

โครงการ “การอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์จากลูกหยีสู่การเรียนรู้ชายแดนใต้”

วันที่จัดอบรม 26-27 สิงหาคม 2560

หัวหน้าโครงการ อ.รอมลี เจะดอเลาะ

- วิทยากร
1. ผศ.จรรยา สุขจันทร์
 2. อาจารย์รอมลี เจะดอเลาะ
 3. ดร.กูรอซียะห์ ยามิรุเต็ง
 4. อาจารย์นุชเนตร ตาเย๊ะ

ชื่อนักศึกษาช่วยงาน

- | | | |
|------------------|-------------|------------------------|
| 1. นางสาว ชาญานี | เจะหวังหะมะ | รหัสนักศึกษา 405741042 |
| 2. นางสาว พาบีละ | ติโย | รหัสนักศึกษา 405741007 |
| 3. นางสาวอัสมะห์ | بابาที | รหัสนักศึกษา 405741029 |
| 4. นางสาวซูมีรา | มะรอนิง | รหัสนักศึกษา 405741039 |

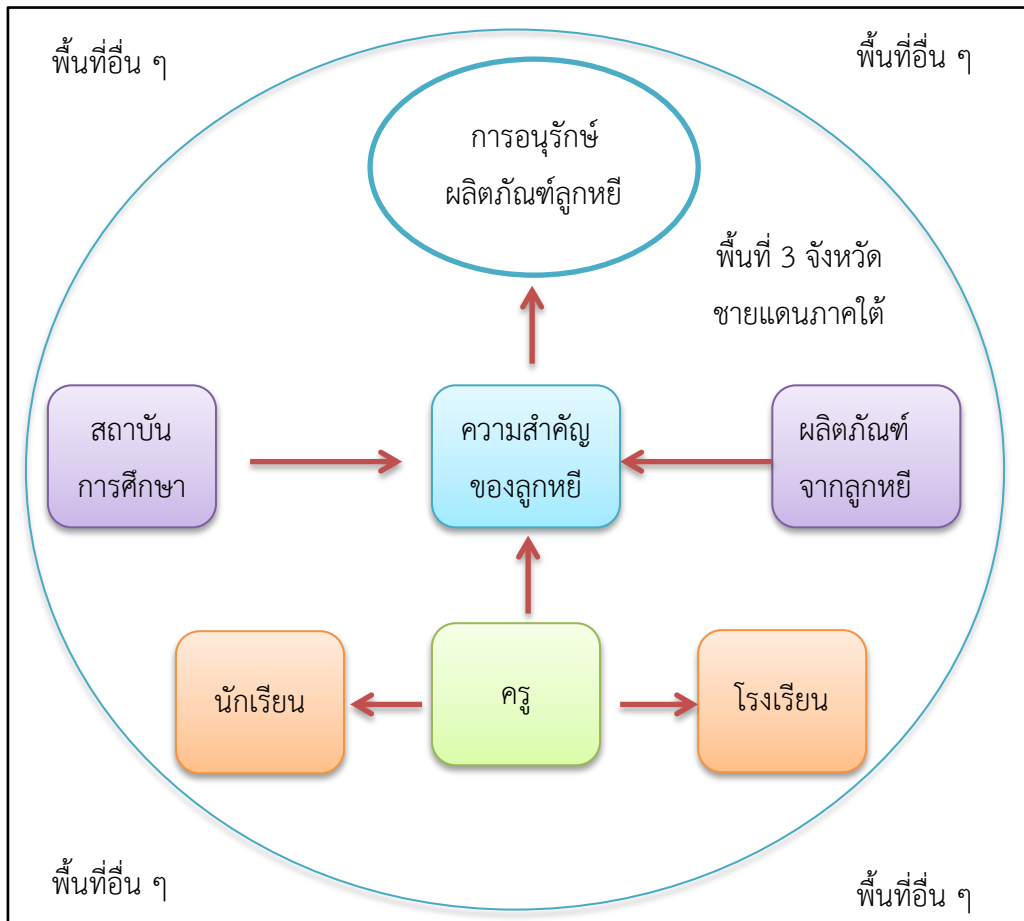
โครงการ “การอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์จากลูกหิฮึสู่การเรียนรู้ชายแดนใต้”

