

การจัดการองค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐมในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์

Knowledge Management for Upgrading the Standard of Chinese-Dishes Catering Business Management in Nakhon Pathom Province in the Form of an Electronic Book

◆ นิตยา งามยิ่งยง*

อาจารย์, สาขาธุรกิจระหว่างประเทศ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

Nittaya Ngamyinyong*

Lecture, International Business Program Faculty of Management Science

Nakhon Pathom Rajabhat University, E-mail: jnittaya2109@gmail.com

◆ อนันตญา มังกรศักดิ์สิทธิ์

นักศึกษา, สาขาธุรกิจระหว่างประเทศ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

Anantaya Mangkonsaksit

Student, International Business Program Faculty of Management Science

Nakhon Pathom Rajabhat University, E-mail: anantayallin@gmail.com

*Corresponding Author E-mail: jnittaya2109@gmail.com

Received: June 6, 2023; Revised: November 3, 2023; Accepted: November 24, 2023

Abstract

This study aims to (1) manage the body of knowledge to elevate the standards of the Chinese-dishes catering business in Nakhon Pathom Province. (2) To develop and measure the efficiency of an electronic book, and (3) To study on the satisfaction of users of an electronic book on knowledge management, aimed at upgrading the standard of Chinese-dishes catering business management in Nakhon Pathom Province, in the form of an electronic book. This research used a mixed research methodology. The qualitative research used a sampling group of 19 Chinese-dishes catering entrepreneurs by semi-structured interviews. The quantitative research used a sample of 3 content experts, 3 media production and presentation experts, and 19 Chinese-dishes catering operators to assess the effectiveness and satisfaction of an electronic book. Select a specific sample using quality criteria. Qualitative data was analyzed by content analysis. Quantitative data

were analyzed using mean and standard deviation. The results showed that (1) got an electronic book on Knowledge management for upgrading the standard of Chinese-dishes catering business management in Nakhon Pathom Province on the topic of the history of Chinese-dishes in Nakhon Pathom Province. Catering styles, food items, catering equipment for serving food, suitable characteristics of waiters, and methods to enhance standards. (2) evaluation of the overall efficiency of electronic book found that the quality was at the highest level ($\bar{X} = 4.75$). and (3) the overall satisfaction of electronic book users found that satisfaction was at the highest level ($\bar{X} = 4.53$).

Keywords: Knowledge management, Chinese-dishes, Electronic book

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) จัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม 2) พัฒนาและวัดประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสานวิธี การวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ประกอบการโต๊ะจีน จำนวน 19 ราย เพื่อการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง การวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านเนื้อหา จำนวน 3 ราย ด้านการผลิตสื่อและการนำเสนอ จำนวน 3 ราย และผู้ประกอบการโต๊ะจีน จำนวน 19 ราย เพื่อประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง โดยใช้เกณฑ์คุณภาพ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัยพบว่า 1) การจัดการองค์ความรู้เกี่ยวกับการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ได้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ด้านความเป็นมาของโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม มีรูปแบบการจัดเลี้ยง รายการอาหาร อุปกรณ์การจัดเลี้ยง การเสิร์ฟอาหาร คุณลักษณะที่เหมาะสมของพนักงานเสิร์ฟ และแนวทางการยกระดับมาตรฐาน 2) การประเมินประสิทธิภาพของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ในภาพรวม พบว่ามีคุณภาพอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.75$) 3) ความพึงพอใจของผู้ใช้งานหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ในภาพรวม พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$)

คำสำคัญ : การจัดการองค์ความรู้, โต๊ะจีน, หนังสืออิเล็กทรอนิกส์

บทนำ

ธุรกิจโต๊ะจีนเป็นธุรกิจด้านการจัดเลี้ยงที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม มีผู้ประกอบการโต๊ะจีนเป็นจำนวนมาก มีปัจจัยสำคัญที่ทำให้ธุรกิจโต๊ะจีนนครปฐมประสบความสำเร็จ คือ รสชาติอาหารดี มีคุณภาพ ราคาเหมาะสม มีรายการอาหารที่ให้เลือกหลากหลาย ซึ่งมาจากความได้เปรียบในการอยู่ใกล้แหล่งผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญของประเทศ โดยการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนส่วนใหญ่เป็นการจัดเลี้ยงเพื่อสังสรรค์ในโอกาสต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานทำบุญ งานฉลองปีใหม่ งานเลี้ยงรุ่น งานเกษียณ เป็นต้น ซึ่งพบว่าเจ้าของงานเลี้ยงไม่นิยมประกอบอาหารให้แขกผู้มาร่วมรับประทานอาหารด้วยตนเอง นิยมการว่าจ้างจากธุรกิจรับจัดเลี้ยง (Chaemchamrus, 2013) สอดคล้องกับ Natthaphongfood (2020) ที่กล่าวว่า การจัดเลี้ยงโต๊ะจีนเหมาะสำหรับแขกจำนวนมาก เจ้าภาพในการจัดงานไม่ต้องเตรียมอาหารและเก็บทำความสะอาด รวมทั้งมีพนักงานบริการเสิร์ฟอาหารให้ถึงโต๊ะอาหาร อาหารคัดสรรมาอย่างดีและวัตถุดิบดีเลิศพร้อมกับฝีมือคนทำและคนปรุง รสชาติดี ซึ่งธุรกิจโต๊ะจีนในนครปฐมได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในระดับจังหวัดในระดับประเทศ และต่างประเทศ ทั้งนี้เพราะราคาที่ไม่แพง ลูกค้าสามารถยอมรับได้ ตลอดจนสามารถให้บริการได้ทุกสถานที่ ทุกเวลา จนกระทั่งมีชมรมผู้ประกอบการโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม มีผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการให้บริการสูงสุด 3,000 โต๊ะต่อวัน (Thepsuwan, Yenbumrung, Wattanapichet and Innuan, 2011)

