

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทยของจังหวัดจันทบุรี

The Knowledge Management of Local Wisdom for Thai Foods in Chanthaburi Province

พนิดา พนิตอำรง¹, สุวรรณ สัตยานุกรม²
¹นักวิจัย, ²นักวิจัยร่วม, สถาบันรัชต์ภาคย์

ABSTRACT

The objectives of this research were to study the local wisdom on Thai foods of Chanthaburi province and also the knowledge management process of the local wisdom on Thai foods of Chanthaburi province. It was the qualitative research. The informants were 48 entrepreneurs the people who have had career about local wisdom foods, the elders, the local scholars were 48 persons all together. The data collection methods used in this research were in-depth interviews and focus group discussion. Finding are as follows: The local wisdom about Thai foods of Chanthaburi are curry pork with chamuang leaves, spicy crab egg with paste, stir fried noodle with crab meat and snake fruit chili dip. The local wisdom was necessary for lifestyle therefore, the local people's production is transmitted from one generation to another one but the processes of knowledge management on the local wisdom about Thai foods of Chanthaburi had the following 7 steps (1) knowledge identification according to the local people's thought emphasizes on the folklore about the culture tradition, the values are available in the local that the residents describe on the local phenomena. (2) the knowledge creation and acquisitions by learning from the actual practice, pursuit from employers and doing what customers demand (3) the knowledge organization by memory notebook, photos and videos (4) the knowledge codification and refinements the tacit knowledge (5) the knowledge access the preparation of media, the publication of knowledge, the verbal succession (6) knowledge sharing, there was a knowledge sharing informally, the participant to share the knowledge that the research team held, there is cognitive on the website via the information technology (7) the learning, to utilize the knowledge to create the learning system of knowledge and new experience which leads to the adaptation and the development of the Thai foods in Chanthaburi in the future. The local wisdom, therefore, about the Thai foods of Chanthaburi was the explicit knowledge, it has been brought to the information technology to disseminate and preserve the local wisdom widespreadly and it also has been

conveyed to the children and the youth through the publication of the local wisdom about Thai foods of Chanthaburi to the local schools.

Keywords: Local wisdom, Thai foods, Knowledge management

บทนำ

ภูมิปัญญาเป็นความคิดทางสังคมที่สำคัญอย่างหนึ่งที่สามารถดำรงอยู่ได้อย่างยาวนานและสังคมไทยมีภูมิปัญญาอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งภูมิปัญญา นอกจากแสดงถึงความเป็นไทย ความเป็นเอกลักษณ์ไทยอย่างหนึ่งแล้ว ยังเป็นเครื่องชี้วัดความเจริญและพัฒนาการของมนุษยชาติไทยเพราะภูมิปัญญาถือว่าเป็นสิ่งละเอียดอ่อนซึ่งชาติที่เจริญแล้ว มักมีสังคมที่สงบสุข ร่มเย็น ไม่ระส่ำระสาย มีความเป็นอิสระจึงจะสามารถสร้างสรรค์และสั่งสมภูมิปัญญาเฉพาะตนขึ้นมาได้ (จักรพันธ์ โสมะเกษตริณ, 2551, หน้า 1) ทั้งนี้ การสั่งสมภูมิปัญญาเฉพาะของตนที่มีอยู่เป็นจำนวนมากนั้น บางพื้นที่มีการสร้างภูมิปัญญาที่ใช้ในพื้นที่ของตน เรียกได้ว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) ทั้งนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังมีความสำคัญในการเป็นพื้นฐานสำคัญของการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพราะเศรษฐกิจชุมชนเป็นทางเลือกของการพัฒนาที่เน้นการสร้างฐานการผลิต กระบวนการเรียนรู้ ระบบการจัดการทรัพยากร การจัดการทุนและตลาดในรูปแบบที่หลากหลาย โดยพิจารณาจากศักยภาพของท้องถิ่นเป็นหลัก ชุมชนกับธรรมชาติต้องมีความสัมพันธ์กันในลักษณะที่เน้นความยั่งยืน ความเป็นธรรม