1. ชื่อโครงการ การอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์จากลูกหิฮึสู่การเรียนรู้ชายแดนใต้

2. หัวหน้าโครงการ อาจารย์รอมลี เจะตอละ

3. หลักการและเหตุผล

กระบวนการจัดการเรียนรู้ในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ต้องให้ความสำคัญกับครูให้เข้าใจกับวิถีชีวิตและศิลปวัฒนธรรมในบริบทพหุวัฒนธรรม โดยเฉพาะการบริโภคอาหารที่มีความหลากหลายในพื้นที่ โดยเฉพาะอาหารประเภทผลไม้ที่มีแหล่งผลิตปริมาณน้อยและเป็นอัตลักษณ์ในพื้นที่นี้เท่านั้นคือผลิตภัณฑ์จากลูกหิฮึ ซึ่งแนวโน้มผลผลิตลดลงและต้นลูกหิฮึถูกตัดทำเป็นไม้ในการสร้างที่อยู่อาศัยและมีโอกาสการสูญหาย จึงควรได้รับการอนุรักษ์ต้นลูกหิฮึ และส่งเสริมการปลูก โดยสามารถให้ความรู้ปลูกจิตสำนึกเกี่ยวกับความสำคัญของต้นลูกหิฮึ เพื่อนำลูกหิฮึผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ ๆ สร้างมูลค่าเพิ่ม และให้ลูกหิฮึมีจำหน่ายเป็นสินค้าส่งออก ดังนั้นโครงการนี้จัดการให้ความรู้ สร้างครูให้มีคุณสมบัติรักและห่วงแห่งต่อการอนุรักษ์สินค้าที่ผลิตจากพื้นที่สร้างกิจกรรมให้เห็นความสำคัญของการนำลูกหิฮึเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ให้อยู่เคียงคู่กับ 3 จังหวัดชายแดนใต้ แล้วครูสามารถนำองค์ความรู้นี้เผยแพร่ต่อนักเรียนและผู้อื่น ๆ ในสังคมต่อไป



รูปที่ 1 ความสัมพันธ์ของครูร่วมอบรมต่อการอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ลูกหิฮึ

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อสร้างองค์ความรู้สู่การอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ลูกหยีพื้นเมืองใน 3 จังหวัดชายแดนใต้
- 4.2 เพื่อสร้างความเข้าใจและอธิบายขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์จากลูกหยีพื้นเมือง
- 4.3 เพื่อนำองค์ความรู้ความสำคัญของลูกหยีจากผลิตภัณฑ์ลูกหยีพื้นเมืองถ่ายทอดสู่นักเรียนในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

5. คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- 5.1 ครูที่สอนสังกัด สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- 5.2 ครูผู้สอนในกลุ่มสาระวิทยาศาสตร์ สุขศึกษาและพลศึกษา และการงานอาชีพและเทคโนโลยี

6. สาระของหลักสูตร

- 6.1 ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและความสำคัญของการอนุรักษ์ของลูกหยีพื้นเมืองผ่านการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ลูกหยีในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้
- 6.2 การเก็บเกี่ยวผลผลิต และการเก็บรักษาลูกหยีพื้นเมือง
- 6.3 การฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำลูกหยีพาสเจอร์ไรส์และลูกหยีเคี้ยวหนุบ

7. ความสอดคล้องกับสาระการเรียนรู้

การอบรมนี้มีการบูรณาการหลายกลุ่มสาระ คือ 1) สาระที่ 5 ภูมิศาสตร์ (มาตรฐาน ส 5.2; ม. 2-6) 2) สาระที่ 2 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม (มาตรฐาน ว 2.2; ม. 4 - ม. 6) 3) สาระที่ 1 สิ่งมีชีวิตกับกระบวนการดำรงชีวิต (มาตรฐาน ว 1.1) และ 4) สาระที่ 4 การสร้างเสริมสุขภาพ สมรรถภาพและการป้องกันโรค (มาตรฐาน พ 4.1; ป1-5, ม.1 และ ม.3)

8. จำนวนผู้เข้ารับอบรม

30 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน/ 3 วันก่อนการอบรม)

