

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กระทรวงศึกษาธิการ. 2548. ประกาศเกณฑ์ มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรี (Online).

แหล่งที่มา: www.mua.go.th

กรทิพย์ วัชรปัญญาวงศ์. 2542. การพิจารณาปรับนักคหกรรมศาสตร์เข้าทำงานโดยผู้บริหารหน่วยงาน เอกชนในกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กระทรวงสาธารณสุข. 2545. คู่มือพ่อครัวไทยไปต่างประเทศ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การ สงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กรมอาชีวศึกษา. 2534. กรมอาชีวศึกษา 50 ปี. กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยสารพัดช่างมหานคร.

กองแผนงาน, กรมอาชีวศึกษา. 2540. แผนพัฒนาอาชีวศึกษาระยะที่ 8 (พ.ศ. 2540-2544).

กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร.

จริยา เปรมศิลป์. 2542. บทความท่องเที่ยวไทย กลไกกลพื้นเศรษฐกิจ(Online). กรุงเทพมหานคร:

ฝ่ายภาคการผลิต ธนาคารแห่งประเทศไทย. แหล่งที่มา: www.bot.or.th

จรัส สุวรรณเวลา. 2545. การศึกษาที่มีการวิจัยเป็นพื้นฐาน(Online). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์

มหาวิทยาลัย. แหล่งที่มา: www.senate.chula.ac.th

จรัส สุวรรณเวลา และ คณะ. 2540. บนเส้นทางอุดมศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โรง

พิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ชาญชัย อาจินสมาจาร. 2540. การบริหารการศึกษา. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ดี.

ชูศรี สุวรรณโชติ. 2544. หลักสูตรและการพัฒนาหลักสูตร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์อักษรไทย.

ทบวงมหาวิทยาลัย. 2532. ผลการวิจัยเรื่องการศึกษาตลาดแรงงานของบัณฑิตในเชิงพฤติกรรม.
(อัคราเสนา)

ธนาคารแห่งประเทศไทย. 2545. รายงานเศรษฐกิจและการเงิน ช่วง 9 เดือนแรกของปี พ.ศ. 2545
(Online). กรุงเทพมหานคร: ธนาคารแห่งประเทศไทย. แหล่งที่มา: www.bot.or.th

นุชดี อุปกัย. 2543. การแนะแนวเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ฟิสิกส์เซ็นเตอร์.

ประคอง กรรณสูต. 2538. สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร:
สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พนม ลิ้มอารีย์. 2533. การแนะแนวเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: โอ.เอส.พรินติ้ง เฮ้าส์.

พงษ์พันธ์ พงษ์โสภณ. ม.ป.ป. การแนะแนวและการให้คำปรึกษา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์
พิทักษ์อักษร.

ภาควิชาการจัดการครัวและภัตตาคาร. 2548. การจัดการครัว (Kitchen Management).
กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยดุสิตธานี.

มัช สุขเยี่ยม. 2537. การพัฒนาประสบการณ์ชีวิตและสังคม. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์พิศิษฐ์
การพิมพ์.

รวีวรรณ ชินะตระกูล. 2539. หลักการแนะแนว. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภาพพิมพ์.

วิทยาลัยดุสิตธานี. 2545. คู่มือการศึกษาวิทยาลัยดุสิตธานี ปีการศึกษา 2545. ม.ป.ท.

วิชัย วงษ์ใหญ่. 2543. การพัฒนาหลักสูตรระดับอุดมศึกษา. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

วิชัย คิสสระ. 2535. การพัฒนาหลักสูตรและการสอน. กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น.

วาริ ศิริระเวทย์กุล. 2544. **คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของพนักงานผู้ปฏิบัติงานครัวโรงแรมในเขต กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.**

ศรีเรือน แก้วกังวาล. 2546. **ทฤษฎีจิตวิทยาบุคลิกภาพ (รู้เขารู้เรา).** พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน.

สัจด์ อุทรานันท์. 2532. **พื้นฐานและหลักการพัฒนาหลักสูตร.** กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มิตรสยาม. อ้างถึง Saylor, J. G. and W. M. Alexander. 1974. **Planning Curriculum for Schools.** New York: Holt, Rinehart and Winston.

สถิต วงศ์สวรรค์. 2540. **การพัฒนาบุคลิกภาพ.** กรุงเทพมหานคร: อักษรการพิมพ์.

สุนีย์ ภูพันธ์. 2546ก. **แนวคิดพื้นฐานการสร้างและการพัฒนาหลักสูตร.** เชียงใหม่: The Knowledge Center.

_____. 2546ข. **แนวคิดพื้นฐานการสร้างและการพัฒนาหลักสูตร.** เชียงใหม่: The Knowledge Center. อ้างถึง Taba, H. 1962. **Curriculum Development: Theory and Practice.** New York: Harcourt, Brace and Word Inc.

เสริมศรี ไชยสร, สุรพล บัวพิมพ์ และ สุนทรี คนเที่ยง. 2544. **รายงานการวิจัยเอกสาร เรื่อง หลักเกณฑ์และรูปแบบการพัฒนาหลักสูตรที่พึงประสงค์ในระดับปริญญาตรี.** พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัดอรุณการพิมพ์.

สุภาพ ฉัตรภรณ์. 2547. **เอกสารประกอบการสอนวิชาการระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ ศึกษา. ภาควิชาอาชีพศึกษา, คณะศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัคราณา) อ้างถึง R. V. Krejcie และ D. W. Morgan. 1970. Educational and Psychological Measurement.** Durham: NC.

สุรัชย์ จิวเจริญสกุล และ มัณฑนา ร่วมรักษ์. 2546. เอกสารประกอบการฝึกอบรม หลักสูตร 1 เรื่อง การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chefs). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

หยกฟ้า จิตรมิตร. 2545. ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิต สาขาการศึกษา ผู้ใหญ่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อมรรัตน์ อนันต์วราพงษ์. 2548. ทฤษฎีสู่การปฏิบัติ: หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ระดับอุดมศึกษาที่ มุ่งหวัง. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อดุลย์ วิริยเวชกุล. 2541ก. การอุดมศึกษาปริทัศน์3. กรุงเทพมหานคร: เจริญดีการพิมพ์.

_____. 2541ข. การอุดมศึกษาปริทัศน์4. กรุงเทพมหานคร: เจริญดีการพิมพ์.

อภิรดี สนธยามาลัย. 2544. ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อาทร จันทวิมล. 2531. คุณภาพของผู้จบอาชีวะที่ตลาดแรงงานต้องการ. กรุงเทพมหานคร: กรม อาชีวศึกษา. (อัสสำเนา)

อบเชย วงศ์ทอง. 2546. เอกสารประกอบการฝึกอบรม หลักสูตร 1 เรื่อง การพัฒนาผู้ประกอบการอาหาร ไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chefs). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Schmidt, A. 1987. **Food and Beverage Management in Hotels**. New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.

The Culinary Institute of America. 2002. **The Profession Chef**. 7th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Whitfield, A.E. and R. Hoover. 1986. **Guide to Careers Through Vocational Training.**

California: Robert R. Knapp Publisher.