

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

- แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการ
- แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยว
- แบบสัมภาษณ์เชิงลึก
- แบบสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ
- แบบประเมินผลการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

แบบสอบถาม

สำหรับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว

เพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดย
กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดกา ☒ ในช่อง ☐ ตามความเป็นจริง

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 21-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ 51-60 ปี ☐ 61-70 ปี ☐ มากกว่า 70
3. ระดับการศึกษาสูงสุด ☐ ต่ำกว่า ปริญญาตรี ☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
4. สถานภาพในการประกอบการ ☐ เจ้าของร้านอาหาร ☐ ผู้จัดการ ☐ พ่อครัว/แม่ครัว
☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร
☐ 1-5 ปี ☐ 6-10 ปี ☐ 11-15 ปี ☐ 16-20 ปี ☐ 21-25 ปี ☐ 26-30 ปี
☐ มากกว่า 30 ปี โปรดระบุระยะเวลาปี
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ☐ น้อยกว่า 20,000 บาท ☐ 20,001 – 30,000 บาท
☐ 30,001 – 40,000 บาท ☐ 40,001 – 50,000 บาท ☐ 50,001 – 60,000 บาท
☐ มากกว่า 60,000 บาท

ส่วนที่ 2 ทศนคติต่อการการบริโภคอาหารท้องถิ่น ศักยภาพ และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการ
ประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา

คำชี้แจง โปรดกา ☒ ในช่องระดับทัศนคติ/ศักยภาพ โดยกำหนด 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่า
มากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ทัศนคติต่อการการบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยา					
1. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ					
2. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีสรรพคุณทางยา					
3. อาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น					
4. การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
5. การบริโภคอาหารท้องถิ่นควรสืบทอดแก่คนรุ่นหลัง					
6. อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว					
7. ท่านเป็นผู้หนึ่งที่มีบทบาทสำคัญในการสืบทอดเรื่องอาหารท้องถิ่น					
8. ท่านเป็นผู้ที่สามารถทำให้อาหารท้องถิ่นพัฒนาเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว					
9. เมืองพัทยาคควรยกย่อง/เชิดชูเกียรติผู้ปฏิบัติด้านอาหารท้องถิ่น					
10. เมืองพัทยาคควรส่งเสริมให้มีการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
ศักยภาพของท่านในการปฏิบัติงานในร้านอาหาร/ภัตตาคาร					
1. ความรู้ ทักษะ					
2. ความสามารถ/ความเชี่ยวชาญ					
3. บุคลิกภาพเป็นคนมุ่งมั่นและอุทิศเวลาในการปฏิบัติงาน					
4. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์					
5. เป็นผู้มีความรับผิดชอบ					
6. เป็นผู้ใฝ่หาความสำเร็จ					
7. เป็นผู้มีความเชื่อมั่นในตนเอง					
8. เป็นผู้ยอมรับความเสี่ยง					
9. เป็นผู้ตอบสนองรวดเร็ว					
10. เป็นผู้มีมนุษยสัมพันธ์ดี					
11. เป็นผู้มีความรู้ประสบการณ์					
12. มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์/ใช้กรรมวิธีหรือเทคนิคใหม่เพื่อพัฒนางาน					
ศักยภาพของผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา					
1. ความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา					
2. สามารถคัดสรรวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพมาประกอบอาหาร					
3. มีประสบการณ์ในการปรุงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม/ต้นตำรับ					
4. มีทักษะและความเชี่ยวชาญในประกอบอาหารท้องถิ่น					
5. สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา					
ปัจจัยแห่งความสำเร็จในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา					
1. มีอาหารหลากหลายเป็นที่นิยมของลูกค้า					
2. มีการบริหารจัดการที่ดี					
3. มีการบริการดี รวดเร็ว					
4. มีการตรวจสอบ และการควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน					
5. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ส่วนที่ 3 การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

คำชี้แจง โปรดกา ✓ ในช่องระดับการปฏิบัติ โดยกำหนด 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ				
	1	2	3	4	5
การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ท่านได้ปฏิบัติในเรื่องต่อไปนี้ในระดับใด					
1. การค้นหาความรู้ ที่จำเป็น ต้องการใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น					
1.1 ได้จากคนรุ่นเก่าๆในท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น					
1.2 ได้รับสืบทอดจากบรรพบุรุษ					
1.3 จากแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารในชุมชน					
1.4 มีแผนที่ความรู้ด้านอาหารของชุมชน					
2. การแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ในการประกอบอาหาร ได้จาก...					
2.1 ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น					
2.2 ผู้รู้/ผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพ					
2.3 ผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มอาชีพที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะจากการปฏิบัติงาน					
2.4 การเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงานต่างๆ					
2.5 สมาคม/เครือข่ายผู้ประกอบการ					
3. การสร้างความรู้เป็นสิ่งที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ๆ ได้จาก...					
3.1 การถ่ายทอดความรู้ที่ตนมีอยู่กับผู้อื่น					
3.2 การนำความรู้ที่ชุมชนมีอยู่ผนวกเข้ากับความรู้ของแต่ละบุคคล					
3.3 ความรู้ที่ได้จากการรวม และสังเคราะห์ความรู้ที่มีอยู่เข้าด้วยกัน					
3.4 การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ หรือการทดลอง					
3.5 การเรียนรู้จากประสบการณ์					
4. การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้					
4.1 มีการจัดเก็บความรู้อย่างเป็นระบบ					
4.2 มีการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลความรู้ต่างๆ					
4.3 สามารถสืบค้นความรู้ที่ต้องการใช้ได้สะดวกรวดเร็ว					
4.4 มีสมุดเก็บรายชื่อและทักษะของผู้เชี่ยวชาญ					
4.5 มีการจัดทำ/ปรับปรุงเอกสารความรู้ต่างๆ					
5. การถ่ายทอดความรู้ โดยวิธี.....					
5.1 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้					
5.2 การจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนรู้โดยชุมชนและหน่วยงานต่าง ๆ					
5.3 การศึกษาดูงาน					
5.4 การฝึกอบรม/ฝึกอาชีพ					
5.5 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
6. การใช้ความรู้					
6.1 มีการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้					
6.2 มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินงานกลุ่มอาชีพ					
6.3 มีการประยุกต์ใช้ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์					

รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ				
	1	2	3	4	5
6.4 มีการนำเทคนิค/ความรู้ใหม่ ๆ มาบูรณาการกับความรู้เดิมที่มีอยู่มาใช้ในการประกอบการให้ดีขึ้น					
7. การติดตามและประเมินผลการใช้ความรู้					
7.1 มีการประเมินผลการใช้ความรู้อย่างต่อเนื่อง					
7.2 มีการติดตามผลการนำความรู้ไปใช้					
7.3 มีการทำรายงานสรุปผลการการใช้ความรู้					
ปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
1. ปัจจัยภายใน					
1.1 โครงสร้างองค์กรชุมชน					
1.2 เครือข่าย การสร้างเครือข่ายต่างๆ					
1.3 ชุมชนแห่งการเรียนรู้					

ส่วนที่ 4 แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร / ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

คำชี้แจง ระดับความคิดเห็น ให้ 1 หมายถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถึง 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
1. รมรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพหุ					
3. จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น					
4. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น					
5. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆ อย่างเป็นระบบ					
6. ส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่					
7. สร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพหุประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน					
8. เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆ ของเมืองพหุ					
9. ประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพหุ					

แบบสอบถาม

สำหรับการวิจัย เพื่อสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น และทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการของนักท่องเที่ยวเมืองพัทยา

คำชี้แจง โปรดกา ☒ ในช่อง ☐ หรือระบุข้อความตามความคิดเห็นของท่าน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. สัญชาติ ☐ ชาวไทย ☐ ชาวต่างชาติ โปรดระบุ สัญชาติ.....
2. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
3. อายุ ☐ ต่ำกว่า 25 ปี ☐ 25-34 ปี ☐ 35-44 ปี ☐ 45-54 ปี ☐ 55-64 ปี
☐ มากกว่า 64 ปี
4. การศึกษาสูงสุด ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
5. อาชีพ ☐ ผู้เชี่ยวชาญมืออาชีพ/หมอ ☐ ผู้บริหาร/ผู้จัดการ ☐ ผู้ประกอบการ
☐ พนักงาน/ข้าราชการ ☐ พนักงานทางด้านการค้า ☐ ผู้ใช้แรงงานในการผลิต
☐ เกษตรกร ☐ นักศึกษา/นักเรียน ☐ แม่บ้าน/พ่อบ้าน
☐ เกษียณ/ว่างงาน ☐ อื่นๆ โปรดระบุ
6. ศาสนา ☐ พุทธ ☐ คริสต์ ☐ อิสลาม ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....
7. จำนวนครั้งที่มาเที่ยวพัทยา ☐ ครั้งแรก ☐ 2 ครั้ง ☐ 3 ครั้ง ☐ 4 ครั้ง
☐ มากกว่า 4 โปรดระบุ.....ครั้ง
8. ระยะเวลาในการท่องเที่ยวพัทยาคครั้งนี้ ☐ 1 วัน ☐ 2 วัน ☐ 3 วัน
☐ มากกว่า 3 วัน โปรดระบุ.....วัน
9. ในการท่องเที่ยวครั้งนี้มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารโดยเฉลี่ยต่อวัน
☐ น้อยกว่า 500 บาท ☐ 501-1,000 บาท ☐ 1,001-1,500 บาท
☐ มากกว่า 1,500 บาท โปรดระบุจำนวนเงิน.....บาท

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

1. ท่านรู้จักอาหารท้องถิ่นพัทยาบ้างหรือไม่ ☐ ไม่รู้ ☐ รู้ โปรดระบุชื่ออาหาร.....
2. ในการท่องเที่ยวพัทยาคครั้งนี้ ท่านสนใจที่จะรับประทานอาหารท้องถิ่นอะไรบ้าง
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ ต้มยำกุ้ง ☐ แกงส้มปลาเรียวเขียว ☐ ผัดฉ่าปลาฉลาม
☐ ต้มยำปลากระเบน ☐ แกงส้มผักหนามปลาทะเล ☐ ผัดฉ่าปลากระเบน
☐ ปลาอินทรีต้มน้ำมันงา ☐ แกงส้มผักหวานปลาทะเล ☐ ผัดเผ็ดปลาฉลาม
☐ ต้มส้มปลากระบอก ☐ แกงป่าปลาเห็ดโคน ☐ ผัดเผ็ดปลากระเบน
☐ ต้มส้มปลาทุ ☐ แกงส้มปลาเรียวเขียว/ปลาอื่นๆ ☐ ฉลามผัดขึ้นฉ่าย
☐ ปลาหมึกน้ำดำ/น้ำแดง ☐ ปลาหัวทอดกระเทียม ☐ ปลาหมึกทอดกระเทียม
☐ ห่อหมกปลาอินทรี ☐ ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม ☐ ทอดมันปลา/ปู/กุ้ง
☐ แจงลอน ☐ ยำปลากุเลา ☐ ยำไข่แมงดา
☐ น้ำพริกไข่ปู ☐ น้ำพริกปลาร้า ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 3 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ

คำชี้แจง กำหนดระดับความคิดเห็น ให้ 1 เป็นค่าน้อยที่สุด ถึง 5 เป็นค่ามากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกอาหาร					
1. รสชาติดี					
2. อาหารเพื่อสุขภาพ					
3. อาหารสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย					
4. รายการอาหารท้องถิ่น					
5. ราคาสมเหตุสมผล					
6. บริการดีและรวดเร็ว					
7. บรรยากาศและการตกแต่งร้านสวยงามโดดเด่น					
8. ร้านอาหารมีทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวก					
9. มีหัวหน้าที่สวงาม					
10. มีกิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง					
11. มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม					
12. ชื่อเสียงของร้านอาหาร					
13. อื่น ๆ โปรดระบุ.....					
ทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ					
1. มีรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
2. เป็นอาหารสุขภาพ					
3. เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ					
4. มีสรรพคุณทางยา					
5. มีความสะอาด ปลอดภัย ไร้สารเคมี					
6. มีความหลากหลายของเมนู					
7. มีการประดับ ตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทาน					
8. มีวิธีสรรหา การคัดเลือกวัตถุดิบพื้นบ้านมาปรุงอาหาร					
9. มีเครื่องปรุงที่ให้สรรพคุณทางยา ช่วยสร้างสมดุลทางโภชนาการ					
10. มีสูตรและกรรมวิธีการปรุงเฉพาะท้องถิ่น					
11. มีการจัดสำรับอาหารและเครื่องเคียง					
12. มีอาหารบริโภคตามฤดูกาล					
13. มีอาหารในเทศกาลประเพณีต่างๆ					
14. มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์					
15. เป็นภาพลักษณ์ของท้องถิ่น					
16. อาหารเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมิปัญญาไทย					
17. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มในการบริโภค					
18. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีคุณค่าควรสืบทอดต่อไป					

ส่วนที่ 4 แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร / ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

คำชี้แจง ระดับความคิดเห็น ให้ 1 หมายถึงไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถึง 5 หมายถึง เห็นด้วยอย่างยิ่ง

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
1. รมรูงค้ให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพทย์า					
3. จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารท้องถิ่นระหว่างผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ และ/หรือครูภูมิปัญญาท้องถิ่น					
4. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และธุรกิจการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น					

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
5. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ผู้ประกอบการใช้เทคโนโลยีเพื่อจัดเก็บข้อมูล องค์ความรู้ต่างๆอย่างเป็นระบบ					
6. ส่งเสริมผู้ประกอบการให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสู่คนรุ่นใหม่					
7. สร้างกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจอาหารท้องถิ่นพหุวิทยาประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาคุณภาพรายการอาหารให้ได้มาตรฐาน					
8. เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารมีส่วนร่วมในการนำเสนออาหารท้องถิ่นในเทศกาล/งานประเพณีต่างๆของเมืองพหุวิทยา					
9. ประกาศเกียรติคุณหรือให้รางวัลยกย่องผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพหุวิทยา					
10. อื่นๆ โปรดระบุ					

แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

เพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดย
กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
สำหรับ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร พ่อครัว/แม่ครัว ผู้เชี่ยวชาญ/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....e-mail (ถ้ามี)
โทรศัพท์.....ชื่อร้านอาหาร (ที่ให้สัมภาษณ์)
ที่อยู่.....
จำนวนพนักงานในร้าน (รวมผู้ให้สัมภาษณ์)คน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 21-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ 51-60 ปี ☐ 61-70 ปี ☐ มากกว่า 70
3. การศึกษาสูงสุด ☐ ต่ำกว่า ปริญญาตรี โปรรະະະະະ..... ☐ ปริญญาตรี
☐ สูงกว่า ปริญญาตรี โปรรະະະະະ.....
4. สถานภาพในการประกอบการ ☐ เจ้าของร้านอาหาร ☐ ผู้จัดการ ☐ พ่อครัว/แม่ครัว
☐ ผู้เชี่ยวชาญ/ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ☐ อื่นๆ โปรรະະະ.....
5. ประสบการณ์ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร หรือความเชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น
☐ 1-5 ปี ☐ 6-10 ปี ☐ 11-15 ปี ☐ 15-20 ปี ☐ 21-25 ปี ☐ 26-30 ปี
☐ มากกว่า 30 ปี โปรรະະະະะะะะะ.....ปี
6. ความเชี่ยวชาญพิเศษในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โปรรະະ.....
.....
7. เรื่องราวความเป็นมาของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/พ่อครัว/แม่ครัว
.....
.....
8. รางวัล/ความภาคภูมิใจในอาชีพ ที่ได้รับ
.....
9. แนวโน้มการลงทุนในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา
.....
10. แนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการประกอบการธุรกิจ
.....

ส่วนที่ 2 บริบทเมืองพัทยา: วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร อาหารท้องถิ่น และ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร

1. วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร
 - ในอดีต ประชาชนเมืองพัทยามีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันแต่ละมื้อเป็นอย่างไร

- เปรียบเทียบกับปัจจุบัน วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันแต่ละมื้อเป็นอย่างไร
2. อาหารท้องถิ่น
 - อาหารท้องถิ่นพืชมงคลที่รู้จักมีอะไรบ้าง
 - แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่รู้จักเป็นอย่างไร
 - มีอาหารอะไรบ้างที่สูญหาย/กำลังสูญหาย
 - ทรัพยากรต่อพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเมืองพืชมงคลเป็นอย่างไร
 - ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเมืองพืชมงคลมีอะไรบ้าง อย่างไร
 - มีแนวทางแก้ไข/พัฒนาปรับปรุงให้อาหารท้องถิ่นพืชมงคลมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้อย่างไร
 3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพืชมงคลที่มีอะไรบ้าง เป็นอย่างไร ในประเด็นต่อไปนี้
 - การเลือกวัตถุดิบ ประเภท ข้าว ผักพื้นบ้าน เนื้อสัตว์ ปลา และเครื่องปรุง
 - การเก็บรักษาวัตถุดิบให้คงคุณภาพได้นาน
 - เทคนิค/กรรมวิธีการปรุงอาหาร ประเภท แกง ต้ม ผัด ทอด ยำ-ปล้ำ-ตำ ปิ้ง/ย่าง/หมก เครื่องจิ้ม อาหารจานเดียว และอาหารว่าง
 - การตกแต่งจาน
 - การเก็บรักษา/การถนอม/การแปรรูปอาหาร
 - การควบคุมคุณภาพ/รสชาติอาหารให้ได้มาตรฐานคงที่
 - แนวทางการอนุรักษ์/สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในเรื่อง แนวทางการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืชมงคลโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น มีประเด็นต่อไปนี้

