

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
กิตติกรรมประกาศ	ญ
สารบัญ	ฎ
สารบัญตาราง	ท
สารบัญภาพ	ฒ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 คำถามการวิจัย	4
1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
1.4 กรอบแนวคิดการวิจัย	5
1.5 ขอบเขตของการวิจัยและวิธีดำเนินการวิจัย	6
1.6 สมมติฐานการวิจัย	7
1.7 นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ	7
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารสุขภาพ	10
2.2 แผนการพัฒนาการประกอบการ	20
2.3 การประกอบการภาคีเพื่อสุขภาพ	23
2.4 การจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและภาคีเพื่อสุขภาพ	32
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	43

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า	
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย		
3.1 ประชากรและตัวอย่าง	50	
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	52	
3.2.1 การวิจัยเชิงปริมาณ	52	
3.2.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ	53	
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	54	
3.3.1 การวิจัยเชิงปริมาณ	54	
3.3.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ	54	
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	55	
3.4.1 การวิจัยเชิงปริมาณ	55	3.4.1
3.4.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ	56	
3.5 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	56	
3.6 แผนการดำเนินงานวิจัย	57	
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล		
การวิจัยเชิงปริมาณ	58	
4.1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	58	
4.2 ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและความต้องการ รายการอาหารคุณภาพของนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร	61	
4.3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารคุณภาพของนักท่องเที่ยวต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร	63	
4.4 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารคุณภาพ	65	
4.5 การเลือกรายการอาหารคุณภาพและรูปแบบการบริการ	71	
การวิจัยเชิงคุณภาพ	74	
- ผลการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/หัวหน้าพ่อครัวแม่ครัว /พนักงานของร้านอาหารและภัตตาคาร	75	

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 (ต่อ)	
- แผนการพัฒนาการประกอบการในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การจัดการครัวและร้านอาหาร / ภัตตาคารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยว ต่างชาติ ในกรุงเทพมหานคร ประเทศไทย	102
- ผลการสนทนากลุ่มนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ และพ่อครัว/แม่ครัวในเขตกรุงเทพมหานคร	107
บทที่ 5 สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการวิจัยเชิงปริมาณ	114
5.2 สรุปผลการวิจัยเชิงคุณภาพ	118
- สรุปผลตามประเด็นการวิเคราะห์การสัมภาษณ์เชิงลึก	118
- ผลการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้วิธีการสนทนากลุ่ม	125
การอภิปราย	140
ข้อเสนอแนะ	151
รายการอ้างอิง	153
ภาคผนวก	
- แบบสอบถาม	157
- ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม	174
- การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ ผู้จัดการร้าน พ่อครัว/แม่ครัว และพนักงานร้าน ณ โรงแรมดุสิตธานี	187
- การสัมภาษณ์สนทนากลุ่ม นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ และพ่อครัว/แม่ครัว ณ โรงแรมहरรรษา กรุงเทพมหานคร	190
- ตัวอย่างรายการอาหารเพื่อสุขภาพ	192
- ตัวอย่างการจัดตกแต่งอาหารสุขภาพประเภทต่าง ๆ	194
- รายชื่อร้านอาหาร/ภัตตาคาร และประวัติผู้ให้ข้อมูล	195
ประวัติคณะผู้วิจัย	170

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามลักษณะส่วนบุคคล และพฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพ	58
2	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญของปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและความต้องการรายการอาหารสุขภาพของนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร	62
3	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับการปฏิบัติ/ความสำคัญเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารสุขภาพของนักท่องเที่ยวต่างชาติในกรุงเทพมหานคร	63
4	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญของปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารสุขภาพ	65
5	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นต่อการเลือก รายการอาหารสุขภาพและรูปแบบการบริการ	71

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวคิดในการวิจัย	5
2.1	แสดงลักษณะของอาหารเพื่อสุขภาพ	11