

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2555) Online: thai.tourismthailand.org

กองบรรณาธิการนิตยสาร Brand Age Essential. (2552). *Creative Economy*, กรุงเทพฯ:

บริษัทไทยคุณ-แบรนด์เอจ จำกัด

กิตติพร วีรสฤกษ์กุล. (2540). *ภูมิศาสตร์ท่องเที่ยวภาคใต้*. ยุพินพร, กรุงเทพมหานคร.

คุณากร วาณิชวีรพจน์. (2552). *เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เขามั่งคั่งจากความคิดได้อย่างไร*.

กรุงเทพฯ : สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน).

ชะวั้งชัย ภาคินธุ์. (2548). *สาระที่ถูกลืมมองข้าม*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

นิตยา ชัชกุล. (2551). *อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นันทิยา เล็กสมบุรณ์. (2552). *ความคิดสร้างสรรค์กับการพัฒนาเศรษฐกิจ*, Creative

Thailand กรุงเทพฯ : <http://www.creativethailand.org/article004.html> สืบค้นเมื่อ 30 กรกฎาคม 2552

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2541). *อาหารกับสุขภาพในแนววัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด.

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, รศ. 2548. *อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว*, พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพฯ: บริษัทเพรสแอนด์ ดีไซน์ จำกัด.

บุรีรัตน์ สามีตติยะ. (2540). *ภาคใต้*. ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพมหานคร.

ประทุม ชุ่มเพ็งพันธุ์ (2545) *ประวัติศาสตร์อารยธรรมภาคใต้*. ชมรมเด็ก, กรุงเทพมหานคร.

ผู้จัดการออนไลน์. (2555). *โบ.ลาว: อาหารไทยชวนชิมตำรับหอยทาก*. สืบค้นจากเว็บไซต์

<http://onlinemanager.org/> เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2555

พิสมัย ประชานันท์ และคณะ (2550) *วิจัยพฤติกรรมกรบริโภคผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของ*

นักท่องเที่ยวกลุ่มจังหวัดอีสานใต้. มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์, งานวิจัยด้านการท่องเที่ยวของสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย

ภูเก็ตเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (ออนไลน์). สืบค้นจาก :

<http://phuketgastronomy.com/> เข้าถึงข้อมูลวันที่ 7 มิถุนายน 2556]

มณฑิณี ยงวิกุล. (2552). *Creative City, Creative Thailand*, กรุงเทพฯ:

<http://www.creativethailand.org/article001.html>. สืบค้นเมื่อ 30 กรกฎาคม 2552

วรารณณ์ สามโกเศศ.(2555). *Creative Economy*, มติชนออนไลน์ จากเว็บไซต์

<http://www.konthairakkan.com> สืบค้นเมื่อ 8 มีนาคม 2555

ยงยุทธ ชูแว่น. (2551). *ครึ่งศตวรรษแห่งการค้นหาและเส้นทางสู่นาครดประวัติศาสตร์ท้องถิ่นไทย*.

กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.).

วรางคณา อติศรประเสริฐ และคณะ (2550) *การวิจัยเรื่องการปรับปรุงโปรแกรมการท่องเที่ยว*

สำเร็จรูปเพื่อตอบสนองความต้องการพฤติกรรมนักท่องเที่ยว สำหรับประเทศไทย

กรณีศึกษา 16 จังหวัดภาคกลาง, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, งานวิจัยด้านการ

ท่องเที่ยวของสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2555). *การท่องเที่ยวในประเทศไทย: สถิตินักท่องเที่ยวต่างชาติที่*

เดินทางเข้ามาไทย. สืบค้นจากเว็บไซต์ <http://th.wikipedia.org> เข้าถึงข้อมูลเมื่อ

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2555

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2555). *Gastronomy*, สืบค้นจากเว็บไซต์

<http://th.wikipedia.org/> เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2555

สยามอินเทลเจนท์. (2555). *เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy): ความสนุกขึ้นตรง*

ของคนไทยกำลังจะกลายเป็นสินค้า. สืบค้นจากเว็บไซต์

<http://www.siamintelligence.com/> เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2555

สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ และคณะ (2536) *สภาวะทางสุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่าย*

อาหาร ศึกษาเฉพาะกรณีเขตเทศบาลตำบลพระพุทธบาท. ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม

เขต 2 สระบุรี, กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

สุวกิจ ศรีปัดถา. (2549). *การประยุกต์หลักการจัดการธุรกิจตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง*

กับวิสาหกิจชุมชน, มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม สำนักวิทยบริการและ

เทคโนโลยีสารสนเทศสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคม

แห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. (2555).