1. วิสัยทัศน์ในการจัดการความรู้เพื่อด้านอาหารท้องถิ่นพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพืชมงคลที่เหมาะสมควรกำหนดอย่างไร
2. ในบริบทเมืองพืชมงคล องค์ประกอบของการจัดการความรู้ ได้แก่ คน/ชุมชน/องค์กร กระบวนการ และเทคโนโลยีเป็นอย่างไร มีจุดแข็ง/จุดอ่อนอะไรบ้าง อย่างไร
3. กระบวนการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพืชมงคลที่จะช่วยพัฒนาผู้ประกอบการให้มีศักยภาพสูงขึ้นควรดำเนินการอย่างไร ในขั้นตอนต่อไปนี้ (ดูนิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ)
 - การค้นหาความรู้
 - การแสวงหาความรู้
 - การสร้างความรู้
 - การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้
 - การถ่ายทอดความรู้
 - การใช้ความรู้
 - การติดตามประเมินผลความรู้
4. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้

แบบประเมินผลการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
เรื่อง “การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดยใช้
กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร”

คำชี้แจง: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องตามความคิดเห็นของท่าน (กำหนดให้ 5 = ดีมาก/มากที่สุด , 4 = ดี/มาก, 3 = พอใช้/ปานกลาง, 2 = ค่อนข้างไม่ดี/น้อย 1 = ไม่ดี/น้อยที่สุด)

รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น				
	ดีมาก <----> ไม่ดี				
	5	4	3	2	1
1. กิจกรรมในกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
1.1 การบรรยายเกี่ยวกับแนวคิดและกระบวนการจัดการความรู้					
1.2 การจัดกลุ่มเพื่อค้นหาปัญหาและแนวทางในการจัดการความรู้					
1.3 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมวิจัย ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญ					
1.4 การสาธิตการทำอาหารท้องถิ่นของครูภูมิปัญญาท้องถิ่น					
1.5 การเรียนรู้จากการทดลองทำอาหารท้องถิ่น					
1.6 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อปรุงอาหาร					
1.7 ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปรุงอาหารต่างๆ					
1.8 ความรู้ เทคนิควิธี และเคล็ดลับต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นพัทยา					
2. กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2.1 การสร้างและแสวงหาความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา					
2.2 การรวบรวมและจัดเก็บความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2.3 การใช้เทคโนโลยีในกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2.4 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการและเครือข่ายชุมชน					
2.5 การถ่ายทอดองค์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2.6 การประยุกต์ใช้ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร					
2.7 การติดตามประเมินผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์					
3. วิทยากร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร					
3.1 การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร					
3.2 การตอบคำถามของวิทยากร					
3.3 การสร้างบรรยากาศในการจัดกิจกรรมกลุ่ม					
3.4 การสาธิตของครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในภาพรวม					
3.5 การให้ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในภาพรวม					
4. ประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยครั้งนี้					
4.1 ได้ความรู้ตรงกับความต้องการ					
4.2 กิจกรรมกลุ่มทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้					

ภาคผนวก ข

- กำหนดการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
- ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรมการวิจัย
- รายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัย
- ภาพการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

กำหนดการ

โครงการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม: “การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
ร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญา
ท้องถิ่นด้านอาหาร”

ระหว่างวันที่ ๓๑ มีนาคม ถึงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๘ เวลา ๘.๓๐-๑๖.๐๐ น.
ณ สำนักงานชุมชนเมืองพัทยา สุขุมวิท -พัทยา ๑๕ (ติดกับวิทยาลัยเทคนิคพัทยา)

วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘ : กิจกรรมการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน
อาหาร

- ๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน
- ๐๙.๐๐-๑๐.๑๕ น. เปิดโครงการ แฉ่งวัตถุประสงค์และกำหนดการ แนะนำทีมวิจัย วิทยากร
และผู้เข้าร่วมโครงการ
- ๑๐.๑๕-๑๐.๔๕ น. วิทยากรบรรยายแนวคิดและกระบวนการจัดการความรู้
- ๑๐.๔๕-๑๑.๐๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง
- ๑๑.๐๐-๑๒.๐๐ น. จัดกิจกรรมกลุ่มเพื่อค้นหาปัญหาสำคัญและแนวทางแก้ไขในกระบวนการ
จัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่น
ที่ต้องการเรียนรู้
- ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารระหว่าง
ผู้ประกอบการและครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
- ๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง
- ๑๔.๓๐-๑๖.๐๐ น. จัดกิจกรรมการเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารท้องถิ่นตามสูตรดั้งเดิม และประเมินผล
โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘ : กิจกรรมการหาแนวทางในการสร้างกลยุทธ์ในการจัดการความรู้ภูมิ
ปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

- ๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน
- ๐๙.๓๐-๑๐.๓๐ น. จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารระหว่าง
ผู้ประกอบการและครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
- ๑๐.๓๐-๑๑.๐๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง
- ๑๑.๐๐-๑๒.๐๐ น. จัดกิจกรรมการเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารท้องถิ่นตามสูตรดั้งเดิม และประเมินผล
โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
- ๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

- ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการวิเคราะห์จุดแข็ง/จุดอ่อน โอกาส/อุปสรรคในการจัดการ
ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยา
- ๑๔.๐๐-๑๔.๓๐ น. **พักรับประทานอาหารว่าง**
- ๑๔.๓๐-๑๕.๓๐ น. วิทยากรสรุปผลการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบโดยกระบวนการจัดการความรู้
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
- ๑๕.๓๐-๑๖.๐๐ น. ประเมินผลการจัดกิจกรรมของโครงการ

**วันที่ ๒๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘ : ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้ประกอบการในการแข่งขัน
อาหารท้องถิ่นพัทยาในงานวันกองข้าว**