9. เปิดรับสมัคร

สมัครผ่าน email.ที่ ramlee_chedoloh@hotmail.com หรือสมัครทางไปรษณีย์ จัดส่งมาที่ อาจารย์รอมลี เจะตอเลาะ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา 133 ถ.เทศบาล 3 ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000 สอบถามรายละเอียดได้ที่ 087-9119291

10. ระยะเวลาการในการอบรม

อบรม 2 รุ่น รุ่นที่ 1 14-15 สิงหาคม 2560 และ รุ่นที่ 2 14-15 กันยายน 2560

11. สถานที่

ณ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา 133 ถ.เทศบาล 3 ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000

12. กำหนดการฝึกอบรม

| วันที่ 14 สิงหาคม 2560/14 กันยายน 2560 | |
|--|---|
| 8.30-9.00 น. | ลงทะเบียน |
| 9.00-10.00 น. | กิจกรรม “ประวัติและความสำคัญของลูกหยี” โดย ผศ.จริยา สุขจันทร์ |
| 10.00-10.30 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.30-12.00 น. | กิจกรรม “กว่าจะได้ลูกหยีมาบริโภค” โดย อาจารย์รอมลี เจดอเลาะ |
| 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00-15.00น. | กิจกรรม “เล่าสู่กันฟังจากผู้ประกอบการ” โดย ผู้ประกอบการ อ.ระย้ง จ.ปัตตานี |
| 15.100-15.30 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 15.30-16.30 น. | กิจกรรมลง “อภิปรายร่วมสถานการณ์ของลูกหยี ณ ปัจจุบัน” โดย ดร.กुरुอชียะห์ ยามิรูเต็ง |
| 16.30-17.00 น. | ถาม-ตอบ |
| วันที่ 15 สิงหาคม 2560/15 กันยายน 2560 | |
| 8.30-9.00 น. | ลงทะเบียน |
| 9.00-10.00 น. | กิจกรรม “ปฏิบัติการแปรรูปน้ำลูกหยีพาสเจอร์ไรซ์” โดย อาจารย์นุชเนตร ตาเย๊ะ |
| 10.00-10.30 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.30-12.00 น. | กิจกรรม “ปฏิบัติการแปรรูปน้ำลูกหยีพาสเจอร์ไรซ์” โดย อาจารย์นุชเนตร ตาเย๊ะ |
| 12.00-13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00-15.00น. | กิจกรรม “ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เคี้ยวหนุบฮาลาล” โดย อาจารย์รอมลี เจดอเลาะ |

| | |
|-----------------|---|
| 15.100-15.30 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 15.30-16.30 น. | กิจกรรม “ปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์เคี้ยวหนุบฮาลาล” โดย อาจารย์รอมลี เจดอเลาะ |
| 16.30-17.00 น. | ถาม-ตอบ |

13. วิธีการจัดกิจกรรมการพัฒนาสูตร

การจัดการเรียนรู้โดยจัดกิจกรรมทำความเข้าใจเกี่ยวลูกหยีตั้งแต่ประวัติของลูกหยี การเก็บเกี่ยวของลูกหยี การจัดเตรียมวัตถุดิบ แล้วนำความรู้จากสถานประกอบการจริง และแปรรูปผลิตภัณฑ์โดยฝึกปฏิบัติการ 2 ผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญสามารถนำองค์ความรู้ การอนุรักษ์ต้นลูกหยีที่มีอยู่ และพัฒนาการเพาะปลูกต้นลูกหยี ซึ่งตัวบ่งชี้ความสำเร็จครูสามารถนำองค์ความรู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อของนักเรียนในสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี และสร้างครูให้รู้ถึงความสำคัญและการบริโภคอาหารในท้องถิ่น ซึ่งสามารถให้ครูเป็นแบบอย่างให้กับนักเรียนในอนาคตได้

14. ตัวบ่งชี้ความสำเร็จ

| ตัวบ่งชี้ | การแสดงผล |
|-------------------|---|
| ผลผลิต (output) | องค์ความรู้และความสำคัญของลูกหยีตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ |
| ผลลัพธ์ (outcome) | การให้ความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์จากลูกหยี |
| ผลกระทบ (impact) | การอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น |

