

บรรณานุกรม

- กัญญารัตน์ ถนอมแสง. (2551). *ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย*.
วิทยานิพนธ์, ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน). มหาวิทยาลัย
รามคำแหง.
- จารุณี ทรงยศ. (2551). *การส่งเสริมการตลาดของร้านอาหารไทย สำหรับนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ
กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต*. ภาคนิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต,
สาขาการตลาด, มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
- ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. (2543). *การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- ชนะจิต ตียัพเสน. (2551). *เรื่องรายงานโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาทักษะและขีดความสามารถ
ผู้ประกอบการอาหารไทย*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.
- ทัศนีย์ โรจน์ไพบูลย์. (2539). *เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร-เครื่องดื่ม*.
หน่วยที่ 12. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2548). *การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- นโยบายภาษีเพื่ออาหารครบมาตรฐาน* (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก [http://library.uru.ac.th/
bookonline/ books%5Cbookonline6-4.pdf](http://library.uru.ac.th/bookonline/books%5Cbookonline6-4.pdf) [2552, ตุลาคม 11].
- นิธินันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์. (2540). *บทบาทคหกรรมศาสตร์วิทยาลัยอาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหาร
ไทย*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เบญจวรรณ ธรรมธนารักษ์ และคณะ. (2554). *การศึกษาเปรียบเทียบโดยใช้เปลือกไม้ต้นอินทรี
(Peltophorum dasyrachis) และเกลือในการดองแมงกะพรุนถ้วย (Acromitus
flagellates)*. ปีที่ 42 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) พฤษภาคม - สิงหาคม 2554.
- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). *อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร*. กรุงเทพฯ:
โอเดียนสโตร์.
- พรเทพ อนุสนธิสาร และคณะ. (2548). *โครงการจัดทำระบบสารสนเทศแบบเว็บ เพื่อการจัดหา
วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องใช้และอุปกรณ์ตกแต่ง สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ*. คณะ
วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์. (2539). *ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลง
รูปแบบธุรกิจภัตตาคารในอนาคต*. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการ
ในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล และคณะ. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัว
ไทยสู่โลก*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*.
เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- โภชนาการ, กอง. (ม.ป.ป.). *โภชนบัญญัติ 9 ประการ* เข้าถึงได้จาก <http://hpe4.anamai.moph.go.th/hpe/data/ms/NutritionDiscipline.pdf> [2552, ตุลาคม 10].
- มณฑารพ จักกะพาก. (2537). *สุขาภิบาลในการบริการอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มาร์ค ทิพย์มาบุตร และคนอื่นๆ. (2548). เรื่อง *แผนธุรกิจของร้านอาหารไทย “ครัวคุณหุ่ยจิบ” ณ ถนนราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร*. การศึกษาด้วยตนเองปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, สาขาวิชาบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วิชัย เจริญธรรมานนท์ และจิตตินันท์ เดชะคุปต์. (2539). *แนวคิดการจัดบริการอาหาร. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สภาเมืองพัทยา สำนักปลัดเมืองพัทยา. (มป.ป.). *เอกสารประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสภาเมืองพัทยา*. ชลบุรี: งานกิจการสภาเมืองพัทยา.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ. (2548). *การพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ*. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ส่วนราชการเมืองพัทยา. (2554). *แผนแม่บทการพัฒนาเมืองพัทยา 10 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ.2554-2563)*.
- สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2544). *ครัวไทยสู่ครัวโลก*. เข้าถึงได้จาก <http://infothaifood.wordpress.com> [2554, กันยายน 4].
- สำนักปลัดเมืองพัทยา. (2552). *รายงานกิจการเมืองพัทยา ประจำปี 2552*. ชลบุรี: งานประชาสัมพันธ์ ฝ่ายการท่องเที่ยว.
- สำเรียม ทับจันทร์. (2551). *พระนครศรีบุรพา รวมสุดยอดวัตถุมงคลแห่งดินแดน นักรบภูษาติ*. ชลบุรี: ชมพระเครื่องเมืองพัทยา.
- สุรัชย์ จิวเจริญสกุล. (2548). *การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมีอาชีพ*. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวรรณดี ไชยรัตน์. (2544, ธันวาคม). *อาหารเพื่อสุขภาพ, นิตยสารการตลาด Marketeer, 22*.
- อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และคณะ. (2548). *ศักยภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่โลก*. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50. pp. 1-2.
- Blackwell, R.D., Miniard, P. & Engel, J.F. (2006). *Consumer Behavior*. 10th ed. Canada : Thomson South-Western.

- Delfakis, H., Scanlon, N.L., Van, B. & Janis, B. (1992). *Food Service Management*. Cincinnati: OH: South-Western, อ้างถึงใน พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์ (2539). รูปแบบการจัดบริการอาหารตามลักษณะของการบริการ. *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Francis, J.J., Eccless, M.P., Johnston, M., Walker, A., Crimshaw, J., Foy, R., Kaner, E.F.S., Smit, L. & Bonetti, D. (2004). Constructing Questionnaires Aires based on the Theory of Planned Behavior. *A Manual for Health Service Researchers*, pp. 7-9.
- Greens, C.L. (2007). *Exploring Entrepreneurship Economics*. USA: Thomson South-Western.
- Gronroos, C. (1990). *Service Management and Marketing*. Lexington: Christain, อ้างถึงใน รัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Hisrich, R.D., Peters, M.P. & Shepherd, D.A. (2008). *Entrepreneurship*. (7th ed). Singapore: McGraw-Hill.
- Keller, K.L. (2008). *Strategic Brand Management: Building, Measuring, and Managing Brand Equity*. (3rd ed). New Jersey: Pearson Education.
- Kotler, P. & Keller, K.L. (2009). *Marketing management*. (13th ed). New Jersey: Prentice-Hall.
- Kotschever, L.H., & Tanke, M.L. (1991). *Managing Bar and Beverage Operations*. East Lansing: The Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, อ้างถึงใน รัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Schermerhorn, J.R. Jr. (2005). *Management*. (8th ed) USA.: John Wiley & Sons.
- Schiffman, L.G. & Kanuk, L.L. (2007). *Consumer Behavior*. 9th ed. New Jersey: Prentice-Hall.
- Solomon, M.R. (2007). *Consumer Behavior*. 7th ed. New Jersey: Prentice-Hall.
- West, J.J. (1991). *Service Strategy for Hospitality Operations*. อ้างถึงใน รัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Yambunjong, P. (2007). *Pattern of Management and Production of Thai Kitchen*. Doctoral dissertation, Kasetsart University.