- ๑๒.๓๐-๑๓.๐๐ น. ลงทะเบียน
- ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. เข้าร่วมกิจกรรมและสังเกตการณ์ในการจัดงานวันกองข้าวเมืองพัทยา
- ๑๔.๐๐-๑๗.๓๐ น. ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมกิจกรรมและ/หรือสังเกตการณ์ในการจัดกิจกรรมการ
แข่งขันอาหารท้องถิ่นพัทยา

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมและบริการอาหารว่างระหว่างการจัดกิจกรรม

รายการอาหารท้องถิ่นพืชน้ำที่สาธิต

วันที่ 31 มีนาคม 2558

เวลา 13.00-16.00น. โดย นางปิ่นหยี ทองนาค และนางอุบลรัตน์ ช่างโชติ

เวลา 13.00-14.30 น.	เวลา 14.30-16.00 น.
1. แกงไก่ยอดมะพร้าว	6. แกงส้มโป่งบัว
2. ต้มหมูสับประด	7. ผัดเผ็ดปลากระเบน
3. กะปิคั่ว	8. แกงคั่วสับประดกับหอยแครงแห้ง
4. ต้มกะทิวันเส้นหัวไชโป้ว	9. ยำผักกูด
5. ยำใหญ่	10. ต้มส้มปลากระบอก

วันที่ 1 เมษายน 2558

เวลา 9.00-10.30 น. โดย นางอำพรณ ฝั่งรัก

เวลา 10.30-12.00 น. โดย นางสาววันดี คมขำ

เวลา 9.00-10.30 น.	เวลา 10.30-12.00 น.
1. แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียวยอดมะพร้าว	6. ห่อหมกปลาอินทรี
2. แกงป่าปลาหัวใบยี่หระ	7. ปลาหมึกน้ำดำ
3. ปลาหมึกผักโขบเค็ม	8. น้ำพริกไข่ปู
4. ยำทะเล	9. ผัดฉ่าปลาฉลาม
5. ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน	10. ข้าวมันส้มตำปลากระเบนหวาน

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดย กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ในการวิจัยเรื่องนี้ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อให้สามารถประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารให้ได้มาตรฐาน ยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว และส่งเสริมให้การท่องเที่ยวพัทยาให้ดียิ่งขึ้น

วิธีการดำเนินการวิจัยเพื่อค้นหาประเด็นปัญหา และหาแนวทางแก้ไขปัญหามีเกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นพัทยา เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารจัดกิจกรรมการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research, PAR) โดยเลือกอาสาสมัครจากกลุ่มผู้ประกอบการ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัยประกอบด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา พ่อครัว/แม่ครัว จำนวน 15 คน ผู้สนใจในชุมชน จำนวน 15 คน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 5 คน ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร 2 คน และวิทยากรกระบวนการ 1 คน

มีขั้นตอนในการดำเนินการ ดังนี้

1. จัดประชุมผู้บริหารท้องถิ่น/ผู้นำชุมชน/ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อเปิดโครงการวิจัย และเลือกผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และชุมชนผู้สนใจที่อาสาสมัครเป็นตัวแทนของแต่ละเขตพื้นที่ของเมืองพัทยาเพื่อร่วมประชุมเปิดเวทีชาวบ้าน
2. การกำหนดปัญหาโดยกลุ่มตัวแทนผู้ประกอบการ/ผู้สนใจในชุมชน และนักวิจัย ร่วมกันค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาโดยใช้วิธีการจัดประชุมแบบกลุ่มเพื่อระดมความคิดเห็น การสนทนา อภิปราย ชักถามและการสังเกต เพื่อสรุปปัญหาของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการจัดการความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น
3. การหาแนวทางแก้ปัญหา โดยนำข้อมูลที่ได้จากการดำเนินงานในขั้นตอนที่ 2 มาร่วมประชุมพิจารณาแนวทางแก้ปัญหาร่วมกัน ทำความเข้าใจ และตัดสินใจเลือกวิธีการแก้ปัญหาที่สมาชิกในกลุ่มเห็นด้วยมากที่สุด และจัดทำแผนปฏิบัติการกิจกรรมต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวตามแนวทางที่กำหนดไว้ในขั้นตอนที่ 2
4. การดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวตามแผนกิจกรรมโดยให้สมาชิกในกลุ่มทุกคนได้มีส่วนร่วมโดยมีการจัดทำแผนปฏิบัติการตามความต้องการของสมาชิกในกลุ่มที่ได้ผลสรุปมาจากการประชุม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และใช้แบบประเมินผลการจัดกิจกรรมและการอภิปรายกลุ่มหลังกิจกรรมวิจัย
5. การติดตามประเมินผลหลังสิ้นสุดการอบรมเชิงปฏิบัติการตามแผนงานวิจัย วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลที่ได้จากกระบวนการดำเนินงานที่เกิดขึ้น เพื่อสรุปเป็นองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย

ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

รองศาสตราจารย์ ดร.ประภุติ พูลพัฒน์

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. รองศาสตราจารย์อนุกุล พลศิริ | ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง |
| 2. อาจารย์อมราภรณ์ วงษ์ฟัก | หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต |

วิทยากรกระบวนการ

ดร.อภิสร่า อนนตระกุล	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
----------------------	------------------------------------

ผู้รับผิดชอบโครงการ

หัวหน้าโครงการวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรณูมาศ กุละศิริมา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผู้ร่วมวิจัย

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์นุจิรา รัชมีไพบูลย์ | หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ |
| 2. ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี | หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร |
| 3. อาจารย์เชิญพร จันทรสนาม | หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ |
| โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต | |
-

รายชื่อผู้ร่วมกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
เรื่อง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา โดยกระบวนการ
จัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม ถึงวันที่ 1 เมษายน 2558 เวลา 8.30-16.00 น.
ณ สำนักงานชุมชนเมืองพัทยา สุขุมวิท-พัทยา 15 อ.บางละมุง จ.ชลบุรี