15. วิทยากร

อาจารย์รอมลี เจดอเลาะ, ผศ.จริยา สุขจันทร์, ดร.กูรอซียะห์ ยามิรุเต็ง และ อาจารย์นุชเนตร ตาเมาะอาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ประวัติ

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายรอมลี เจดอเลาะ

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Romlee Chedoloh

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 9403 00376 65 7

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก 133 ถ.เทศบาล 3 ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000 หมายเลขโทรศัพท์ 073-299 699 โทรศัพท์มือถือ 087-9119291 โทรสาร 073-299601 และ e-mail ramlee_chedoloh@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

| ปีที่จบ | ระดับ ปริญญา | อักษรย่อ ปริญญา | คณะ | สาขาวิชา | ชื่อสถาบัน | ประเทศ |
|---------|-----------------|--------------------|-----------------------------|--|---------------------|--------|
| 2549 | ปริญญา ตรี | วท.บ. | วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี | วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ | ม.สงขลา นครินทร์ | ไทย |
| 2551 | ปริญญา โท | วท.ม. | วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี | วิทยาศาสตร์การ อาหารและ โภชนาการ | ม.สงขลา นครินทร์ | ไทย |

6. ประวัติการวิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

รอมลี เจดอเลาะ, รอมสรรค์ เศษ และพัชรินทร์ ภักดีฉนวน (2554). การพัฒนาและยกระดับดูปะ
พื้นเมืองใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้รับการ สนับสนุนแหล่งทุนวิจัยจาก สกอ.

รอมลี เจดอเลาะ, รอมสรรค์ เศษ และอิสมาแอ ลาเตะเกะ. (2557) การพัฒนากระบวนการแปรรูป
และยืด อายุการเก็บรักษามะพร้าวคั่ววิสาหกิจชุมชนต้นแบบ: กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านบ้านไสร่ง
อ.ยะรัง จ. ปัตตานี ได้รับการสนับสนุนแหล่งทุนวิจัยจาก สกอ.

รอมลี เจดอเลาะ (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาตากแห้งเพื่อเพิ่มคุณค่าทาง
โภชนาการและ สารต้านอนุมูลอิสระได้รับการสนับสนุนแหล่งทุนวิจัยมุ่งเป้า วช.และ สกว.
2558.

รอมลี เจดอเลาะ และคณะ ฯ (2559) การพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าลูกหยี
ใน พื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้รับการสนับสนุนแหล่งทุนวิจัยมุ่งเป้า วช.และ สกว.
2559.

รอมลี เจดอเลาะ, มะหะมะดารี แวโนะ และ สะอาด อาแซ. (2559) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการ
ยืดอายุ การเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ลูกหยีเคี้ยวหนุบ ได้รับการสนับสนุนแหล่งทุนวิจัยมุ่งเป้า
วช.และ 2559. (กำลังดำเนินการ)

รอมลี เจดอเลาะ และ ชูไฮมิน เจ๊ะมะลี และ (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาเยลลี่
ลูกหยี ฮาลาลวิสาหกิจชุมชนต้นแบบ: กรณีศึกษาตำบลลำใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดยะลา
ได้รับการ สนับสนุนแหล่งทุนวิจัยจาก สกอ. (กำลังดำเนินการ)

ผู้ร่วมวิจัย

- ชูไฮมิน เจ๊ะมะลี และรอมลี เจะตอเลาะ. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาของ
พื้นเมืองกิ่งสำเร็จรูป. ได้รับการ สนับสนุนแหล่งทุนวิจัยจาก สกอ.
- นุชเนตร ตาเย๊ะ และ รอมลี เจะตอเลาะ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล: นํ้านมจากถั่วดาว
อินคา. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (กำลัง
ดำเนินการ)
- นุชเนตร ตาเย๊ะ, กุรอซีเยห์ ยามิรุติง, และ รอมลี เจะตอเลาะ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กัวใน
นํ้านมแพะฮาลาลพร้อมบริโภค. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏ ยะลา. (กำลังดำเนินการ)