คุณภาพชีวิตและประสิทธิภาพของการผลิตไปพร้อมกัน และเน้นคนในชุมชนเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา (ยศ สันตสมบัติ, 2557, หน้า 204)

การจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) คือ การได้มาซึ่งความรู้ที่ถูกต้องและเหมาะสมเพื่อบุคคลที่เหมาะสม ณ เวลาที่ถูกต้อง และช่วยให้บุคคลได้แลกเปลี่ยนข้อมูลสารสนเทศร่วมกันในการปฏิบัติงาน โดยมุ่งเน้นที่ปรับปรุงการดำเนินการของชุมชน (Davenport & Prusak, 1998) การได้มาซึ่งความรู้ที่ถูกต้องนั้น มีการจัดการอย่างเป็นระบบพร้อมนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการดำเนินงาน โดยมีหลักการที่สำคัญในการเปลี่ยนแปลงความรู้ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) ให้มีสภาพกลายเป็นความรู้ที่ปรากฏชัดเจน (Explicit Knowledge) ซึ่งกระบวนการจัดการความรู้ (KM Process) เป็นกระบวนการที่สำคัญในการจัดองค์ความรู้ที่มีอยู่ให้มีระเบียบแบบแผนได้อย่างมีประสิทธิภาพ หลายพื้นที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นมักมีความรู้ที่ไม่ได้ถูกรวบรวมไว้อย่างเป็นระบบ จึงทำให้เกิดการสูญหายไปตามกาลเวลาอย่างน่าเสียดาย ดังนั้นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้อยู่กันหลายรุ่นหลายสมัย จะส่งผลต่อค่านิยม และประเพณีของความเป็นไทยอันจะส่งเสริมความเจริญก้าวหน้าประเทศชาติ

จังหวัดจันทบุรีมีอาหารเป็นที่ขึ้นชื่อหลายอย่างและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้อนุรักษ์กันมาตั้งแต่สมัยโบราณ จนกระทั่งปัจจุบันได้มีการทำอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและประชาชนที่เดินทางมาเยือนจังหวัดจันทบุรี ทั้งนี้ด้วยความที่เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดทะเลฝั่งอ่าวไทย และยังเป็นจังหวัดทางเศรษฐกิจทั้งในด้านการประมง การท่องเที่ยว และการขนส่งทางน้ำ จึงทำให้อุตสาหกรรมอาหารเป็นภาคธุรกิจที่มีความสำคัญและเชื่อมโยงสู่ภาคสังคมที่มีการพัฒนาไปอย่างต่อเนื่อง ด้วยเหตุดังกล่าวการพัฒนาองค์ความรู้ และการจัดการความรู้ด้านภูมิปัญญาอาหารไทยของจังหวัดจันทบุรีจึงมีความสำคัญต่อการสืบสานประเพณีและการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในอนาคตต่อไป

การทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยนี้ได้ทบทวนวรรณกรรม ทฤษฎีแนวคิด แลงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งประกอบไปด้วย ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้านและภูมิปัญญาสากล รวมไปถึงสาขา ระดับ และคุณค่าของภูมิปัญญา

2. แนวคิดเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น อันประกอบไปด้วยรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาตามแนวคิดของริชาร์ด เอ็ม ดอร์วสัน (Richard M. Dorson, 2014, p.5) และกระบวนการเรียนรู้เพื่อสืบทอดภูมิปัญญา

3. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารไทย อันประกอบไปด้วยประเภทของอาหารไทย วิธีปรุงและอาหารไทยที่เป็นภูมิปัญญาในแต่ละภูมิภาค รวมไปถึงในแต่ละจังหวัดของประเทศไทย

4. แนวคิดและทฤษฎีการจัดการความรู้ โดยรวมไปถึงประเภทของความรู้ องค์ประกอบกรจำแนกความรู้ กระบวนการจัดการความรู้ซึ่งในงานวิจัยนี้ เน้นถึงกระบวนการจัดการความรู้จำนวน 7 ขั้นตอน คือ การบ่งชี้ความรู้ การสร้างและแสวงหาความรู้ การจัดความรู้ให้เป็นระบบ การประมวลและกลั่นกรองความรู้ การเข้าถึงความรู้ การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ และการเรียนรู้

