

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

เล่าวลักษณ์ พงศ์ทองคำ : นาฏยศิลป์ไทยในร้านอาหาร (THAI DANCE IN THE RESTAURANTS) อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร.สุรพล วิรุฬห์รักษ์, 234 หน้า.
ISBN 974-635-925-8

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงลักษณะการจัดการแสดงรูปแบบการแสดง ตลอดจนความนิยมของลูกค้าที่มีต่อชุดการแสดงนาฏยศิลป์ไทยในร้านอาหาร และเหตุผลของความนิยม เพื่อทราบถึงสิ่งต่าง ๆ ดังกล่าว อันจะเป็นแบบอย่างในการกำหนด และพัฒนาแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการด้านร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏยศิลป์ไทยต่อไปในอนาคต

จากการศึกษาพบว่า ร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏยศิลป์ไทย มี 3 ประเภท คือ ประเภทของการจัดการในรูปแบบของบริษัท การจัดการในรูปแบบของการประมูลหรือการทำสัญญาเป็นระยะ การจัดการประเภทที่ 1 และ 3 จะมีการปรับปรุงและพัฒนาด้านการแสดงได้มากกว่าการจัดการประเภทที่ 2 ในส่วนของรูปแบบการแสดงนั้น ทุกสถานที่ที่มีรูปแบบการแสดงที่คล้ายคลึงกัน คือ เริ่มจากการบรรเลงดนตรีไทย ต่อจากนั้นจึงเป็นการแสดงนาฏยศิลป์ไทยตั้งแต่ต้นจนจบ โดยมีผู้บรรยาย การแสดงภาษาอังกฤษเป็นสื่อกลางในการบรรยายให้ลูกค้าชาวต่างชาติเข้าใจ การศึกษาชุดการแสดงที่ลูกค้านิยมกระทำโดยการออกแบบสอบถามภาษาอังกฤษและญี่ปุ่น ตลอดจนการสัมภาษณ์นักคู่เทศก์และลูกค้าของร้านอาหารโดยตรง ซึ่งผลจากการเก็บข้อมูลทำให้ทราบว่า ลูกค้านิยมการแสดงโขนชุดยกรบมากที่สุด รองลงมาคือ การแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุดพลอง-ไม้สั้น และฟันดาบ

การแสดงนาฏยศิลป์ไทยในร้านอาหาร เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมของชาติด้านนาฏยศิลป์ไทยสู่สายตาชาวต่างชาติทางหนึ่ง ซึ่งถือเป็นสิ่งดีงามหากการแสดงดีเป็นที่ประทับใจของลูกค้า ก็จะส่งผลต่อวัฒนธรรมด้านนาฏยศิลป์ไทยต่อไป

ภาควิชา.....นาฏยศิลป์.....
สาขาวิชา.....นาฏยศิลป์ไทย.....
ปีการศึกษา.....2559.....

ลายมือชื่อนิสิต.....เล่าวลักษณ์ พงศ์ทองคำ.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....