ประเด็นสำคัญจากการศึกษาสภาพปัญหาของธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน พบว่า ผู้ประกอบการโต๊ะจีนจำนวนมากมีความรู้ ความเชี่ยวชาญเกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน ทั้งนี้เกิดจากประสบการณ์ในการทำธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนมายาวนาน ซึ่งพบว่า เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในตัวผู้ประกอบการโต๊ะจีน (Tacit Knowledge) ซึ่งความรู้ที่น้อยอยู่ในตัวของแต่ละบุคคลที่เกิดจากประสบการณ์ การเรียนรู้ และจากการทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยก่อนหน้า พบว่าไม่มีการจัดการองค์ความรู้ (KM) เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงธุรกิจโต๊ะจีนไว้ จึงเป็นช่องว่างในการทำงานวิจัย (GAP Research) ครั้งนี้ ที่มีการจัดการองค์ความรู้ให้มีสภาพเป็นความรู้ที่ปรากฏชัดเจน (Explicit Knowledge) ของผู้ประกอบการโต๊ะจีนผ่านกระบวนการจัดการความรู้ (KM Process) ถ่ายทอดและพัฒนาเป็นหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) ที่สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจต้องการเรียนรู้ พร้อมการนำไปปฏิบัติในการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนได้ต่อไป

จากประเด็นที่กล่าวมาข้างต้นนำมาสู่โครงการวิจัย “การจัดการองค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐมในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์” ได้ผลการศึกษาที่สำคัญ คือ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนด้วยบริการที่มีคุณภาพและมีมาตรฐาน โดยเป็นเครื่องมือสำคัญในการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน ซึ่งสร้างความเชื่อมั่นและความพึงพอใจให้กับลูกค้าได้มากยิ่งขึ้น โดยสามารถนำผลการวิจัยไปใช้เป็นแนวทางในการยกระดับธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนให้ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืนได้

วัตถุประสงค์การวิจัย

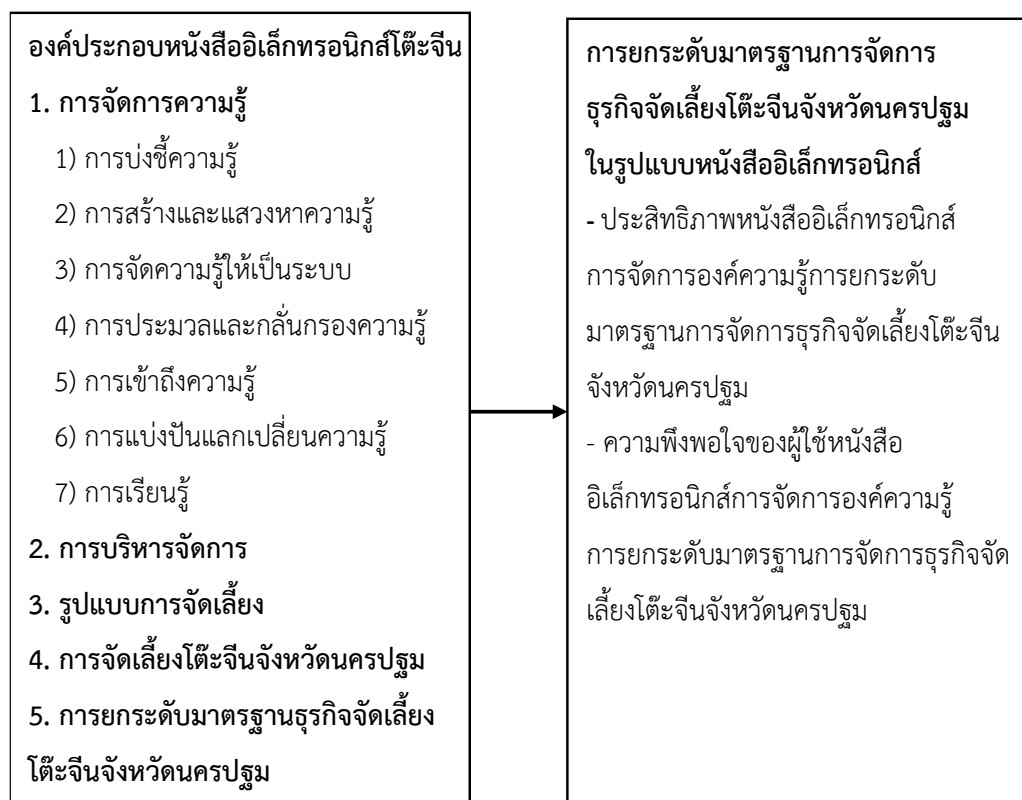
1. เพื่อจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม
2. เพื่อพัฒนาและวัดประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่ในการศึกษาเป็นจังหวัดนครปฐม เนื่องจากเป็นหนึ่งในจังหวัดที่มีผู้ประกอบการจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจำนวนมาก
2. ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งเน้นเน้นการศึกษาการจัดการองค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐมในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์
3. ขอบเขตด้านประชากร ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ตามเกณฑ์คุณภาพ ได้แก่ ผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม จำนวน 19 ราย และผู้เชี่ยวชาญประเมินประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) จำนวน 6 ท่าน
4. ขอบเขตด้านระยะเวลา การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ใช้ระยะเวลา 1 ปี โดยดำเนินการวิจัยระหว่างวันที่ 16 มีนาคม 2565 - 15 มีนาคม 2566

กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการทบทวนวรรณกรรม แนวคิดทฤษฎีต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง นำมาสู่การพัฒนากรอบแนวคิดการวิจัย “การจัดการองค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐมในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์” โดยสามารถนำมาพัฒนากรอบการวิจัย ได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดในการวิจัย

นิยามศัพท์

การจัดการองค์ความรู้ หมายถึง การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในตัวผู้ประกอบการธุรกิจจัดเลี้ยงไ้ะจีนจังหวัดนครปฐมที่ประสบความสำเร็จ โดยนำมาจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ มี 7 ขั้นตอน ประกอบด้วย การบ่งชี้ความรู้ การสร้างและแสวงหาความรู้ การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ การประมวลและกลั่นกรองความรู้ การเข้าถึงความรู้ การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ และการเรียนรู้

การยกระดับ หมายถึง การจัดงานจัดเลี้ยงไ้ะจีนจังหวัดนครปฐม ด้วยการบริการที่มีคุณภาพ มีมาตรฐาน โดยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน นำไปสู่การสร้างความสามารถทางการแข่งขัน และสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้กับผู้ประกอบการไ้ะจีน

มาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงไ้ะจีน หมายถึง ข้อกำหนดหรือแนวทางที่กำหนดขึ้น เพื่อให้ธุรกิจจัดเลี้ยงไ้ะจีนดำเนินงานอย่างมีคุณภาพ ด้วยมาตรฐานความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารไ้ะจีน ที่ผู้ประกอบการไ้ะจีนบริการแก่ลูกค้า ตามมาตรฐานไ้ะจีนจังหวัดนครปฐม กำหนดโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ในการยกระดับไ้ะจีนให้ได้มาตรฐาน ด้วยข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 3 ส่วน ได้แก่ บ้าน/สถานที่ประกอบการ การขนส่ง (จากบ้านไปสถานที่จัดเลี้ยง) และการจัดบริการ ณ จุดจัดเลี้ยง (แต่ไม่รวมถึงความอร่อยของอาหาร)

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Book หรือ E-Book) ประกอบด้วย 7 หัวข้อหลัก ได้แก่ (1) ความเป็นมาของโตะเงินจังหวัดนครปฐม (2) การจัดเลี้ยงโตะเงิน (3) รายการอาหารโตะเงิน (4) อุปกรณ์การจัดเลี้ยงโตะเงิน (5) การเสิร์ฟอาหารโตะเงิน (6) คุณลักษณะที่เหมาะสมของพนักงานเสิร์ฟ (7) การยกระดับมาตรฐานโตะเงิน

