001). Successful restaurant design (2<sup>nd</sup> Edition). New York: John Wiley & Sons.

Lawson, F. (1994). Restaurants, clubs and bars: Planning, design and investment for food service facilities (2<sup>nd</sup> Edition). Oxford: Butterworth Architecture.

Walker, J.R. (2008). The restaurant from concept to operation (5<sup>th</sup> Edition). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ระบุหนังสือ วารสาร รายงาน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เว็บไซต์ กฎระเบียบต่างๆ โปรแกรมคอมพิวเตอร์และแหล่งอ้างอิงที่สำคัญอื่นๆ ซึ่งนักศึกษาควรศึกษาเพิ่มเติม

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาประเมินผลผ่านระบบ Online Assessment โดยผู้สอนส่งเสริมและแนะนำนักศึกษาเข้าใช้ระบบดังกล่าว

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ทีมผู้สอนประเมินการสอนผ่านผลงานนักศึกษา การพูดคุยกับนักศึกษาภายหลังเสร็จสิ้นการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ที่มหาวิทยาลัยสอนมีการประชุมปรึกษากันภายในกลุ่ม รวมทั้งการประชุมร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาการออกแบบที่เกี่ยวข้องเพื่อสรุปเนื้อหาที่จะสอนก่อนการเปิดภาคเรียนเพื่อให้เนื้อหามีความทันสมัยและเหมาะสมกับวิถีชีวิต สภาพสังคมและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

#### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การทวนสอบและประเมินผลจากอาจารย์ผู้สอนทั้งหมดเพื่อให้ได้คะแนนที่มีความเหมาะสมและไม่เกิดความลำเอียง

#### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำผลที่ได้มาจากข้อที่ 1-3 มาเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชา

\*\*\*\*\*