

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
คำถามการวิจัย	7
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	8
ขอบเขตการวิจัย	8
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	9
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	10
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	11
1. แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ	11
2. กระบวนการจัดการความรู้	19
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	36
4. การประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร	48
5. พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยว	56
6. บริบทเมืองพัทยา	62
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	69
สมมติฐานการวิจัย	84
กรอบแนวคิดในการวิจัย	84
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	86
ระเบียบวิธีวิจัย	86
ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	91
แผนการดำเนินงานวิจัย	93

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	94
ผลการวิจัยเชิงปริมาณ	94
ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ	116
ผลการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	130
แนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้	160
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	164
สรุปผลการวิจัย	164
อภิปรายผล	180
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	203
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	204
บรรณานุกรม	205
บรรณานุกรมภาษาไทย	205
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ	208
ภาคผนวก	211
ภาคผนวก ก	212
- แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการ	213
- แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยว	217
- แบบสัมภาษณ์เชิงลึก	221
- แบบสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ	223
- แบบประเมินผลการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	224
ภาคผนวก ข	226
- กำหนดการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	227
- ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรมการวิจัย	230
- รายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมการวิจัย	232
- ภาพการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	234
ประวัติผู้วิจัย	236

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	95
4.2	ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ	97
4.3	การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและปัจจัยสนับสนุนในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	101
4.4	แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	104
4.5	ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม	105
4.6	พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น	108
4.7	ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ	110
4.8	แนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	113
4.9	ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร	115
4.10	ผลการทดสอบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นต่อแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร	116
4.11	ผลประเมินการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการฯ โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	156

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ปัจจัยในการทำงานของคนกับผลผลิต	14
2.2	ระบบการพัฒนาศักยภาพบุคคลในองค์กร	16
2.3	องค์ประกอบหลักของการจัดการความรู้	24
2.4	กระบวนการจัดการความรู้	27
2.5	ทฤษฎีการวางแผนพฤติกรรม (The theory of planned behavior) (Ajzen, 1991)	57
2.6	โมเดลกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค (Model of the consumer buying decision process) (ปรับปรุงจาก Blackwel, Miniard & Engle, 2006, p. 170l)	58
4.1	อาหารท้องถิ่นในพิธีบวงสรวงวันกองข้าวเมืองพญา	121
4.2	เอกสารประกอบการบรรยายเรื่องการจัดการความรู้สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร	136
4.3	การแข่งขันอาหารท้องถิ่นพญาในงานวันกองข้าว	159
ข-1	ภาพการจัดกิจกรรมการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม	234