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ลายเซ็น	
			31 มี.ค.58	1 เม.ย.58
ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร				
1	นางปั่นหยี ทองนาค	60/1 ม. 6 ต.นาเกลือ		
2	นางอุบลรัตน์ ช่วงโชติ	198 ม.6 ต.นาเกลือ		
3	นางอำพรพรณ ฝั่งรัก	14/18 ม.2 ต.นาเกลือ		
4	นางสาววันดี คมขำ	164/1 ม. 4 ต.นาเกลือ		
ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัย				
1	นางบรรจบ กลิ่นหอมหวล	161/37 ม.11 ต.หนองปรือ		
2	นางลักษณชนม์ ดีสุข	407/6 ม.12 ต.หนองปรือ		
3	นางจามจรี ศรีพมณา	9 ม.12 ต.หนองปรือ		
4	นางชูขวัญ สุภิศุภร์	44/115 ม.12 ต.หนองปรือ		
5	นางสาวปิยธิดา สุขยิ่ง	61/97 ม.1 ต.หนองปรือ		
6	นางพิรุชญาณ์ พิพัฒน์วงศ์	141/71 ม.1 ต.นาเกลือ		
7	นางพิกุล สุขแจ่ม	193/216 ต.นาเกลือ		
8	นางวิเชียร บานเย็น	174/3 ม.6 ต.นาเกลือ		
9	นางสมปอง สุรสิงห์ชัยเดส	125/2 ม.6 ต.นาเกลือ		
10	นางสาวบุญชู ม่วงรอดภัย	131/15 ม.5 ต.นาเกลือ		
11	นางสาวหนูราตรี ประเสริฐศรี	181/1 ม.6 ต.นาเกลือ		
12	นายชัยราช ราชวังเมือง	3/31 ม.11 ต.หนองปรือ		
13	นางยุพิน พงศ์พิชัยณรงค์	254/2 ม.4 ต.นาเกลือ		
14	นางสาวแคทริน จรุง	72/41 ม.13 ต.หนองปรือ		
15	นางมณี มูลจันทา	133/19 ม.4 ต.นาเกลือ		
16	นางราตรี แท่นแก้ว	91/6 ม.4 ต.ห้วยใหญ่		
17	นางอำภา นิหมัด	35 ม.9 ต.หนองปรือ		
18	นางนภกมล อุทัยแยม	46/17 ม.12 ถ.ชัยพรวิถี		
19	เด็กหญิงพิชญาณ์ อุทัยแยม	46/17 ม.12 ถ.ชัยพรวิถี		
20	นางสาวอำนิศา สภิศุภร์	9 ม.12 ต.หนองปรือ		
21	นางกสมา พ่วงแม่กลอง	175/174 ม.4 ต.สัตหีบ		

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ลายเซ็น	
			31 มีค.58	1 เมย.58
22	นางสาวธิดา พลรบ	32/1 ม.2 ต.นาเกลือ		
23	นางสาวสมศรี พลรบ	32/1 ม.2 ต.นาเกลือ		
24	นายสุรศักดิ์ นักรบ	54/2 ม.2 ต.นาเกลือ		
25	นางสุรียง มีแก้ว	59/4 ม.9 ต.หนองปรือ		
26	นางสาวลัษชา อิซโรจน์	42 ม.10 ต.ห้วยใหญ่		
27	นางสำราญ เรืองวิทยาวุฒิ	254/21 ม.2 ต.นาเกลือ		
28	นายบุญมา ฝักรัก	14/18 ม.2 ต.นาเกลือ		
29	นายพรพล มยุรา	170/1 ม.8 ต.หนองปรือ		
30	นางสาวอนุสร สักขะศิลา	340/1 ม.4 ต.นาเกลือ		
ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร (ผู้ประเมินผลการทดลองทำอาหาร)				
1	รศ.อนุกุล พลศิริ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง		
2	ผศ.อัมราภรณ์ วงษ์ฟัก	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต		
ผู้ร่วมสังเกตการณ์ (เจ้าหน้าที่เมืองพัทยา)				
1	นางสาววารุณี ช้างม่วง			
2	นางสาวสายใจ พหุพา			
3	นางสาวเกษมกล เจริญคลัง			
4	นางสาวสุรียา มะทะหมัด			
5	นางสาวธัญวลัย วิสโน			
6	นายโสภณ คงทน			
ผู้ช่วยนักวิจัย				
1	นางภาวดี อีร์พันธุ์			
2	นางสาวกานดา อีระทองคำ			
3	นางสาวกรองทอง จุลิรัชนิกร			
4	นายโกเมศร์ สุนันทเกษม			
5	นางวัชรีย์ กุลละศิริมา			

ภาพการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

วันที่ 31 มีนาคม 2558



วันที่ 1 เมษายน 2558



ประวัติผู้วิจัย

1. หัวหน้าโครงการวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เรณูมาศ กุลละศิริมา (Assistant Prof. Dr. Renumas Gulasirima)

1.1 เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3100901479903

1.2 ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8

1.3 หน่วยงานที่สังกัด บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

หมายเลขโทรศัพท์ 02-2445677

โทรศัพท์มือถือ 081-9077427

E-mail: renumas99@yahoo.com; renumas05@hotmail.com

1.4 ประวัติการศึกษา

2005 Ph.D. (Statistics) National Institute of Development Administration

2528 พบ.ม. (สถิติประยุกต์) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

2519 กศ.บ. (คณิตศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 2) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สงขลา

1.5 สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ สถิติศาสตร์

1.6 ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

1.6.1 หัวหน้าโครงการวิจัย

1) An Alternative Weighted Least Squares Estimator for Linear Regression Models.

2) Alternative Weighted Least Squares Estimators.

3) A Robustifying Weighted Least Squares Estimator for Linear Regression Models.

4) A Partial Robustifying Weighted Least Squares Estimator.

5) Building Destination Equity and Value for Sustainable Tourism of World Heritage in Thailand: Case Study of Historic City of Ayutthaya.

