บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2558). *ธุรกิจเด่นประจำเดือนมิถุนายนปี* 2558. 10 มิถุนายน 2559. http://www.dbd.go.th/download/document_file/Statisic/2558/T26_201506.pdf.

เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2553). *นำกลยุทธ์มาใช้ทางธุรกิจ สู่ความสำเร็จตามเป้าหมาย (ตอนที่ 1).* 16 ตุลาคม 2557. http://www.drdancando.com/index.php?option=com_content&view=article&id.

กัญญารัตน์ ถนอมแสง. (2551). *ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย.* วิทยานิพนธ์, ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน). มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ชนะจิต ติยัพเสน. (2551). *การวิจัยเพื่อพัฒนาทักษะและขีดความสามารถผู้ประกอบอาหารไทย.* กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพฯ.

ทรงจิต พูลลาภ. (2544). *ศักยภาพและสถานภาพของภูมิปัญญาไทย เพื่อสืบสานการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง.* กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ธันยมัย เจียรกุล, ณัฐพล พนมเลิศมงคล. (2557). ศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจเครื่องปรุงรสไทยเพื่อเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. *วารสารธุรกิจปริทัศน์*. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2557) หน้า 55-74.

เปรมฤทัย แย้มบรรจง. (2550). *รูปแบบการจัดการและการผลิตของครัวไทย.* กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เปรมฤทัย แย้มบรรจง และเรณุมาศ กุละศิริมา. (2555). *การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย.* กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

เณรัญชรา กิจวิกรานต์. (2557). ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*. ปีที่ 10 ฉบับที่ 1/ 2557 หน้า 12-28. วิทยานิพนธ์หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิตสาขาการจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. (Online).

นิตยา โพธาวรรณ. (2550). *รูปแบบการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ควบคุมจราจรทางอากาศ : กรณีศึกษาศูนย์ควบคุมการบินเชียงใหม่ บริษัทวิทยการบินแห่งประเทศไทย จำกัด /นิตยา โพธาวรรณ.* เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ทรงจิต พูลลาภ. (2544). *ศักยภาพและสถานภาพของภูมิปัญญาไทย เพื่อสืบสานการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็ง.* กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์. (2539). *ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงรูปแบบธุรกิจภัตตาคารในอนาคต.* เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8.

เพลินใจ ตังคณะกุล และคณะ. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก.* สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.

มณฑารพ จักกะพาก. (2537). *สุขาภิบาลในการบริการอาหาร.* กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์.

ภูมิศักดิ์ อินทนนท์ และคณะ. (2547). *รายงานการวิจัยเรื่องการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตพืชเครื่องปรุงอาหารไทยเพื่อการส่งออก.* พิษณุโลก : คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยนเรศวร.

โภชนาการ, กอง. (ม.ป.ป.). *โภชนบัญญัติ 9 ประการ.* 16 ตุลาคม 2557. http://hpe4.anamai.moph.go.th/hpe/data/ms/NutritionDiscipline.pdf.

เรณุมาศ กุละศิริมา, ศิริวรรณ เสรีรัตน์, จิระวัฒน์ อนุวิชชานนท์ และคณะ. (2555). *แผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย.* กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

วนิดา บุญพร. (2552). *พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของประชาชนในเขตกรุงเทพมหานคร.* วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

วศินา จันทรศิริ และสุวิทย์ เกษรศรี. (2549). *การวางแผนและประยุกต์รายการอาหาร.* เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการ และเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 7. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

วิจารณ์ พานิช. (2546). *การจัดการความรู้ในยุคสังคมและเศรษฐกิจบนฐานความรู้*. กรุงเทพฯ: สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม.

