แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

เพื่อการวิจัย เรื่อง การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา
สำหรับ ผู้บริหารเมืองพัทยา ผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มอาชีพ ผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคาร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น

ชื่อผู้ที่ให้สัมภาษณ์.....e-mail (ถ้ามี) .....
โทรศัพท์.....ตำแหน่ง .....
ที่อยู่.....

<u>ส่วนที่ 1</u> ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 21-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ 51-60 ปี ☐ 61-70 ปี ☐ มากกว่า 70
3. การศึกษาสูงสุด ☐ ต่ำกว่า ปริญญาตรี โปรดระบุวุฒิ..... ☐ ปริญญาตรี
   ☐ สูงกว่า ปริญญาตรี โปรดระบุวุฒิ.....
4. สถานภาพ ☐ ผู้บริหารเมืองพัทยา ☐ ผู้นำชุมชน ☐ ผู้นำกลุ่มอาชีพ ☐ พ่อครัว/แม่ครัว
   ☐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ☐ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
   ☐ นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ.....

<u>ส่วนที่ 2</u> บริบทเมืองพัทยา: วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร อาหารท้องถิ่นพัทยา และ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

1. วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร
   - ในอดีต ประชาชนเมืองพัทยามีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันแต่ละมื้อเป็นอย่างไร
   - เปรียบเทียบกับปัจจุบัน วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันแต่ละมื้อเป็นอย่างไร
2. อาหารท้องถิ่น
   - อาหารท้องถิ่นพัทยาที่รู้จักมีอะไรบ้าง
   - แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่รู้จักเป็นอย่างไร
   - มีอาหารอะไรบ้างที่สูญหาย/กำลังสูญหาย
   - ทรรศนะต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเมืองพัทยาเป็นอย่างไร

- ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเมืองพัทยามีอะไรบ้าง อย่างไร
- มีแนวทางแก้ไข/พัฒนาปรับปรุงให้อาหารท้องถิ่นพัทยามีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้อย่างไร

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเมืองพัทยาที่รู้มีอะไรบ้าง เป็นอย่างไร ในประเด็นต่อไปนี้
   - การเลือกวัตถุดิบ ประเภท ข้าว ผักพื้นบาน เนื้อสัตว์ ปลา และเครื่องปรุง
   - การเก็บรักษาวัตถุดิบให้คงคุณภาพได้นาน
   - เทคนิค/กรรมวิธีการปรุงอาหาร ประเภท แกง ต้ม ผัด ทอด ยำ-พล่า-ตำ ปิ้ง/ย่าง/หมก เครื่องจิ้ม อาหารจานเดียว และอาหารว่าง
   - การตกแต่งจาน
   - การเก็บรักษา/การถนอม/การแปรรูปอาหาร
   - การควบคุมคุณภาพ/รสชาติอาหารให้ได้มาตรฐานคงที่
   - แนวทางในการอนุรักษ์/สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

<u>ส่วนที่ 3</u> ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในเรื่อง การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา มีประเด็นต่อไปนี้

1. แนวทางในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยาควรเป็นอย่างไร
2. แนวทางในการทำแผนพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารสำหรับอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในพัทยาควรเป็นอย่างไร
3. แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพัทยาควรเป็นอย่างไร
4. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารควรเป็นอย่างไร

<u>ส่วนที่ 4</u> การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของปัจจัยที่เกียข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา

1. โปรดพิจารณาปัจจัยภายใน: จุดแข็ง/จุดอ่อน ปัจจัยภายนอก: โอกาส และอุปสรรคของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและการท่องเที่ยวเมืองพัทยา
2. ประเมินระดับความสำคัญของปัจจัยภายใน: จุดแข็ง/จุดอ่อน ปัจจัยภายนอก: โอกาส และอุปสรรค (กา √ ใน □)
3. โปรดให้ข้อเสนอแนะและแนวทางดำเนินการที่เห็นว่าเหมาะสมและเป็นไปได้

ปัจจัยภายใน/ปัจจัยภายนอก	ระดับน้อย -> ระดับมาก					ข้อเสนอแนะ /แนวทางดำเนินการ
	1	2	3	4	5	
1. การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์						
ปัจจัยภายใน (จุดแข็ง/จุดอ่อน)						
จุดแข็ง:						
-						
-						
จุดอ่อน:						
-						
-						
ปัจจัยภายนอก (โอกาส/อุปสรรค)						
โอกาส:						
-						
-						
อุปสรรค:						
-						
-						
2. แผนพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร						
ปัจจัยภายใน (จุดแข็ง/จุดอ่อน)						
จุดแข็ง:						
-						
-						
จุดอ่อน:						
-						
-						
ปัจจัยภายนอก (โอกาส/อุปสรรค)						
โอกาส:						
-						
-						
อุปสรรค:						
-						
-						
3. การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่า						
ปัจจัยภายใน (จุดแข็ง/จุดอ่อน)						
จุดแข็ง:						

ปัจจัยภายใน/ปัจจัยภายนอก	ระดับน้อย -> ระดับมาก					ข้อเสนอแนะ /แนวทางดำเนินการ
	1	2	3	4	5	
-						
-						
จุดอ่อน:						
-						
-						
ปัจจัยภายนอก (โอกาส/อุปสรรค)						
โอกาส:						
-						
-						
อุปสรรค:						
-						
-						
4. การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร						
ปัจจัยภายใน (จุดแข็ง/จุดอ่อน)						
จุดแข็ง:						
-						
-						
จุดอ่อน:						
-						
-						
ปัจจัยภายนอก (โอกาส/อุปสรรค)						
โอกาส:						
-						
-						
อุปสรรค:						
-						
-						

ขอขอบพระคุณที่กรุณาตอบแบบสัมภาษณ์มา ณ โอกาสนี้