1.6.2 ผู้ร่วมวิจัย

1) Approximating a Generalized Binomial by Binomial and Poisson Distributions.

1.6.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

1) Gulasirima, R. and Siripanich, P. An Alternative Weighted Least Square Estimator for Linear Regression Models. Proceeding of 1st Conference on Applied Statistics for development, 2-3 May 2005. Northeast Region, Thailand. 43-50.

2) Gulasirima, R. and Siripanich, P. Alternative Weighted Least Squares Estimators. Proceeding of 10th International Conference of APDSI, 22 June-2 July 2005. Taipei. Tiwan.

3) Gulasirima, R. and Siripanich, P. A Robustifying Weighted Least Squares Estimator for Linear Regression Models. Journal of Thailand Statistician. July 2005, 3: 13-26.

4) Gulasirima, R. and Siripanich, P. A Partial Robustifying Weighted Least Squares Estimator. Proceeding of National Conference on Statistics and Applied Statistics. 25-26 May 2006. Pattaya, Chonburi, Thailand. C79-C82.

5) Gulasirima, R. and Siripanich, P. A Partial Robustifying Weighted Least Squares Estimator. Journal of Thailand Statistician. July 2007, 5: 41-55.

6) Teerapabolarn, K. and Gulasirima, R. Approximating a Generalized Binomial by Binomial and Poisson Distributions. International Journal of Statistics and Systems. Volume 3, Number 2 (2008): 113-124.

7) Building Destination Equity and Value for Sustainable Tourism of World Heritage in Thailand: Case Study of Historic City of Ayutthaya.

8) การสร้างคุณค่าตราแหล่งท่องเที่ยวและความคุ้มค่าของแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในมรดกโลกของประเทศไทย: กรณีศึกษาอุทยานประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา. (2552).

9) รูปแบบการจัดการศูนย์การเรียนรู้ของชุมชนตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี. (2554).

10) บทบาทของสตรีที่เสริมสร้างครอบครัวเข้มแข็งในตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี. (2554).

11) รูปแบบการประกอบการธุรกิจอาหารไทยในตลาดอาเซียน: กรณีศึกษาประเทศไทย, สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และราชอาณาจักรกัมพูชา. (2555).

12) แผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างตราโดย บูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาด สำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย. (2555).

13) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย. (2555).

14) แผนเชิงกลยุทธ์ในการสร้างคุณค่าตราให้แข็งแกร่งในการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย. (2555).

15) แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย. (2555).

16) กลยุทธ์การจัดการความรู้แบบมีส่วนร่วมเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิตของชุมชน ภูมิศึกษาตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี. (2556).

17) แนวทางในการจัดการความรู้โดยใช้เครือข่ายแหล่งการเรียนรู้ชุมชน ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี. (2556).

18) กระบวนการจัดการความรู้ของครอบครัวเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต: ภูมิศึกษา ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี. (2556).

1.6.4 งานวิจัยที่อยู่ระหว่างดำเนินการ (2558)

1) แผนงานวิจัยเรื่อง กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี (ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย)

2) โครงการวิจัยย่อยที่ 1 การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี (ผู้ร่วมวิจัย)

3) โครงการวิจัยย่อยที่ 2 แผนพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี (ผู้ร่วมวิจัย)

4) โครงการวิจัยย่อยที่ 3 การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี (ผู้ร่วมวิจัย)

2. ผู้ร่วมโครงการวิจัย

2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นุจิรา รัศมีไพบูลย์ (Assistant Prof. Nujira Rasamipiboon)

2.2.1 เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน -

2.2.2 ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

2.2.3 หน่วยงานที่สังกัด หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โทรศัพท์ 02-2445621 โทรศัพท์มือถือ 086-5502804

E-mail: nujira_ras@yahoo.com

2.2.4 ประวัติการศึกษา

2543 คศ.ม. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2538 คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตกรุงเทพ

2.2.5 สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

คหกรรมศาสตร์ ผ้าและเครื่องแต่งกาย การออกแบบ อาหาร

2.2.6 ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

1) หัวหน้าโครงการวิจัย

1.1) การย้อมผ้าไหมด้วยสีธรรมชาติจากกลีบดอกดาวเรืองที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส: อิทธิพลของ pH ของน้ำสีและระยะเวลาย้อมต่อสี

1.2) การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาวัตถุดิบและกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานในผ้าทอพื้นบ้านจังหวัดสุพรรณบุรี: ระยะสืบค้น (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตปีงบประมาณ 2547)

1.3) การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผ้าจกลาวครั้ง หมู่ที่ 4 บ้านทุ่งตำบลห้วยขมิ้น อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี (ทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ปีงบประมาณ 2548)

1.4) กระบวนการจัดการความรู้ของครอบครัวเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต: กรณีศึกษา ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี (2556). (ดำเนินการแล้ว 75%)

2) ผู้ร่วมวิจัย

2.1) การประเมินหลักสูตรครุศาสตร ปริญญาโท สาขา 2550 (ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตปีงบประมาณ 2552)

3) งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

3.1) นุจิรา รัชมีไพบูลย์ และขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. (2544). การย้อมผ้าไหมด้วยสี ธรรมชาติจากกลีบดอกดาวเรืองที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส: อิทธิพลของ pH ของน้ำสีและระยะเวลาย้อมต่อสี เอกสารการประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 39. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

3.2) นุจิรา รัชมีไพบูลย์ และสุพรรณ สมไทย. (2548). การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผ้าจกลาวครั้ง หมู่ที่ 4 บ้านทุ่ง ตำบลห้วยขมิ้น อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. 1(1).

3.3) นุจิรา รัชมีไพบูลย์ และสุพรรณ สมไทย. (2548). การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาวัตถุดิบและกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานในผ้าทอพื้นบ้านจังหวัดสุพรรณบุรี: ระยะสืบค้น. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 4(2).

