

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ความแตกต่างระหว่างแนวคิดแบบแยกส่วนกับแนวคิดแบบองค์รวม	20
3.1	ขนาดตัวอย่างในการวิจัย	84
3.2	แผนการดำเนินการวิจัย	90
4.1	ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	91
4.2	ความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหาร ท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา	95
4.3	ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม	99
4.4	พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว	101
4.5	ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร และทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้านอาหารและโภชนาการ	104
4.6	ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับ คุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการ ท่องเที่ยวเมืองพัทยา	111
4.7	ผลการทดสอบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาแบบองค์รวม เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและ การท่องเที่ยวเมืองพัทยา	115
4.8	ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยเป็นรายคู่ของระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนา แบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา	116
4.9	ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์ รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และการท่องเที่ยวเมืองพัทยา	117
4.10	ค่าสถิติวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงเส้นพหุคูณสำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนา แบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา	118
4.11	ผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์การถดถอยเชิงเส้นพหุคูณสำหรับปัจจัยที่มีผลต่อ การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการ ประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา	119
4.12	ค่าสถิติวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงเส้นอย่างง่ายสำหรับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ อาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา	120
4.13	ผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์การถดถอยเชิงเส้นอย่างง่ายสำหรับปัจจัยที่มีผลต่อ คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา	120

ตารางที่		หน้า
4.14	ค่าสถิติวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงเส้นพหุคูณสำหรับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา	121
4.15	ผลการทดสอบค่าสัมประสิทธิ์การถดถอยเชิงเส้นพหุคูณสำหรับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยา	121
4.16	ตัวอย่างผลการวิจัยกึ่งทดลองพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ปัญหาแนวคิดในการสร้างสรรค์ และผลการประเมิน	130
4.17	ผลการวิเคราะห์ SWOT ของร้านอาหารท้องถิ่นต้นแบบ	138
4.18	ผลการวิเคราะห์ SWOT การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นพัทยา	162
4.19	ผลการวิเคราะห์ SWOT ในมิติของ “อาหารท้องถิ่นพัทยา”	164
4.20	ผลการวิเคราะห์ SWOT ในมิติของ “การประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นพัทยา”	169
4.21	ผลการวิเคราะห์ SWOT ในมิติของ “บรรจุภัณฑ์และการสร้างตราอาหารท้องถิ่นพัทยา”	172
4.22	ผลการวิเคราะห์ SWOT ในมิติของ “ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นพัทยา”	175

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ขั้นตอนของการวางแผนกลยุทธ์	13
2.2	กรอบแนวคิดในการวิจัย	82
4.1	ตัวอย่างผลการทดลองพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์	129
4.2	อาหารแช่แข็งที่คัดเลือกมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์	146
4.3	อาหารแช่เย็นที่คัดเลือกมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์	146
4.4	อาหารพร้อมปรุงที่คัดเลือกมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์	147
4.5	บรรจุภัณฑ์ปลาหมึกน้ำดำ แบบที่ 2 รูปทรงวงรี	147
4.6	บรรจุภัณฑ์แจงลอน แบบที่ 1 รูปทรงวงกลม	148
4.7	บรรจุภัณฑ์ห่อหมก แบบที่ 3 รูปทรงวงรี	148
4.8	บรรจุภัณฑ์ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู แบบที่ 2 รูปทรงเหลี่ยม	149
4.9	บรรจุภัณฑ์แกงป่าปลาเห็ดโคน แบบที่ 3 รูปทรงปลาวงรี	149
4.10	บรรจุภัณฑ์แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว แบบที่ 3 สี่เหลี่ยมผืนผ้า	150
4.11	ตรารับรองอาหารในเมืองพัทยา	150
4.12	รูปแบบตรารับรองอาหารท้องถิ่นพัทยาที่ผ่านการประเมินในอันดับที่ 1	152
4.13	รูปแบบตราสินค้าอาหารท้องถิ่นพัทยาที่ผ่านการประเมินในอันดับที่ 1	152
4.14	บรรจุภัณฑ์ปลาหมึกน้ำดำต้นแบบ	153
4.15	บรรจุภัณฑ์แจงลอนต้นแบบ	153
4.16	บรรจุภัณฑ์ห่อหมกต้นแบบ	154
4.17	บรรจุภัณฑ์ข้าวผัดน้ำพริกไข่ปูต้นแบบ	154
4.18	บรรจุภัณฑ์แกงป่าปลาเห็ดโคนต้นแบบ	154
4.19	บรรจุภัณฑ์แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียวต้นแบบ	155
4.20	ตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่น สาคิตโดย นางปิ่นหยี ทองนาค	159
4.21	ตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่น สาคิตโดย นางอุบลรัตน์ โรจนวิเชียร	160
4.22	ตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่น สาคิตโดย นางอำพรณ ฝิ่งรัก	160
4.23	ตัวอย่างรายการอาหารท้องถิ่น สาคิตโดย นางสาววันดี คมขำ	160
4.24	กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องอาหารท้องถิ่นพัทยา	161
4.25	เอกสารประกอบการบรรยายเกี่ยวกับการวิเคราะห์ SWOT	161
5.1	กรอบแนวคิดในการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยา	185
ข-1	ภาพกิจกรรมการวิจัย	223
ข-2	ภาพการสัมภาษณ์เชิงลึก	224
ข-3	ภาพกิจกรรมการสนทนากลุ่ม	228