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีลักษณะเป็นกรณีศึกษา ซึ่งในที่นี้ศึกษาเฉพาะอาหารไทยในจังหวัดจันทบุรีเท่านั้น โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือผู้นำชุมชน ที่มีความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารไทย โดยผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews) และการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

เครื่องมือหรือวิธีการที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วย (1) การศึกษาวิเคราะห์เอกสาร (2) แบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (3) การสนทนากลุ่มเพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการความรู้ภูมิปัญญา ทั้งหมด 7 ประเด็น ได้แก่ การกำหนด

ความรู้ การสร้างและแสวงหาความรู้ การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ การประมวลและกลั่นกรองความรู้ การเข้าถึงความรู้ การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้และการเรียนรู้

วิธีดำเนินการวิจัย แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ (1) การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทยของจังหวัดจันทบุรี โดยมีรูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีผู้ให้ข้อมูล จำนวน 48 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) พิจารณาความสอดคล้องและบริบทที่เกี่ยวข้องของข้อมูลตามแนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่น (2) การศึกษากระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารไทยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 48 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสัมภาษณ์ และแนวคำถามการสนทนากลุ่ม โดยจัดสนทนากลุ่มจำนวน 3 ครั้ง ทั้งนี้ผู้วิจัยได้นำกระบวนการจัดการความรู้ ทั้งหมด 7 ขั้นตอน ตามกระบวนการจัดการความรู้ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบข้าราชการ และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (สำนักงานพัฒนาระบบข้าราชการ และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ, 2548, หน้า 5) มาดำเนินการตามขั้นตอนของการจัดการความรู้ อย่างครบถ้วน

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทยของจังหวัดจันทบุรี ประกอบด้วย แกง หมูชะมวง น้ำพริกปูไข่ ก๋วยเตี๋ยวผัดปู น้ำพริกกระกำ

โดยนำภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารไปสู่การบริโภคในครัวเรือน การประกอบธุรกิจร้านอาหาร รวมไปถึงการทำอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้ ภูมิปัญญาอาหารไทย ถูกถ่ายทอดจนคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งด้วยการสื่อสารอย่างไม่เป็นทางการ และการเรียนรู้ในหลากหลายรูปแบบ เช่น การสาธิต การจดบันทึก การทดลอง เป็นต้น

กระบวนการจัดการความรู้แบบมีส่วนร่วม ทำให้สมาชิกของจังหวัดจันทบุรี นำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปใช้ประโยชน์หรือสร้างความรู้ใหม่ขึ้นมา โดยผู้วิจัยสรุปกระบวนการจัดการความรู้ ทั้งหมด 7 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การกำหนดความรู้ เป็นการกำหนดความรู้ เป็นการศึกษาค้นคว้าตามหลักคิดของชาวบ้าน เน้นคิดด้านวัฒนธรรม ประเพณี ค่านิยมที่มีอยู่ในท้องถิ่นที่ชาวบ้านจะมุ่งอธิบายตามปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในท้องถิ่น และความรู้ส่วนใหญ่จะอยู่ในตัวผู้ที่มีความชำนาญ เช่น ปราชญ์ชุมชน หรือผู้อาวุโสในท้องถิ่น รวมถึงร้านอาหารในชุมชนต่างๆ ที่สำคัญในจังหวัดจันทบุรี

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างและการแสวงหาความรู้ เกิดจากการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง การทดลองและการลองผิดลองถูก ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการพัฒนาฝีมือด้วยตนเองขึ้นเรื่อยๆ แต่ในบางครั้งชาวบ้านก็มักมีการต่อยอด เช่น ทำให้อร่อยกว่าแบบที่ร้านอื่นๆ ทำ การแสวงหาความรู้ด้วยครูพักลักจำ เช่น การไปเรียนรู้จากเพื่อนบ้าน เครือญาติ เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 3 การจัดความรู้ให้เป็นระบบ ซึ่งเป็นกระบวนการสร้างความรู้ ที่มีลักษณะและเนื้อหาเดียวกันกับการแสวงหาและยึดกุมความรู้ ทำให้กระบวนการสร้างความรู้สามารถควบรวมไปกับการแสวงหาและยึดกุมความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหารไทย และในบางครั้งความรู้อาจยังไม่ถูกจัดทำให้เป็นระบบ ส่วนใหญ่เป็นการจดบันทึกลงในสมุดบันทึกส่วนตัว หรือการจัดทำในรูปแบบคู่มืออย่างไม่เป็นทางการ ไว้สำหรับแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันในกลุ่มย่อยเท่านั้น

