

## บรรณานุกรม

- กัญญารัตน์ ถนอมแสง. (2551). *ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน), มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- การอาหารนานาชาติสวนดุสิต, โรงเรียน. (ม.ป.ป.) *หลักสูตรการฝึกอบรมช่างฝีมืออาหารไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- จงกลณี ด้อยเจริญ และคณะ. (2547). *พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ส่งเสริมสุขภาพสตรีวัยผู้ใหญ่*. นครราชสีมา: วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี จังหวัดนครราชสีมา.
- จารุณี ทรวงยศ. (2551). *การส่งเสริมการตลาดของร้านอาหารไทย สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต*. ภาคนิพนธ์ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, สาขาการตลาด, มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
- ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. (2543). *การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชนะจิต ตีพย์เสน. (2551). *โครงการวิจัยพัฒนาทักษะและขีดความสามารถผู้ประกอบการอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.
- นโยบายภาษีเพื่ออาหารครบมาตรฐาน. (ม.ป.ป.). [Online]. Available: <http://library.uru.ac.th/bookonline/books%5Cbookonline6-4.pdf> [2552, ตุลาคม 11].
- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). *อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- พรเทพ อนุสรณินิตินสาร และคณะ. (2548). *โครงการจัดทำระบบสารสนเทศแบบเว็บ เพื่อการจัดการวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องใช้และอุปกรณ์ตกแต่ง สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ*. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์. (2539). *ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงรูปแบบธุรกิจภัตตาคารในอนาคต*. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- พัชณีย์ลีตา ฉ่ำมาก. (2551). *การออกแบบเว็บไซต์เพื่อการส่งเสริมอาหารไทย*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการศึกษา), บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- เพลินใจ ตังคณะกุล และคณะ. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โภชนาการ, กอง. (ม.ป.ป.). *โภชนบัญญัติ 9 ประการ*. [Online]. Available: <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 “ครัวคุณหญิงจิบ” ณ ถนนราชพฤกษ์ กรุงเทพมหานคร*. การศึกษาด้วยตนเองปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต, สาขาวิชาบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วศินา จันทรศิริ และสุวิทย์ เกษรศรี. (2549). *การวางแผนและประยุกต์รายการอาหาร. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการ และเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 7*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วิชัย เจริญธรรมานนท์ และจิตตินันท์ เดชะคุปต์. (2539). *แนวคิดการจัดบริการอาหาร. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สถาบัน. (2551). *หลักสูตรบริหารจัดการร้านอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ. (2548). *การพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ*. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุรัชย์ จิวเจริญสกุล. (2548). *การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมืออาชีพ*. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวรรณดี ไชวรุตม์. (2544, ธันวาคม). *อาหารเพื่อสุขภาพ, นิตยสารการตลาด Marketeer*, 22.
- อัญชัญญ์ อุตัยพัฒนาชีพ และคณะ. (2548). *ศักยภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่โลก*. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อาหาร, สถาบัน. (2551). *หลักสูตรบริหารจัดการร้านอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Asian Food Information Centre. [2007]. FFA 29 Thinking Globally, Taking It Personally For A Long and Healthy Life. Retrieved October 10, 2009, From [http://www.afic.org/FFA%20Issue%2029%20Thinking%20Globally\\_Thai.htm](http://www.afic.org/FFA%20Issue%2029%20Thinking%20Globally_Thai.htm)

- 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.
- 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). News Jersey: Pearson Education.
- 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.
- West, J.J. (1991). *Service Strategy for Hospitality Operations*. อ้างถึงใน รัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคารหน่วยที่ 1-7*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Yambunjong, P. (2007). *Pattern of Management and Production of Thai Kitchen*. Doctoral dissertation, Kasetsart University.