การทบทวนวรรณกรรม

จากการทบทวนงานวิจัยที่ผ่านมาพบว่า การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องของเรื่อง การจัดการองค์ความรู้ หรือ Knowledge Management: KM เป็นการรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กร ซึ่งกระจายอยู่ในตัวบุคคลหรืองาน มาทำการพัฒนาเพื่อให้เป็นระบบ ที่ทำให้ทุกคนในองค์กร สามารถเข้าถึงความรู้ พร้อมทั้งพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมถึงปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งสอดคล้องกับ Keyes (2006) กล่าวว่า การจัดการความรู้ เป็นกระบวนการในการระบุงบรหา จัดเก็บ จัดโครงสร้าง และถ่ายทอดความรู้ในองค์กรอย่างเป็นระบบเพื่อองค์กรจะสามารถ ทำความเข้าใจและใช้ประโยชน์จากความรู้นั้น ในการดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ได้ (Polanyi and Nonaka, 1995 quoted in National Science and Technology Development Agency, 2014) จำแนกความรู้ออกเป็น 2 ประเภท คือ ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) เกิดจากประสบการณ์ การเรียนรู้หรือพรสวรรค์ต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาเป็นคำพูดหรือลายลักษณ์อักษรได้โดยยาก ความรู้ชนิดนี้พัฒนาและแบ่งปันกันได้ และเป็นความรู้ที่ก่อให้เกิดการแข่งขัน และความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) เป็นความรู้ที่เป็นเหตุเป็นผล สามารถรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่าง ๆ เช่น หนังสือ คู่มือ เอกสาร และรายงานต่าง ๆ ที่ทำให้คนสามารถเข้าถึงได้ง่าย โดย Thailand Productivity Institute (2005) ได้กล่าวว่า กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process) ประกอบด้วยการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การบ่งชี้ความรู้ 2) การสร้างและแสวงหาความรู้ 3) การจัดความรู้ให้เป็นระบบ 4) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ 5) การเข้าถึงความรู้ 6) การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ และ 7) การเรียนรู้ ซึ่งงานวิจัย Saiwan, Jaiman and Sucharanurak (2019) ที่ได้ศึกษาเรื่องการจัดการความรู้เพื่อสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับวิสาหกิจชุมชน ผลจากการวิจัยพบว่า การจัดการองค์ความรู้เกี่ยวกับองค์ความรู้การสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน สำหรับวิสาหกิจชุมชน ได้ 2 องค์ความรู้ 1) องค์ความรู้การสร้างคุณค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน ประกอบด้วยความต้องการของลูกค้า การสร้างลักษณะสินค้า 2) การสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน ประกอบด้วย การจัดการวัตถุดิบ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ คุณสมบัติพิเศษของสินค้า การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่ายสินค้าที่แล้วเสร็จไปยังผู้บริโภค ในรูปแบบของเอกสารและหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) เมื่อนำไปตรวจสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ พบว่าโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก และการประเมินความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด สำหรับหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เป็นหนังสือหรือเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ที่ผู้อ่านสามารถอ่านผ่านอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น เครื่องคอมพิวเตอร์

หรือเครื่องอ่านหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book Reader) ได้ Suayroop (2016) กล่าวว่า Electronic Book คือ หนังสือที่สร้างขึ้นด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์มีลักษณะคล้ายหนังสือจริงสามารถเปิดอ่านได้ในเครื่องคอมพิวเตอร์ และมีลักษณะพิเศษคือสามารถสื่อสารกับผู้อ่านในลักษณะของมัลติมีเดียได้ ได้แก่ ข้อความ ภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว และเสียงแต่ยังคงรักษารูปแบบความเป็นหนังสือไว้ไม่ว่าจะเป็นรูปร่างหรือลักษณะการเปิดอ่าน สอดคล้องกับ Roungrong (2014) หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ว่า เป็นการนำเสนอเนื้อหาที่สามารถเผยแพร่บนระบบเครือข่าย โดยเป็นรูปแบบของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่มีการเก็บข้อมูลอยู่หลายประเภท ได้แก่ ข้อความ รูปภาพ เสียง ภาพเคลื่อนไหว (Baker, 1992) ซึ่งโครงสร้างทั่วไปของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วย หน้าปก คำนำ สารบัญ สารของ หนังสือแต่ละหน้า อ้างอิงดัชนี และปกหลัง (Senprapararat, 2018) ซึ่ง Koocharoenpissal, Teerakung, Duwao, Namwong, and Sriarunrasmee (2016) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) เรื่อง สารเคมีปนเปื้อนในอาหาร สำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ผลของการศึกษาพบว่า ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์โดยผู้เชี่ยวชาญมีคุณภาพอยู่ในระดับมาก

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการดำเนินการวิจัย แบบผสมผสานวิธี (Mixed Methods) โดยการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) สำหรับองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) สำหรับการประเมินประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม

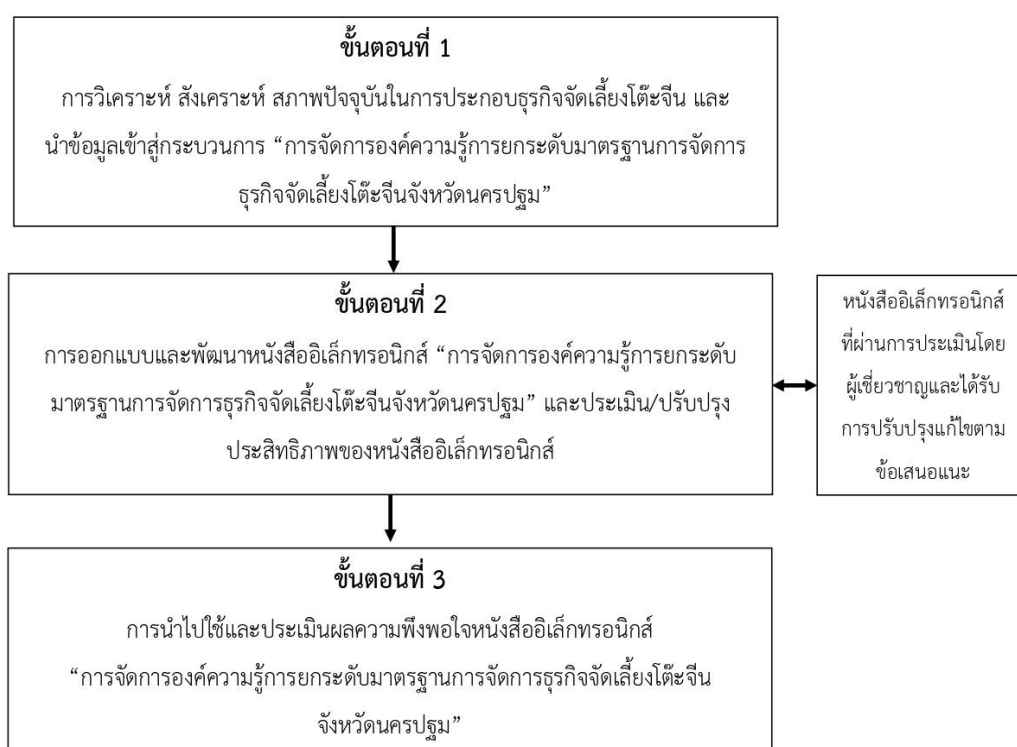
การเลือกกลุ่มตัวอย่าง โดยการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้เกณฑ์คุณภาพ ได้แก่ 1) ผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมที่ผ่านเกณฑ์ประเมินมาตรฐานโต๊ะจีนนครปฐม และมีประสบการณ์ประกอบกิจการไม่น้อยกว่า 3 ปี จำนวน 19 ราย 2) ผู้เชี่ยวชาญประเมินประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) จำนวน 6 ท่าน ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านเนื้อหา จำนวน 3 ท่าน เป็นอาจารย์ผู้สอนและ/หรือปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยง และผู้เชี่ยวชาญทางด้านการผลิตสื่อและการนำเสนอ จำนวน 3 ท่าน เป็นอาจารย์ผู้สอนและ/หรือปฏิบัติงานเกี่ยวกับด้านเทคนิคการผลิตสื่อ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structure Interview) 2) แบบประเมินประสิทธิภาพการจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐมในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และ 3) แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานการจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐมในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ และมีการตรวจสอบคุณภาพด้านความตรงต่อเนื้อหา (Content Validity) โดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน มีค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence:

IOC) ของการวิจัยที่ต้องการวัดอยู่ระหว่าง 0.50 – 1.00 และตรวจสอบค่าความเที่ยง (Reliability) ด้วยค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbachs' Alpha Coefficient) โดยแบบสอบถามมีค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ 0.82 ซึ่งมีความเหมาะสมตามเกณฑ์พิจารณา

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ได้แก่ การจัดระเบียบข้อมูล (Data Organizing) การแสดงข้อมูล (Data Display) และสรุปผล การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสังคมศาสตร์ ใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

โดยการจัดการองค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ผู้วิจัยสร้างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์โดยใช้โปรแกรม Canva ซึ่งสามารถสรุปขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ได้ดังนี้



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง การวิจัยครั้งนี้ได้รับการพิจารณารับรองจากคณะกรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เลขที่ใบรับรอง 010/2565 ผู้วิจัยได้คำนึงถึงการพิทักษ์สิทธิของผู้เข้าร่วมการวิจัยในเรื่องการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการวิจัย

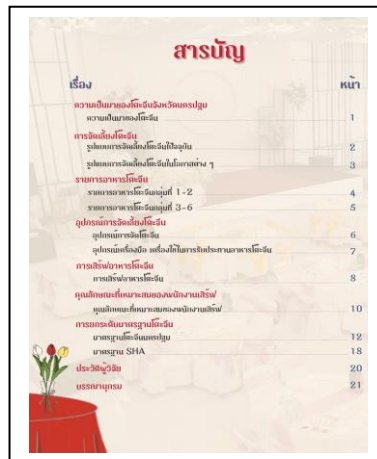
ผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์องค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม ด้วยการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ 7 ขั้นตอน สรุปผลได้ดังนี้ 1) การบ่งชี้ความรู้ โดยพิจารณาจากลักษณะการประกอบธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยหาความรู้ ผ่านการสัมภาษณ์จากผู้ประกอบการโต๊ะจีน 2) การสร้างและแสวงหาความรู้ การนำความรู้ ที่ผู้ประกอบการโต๊ะจีนมีอยู่ประยุกต์ร่วมกับเอกสาร ตำรา และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน เพื่อเป็นการสร้างความรู้จากสิ่งที่มีอยู่ และการแสวงหาความรู้เพิ่มเติม 3) การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ โดยนำความรู้มาจัดระเบียบ รวมกลุ่มความรู้ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ที่มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น 4) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ โดยการจัดทำความรู้เกี่ยวกับการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจ จัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ด้วยรูปแบบของเนื้อหาข้อมูลให้มีความสมบูรณ์ กระชับ เข้าใจง่าย ซึ่งสามารถสรุปความรู้เพื่อนำไปออกแบบและพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ได้ 7 หัวข้อหลัก ได้แก่ (1) ความเป็นมาของโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม (2) การจัดเลี้ยงโต๊ะจีน (3) รายการอาหารโต๊ะจีน (4) อุปกรณ์ การจัดเลี้ยงโต๊ะจีน (5) การเสิร์ฟอาหารโต๊ะจีน (6) คุณลักษณะที่เหมาะสมของพนักงานเสิร์ฟ และ (7) การยกระดับมาตรฐานโต๊ะจีน 5) การเข้าถึงความรู้ โดยการนำความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน ที่สร้างเสร็จเรียบร้อยแล้วเป็นหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เก็บไว้ในเว็บไซต์ของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย ราชภัฏนครปฐม เป็นการเผยแพร่ข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการโต๊ะจีนหรือผู้ที่สนใจต่อไป 6) การแบ่งปัน แลกเปลี่ยนความรู้ โดยบุคคลภายนอกเข้ามาเข้ามาอ่านหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ แล้วสามารถนำความรู้ที่ เกิดขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้ และ 7) การเรียนรู้ โดยนำองค์ความรู้ฯ ไปต่อยอด ให้เกิดประโยชน์ สร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นให้แก่ผู้ประกอบการโต๊ะจีน และสามารถปรับรูปแบบการทำธุรกิจ ให้รองรับกับการเปลี่ยนแปลงในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

2. ผลการพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์โดยใช้โปรแกรม Canva ควบคู่กับการใช้โปรแกรม Heyzine Flipbooks ได้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่ประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก ดังนี้ 1) ส่วนหน้า ประกอบด้วย (1) หน้าปก (2) รองหน้าปก (3) คำนำ และ (4) สารบัญ 2) ส่วนเนื้อเรื่อง ประกอบด้วย (1) ความเป็นมา ของโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม (2) รูปแบบการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน (3) รายการอาหารโต๊ะจีน (4) อุปกรณ์ การจัดเลี้ยงโต๊ะจีน (5) การเสิร์ฟอาหารโต๊ะจีน (6) คุณลักษณะที่เหมาะสมของพนักงานเสิร์ฟ และ (7) การยกระดับมาตรฐานโต๊ะจีน และ 3) ส่วนหลัง ประกอบด้วย (1) ประวัติผู้วิจัย (2) บรรณานุกรม และ (3) ปกหลัง รายละเอียดดังแสดงได้ในภาพที่ 3 – 11



ภาพที่ 3 หน้าปก



ภาพที่ 4 สารบัญ



ภาพที่ 5 ส่วนที่ 1



ภาพที่ 6 ส่วนที่ 2



ภาพที่ 7 ส่วนที่ 3



ภาพที่ 8 ส่วนที่ 4



ภาพที่ 9 ส่วนที่ 5



ภาพที่ 10 ส่วนที่ 6



ภาพที่ 11 ส่วนที่ 7

ผลการวัดประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์จากผู้เชี่ยวชาญ นำเสนอรายละเอียดของการวิเคราะห์ผลดังนี้

ตารางที่ 1 ประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์จากผู้เชี่ยวชาญในภาพรวม

รายการประเมิน	n = 6		ระดับคุณภาพ
	$\bar{X}$	S.D.	
ด้านส่วนนำของหนังสือ	4.83	0.27	มากที่สุด
ด้านเนื้อหาของหนังสือ	4.66	0.30	มากที่สุด
ด้านภาษา	4.72	0.25	มากที่สุด
ด้านการออกแบบกราฟิก และมัลติมีเดีย	4.69	0.24	มากที่สุด
ด้านการออกแบบปฏิสัมพันธ์	4.83	0.25	มากที่สุด
ภาพรวม	4.75	0.20	มากที่สุด

จากตารางที่ 1 ประสิทธิภาพหนังสืออิเล็กทรอนิกส์จากผู้เชี่ยวชาญ ภาพรวมพบว่า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.20) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คุณภาพมากที่สุด คือ ด้านส่วนนำของหนังสือ, ด้านการออกแบบปฏิสัมพันธ์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากันอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.83$, S.D. = 0.27, $\bar{X} = 4.83$, S.D. = 0.25) รองลงมาได้แก่ ด้านภาษา มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.72$, S.D. = 0.25) ด้านการออกแบบกราฟิก และมัลติมีเดีย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.69$, S.D. = 0.24) และด้านเนื้อหาของหนังสือ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.66$, S.D. = 0.30) ตามลำดับ โดยสามารถเข้าถึงหนังสืออิเล็กทรอนิกส์การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม

3. ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ นำเสนอรายละเอียดของการวิเคราะห์ผลดังนี้

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจหนังสืออิเล็กทรอนิกส์จากผู้ใช้งานในภาพรวม

รายการประเมิน	n = 19		ระดับความพึงพอใจ
	$\bar{X}$	S.D.	
ด้านความรู้ในการจัดการความรู้	4.47	0.46	มากที่สุด
ด้านกระบวนการเรียนรู้	4.59	0.37	มากที่สุด
ด้านการประยุกต์ใช้ความรู้	4.60	0.42	มากที่สุด
ด้านการจัดองค์ประกอบ	4.53	0.45	มากที่สุด
ด้านความสวยงาม	4.48	0.49	มากที่สุด
ภาพรวม	4.53	0.34	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ใช้งานหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ภาพรวมพบว่า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$, S.D. = 0.34) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้ใช้งานพึงพอใจมากที่สุดคือ ด้านการประยุกต์ใช้ความรู้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.42) รองลงมาได้แก่ ด้านกระบวนการเรียนรู้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.59$, S.D. = 0.37) ด้านการจัดองค์ประกอบ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$, S.D. = 0.45) ด้านความสวยงาม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.48$, S.D. = 0.46) และด้านความรู้ในการจัดการความรู้ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.47$, S.D. = 0.46) ตามลำดับ

