

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กัญญารัตน์ ถนอมแสง. (2551). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- จิระวัฒน์ อนุวิชานนท์ และคณะ. (2558). แนวโน้มการสร้างเสริมมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยประยุกต์ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. สืบค้นจาก <http://www.etatjournal.com/web/menu-read-tat/menu-2015/menu-32015/674-32015-thai-food>.
- ณัฐชรา กิจวิกรานต์. (2557). ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ. วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ. 10(1), 12-28.
- ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2539). เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหาร-เครื่องดื่ม. หน่วยที่ 12. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2548). การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- นรินทร์ สังข์รักษา, คงเดช ลีโทขวลิต และชำนาญ สุญสินภัย. (2552). พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนในเขตจังหวัด นครปฐม ปี 2552. นครปฐม: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด นครปฐม.
- นิรนาม. (2559). ข่าวสารเรื่องอาหาร “10 อันดับ อาหารไทยที่ชาวต่างชาติชื่นชอบ”. สืบค้นจาก <http://www.ietr.org/10-%E0%B8%AD%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%94%E0%B8%B1%E0%B8%9A-%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%8A%E0%B8%B2%E0%B8%A7%E0%B8%95/>
- นิตินันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์. (2540). บทบาทครุฑกรรมศาสตร์วิทยาลัยอาชีวศึกษาต่อการอนุรักษ์อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปฤถต์ นัจนฤตย์. (2553). การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร. สืบค้นจาก http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/fulltext /snamcn/Palunut_Natchanalit/fulltext.pdf.
- ปณิศา มีจินดา และคณะ (2556). การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตราโดยการบูรณาการรายการอาหารท้องถิ่นไทย และการส่งเสริมการตลาดของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

- ปณิศา มีจินดา และศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2554). *การบริหารตราเชิงกลยุทธ์และการสร้างคุณค่าตรา*. กรุงเทพมหานคร: ธรรมสาร.
- เปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา. (2555). *การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว : กรณีศึกษาพัทยาจังหวัดชลบุรี ประเทศไทย*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- พัชรี ตั้งตระกูล และคณะ (2557). *การสร้างคุณค่าอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวภาคเหนือ*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ (2549). *โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาอาหารท้องถิ่นไทยภาคเหนือ (ระยะสืบค้น)*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- พิชญ์ อภิธมาจารย์โยธิน. (2549). *ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการดูแลสุขภาพตนเองตามยุทธศาสตร์เมืองไทยแข็งแรงของนักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยในจังหวัดนครปฐม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- เมืองพัทยา. (ม.ป.ป.). *ข้อมูลพื้นฐานเมืองพัทยา*. สืบค้นจาก <http://pattaya.go.th/city-information>.
- เมืองพัทยา. (ม.ป.ป.). *แผนยุทธศาสตร์เมืองพัทยา 3 ปี (พ.ศ. 2559 - 2561)*. สืบค้นจาก <http://www.pattaya.go.th/document/standard/capter02/02a.pdf>.
- เรณูมาศ กุละศิริมาและคณะ (2555). *แผนกลยุทธ์ของภัตตาคาร/ร้านอาหารในการสร้างโดยบูรณาการ รายการอาหารท้องถิ่นไทยและการส่งเสริมการตลาดสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. (2533). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ*. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม (2547). *รูปแบบการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารพื้นบ้านไทยอย่างยั่งยืน*. สืบค้นจาก <http://www.oie.go.th/academic>.
- สภาเมืองพัทยา สำนักปลัดเมืองพัทยา. (ม.ป.ป.) *เอกสารประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสภาเมืองพัทยา*. ชลบุรี: งานกิจการสภาเมืองพัทยา.
- สุภัทสร บำรุงวัด. (2558). *พื้นฐานการจัดจาน*. สืบค้นจาก <https://jalefoodart.wordpress.com/>.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (ม.ป.ป.) สืบค้นจาก <http://ce.nesdb.go.th/>.
- สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (2544). *ครัวไทยสู่ครัวโลก*. สืบค้นจาก <http://infothaifood.wordpress.com>.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชพงษ์ วงศาโรจน์. (2558). *ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน*. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทย นานาชาติ*. 11(1), 37-53

- อบเชย วงศ์ทอง และสุจิตตา เรืองรัมย์. (2552). ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารท้องถิ่นภาคใต้. *การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*. วันที่ 17-20 มีนาคม 2552, กรุงเทพมหานคร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรพินท์ บุญสิน. (2557). แนวทางการสร้างผลลัพธ์การผลิตสินค้าเชิงสร้างสรรค์สำหรับผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนในภาคอุตสาหกรรม. *Journal of Management Walailak University*. 3(3), 22 - 31
- อรอนงค์ ทงมี. (2558). วัฒนธรรมอาหารล้านนา: การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์และงานสร้างสรรค์*. 2(1), 25-54.
- อภิสิทธิ์ บุญนาค. (2558). พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย. สืบค้นจาก http://www.researchsystem.siam.edu/images/thesisphd/The_Behaviorof_Thai_Tourist_toward_Local_ThaiFood_ConsumptioninSouthernpart_of_Thailand.
- อภิสิทธิ์ บุญนาค. (2557). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย. *วารสารกระแสนวัตกรรม*. 15(28), 3-16.
- อภิรมย์ พรหมจรรยา และคณะ (2548). *โครงการศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นและร้านอาหารจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- เอกสารประกอบโครงการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มรุ่นที่ 2 ศูนย์ฝึกอบรมกรมการป่าไม้ จังหวัดตาก ระหว่างวันที่ 30 กรกฎาคม-5 สิงหาคม 2545 โดยโปรแกรมคณะกรรมการศาสตร์ทั่วไป

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Fields, K. (2002). *Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors*. In A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 37-50). London: Routledge.
- Frank R. Kardes, Maria L. Cronley, Thomas W. Cline. (2015). *Consumer Behavior*. (2nd ed.). Stamford: Cengage Learning.
- Hjalager, A., & Corigliano, M. (2000). Food for tourist: Determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*. 2, 281-293.
- Kim, Y., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*. 3, 423-431.
- Nasi Jumpru Team. (2015). *Creative Food Design*. Retrived from <https://tdsteams.wordpress.com/2015/08/05/nasi-tds-meeting-for-creative-food-design/>.

Wayne D. Hoyer, Deborah J. McInnis. (2010). *Consumer Behavior*. (5th ed.). Australia: Cengage Learning .

Yambunjong, P. (2007). *Pattern of Management and Production of Thai Kitchen* (Doctoral dissertation). Bangkok: Kasetsart University.