_____. (2549). *การจัดการความรู้ฉบับนักปฏิบัติ*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.

_____. (2551). *การจัดการความรู้ฉบับนักปฏิบัติ*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: สุขภาพใจ.

_____. (2555). *การจัดการความรู้*. 10 ธันวาคม 2557. http://iad.dopa.go.th/km/ km_des.html.

วิชัย เจริญธรรมานนท์ และจิตตินันท์ เดชะคุปต์. (2539). *แนวคิดการจัดบริการอาหาร.* เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

เวกวรพันธุ์ ฉ่ำสันเทียะ. (2541). *การศึกษาการจัดการศึกษาเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในโรงเรียนประถมสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชัยภูมิ กรณีศึกษากลุ่มไทยลาว-ขอนแก่น*. วิทยานิพนธ์การศึกษามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น.

สภาเมืองพัทยา สำนักปลัดเมืองพัทยา. (มปป.) *เอกสารประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสภาเมืองพัทยา.* ชลบุรี: งานกิจการสภาเมืองพัทยา.

สารานุกรมออนไลน์วิกิพิเดีย. (2555). *การจัดการความรู้*. 22 ตุลาคม 2557. http://th.wikipedia.org/wiki/.

แสงเดือน รตินธร. (2557). *ปัจจัยผลักดันและปัจจัยดึงดูดที่มีผลต่อนักท่องเที่ยวชาวจีนในการตัดสินใจเลือกมาท่องเที่ยวในประเทศไทย*. ภาควิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยกรุงเทพมหานคร. 17 มิถุนายน 2559. https://www.google.co.th/?gws_rd=cr,ssl&ei=o8BjV96MEMLZvATSirWoBg#q=%.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2533). *รายงานการสัมมนาวิชาการ เรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน 10 - 12 กรกฎาคม 2533*. กรุงเทพฯ: คุรุสภา ลาดพร้าว.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2544). *ครัวไทยสู่ครัวโลก*. 10 ธันวาคม 2557. http://infothaifood. wordpress.com).

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2539). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 พ.ศ. 2540 - 2544*. กรุงเทพฯ: โยูไนเต็ด โปรดักชั่น.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2544). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 9 พ.ศ. 2545 - 2549*. กรุงเทพฯ: ยูไนเต็ด โปรดักชั่น

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2546). *การพัฒนาที่ยั่งยืนในบริบทไทย*. กรุงเทพมหานคร : สหมิตรพริ้นติ้ง จำกัด.

สำนักปลัดเมืองพัทยา. (2552). *รายงานกิจการเมืองพัทยา ประจำปี 2552*. ชลบุรี: งานประชาสัมพันธ์ ฝ่ายการท่องเที่ยว.

สำนักปลัดเมืองพัทยา. (2557). *ข้อมูลพื้นฐาน*. 15 ธันวาคม 2557. http://www.pattaya.go.th/city-information/.

สำนักส่งเสริมการท่องเที่ยว. (2559). *นายกเมืองพัทยาเผยทิศทางการท่องเที่ยวเมืองพัทยาในปี 2559 พร้อมสรุปภาพรวมด้านการท่องเที่ยวในปีที่ผ่านมา*. 10 มิถุนายน 2559. http://www.pattaya.go.th/2016/01/22/.

สมบูรณ์ เจริญจิระตระกูล. (2554). *องค์กรการเงินชุมชนกับการพัฒนาชุมชนแบบองค์รวม*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สมคิด จาตุศรีพิทักษ์ และคณะ. (2546). *กลยุทธ์ทางธุรกิจ ในบทสรุปย่อ ยุทธวิธีการแข่งขัน (Competitive Strategy)*. 10 ธันวาคม 2557. www.oic.or.th/knowledge-Managementt/PDF/Competitive-Strategy.pdf.

สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ. (2548). *การพัฒนาชุดสำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ*. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

ส่วนราชการเมืองพัทยา. (2554). แผนแม่บทการพัฒนาเมืองพัทยา 10 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ.2554-2563).

สุพานี สฤษฎ์วานิช. (2544). *การบริหารเชิงกลยุทธ์ แนวคิดและทฤษฎี*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุภี โรจนวิเชียร. (2552). *โครงการวิจัยและพัฒนาสำหรับอาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่ครัวโลกสำรับส้มตำสุขภาพ : กรณีศึกษาชุมชนเกาะรัตนโกสินทร์.* กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

สุรชัย จิวเจริญสกุล. (2548). *การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมืออาชีพ.* คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษ์พงศ์ วงศาโรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*. ปีที่ 11 ฉบับที่ 1 / 2558. หน้า 37-53. (Online).

