

## รายการอ้างอิง

- กลุ่มบริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2554). พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. เข้าถึงได้จาก <http://laws.anamai.moph.go.th/download/lawHeadPDF.pdf> (วันพฤหัสบดีที่ 1 ธันวาคม พ.ศ. 2554)
- กัญญารัตน์ ณิชอมแสง. (2551). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย. วิทยานิพนธ์, ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน). มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. (2543). การจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นโยบายภาษีเพื่ออาหารครบมาตรฐาน. (ม.ป.ป.). เข้าถึงได้จาก <http://library.uru.ac.th/bookonline/books%5Cbookonline6-4.pdf> [2552, ตุลาคม 11].
- นิรนาม. (2554). สนช.ชี้เทรนอาหารสุขภาพปี 55 ด้วยนาโนมาแรง เผย.ยักษ์ใหญ่ทุ่มทำ R&D ด้วย “novel food”. เข้าถึงได้จาก [http://www.matichon.co.th/news\\_detail.php?newsid=1323856763&grpId=03&catid=03](http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1323856763&grpId=03&catid=03) [2554, ธันวาคม 15].
- ประชาสัมพันธ์กรุงเทพมหานคร, กอง. (2555). สร้างกรุงเทพ ฯ เป็นมหานครแห่งสุขภาพ. เข้าถึงได้จาก [http://www.prbangkok.com/News\\_executives/25455B2%](http://www.prbangkok.com/News_executives/25455B2%)[2555, ตุลาคม 11].
- ปาลีรัฐ คงมาชีพ และ ชูติมา ศิริกุลชยานนท์.(2551). การกลายพันธุ์ของยีนเลปตินกับการเกิดโรคอ้วน. เข้าถึงได้จาก [http://www.nutritionthailand.or.th/scripts/natmagazine\\_content.asp?nMAGID=29&nStoryID=267](http://www.nutritionthailand.or.th/scripts/natmagazine_content.asp?nMAGID=29&nStoryID=267) [2554, ธันวาคม 20].
- ปิยพรรณ กลั่นกลิ่น. (2545). อาหาร เครื่องดื่ม และการบริการในภัตตาคาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- พรเทพ อนุสรณินดีสาร และคณะ. (2548). โครงการจัดทำระบบสารสนเทศแบบเว็บ เพื่อการจัดการวัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องใช้และอุปกรณ์ตกแต่ง สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์. (2539). ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงรูปแบบธุรกิจภัตตาคารในอนาคต. เอกสารการสนช.ชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์. (ม.ป.ป.). *ผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ (Functional Foods)*. เข้าถึงได้จาก <http://www.sc.mahidol.ac.th/.../functional%20food-PL-1> [2555, มิถุนายน 20].
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล และคณะ. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยสุขภาพ เสริมยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โภชนาการ, กอง. (ม.ป.ป.). *โภชนบัญญัติ 9 ประการ*. เข้าถึงได้จาก <http://hpe4.anamai.moph.go.th/hpe/data/ms/NutritionDiscipline.pdf> [2552, ตุลาคม 10].
- มณฑารพ จักกะพาก. (2537). *สุขาภิบาลในการบริการอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รวีโรจน์ อนันตธนาชัย. (2553). *อาหารไทย : อาหารสมดุล-สมุนไพร*. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- วิชัย เจริญธรรมานนท์ และจิตตินันท์ เดชะคุปต์. (2539). *แนวความคิดจัดบริการอาหาร. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณผ่อง. (2529). *อาหารมังสวิรัต*. กรุงเทพมหานคร: ด้านสุทธาการพิมพ์.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ. (2548). *การพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ*. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุรัชย์ จิวเจริญสกุล. (2548). *การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมืออาชีพ*. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวรรณดี ไชวรุตม์. (2544, ธันวาคม). *อาหารเพื่อสุขภาพ, นิตยสารการตลาด Marketeer, 22*.
- อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และคณะ. (2548). *ศักยภาพอาหารไทยควบคุมน้ำหนักเพื่อส่งเสริมครัวไทยสู่โลก*. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Asian Food Information Centre. [2007]. *FFA 29 Thinking Globally, Taking It Personally For A Long and Healthy Life*. Retrieved October 10, 2009, From [http://www.afic.org/FFA%20Issue%2029%20Thinking%20Globally\\_Thai.htm](http://www.afic.org/FFA%20Issue%2029%20Thinking%20Globally_Thai.htm)
- Delfakis, H., Scanlon, N.L., Van, B. & Janis, B. (1992). *Food Service Management*. Cincinnati: OH: South-Western, อ้างถึงใน พลศรี คชาชีวะ และบุญเสริม หุตะแพทย์ (2539). *รูปแบบการจัดบริการอาหารตามลักษณะของการบริการ. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 8-15*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- Greens, C.L. (2007). *Exploring Entrepreneurship Economics*. USA: Thomson South-Western.
- Gronroos, C. (1990). *Service Management and Marketing*. Lexington: Christain, อ้างถึงใน ธัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Hisrich, R.D., Peters, M.P. & Shepherd, D.A. (2008). *Entrepreneurship*. (7th ed). Singapore: McGraw-Hill.
- Keller, K.L. (2008). *Strategic Brand Management: Building, Measuring, and Managing Brand Equity*. (3rd ed). News Jersey: Pearson Education.
- Kotschever, L.H., & Tanke, M.L. (1991). *Managing Bar and Beverage Operations*. East Lansing: The Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, อ้างถึงใน ธัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- West, J.J. (1991). *Service Strategy for Hospitality Operations*. อ้างถึงใน ธัชพล ปรีชาหาญ, ชินรัตน์ สมสืบ, และณรงค์ บุญเลิศ. (2539). หลักการจัดการธุรกิจ. เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร หน่วยที่ 1-7. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Yambunjong, P. (2007). *Pattern of Management and Production of Thai Kitchen*. Doctoral dissertation, Kasetsart University.