ขั้นตอนที่ 4 การประมวลและกลั่นกรองความรู้ โดยการประมวลความรู้เป็นหมวดหมู่นั้น ขึ้นอยู่กับความรู้ความสามารถและความชำนาญเฉพาะบุคคล โดยจะต้องอาศัยการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกเข้ามาส่งเสริมให้มีการคิดที่เป็นระบบ โดยผลการศึกษาเห็นได้ว่าการประมวลความรู้เป็นหมวดหมู่ของชาวบ้านนั้นยังขาดความชัดเจน เนื่องจากความรู้ส่วนใหญ่ยังเป็นความรู้ที่ฝังลึกในตัวของบุคคล (Tacit Knowledge) มากกว่า

ขั้นตอนที่ 5 การเข้าถึงความรู้ เป็นการถ่ายทอดความรู้การทำอาหารไทย โดยมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการผลิต ด้วยวิธีการทางวิจจา การสาธิต ลายลักษณ์อักษรการเขียน โดยมีนายจ้างถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ลูกจ้าง ครอบครัว พ่อแม่สู่ลูก และเครือข่าย

ขั้นตอนที่ 6 การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้สามารถทำได้โดยวิธีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยตนเอง การให้นักเรียนและนักศึกษาสามารถเข้าศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ การศึกษาองค์ความรู้จากเว็บไซต์ วิดี

ทัศน์ และเอกสารความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนความรู้ทำโดยวิธีการเผยแพร่องค์ความรู้ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศของหน่วยงานระดับท้องถิ่นและระดับจังหวัด การรวบรวมรายชื่อแหล่งเรียนรู้ และรายชื่อประชาชนชาวบ้านด้านอาหาร เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 7 การเรียนรู้ เป็นการนำความรู้มาใช้ประโยชน์ เกิดระบบการเรียนรู้จากสร้างองค์ความรู้ การนำความรู้ไปใช้เกิดการเรียนรู้และประสบการณ์ใหม่ และหมุนเวียนต่อไปอย่างต่อเนื่อง ในการเรียนรู้การประยุกต์ใช้ความรู้จากการที่ผู้ประกอบการร้านอาหารบางรายเป็นลูกจ้างหรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาก่อนหน้า ส่วนการประยุกต์ใช้ความรู้หรือการนำความรู้ไปใช้ มีวิธีการนำความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติมาพูดคุยกับคนในครอบครัวเพื่อประกอบอาหารหรือประกอบธุรกิจร้านอาหารโดยนำภูมิปัญญามาใช้เป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ธุรกิจ

อภิปรายผลการวิจัย

การกำหนดความรู้ ตามหลักคิดของชาวบ้านเน้นมิติด้านวัฒนธรรม ประเพณี ค่านิยมที่อยู่ในท้องถิ่นที่ชาวบ้านมุ่งอธิบายตามปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในชุมชนของจังหวัดจันทบุรี รวมไปถึงการสร้างและแสวงหาความรู้ ด้วยวิธีการเรียนรู้ปฏิบัติจริง เป็นการแสวงหาความรู้จากนายจ้างหรือผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ กมลวรรณ วรรณธน์ (2553) ศึกษาเรื่อง ทูตทางสังคมกับการจัดการความรู้สู่ชุมชนพึ่งตนเอง พบว่า มีผลการศึกษาด้านการสร้าง

