

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
Abstract	(ข)
คำนำ	(ค)
สารบัญ	(ง)
สารบัญตาราง	(จ)
สารบัญภาพ	(ฉ)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
คำถามวิจัย	4
วัตถุประสงค์การวิจัย	4
ขอบเขตของการวิจัย	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
<b>บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>7</b>
2.1 การจัดการความรู้	7
2.1.1 องค์ประกอบของการจัดการความรู้	9
2.1.2 กระบวนการ (process) ของการจัดการความรู้	10
2.2 ภูมิปัญญาและการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น	12
2.2.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาไทย	12
2.2.2 ลักษณะของภูมิปัญญา	14
2.2.3 สาขาของภูมิปัญญา	14
2.2.4 การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น	16
2.2.5 กลุ่มเป้าหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น	16
2.2.6 ภูมิปัญญาด้านอาหารไทยและขนมไทย	17

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3 บริบทชุมชน	20
2.3.1 ประวัติศาสตร์ชุมชนกุฎีจีน	20
2.3.2 ลักษณะทางกายภาพของชุมชนกุฎีจีน	26
2.3.3 การเดินทาง	28
2.3.4 สถานที่ตั้งชุมชนกุฎีจีน	28
สภาพชุมชน	29
จำนวนประชากร	29
การศึกษา	29
การนับถือศาสนา	29
2.3.5 วัฒนธรรมประเพณี	30
2.3.6 สถาบันการศึกษา	32
2.3.7 อาชีพและเศรษฐกิจ	32
2.3.8 ขนบโบราณของชุมชนกุฎีจีน	33
2.3.9 บ้านทำขนม	35
2.4 ห้องสมุดมีชีวิต	37
2.4.1 ความหมายของห้องสมุดมีชีวิต	38
2.4.2 วัตถุประสงค์ของห้องสมุด	40
2.4.3 องค์ประกอบของห้องสมุดมีชีวิต	41
2.4.4 ลักษณะทั่วไปของห้องสมุดมีชีวิต	41
2.4.5 คุณสมบัติของผู้ให้บริการสารสนเทศที่ทำให้ห้องสมุดมีชีวิต	42
2.4.6 บทบาทของห้องสมุดและผู้ให้บริการสารสนเทศในยุคข่าวสารข้อมูล	43
<b>บทที่ 3</b> <b>วิธีดำเนินการวิจัย</b>	<b>45</b>
3.1 ระยะก่อนทำการวิจัย (Pre –Research Phase)	45
3.1.1 การคัดเลือกชุมชนและสร้างสัมพันธภาพกับชุมชน	47
3.1.2 การกำหนดกลุ่มที่จะศึกษา	49

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2 ระยะของการวิจัย (Research Phase)	49
3.2.1 การกำหนดขั้นตอนในการวิจัย	49
3.2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล	50
3.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	50
3.3 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	51
<b>บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล</b>	<b>52</b>
<b>ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาบริบทชุมชนกุฎีจีนและขนมโบราณ</b>	<b>52</b>
1.1 ผลการศึกษาประวัติศาสตร์ชุมชนกุฎีจีนและขนมโบราณ	52
1.2 ผลการศึกษาการเปลี่ยนแปลงสูตรและการการผลิตขนมโบราณ ในชุมชนกุฎีจีน	60
<b>ขั้นตอนที่ 2 ศึกษาวิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณจากอดีตถึงปัจจุบัน</b>	<b>64</b>
2.1 วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณในอดีต	64
2.2 วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณในปัจจุบัน	66
2.3 เคล็ดลับในการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ	68
<b>ขั้นตอนที่ 3 ความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อขนมโบราณ</b>	<b>72</b>
<b>ขั้นตอนที่ 4 การพัฒนาการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ</b>	<b>75</b>
4.1 การพัฒนาสูตรขนมโบราณ	75
4.2 การจำหน่ายขนมโบราณ	79
<b>ขั้นตอนที่ 5 การจัดการความรู้ในการสืบทอดเพิ่มมูลค่าและเผยแพร่ขนมโบราณ</b>	<b>81</b>
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ</b>	<b>95</b>
<b>ขั้นตอนที่ 1 สรุปการวิเคราะห์บริบทชุมชนกุฎีจีนและการผลิตขนมโบราณ</b>	<b>97</b>
<b>ขั้นตอนที่ 2 สรุปการวิเคราะห์วิธีการถ่ายทอดการทำขนมโบราณจากอดีตถึงปัจจุบัน</b>	<b>98</b>
<b>ขั้นตอนที่ 3 สรุปการวิเคราะห์ความพึงพอใจและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อ         ขนมโบราณ</b>	<b>99</b>

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ขั้นตอนที่ 4 สรุปการวิเคราะห์การพัฒนการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ	100
ขั้นตอนที่ 5 สรุปการจัดการความรู้ในการสืบทอดเพิ่มมูลค่าและ เผยแพร่ขนมโบราณ	102
ข้อเสนอแนะ	104
<b>บรรณานุกรม</b>	105
<b>ภาคผนวก</b>	109
ภาคผนวก ก ตารางกิจกรรมการรวบรวมข้อมูลการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำ ขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน	110
ภาคผนวก ข โครงการต่างๆ ในการทำวิจัย	116
ภาคผนวก ค ตารางคำถามวิจัย	128
ภาคผนวก ง การกำหนด Code ในการเก็บข้อมูล	136
ภาคผนวก จ แบบสังเกต แบบสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม	139
ภาคผนวก ฉ ภาพประกอบการวิจัย	152
ภาคผนวก ช รายชื่อผู้เกี่ยวข้องในงานวิจัย	162