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545-2549), สืบค้นจากเว็บไซต์

<http://www.nesdb.go.th/> เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2555

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. (2555).

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559), สืบค้นจากเว็บไซต์

<http://www.nesdb.go.th/> เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2555

สุภาวณี ทรงพรวาณิชย์. (2546). *นิเวศน์วัฒนธรรม : รากฐานใหม่แห่งการท่องเที่ยวโดยชุมชน*.

กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยการเพื่อท้องถิ่น.

อาหารพื้นเมืองจังหวัดภูเก็ต (ออนไลน์). สืบค้นจาก :

<http://phuketindex.com/travel/phuket-in-brief/local-food-th.htm> / เข้าถึงข้อมูล

วันที่ 7 มิถุนายน 2556

อาหารภูเก็ต (ออนไลน์). สืบค้นจาก : <http://www.sawadee.co.th/phuket/dining.htm/>

เข้าถึงข้อมูลวันที่ 7 มิถุนายน 2556

อิราวัฒน์ ชมระกา (2553) ศักยภาพการท่องเที่ยว ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานการส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยวในเขตตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์.

อัณณา สุขสมจิตร. (2007). รายงานการวิจัยเรื่องประสิทธิผลในการใช้สื่อ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยววัฒนธรรมศึกษากรณี : เขาวราช เทศกาลกินเจ, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา คณะวิทยาการจัดการ

ภาษาอังกฤษ

- C. Michael Hall. 2003. *Innovation and Tourism Policy in Australia and New Zealand: Never the Twain Shall Meet?* Journal: Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events, Volume 1, Issue 1, March 2003.
- G.E du Rand & E. Heath. 2006. *Current Issues in Tourism: Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing*, Volume 9, issue 3.
- Haukeland, J.V. et al. 2001. *Nomadic Tourism and Fleeting Place Encounters: Exploring Different Aspects of Sightseeing*, Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism Volume 1, Issue 2, 2001.
- Jakša Kivela and John C. Crotts. 2006. *Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination*. Journal of Hospitality Tourism Research (2006) Volume: 30, Issue: 3, Pages: 354-377.
- Kasper C. 1986. *The impact of catering and cuisine upon tourism: the 36th AEST Congress*, 31 August - 6 September, Monteux, Switzerland
- MacCannell, D.1999. *On the Ethical Stake in Tourism Research*, Journal: Tourism Geographies, Volume 14, Issue 1, and February 2012.
- Urry, J. 2002. *Tourism & Cosmopolitanism: Towards a Mobile Sociology*, Journal: Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, Volume 5, Issue 1, May 2005.
- Yu,C.C, Richard, Ph.D (2007) *An analysis of the Chinese group tourists' dining-out experiences while holidaying in Australia and its contribution to their visit satisfaction*. Hong Kong Polytechnic University (HONG KONG).

ประวัตินักวิจัย

หัวหน้าโครงการ: ดร. กนกกานต์ วีระกุล

- ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) : นางสาว กนกกานต์ วีระกุล
(ภาษาอังกฤษ) : Miss Kanokkan Weeragul
- เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน: 3180400307824
- ตำแหน่งปัจจุบัน:
 - คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 - อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ (ที่ทำงานและมือถือ) โทรสาร และ E-mail
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
228 – 228/1 – 3 ถ.สีรินธร บางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทร 02-423-9485 โทรสาร 02-423-9487
e-Mail: weerakulkk@hotmail.com, kanokkan_wee@dusit.ac.th
- ประวัติการศึกษา
 - 2548 – 2552: Doctor of Philosophy (Ph.D.) in Food science and biotechnology
The University of Queensland, Brisbane, Australia
 - 2543 - 2545: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วท.ม.) สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยนเรศวร
 - 2538 - 2542: วิทยาศาสตรบัณฑิต (วท.บ.) สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยนเรศวร
- สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
Image Analysis Food Technology

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

7.1 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว: ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่ง