ความรู้ของชุมชนพึ่งตนเองมีสองลักษณะ คือ การสร้างความรู้ที่ได้มาจากการพัฒนาภายในกลุ่มและการสร้างความรู้ที่ได้มาจากภายนอกกลุ่ม ทั้งนี้การได้รับความรู้จากภายนอกกลุ่มมักมาจากการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การปรึกษาหารือร่วมกัน การได้รับคำแนะนำและการศึกษาดูงานจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน สอดคล้องกับงานศึกษาของ Marali (2001) ศึกษาเรื่อง Building and Developing Capabilities: A Cognitive Congruence Framework. พบว่า การแสวงหาความรู้ร่วมกันเป็นเงื่อนไขสำคัญสำหรับการเพิ่มคุณค่าให้กับองค์กร ที่ได้มาจากการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงและการลงมือปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความคิดใหม่ๆ อย่างสม่ำเสมอ เพราะความรู้ที่มีอยู่เมื่อนานไปอาจเก่าและใช้ประโยชน์ไม่ได้ ซึ่งต้องปรับให้มีความทันสมัยตลอดเวลา

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทย พบว่า การบันทึกย่อ ประสบการณ์ และการจดจำ จะทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ที่ดี สอดคล้องกับ ดวงฤทัย อรรถแสง (2558) ศึกษากระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผ้า

ไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ อันพบว่า การจัดเก็บความรู้เป็นการจัดเก็บความรู้โดยอยู่ในรูปการจดจำ ประสบการณ์ การจดบันทึกแบบย่อยๆ ไว้ในสมุดส่วนตัว นอกจากนี้ยังมีการจัดเก็บความรู้ที่อยู่ในรูปแบบวีดิทัศน์ ซึ่งได้อธิบายถึงกระบวนการผลิตผ้าไหมไว้ในภาพรวมเท่านั้น ไม่ได้อธิบายไว้อย่างละเอียด

การเรียนรู้ในขั้นที่ 7 นั้น เป็นการนำความรู้มาใช้ประโยชน์ให้เกิดระบบการเรียนรู้สร้างองค์ความรู้และประสบการณ์ใหม่ นำไปสู่การปรับตัวและพัฒนาภูมิปัญญาอาหารไทย สอดคล้องกับแนวคิดของ Davenport and Beers (1997), Keong and Al-Hawamdeh (2002) ที่อธิบายว่า การแลกเปลี่ยนความรู้ที่เกิดผ่านกระบวนการที่เป็นทางการ และไม่ใช่วางการ สิ่งที่สำคัญคือ การส่งผ่านหรือถ่ายทอดความรู้กับความเต็มใจของผู้ให้และผู้รับข้อมูลซึ่งวิธีการแลกเปลี่ยนความรู้ที่มีประสิทธิผลขึ้นอยู่กับเงื่อนไขหลายประการ ประกอบด้วย โครงสร้างและการจัดการองค์การ สภาพแวดล้อมองค์การ และวัฒนธรรมองค์การ

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ วรรณธนีง. (2553). *ทูลทางสังคมกับการจัดการความรู้ชุมชนพึ่งตนเอง*. วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรศาสตรดุษฎีบัณฑิต สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- จักรพันธ์ โสมะเกษตริณ. (2551). *การจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นศรีสะเกษ เพื่อการแข่งขันอย่างยั่งยืน*. กรุงเทพฯ: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ.
- ดวงฤทัย อรรถแสง. (2558). *กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผ้าไหมมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ*. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

- ยศ สันตสมบัติ. (2557). ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. (2548). การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ: จีรวัดณ์ เอ็กสเพรส.
- Davenport, Thomas H. and Lawrence, Prusak. (1998). *Working Knowledge: How Organization Manage What They Know*. Cambridge, MA: Harvard Business School.
- Davenport, Thomas H., de Long, D.W. and Beers, M.C. (1997). Successful Knowledge Management Project. *Sloan Management Review*, 39(2), pp.43–57.
- Keong, Lee Chu. and Al-Hawamdeh, Sukinman. (2002). Factors Impacting Knowledge Sharing. *JIKM*. 1(1): 49–56.
- Marali, Yasmin. (2001). Building and Developing Capabilities: A Cognitive Congruence Framework. In *Knowledge Management and Organizational Competence*. pp. 41–46. New York: University Press.
- Richard M. Dorson. (2014). *Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge: Cambridge University.