อบเชย วงศ์ทองและ สุจิตตา เรืองรัศมี. (2552). *ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารท้องถิ่นภาคใต้*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อภิชาติ ใจอารีย์. (2557). *รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี*.

อภิณัทธ์ บุญนาค. (2558). *พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย*. มหาวิทยาลัยสยาม. 10 มิถุนายน 2559. http://www.researchsystem.siam.edu/images/thesisphd/The_Behaviorof_Thai_Tourist_toward_Local_Thai Food_ ConsumptioninSouthernpart_of_Thailand.

บรรณานุกรมภาษาอังกฤษ

Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes,* 50. pp. 1-2.

Armstrong, G. & Kotler, P. (2007). *Marketing an Introduction.* (8th ed). New Jersey: Pearson Education.

Beardsworth, A., & Keil, T. (1997). *Sociology of the menu.* London, United Kingdom: Routledge.

Biazen, T. (2012). *Local food festivals: Towards successful branding and sustainable local food tourism in Östersund.* 15 June 2016. http://www.diva-portal.org/smash/get/ diva2: 636711/FULLTEXT01.pdf.

Blackwell, R.D., Miniard, P. & Engel, J.F. (2006). *Consumer Behavior.* 10th ed. Canada : Thomson South-Western.

Chandler, Alfred A. (1962). *Strategy and Structure: Chapters in the History of American Industrial Enterprise*, Cambridge. MA: The MIT Press.

Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food preferences of Chinese tourists. *Annals of Tourism Research, 37*(4), 989-1011.

Delfakis, H., Scanlon, N.L., Van, B. & Janis, B. (1992). *Food Service Management.* Cincinati: OH: South-Western, อ้างถึงใน พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์

(2539). รูปแบบการจัดบริการอาหารตามลักษณะของการบริการ. *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15.* กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

Etzel, M.J., Walker, B.J. & Stanton, W.J. (2007). *Marketing.* (14th ed). Boston : McGraw - Hill.

Ferrell, O.C. & Hartline, M.D. (2008). *Marketing Strategy.* (4th ed). USA : Thomson South Western.

Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism products: motivational factors*. In A.M.

Hisrich, R.D., Peters, M.P. & Shepherd, D.A. (2008). *Entrepreneurship.* (7th ed). Singapore : McGraw-Hill.

Hoffman, K.D. et al. (2005). *Marketing Principles and Best Practices.* (3rd ed). USA : Thomson South-Western.

Karim, A. S. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources*. Oklahoma State University. (pp.1-188).

Kim, W. C. & R. Mauborgne. (2004). *Bulue Ocean Strategy.* Havard Business Review.30 September 2014. http://ieg-ites.s3.amazonaws.com/sites/4e8476903723a8512b000181/contents/content_instance/4f15bab63723a81f24000182/files/HBR_on_Strategy.pdf#page=71.

Kim, Y.G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management, 28*(3), 423-431.

Mak, Lumber, Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research, 39*(1), 171-196.

Morrison, A.M. (2010). *Hospitality and Tourism Marketing.* (4th ed). Canada : Delmar.

Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1995). *The knowledge-creating company*. Oxford, England: Oxford University Press.

Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy.* (pp. 3-20). London, United Kingdom: Routledge.

Singapore Productivity and Standards Board (2001). *"Primer on Knowledge Management"*. Integrated Press, Pte Ltd. Singapore, pp. 13-18, 18 - 22, 24 - 33, 115 - 140.

Shermerhorn, John R. Jr. (2005). *Management.* 8th ed. USA: John Willey & Sons.

Steiner, George A. (1979). *Strategic Planning: What Every Manager Must Know.* Michigan**:** Free Press.

Walker, J. R. (2009). *Introduction to Hospitality.* (5th ed). New Jersey: Prentice-Hall.

Wheelen, T.L. & Hunger, J.D. (2012). *Strategic Management and Business Policy: toward Global Sustainability.* (13th ed). Boston: Pearson Education.