1. ชีรพร กงบังเกิด, จิราภรณ์ สอดจิตร์ และกนกกานต์ วีระกุล. 2546. การพัฒนาแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปังโดยใช้แทนแค้นเป็นสารยึดเกาะ. มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย 22(3).
2. จิราภรณ์ สอดจิตร์, ชีรพร กงบังเกิด และกนกกานต์ วีระกุล. 2547. การพัฒนาแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปังโดยใช้แทนแค้นเป็นสารยึดเกาะ. อาหาร 33(3): 222 – 232.
3. Srikaeo, K., Khamphu, S. and Weerakul, K. 2011. Peeling of ginger as evaluated by image analysis techniques: A study for pickled ginger process, International Food Research Journal 18(4): 1387 – 1392. ได้ทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนงานวิจัย ทุนวิจัยมหำบัณฑิต สกว. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ภายใต้การเชื่อมโยงภาคการผลิตกับงานวิจัยทุน สกว. – อุตสาหกรรม ปี พ.ศ. 2552
4. Singanusongs, R., Weerakul, K and Sodchit, C. 2010. Extraction and Bleaching of Cellulose from Banana Peels. Processing, FCC 2010 International Conference on Food Safety and Security under Changing Climate, December, 6 – 7, 2010, Parkroyal Hotel, Penang, Malaysia. ได้รับทุนสนับสนุนจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2553
5. จิราภรณ์ สอดจิตร์ และกนกกานต์ วีระกุล. 2555. การผลิตน้ำส้มสายชูจากวัสดุเหลือทิ้งจากกล้วย. วารสารเกษตรนเรศวร 14(2): 1 – 12 ได้รับทุนสนับสนุนจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2554

7.2 งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ

1. ผู้ร่วมวิจัย: “การเพิ่มศักยภาพการใช้ประโยชน์ของเศษกล้วยในจังหวัดพิษณุโลก : การผลิตน้ำส้มสายชูจากเศษกล้วย การออกแบบโรงงานต้นแบบ และการตลาดของผลิตภัณฑ์” ได้รับทุนสนับสนุนจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2553
2. หัวหน้าโครงการวิจัย: “การวิจัยและพัฒนาที่อफीเค้กล้วยหอมด้วยเนยสวนดุสิต” ได้รับทุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปี พ.ศ. 2554
3. หัวหน้าโครงการวิจัย: “การพัฒนา การออกแบบ การสร้างสรรค์การผลิตมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยประยุกต์ใหม่และการทดสอบตลาดของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ: กรณีศึกษาอาหารไทย-ฮาลาล, ไทย-เวียดนาม, ไทย-จีน, ไทย-ญี่ปุ่น และ ไทย-ตะวันตก” ได้รับทุนสนับสนุนจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2556

7.3 บทความในการประชุมวิชาการ

1. Weeragul, K., Bhandari, B., and Deeth, H. 2008. Effects of high heat treatment and non-dairy ingredients on yogurt properties (Oral presentation). Proceedings of the Food Innovation Asia Conference 2008, June, 12-13, 2008, Bitec, Bangkok, Thailand.

2. Weeragul, K., Restuccia, C., and Deeth, H. 2008. Nodulation in stirred yogurt. Programme and abstract of the 41st Annual AIFST Convention "Our food our future", July, 21 – 24, 2008, Sydney, Australia.

7.4 ผลงานทางวิชาการที่เคยนำเสนอทั้งในและต่างประเทศ

ธีรพร กงบังเกิด, จิราภรณ์ สอดจิตร์ และกนกกานต์ วีระกุล. 2546. การพัฒนาแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปังโดยใช้แทนแทนกัมเป็นสารยึดเกาะ. มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย 22(3).

จิราภรณ์ สอดจิตร์, ธีรพร กงบังเกิด และกนกกานต์ วีระกุล. 2547. การพัฒนาแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปังโดยใช้แทนแทนกัมเป็นสารยึดเกาะ. อาหาร 33(3): 222 – 232.

Singanusongs, R., Weerakul, K and Sodchit, C. 2010. Extraction and Bleaching of Cellulose from Banana Peels. Processing, FCC 2010 International Conference on Food Safety and Security under Changing Climate, December, 6 – 7, 2010, Parkroyal Hotel, Penang, Malaysia.

Srikaeo, K., Khamphu, S. and Weerakul, K. 2011. Peeling of gingers as evaluated by image analysis techniques: A study for pickled ginger process, International Food Research Journal 18(4): 1387 – 1392.