อภิปรายผล

1) การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยองค์ความรู้ ด้านความเป็นมาของโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม การจัดเลี้ยงโต๊ะจีน รายการอาหารโต๊ะจีน อุปกรณ์การจัดเลี้ยงโต๊ะจีน การเสิร์ฟอาหารโต๊ะจีน คุณลักษณะที่เหมาะสมของพนักงานเสิร์ฟ และการยกระดับมาตรฐานโต๊ะจีน ผู้วิจัยคาดว่า การจัดการองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม เป็นการนำเอาความรู้จากตัวบุคคลออกมา เป็นสิ่งที่จะนำไปสู่การปฏิบัติได้ ซึ่งสอดคล้องกับทัศนะของ Polanyi and Nonaka, 1995 (quoted in National Science and Technology Development Agency, 2014) ได้กล่าวว่า ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) เป็นความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ การเรียนรู้หรือพรสวรรค์ต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาเป็นคำพูด หรือลายลักษณ์อักษรได้ และความรู้ชนิดนี้พัฒนาและแบ่งปันกันได้ (Explicit Knowledge) ผ่านการรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่าง ๆ เช่น หนังสือ คู่มือ เอกสาร และรายงานต่าง ๆ ซึ่ง Keyes (2006) กล่าวว่า การจัดการความรู้ (KM) เป็นกระบวนการในการระบุนหา จัดเก็บ จัดโครงสร้าง และถ่ายทอดความรู้ในองค์การอย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Saetiew et al. (2020) ได้ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อวางแผนกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กรณีศึกษาชุมชนโนนทัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู พบว่า การจัดการความรู้ของชุมชนประกอบด้วยขั้นตอนที่สำคัญ 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การบ่งชี้ความรู้ 2) การสร้างและแสวงหาความรู้ 3) การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ 4) การประมวล และกลั่นกรองความรู้ 5) การเข้าถึงความรู้ 6) การแบ่งปันความรู้ และ 7) การเรียนรู้ และงานวิจัยของ Saiwan, Jaiman and Sucharanurak (2019) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้เพื่อสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชนสำหรับวิสาหกิจชุมชน ได้อาศัยความรู้การสร้างคุณค่าแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน และองค์ความรู้เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งมีการจัดเก็บในรูปแบบของเอกสารและหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book)

2) การประเมินประสิทธิภาพองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ภาพรวม พบว่า มีคุณภาพอยู่ในระดับมากที่สุด

($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.20) โดยได้ประเมินด้านส่วนนำของหนังสือ ด้านออกแบบปฏิสัมพันธ์ ด้านภาษา ด้านออกแบบกราฟฟิกและมัลติมีเดีย และด้านเนื้อหาหนังสือ ซึ่งตรงกับงานวิจัยของ Koocharoenpisal et al. (2016) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) เรื่อง สารเคมีปนเปื้อนในอาหาร สำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ผลของการศึกษาพบว่า ผลการประเมินคุณภาพของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์โดยผู้เชี่ยวชาญมีคุณภาพ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.34$, S.D. = 0.45) และจากองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ที่ได้มีการวางลำดับเนื้อหาอย่างชัดเจน ซึ่งตรงกับแนวคิดของ (Senprapararat, 2018) ที่ได้กล่าวว่า โครงสร้างทั่วไปของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่มีลักษณะที่ชัดเจน มีรูปแบบและความน่าสนใจ จะทำให้ผู้อ่านสะดวกรวดเร็วในการค้นหาและการอ่านแต่ละครั้งได้มากขึ้น

3) การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้งานองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.53$, S.D. = 0.34) โดยองค์ความรู้ทำให้ผู้ใช้มีความพึงพอใจ มาจากการรวบรวมความรู้ เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงโต๊ะจีน และสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย ซึ่งตรงกับงานวิจัยของของ Saiwan, Jaiman and Sucharanurak (2019) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้เพื่อสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ ชุมชนสำหรับวิสาหกิจชุมชน ผลการประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับองค์ความรู้การสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.65$, S.D. = 0.48) ซึ่งทำให้สมาชิกชุมชน มีทักษะและความรู้ที่เพิ่มขึ้น และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ Rachanasom and Kopraser (2022) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ในการทำธุรกิจส่งออกมะพร้าวน้ำหอมสำหรับผู้ประกอบการสมัยใหม่ พบว่า ความพึงพอใจหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ในการทำธุรกิจส่งออกมะพร้าวน้ำหอมสำหรับผู้ประกอบการสมัยใหม่ ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.82$, S.D. = 0.45) เช่นเดียวกัน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมควรนำหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ “การจัดการองค์ความรู้เพื่อการยกระดับมาตรฐานการจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม” ไปขยายผลความรู้ให้กับผู้ประกอบการรายอื่น นำไปสู่การพัฒนาและยกระดับธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนของธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนได้
2. ผู้ประกอบการโต๊ะจีนควรให้ความสำคัญกับการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 จึงควรใช้ชุดอุปกรณ์การรับประทานอาหารสำหรับบุคคล ได้แก่ จานอาหาร ถ้วยแบ่ง ช้อน ตะเกียบ แก้วน้ำใส่รวมถึงช้อนกลางส่วนบุคคล ด้วยการนำชุดอุปกรณ์ใส่ถุงพลาสติกหรือพลาสติกแรปห่อหุ้มอย่างมิดชิด