2.2 ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี (Dr.Suwanna Pichaiyongvongdee)

2.2.1 หมายเลขบัตรประชาชน -

2.2.2 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

2.2.3 หน่วยงานที่สังกัด หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โทร 02-4239435 โทรศัพท์ (มือถือ) 089 4801063

E-mail Address : suwanna_pi@yahoo.com

2.2.4 ประวัติการศึกษา

2010 Ph.D. (Food Science; Internation Program) Faculty of Agro-Industry King Mongkut's Institute of Technology Ladkabang

2544 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

2538 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม

2.2.5 สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

หลักการวิเคราะห์อาหาร เคมีอาหาร อาหารและโภชนาการ Functional food

2.2.6 ระบุการณที่เกยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

- 1) ผลของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ต่อระดับความขมนารังจันในน้ำมะนาว (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2546) (หัวหน้าโครงการ)
- 2) โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่คร้วโลก“อาหารท้องถิ่นไทย ภาคเหนือ” (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2547)
- 3) โครงการความร่วมมือการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ร่วมกับบริษัทเฟรมมีท
- 4) โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับผัดไทย อาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่คร้วโลก (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2548)
- 5) การผลิตไวน์จากส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งด้วยกระบวนการปลอดสารเคมี (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2548)
- 6) ศึกษาชนิดและปริมาณสารซัลไฟท์ที่ใช้ในทุเรียนกวนและความปลอดภัยเบื้องต้น (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2549) (หัวหน้าโครงการ)
- 7) การลดความขมนของน้ำส้มโอพาสเจอไรซ์ (ทุนสนับสนุนจาก สกอ. ปีงบประมาณ 2550) (หัวหน้าโครงการ)
- 8) การศึกษาปริมาณสารให้ความขมในมะนาวและผลของเอทิลีนต่อระดับความขม (วิทยานิพนธ์ปริญญาโท)
- 9) ผลของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ต่อระดับความขมนารังจันในน้ำมะนาว, ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2546) (หัวหน้าโครงการวิจัย)
- 10) โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่คร้วโลก“อาหารท้องถิ่นไทยภาคเหนือ” (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2547)
- 11) โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับผัดไทย อาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่คร้วโลก (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2548)
- 12) การผลิตไวน์จากส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งด้วยกระบวนการปลอดสารเคมี (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2548)
- 13) ศึกษาชนิดและปริมาณสารซัลไฟท์ที่ใช้ในทุเรียนกวนและความปลอดภัย

เบื้องต้น(ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2549)
(หัวหน้าโครงการวิจัย)

14) การลดความขมของน้ำส้มโอพาสเจอไรซ์

(ทุนสนับสนุนจากสกอ.ปีงบประมาณ 2550) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

15) Characterizations of limonoids, Flavanones and Antioxidant Capacity of Pummelo and Effect of Ethylene Treatment on Limonin reduction. (Research : Doctor of Philosophy 2010)

16) The Study of the Distribution of Antioxidant Properties from Different Parts of Seven Pomelo [*Citrus maxima* Merr.] Cultivars (ทุนสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2555)
(หัวหน้าโครงการวิจัย)

2.3 ดร. เปรมฤทัย แย้มบรรจง (Dr. Premruetai Yambunjong)

2.3.1 เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3101202705484

2.3.2 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

2.3.3 หน่วยงานที่สังกัด คณะบริหารธุรกิจ สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร
สถาบันเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

โทรศัพท์ 02-8320315; 085-0487342

E-mail: premruetaiyam@pim.ac.th ;

prem_yam@hotmail.com

2.3.4 ประวัติการศึกษา

2007 Ph.D. (Tropical Agriculture) Kasetsart University

2542 คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2538 วท.บ. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3.5 สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

การผลิต การจัดการ และการประกอบอาหาร

2.3.6 ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

1) หัวหน้าโครงการวิจัย

1.1) Pattern of Management and Production of Thai Kitchen. Doctoral Dissertation, Kasetsart University. 2007.

1.2) การประเมินหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ปีพุทธศักราช 2550 (ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2552)

1.3) Women's Role in Supporting Strong Families in Khokkotoa Subdistrict, Muang District, Supanburi Province. 2011.

2) ผู้ร่วมวิจัย

2.1) Thai Food Business Model in ASEAN Markets: A Case Study of Thailand, Lao People's Democratic Republic and Socialist Kingdom of Cambodia. 2012.

2.2) กระบวนการจัดการความรู้ของครอบครัวเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต : กรณีศึกษา ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี (2556). (หัวหน้าโครงการ) (ดำเนินการแล้ว 75%)

3) งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว

3.1) Pattern of Management and Production of Thai Kitchen. Doctoral Dissertation, Kasetsart University. 2007.

3.2) การประเมินหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ปีพุทธศักราช 2550

3.3) Women's Role in Supporting Strong Families in Khokkotoa Subdistrict, Muang District, Supanburi Province. 2011.

3.4) Thai Food Business Model in ASEAN Markets: A Case Study of Thailand, Lao People's Democratic Republic and Socialist Kingdom of Cambodia. 2012.

3.5) Thai Local Food Menus' Developing of Restaurant for Tourists : A Case Study of Pattaya, Choburi, Province, Thailand. 2012.

3.6) Entrepreneurship Development Plan toward Health Menu, Health Cooking, Kitchen and Restaurant Management for Foreign Tourists in Bangkok, Thailand. 2012.

4) งานวิจัยที่กำลังทำ -

2.4 อาจารย์เชิญพร จันทรสนาม (Miss Chernporn Chantrarasanam)

2.4.1 เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1459900025720

2.4.2 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

2.4.3 หน่วยงานที่สังกัด หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

โทรศัพท์ 02-2445621 โทรศัพท์มือถือ 086-5502804

E-mail: nujira_ras@yahoo.com

2.4.4 ประวัติการศึกษา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

2.4.5 สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

คหกรรมศาสตร์ อาหาร ธุรกิจบริการ

2.4.6 ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

-ไม่มี-