จิราภรณ์ สอดจิตร์ และกนกกานต์ วีระกุล. 2555. การผลิตน้ำส้มสายชูจากวัสดุเหลือทิ้งจากกล้วย. วารสารเกษตรนเรศวร 14(2): 1 – 12 ได้รับทุนสนับสนุนจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปี พ.ศ. 2554

ผู้ร่วมวิจัย คนที่ 1 : ดร. เบญจพร ดามาพงศ์

1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) : นางเบญจพร ดามาพงศ์
(ภาษาอังกฤษ) : Dr. Benjaporn Damapong

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน : 3-4301-00448-79-9

3.ตำแหน่งปัจจุบัน (อาจารย์, ผศ., รศ., ศ.) ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ

4.ที่อยู่ (ที่ทำงาน) สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
295 ถนนราชสีมา เขตดุสิต แขวงดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 02-243-5778 โทรสาร 02-244-5371
โทรศัพท์มือถือ 081-923-0081
E-mail benjaporn_dam@dusit.ac.th

5.ประวัติการศึกษา

5.1	ปริญญาตรี	รบ. (บริหารรัฐกิจ)
	สถาบัน	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
	ปีที่สำเร็จ	คะแนนสะสม -
5.2	ปริญญาโท	M.B.A (การตลาด)
	สถาบัน	มหาวิทยาลัยเอเซียอาคเนย์
	ปีที่สำเร็จ	คะแนนสะสม -
5.3	ปริญญาเอก	Ph.D. (Business Studies)
	สถาบัน	Sardar Patel University, India
	ปีที่สำเร็จ	คะแนนสะสม -

6.สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
การท่องเที่ยว การโรงแรม อุตสาหกรรมบริการ

7.ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพ
ในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละ
ข้อเสนอการวิจัย

7.1 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่ง

A Study of Employee Training, development and compensation
practice of selected hotels in Thailand. Ph.D. Thesis.

เบญจพร ดามาพงศ์ และนิตยา ทวีชีพ. ความคาดหวังและความพึงพอใจของลูกค้า
ต่อการบริการธุรกิจวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. วารสารวิจัย มสศ. สาขาสังคมศาสตร์และ
มนุษยศาสตร์ 2553: 6(1) 10-20.

ผู้ร่วมวิจัย คนที่ 2 : อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) : นางจันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
(ภาษาอังกฤษ) : Mrs. Chanchana Siripanwattana
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน : 3-1101-02243-66-6
3. ตำแหน่งปัจจุบัน (อาจารย์) ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4. ที่อยู่ (ที่ทำงาน) ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะโรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
228 – 228/1 – 3 ถ.สีรินธร บางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์ 02-423-9435 โทรสาร 02-423-9438
โทรศัพท์มือถือ 081-805-2623
E-mail channa_t@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
 - 5.1 ปริญญาตรี วท.บ. (จุลชีววิทยา)
สถาบัน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ปีที่สำเร็จ 2535
 - 5.2 ปริญญาโท วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
สถาบัน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีที่สำเร็จ 2539
 - 5.3 ปริญญาเอก -
สถาบัน -
ปีที่สำเร็จ -

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล , ระบบการประกันคุณภาพอาหาร, GMP & HACCP & ISO22000, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มาตรฐานร้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยว, การยกระดับสถานประกอบการอาหารด้านมาตรฐานการผลิตและบริการ, การแปรรูปอาหารท้องถิ่น และการใช้เทคโนโลยีเพื่อการปรุงประกอบอาหาร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

ผู้อำนวยการผลงานวิจัย

1. การใช้ประโยชน์จากข้าวและผลพลอยได้ในผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ (ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2550)
2. โครงการวิจัยและพัฒนาอาหารสุขภาพไทย จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ประจำปี 2547 ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานสภามหาวิทยาลัยราชภัฏ
3. โครงการวิจัยและพัฒนาสำหรับอาหารสุขภาพไทย จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ประจำปี 2548 ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
4. โครงการศูนย์ประสานงานวิจัยพัฒนาธุรกิจอาหารไทยจากท้องถิ่นสู่สากล (ทุนวิจัยของสำนักงาน กองทุนสนับสนุนการวิจัย) (2552)
5. โครงการ Enpus วิจัยและพัฒนาวิสาหกิจสำหรับนักศึกษาในระดับปริญญาตรีในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏด้านอาหาร (ทุนวิจัยของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)
6. โครงการวิจัยการประยุกต์ใช้แก่นตะวันในผลิตภัณฑ์อาหาร (ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดินประจำปี 2552)