เพื่อความสะอาด ความปลอดภัย ความไว้วางใจในการรับประทานอาหารร่วมกัน โดยสามารถปรับใช้เมื่อสถานการณ์การแพร่ระบาดยุติลง โดยเป็นแนวทางการยกระดับธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีนให้มีมาตรฐานด้านสุขอนามัยได้

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาในพื้นที่อื่น เพื่อศึกษาความรู้การจัดการธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน และนำข้อมูลมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน เพื่อจัดการองค์ความรู้ที่เป็นที่ยอมรับมากขึ้น
2. ควรมีการศึกษาการจัดการความรู้เกี่ยวกับตำรับอาหารโต๊ะจีน เพื่อสร้างองค์ความรู้และมูลค่าเพิ่มให้แก่ธุรกิจจัดเลี้ยงโต๊ะจีน

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับสนับสนุนงบประมาณรายได้ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ประจำปีงบประมาณ 2565 ภายใต้ทุนอุดหนุนการวิจัยโครงการวิจัยบูรณาการนักศึกษาและอาจารย์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นและความเป็นเลิศทางวิชาการ ซึ่งสำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากผู้ประกอบการโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ที่สนับสนุนข้อมูลในการจัดการความรู้ ตลอดจนให้ความร่วมมือด้านต่าง ๆ เป็นอย่างดี ผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณทุกท่านที่เกิดงานวิจัยที่มีประโยชน์ต่อสังคม

References

- Barker, P. (1992). Electronic books and libraries of the future. *The Electronic Library*. 10 (3), 139-149.
- Chaemchamrus, K. (2013). *Dynamics of doing business in chinese dishes service*
Mung Nakorn Pathom. Master of Business Administration Program of
Entrepreneurship Graduate School. Silpakorn University.
- Keyes, J. (2006). *Knowledge Management, Business Intelligence, and Content Management*.
The IT Practitioners' Guide, Taylor & Francis Group, Florida.
- Koocharoenpisal, N., Teerakung, P., Duwao, N., Namwong, K., and Sriarunrasmee, J. (2016).
Development of Electornic Book (e-book) on Food Contaminants for Middle
School Students. Retrieved from: <http://ejournals.swu.ac.th>
- National Science and Techonology Development Agency. (2014). *Concept of Knowledge*
Management Polanyi & Nonaka. Retrieved from: https://www.nstda.or.th/home/knowledge_post/km-michael-polanyi-ikujiro-nonaka/
- Natthaphongfood. (2020). *Father's day and order a Chinese table to treat father*.
Retrieved from: <https://natthaphongfood.com>.

- Rachanasom, J., and Kopraser, K. (2022). Development of Electronic Book on Coconut Export Business for Modern Entrepreneur. *Journal of Innovation and Management*. 7 (2), 61-72.
- Roungrong, P. (2014). *Development of e-books on Laptop and E-books on Tablet PC*. Bangkok: Pornthicha Printing.
- Saetiew, K. et al. (2020). LOCAL WISDOM HERITAGE MANAGEMENT FOR CREATIVE TOURISM ACTIVITIES PLANNING: A CASE STUDY OF NON-THAN COMMUNITY AMPHOE MUEANG. *Journal of Liberal Arts and Management Science Kasersart University*. 7 (2), 112-120.
- Saiwan, B., Jaiman, P., and Sucharanurak, K. (2019). Knowledge management for creating value and value for community products for community enterprises. *Narkbhutparitat Journal*. 11 (2), 137-147.
- Senpraparat, S. (2018). *The structure of electronic book*. Retrieved from: <http://suwimon2018.blogspot.com>
- Suayroop, W. (2016). *Introduction to e-books*. Retrieved from <http://desktopblogaddress.blogspot.com>
- Thailand Productivity Institute. (2005). *Handbook of learning management plans: from theory to practice*. Bangkok: Office of the Public Sector Development Commission and the National Productivity Institute.
- Thepsuwan, S., Yenbumrung, P., Wattanapichet, S., and Innuan, A. (2011). *Nakhon Pathom Chinese Banquet: Food Quality and Services*. Thailand Science Research and Innovation.



Nittaya Ngamyinyong

Lecture of International Business Program Faculty of Management
Science Nakhon Pathom Rajabhat University



Anantaya Mangkonsaksit

Student of International Business Program Faculty of Management
Science Nakhon Pathom Rajabhat University

