

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
กิตติกรรมประกาศ.....	(3)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ.....	(9)
บทที่	
1. บทนำ.....	1
ความสำคัญและความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	8
ขอบเขตของการวิจัย.....	9
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย.....	10
2 แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	12
แนวคิดเกี่ยวกับผู้ประกอบการ	12
แนวคิดเกี่ยวกับความสำเร็จ.....	20
แนวคิดเกี่ยวกับกลยุทธ์ในการดำเนินงานและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	24
แนวคิดเกี่ยวกับภูมิความรู้ความชำนาญและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	31
แนวคิดเกี่ยวกับเซาร์เชิงปฏิบัติและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	37
ธุรกิจอาหารแช่แข็งกลุ่มผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ.....	44
สมมติฐานการวิจัย	47

3	วิธีการดำเนินการวิจัย	52
	ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	52
	ตัวแปรที่ใช้ในงานวิจัย.....	54
	เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย	55
	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	62
	การวิเคราะห์ข้อมูล	63
4	ผลการวิจัย	70
	ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารแช่แข็งกลุ่ม ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ	71
	ส่วนที่ 2 ลักษณะความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารแช่แข็งกลุ่ม ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ	79
	ส่วนที่ 3 รูปแบบของกลยุทธ์ในการดำเนินงานที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร แช่แข็งกลุ่มผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ นำมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ	90
	ส่วนที่ 4 ภูมิความรู้ความชำนาญของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารแช่แข็งกลุ่ม ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ	91
	ส่วนที่ 5 เชาวน์เชิงปฏิบัติของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารแช่แข็งกลุ่ม ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ	92
	ส่วนที่ 6 ผลการทดสอบสมมติฐานการวิจัย	93
5.	สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	105
	สรุปและอภิปรายผลการวิจัย	106
	ข้อเสนอแนะ	122

ภาคผนวก

ก. สูตรต่างที่ใช้ในงานวิจัย.....	126
ข. ค่าอำนาจจำแนกและค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเซวอน์เชิงปฏิบัติ เป็นรายข้อ	131
บรรณานุกรม	134
ประวัติการศึกษา.....	150