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. การศึกษาการใช้น้ำทิ้งจากโรงงานฟองเต้าหู้เพื่อผลิตแก๊สมีเทน (2535)
2. การศึกษาการผลิต Exopolysaccharide จาก Lactic Acid Bacteria โดยได้รับทุนกาญจนาภิเษก ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2538)
3. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมจากข้าวโพด ได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2542)
4. การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความสะอาดปลอดภัย ในกระบวนการผลิตแซนวิชของ ครัวสวนดุสิต ได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2546)
5. การถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน สถานประกอบการ”แม่บัวคำ”สู่มาตรฐานสากล (ทุนวิจัยโดยสำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ)

ผู้ร่วมวิจัย

1. การผลิตไวน์ข้าว ได้รับทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2543)
2. การศึกษาการใช้ข้าวโอ๊ตในการปรุงอาหารคาว-หวานไทย ได้รับทุนสนับสนุนจากบริษัท เป๊ปซี่-โค (ประเทศไทย) จำกัด (2548)

3. โครงการพัฒนามาตรฐานตำรับอาหารสำหรับชาวต่างชาติ (ทุนวิจัยของสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม)
4. โครงการศึกษาทัศนคติของชาวญี่ปุ่นต่อก๋วยเตี๋ยวแกงไทย (ทุนวิจัยของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย) (2553)
5. การผลิตสตูว์หมูแช่เยือกแข็ง หน่วยงาน บริษัท เฟรชมาร์ทฟู๊ดส์ โปรดักส์ จำกัด (2553)

7.2 งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ

1. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากเนยสวนดุสิต ทุนสนับสนุนโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2554)

7.3 บทความทางวิชาการระดับชาติ

จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา, มนัสวีแย้มฉ่ำไพโร และกรรณิการ์ บัวแย้ม. (2549) เรื่อง “การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมความสะอาดปลอดภัยในกระบวนการผลิตแซนวิชของครัวสวนดุสิต” ในวารสาร มสศ.ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 เดือนมกราคม - เมษายน

ผู้ร่วมวิจัย คนที่ 3 : อาจารย์ลฎาภา พูลพัฒน์

1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย): นางสาวลฎาภา พูลพัฒน์
(ภาษาอังกฤษ) : Miss Ladapa Pullputt

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน : 3-1020-02232-27-3

3. ตำแหน่งปัจจุบัน (อาจารย์, ผศ., รศ., ศ.)

- 3.1 อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
- 3.2 อาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การจัดการธุรกิจบริการ) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- 3.3 ผู้ประสานงานฝ่ายวิชาการประจำโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

4. ที่อยู่ (ที่ทำงาน)

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะโรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
228 – 228/1 – 3 ถ.สิรินธร บางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์

02-423-9426

โทรสาร 02-423-9431

โทรศัพท์มือถือ

081-485-4400

E-mail koala04aey@hotmail.com

5.ประวัติการศึกษา

5.1	ปริญญาตรี	วทบ. (วิทยาการคอมพิวเตอร์)
	สถาบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
	ปีที่สำเร็จ	2538
5.2	ปริญญาโท	Le Cordon Bleu Master of Arts in Gastronomy
	สถาบัน	The University of Adelaide, Australia
	ปีที่สำเร็จ	2549
5.3	ปริญญาเอก	Ph.D. candidate (Thai Studies)
	สถาบัน	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
	ปีที่สำเร็จ	2552-ปัจจุบัน
5.4	หลักสูตร	Bakery & Pastry Chef of Oriental Hotel Apprenticeship Program (OHAP)
	สถาบัน	โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล (กรุงเทพ)
	ปีที่สำเร็จ	2545
5.5	หลักสูตร	English for Hospitality and Service
	สถาบัน	Le Cordon Bleu and the University of South\ Australia
	ปีที่สำเร็จ	2547

6.สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

การจัดการเชิงกลยุทธ์ธุรกิจอาหารและการบริการ การจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหาร มาตรฐานแรงงานวิชาชีพระดับอาเซียน กลุ่ม Food Production

7.ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

7.1 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่ง

1. หัวหน้าโครงการวิจัย: “สารานุกรมไทย” เรื่อง ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค ได้รับทุนวิจัยจาก สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (กันยายน 2552)

2. หัวหน้าโครงการวิจัย: คำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลาง ได้รับทุนวิจัยจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (ธันวาคม 2554)

