

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
คำถามการวิจัย	5
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	6
ขอบเขตการวิจัย	6
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	7
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	10
1. การวางแผนเชิงกลยุทธ์	10
2. การพัฒนาแบบองค์รวม	17
3. อาหารท้องถิ่นไทย และอาหารท้องถิ่นพหุชา	23
4. การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์	30
5. การประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร	36
6. การจัดรายการอาหาร การปรุง และการจัดการครัวและภัตตาคาร	42
7. การบรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสินค้า	47
8. การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร	57
9. บริบทเมืองพหุชา	65
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	69
สมมติฐานการวิจัย	80
กรอบแนวคิดในการวิจัย	81
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	83
ระเบียบวิธีวิจัย	83

	หน้า
ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	88
แผนการดำเนินงานวิจัย	89
บทที่ 4 ผลการวิจัย	91
ผลการวิจัยเชิงปริมาณ	91
ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ	122
กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืนในเมืองพัทยา	164
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	180
สรุปผลการวิจัย	180
อภิปรายผล	190
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	197
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	198
บรรณานุกรม	199
บรรณานุกรมภาษาไทย	199
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ	202
ภาคผนวก	205
ภาคผนวก ก	206
- แบบสอบถามสำหรับผู้ประกอบการ	207
- แบบสอบถามสำหรับนักท่องเที่ยว	210
- แบบสัมภาษณ์เชิงลึก	213
- รายชื่อผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์เชิงลึก	217
ภาคผนวก ข	219
- กำหนดการจัดสนทนากลุ่ม	220
- รายชื่อผู้เข้าร่วมการสนทนากลุ่ม	221
- ภาพกิจกรรมการวิจัย	223
- ภาพการสัมภาษณ์เชิงลึก	224
- ภาพกิจกรรมการสนทนากลุ่ม	228
ประวัติผู้วิจัย	229