3. หัวหน้าโครงการวิจัย: หลักสูตรฝึกอบรมบุคลากรแรงงานวิชาชีพระดับอาเซียน กลุ่ม Food Production (Exécutive Chef, Sous-chef, Demi-clef, Chef de partie, Baker, Butcher) ได้รับทุนวิจัยจากสำนักพัฒนาธุรกิจท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (ปี 2551-2553)

4. วิจัยเดี่ยว: การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้ทุนจาก จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (มิถุนายน 2554)

5. ผู้ร่วมวิจัย : โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยยอดนิยมสำหรับ ชาวต่างชาติ พื้นที่ทำการทดลอง ได้แก่ ญี่ปุ่น อังกฤษ และ อเมริกา ได้รับทุนวิจัยจากสถาบันอาหาร กระทรวง อุตสาหกรรม (ปี 2551-2552)

6. ผู้ร่วมวิจัย : โครงการวิจัยเพื่อสนับสนุนการเปิดศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยใน ต่างประเทศ ได้รับทุนวิจัยจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม (ปี 2550-2551)

7. ผู้ร่วมวิจัย: แผนกลยุทธ์ในการนำครัวไทยสู่ตลาดอาเซียน: กรณีศึกษา ประเทศไทย, สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และราชอาณาจักรกัมพูชา ได้รับทุนวิจัยจากคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ (วช.) ปี 2554.

7.2 งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ

1. ผู้ร่วมวิจัย: การพัฒนาตำรับอาหารสมดุลเชิงพาณิชย์ที่เหมาะสมต่อวัยผู้ใหญ่ ระหว่างอายุ 19-50 ปี ได้รับทุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ปี 2554

7.3 บทความทางวิชาการระดับนานาชาติ

1. Mortero, L. (2011). *Western Acculturation and the Transformation of Culinary Culture in the Court of King Rama the Fifth*, the 2011 Hangzhou - Asian Food Cultural Heritage Forum on the theme “Keep Memories of Ancestors’ Tables”, Hangzhou, Zhejiang Province of China on August 17 - 20, 2011.

2. ลฎาภา มอ์เตโร. (2554). *การรับวัฒนธรรมตะวันตกและการเปลี่ยนแปลง วัฒนธรรมอาหารราชสำนักในสมัยรัชกาลที่ ๕*. ตีพิมพ์ในบทความวิชาการระดับชาติ วารสารไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ฉบับประจำเดือนกุมภาพันธ์-กรกฎาคม 2554 ปีที่ 7 ฉบับที่ 1.

3. ลฎาภา มอ์เตโร. (2552). *วิวัฒนาการของอาหารไทย: การเดินทางอันยาวไกล*. บทความตีพิมพ์ในหนังสือวิชาการเผยแพร่ระดับนานาชาติ “อาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน”, สถาบัน อาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม.

ผู้ร่วมวิจัย คนที่ 4 : อาจารย์สมिता มอ์เตโร

- | | | |
|------------------------|---|---------------------|
| 1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) | : | นางสาวสมिता มอ์เตโร |
| (ภาษาอังกฤษ) | : | Miss. Smita Mortero |

2.หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน : 3-1020-02232-28-1

3.ตำแหน่งปัจจุบัน (อาจารย์, ผศ., รศ., ศ.) อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

4.ที่อยู่ (ที่ทำงาน) ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะโรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
228 - 228/1 - 3 ถ.สีรินธร บางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์ 02-423-9435 โทรสาร 02-423-9438
โทรศัพท์มือถือ 085-122-2252
E-mail smortero@hotmail.com

5.ประวัติการศึกษา

5.1	ปริญญาตรี	ศศ.บ. (บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์)
	สถาบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
	ปีที่สำเร็จ	2541
5.2	ปริญญาโท	M.A (Hospitality Management)
	สถาบัน	University of Birmingham, England
	ปีที่สำเร็จ	2553
5.3	หลักสูตร	Oriental Hotel Apprenticeship Program (OHAP) (Traditional Thai Cuisine)
	สถาบัน	โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล (กรุงเทพฯ)
	ปีที่สำเร็จ	2546
5.4	หลักสูตร	Hotel Business
	สถาบัน	Erasmus hoge school, Brussels, Belgium
	ปีที่สำเร็จ	2004

6.สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิมัธยมศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
ธุรกิจบริการอาหาร การประกอบอาหารและการบริการ การท่องเที่ยว การโรงแรม