บทความวิชาการ

- รอมลี เจะตอเลาะ และชูไฮลา ดอนิ. (2557). การศึกษากระบวนการผลิตและการยอมรับของไอศกรีม
อินทผลัม. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 วันที่ 14 สิงหาคม 2558 หน้า 1-10.
- รอมลี เจะตอเลาะ .(2558). การผลิตและคุณค่าทางโภชนาการของตูปะ ใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้
ของประเทศไทย. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี ครั้งที่ 2 วันที่ 4
มิถุนายน 2558 หน้า 641.
- รอมลี เจะตอเลาะ, รอมสรรรค เศษ และอิสมาแอ ลาเตะเกะ. (2558). สภาวะและอายุการเก็บรักษาของ
มะพร้าวคั่วด้วยไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยฟาฏอนี ครั้งที่ 2 วันที่
4 มิถุนายน 2558 หน้า 641-656.
- รอมลี เจะตอเลาะ, มาหะมะดารี แวโนะ และอิสมาแอ ล่าเตะเกะ (2558) การศึกษาอัตราส่วนและ
บรรจุภัณฑ์ต่อการเก็บรักษาของข้าวเกรียบปลาอบด้วยไมโครเวฟ. การประชุมวิชาการ
ระดับชาติมหาวิทยาลัยฟาฏอนี ครั้งที่ 4 วันที่ 5 สิงหาคม 2558 หน้า 1-11.
- นัจญมีย สะอะ, รอมลี เจะตอเลาะ และอัสมาน อาแด. (2558). การผลิตและสมบัติของข้าวเกรียบปลา
เสริมกากถั่วเหลือง. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต. หน้า 351-359.
- ชูไฮมิน เจ๊ะมะลี, รอมลี เจะตอเลาะ และไซเฟีย เมฆารัฐ (2558). การพัฒนาซอสสำเร็จรูปจากผลตำลึง
สู่ผลิตภัณฑ์ชุมชน. การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ครั้งที่
ที่ 5: 24-26 เมษายน 2559. หน้า 37-47.
- รอมลี เจะตอเลาะ และ สะอาด อาแซ. (2560). บรรจุภัณฑ์และอายุการเก็บรักษามะตะบะฮาลาลพื้น
เมืองสำเร็จรูป. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 22(1): 78-91.

Chedoloh, R., Pakdeechanuan, P. and Tongdang, T. (2007). Fatty acid profiles of marine and freshwater fish in Pattani. 33rd Congress on Science and Technology of Thailand. Nakorsrithammarat. October 18-20, 2007.

Tongdang, T, Chedohloh, R. and Pakdeechanun, P. (2008). Preparation and properties of gelatin from skin and bone of goat. 34rd Congress on Science and Technology of Thailand. Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok. October31- November 2, 2008.

Chedoloh, R., Karilla, T.T. and Pakdeechanuan, P. (2011). Fatty acid composition of important aquatic animals in southern Thailand. International Food Research Journal. 18: 758-765.

หนังสือ / เอกสารทางวิชาการ

รอมลี เจดอเลาะ (2556). เอกสารประกอบการสอนวิชาผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ที่เกิดจากธรรมชาติ. พิมพ์ครั้งที่ 1. ปัตตานี : มหาวิทยาลัยฟาฏอนี.

รอมลี เจดอเลาะ (2557). เอกสารประกอบการสอนวิชาเทคโนโลยีและอาหารหมักพื้นบ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 1. ปัตตานี : มหาวิทยาลัยฟาฏอนี.

รอมลี เจดอเลาะ (2559). เอกสารประกอบการสอนวิชาเทคโนโลยีผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

รางวัล

- ได้รับรางวัลนักวิจัยดีเด่นด้านวิทยาศาสตร์ การนำเสนองานวิจัย งานประชุมวิชาการ ระดับชาติมหาวิทยาลัยฟาฏอนี ครั้งที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2558

- ได้รับรางวัลนักวิจัยดีเด่นด้านวิทยาศาสตร์ การนำเสนองานวิจัย งานประชุมวิชาการ ระดับชาติมหาวิทยาลัยฟาฏอนี ครั้งที่ 3 ประจำปีการศึกษา 2559

ผู้ร่วมโครงการ 1

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) ผศ.จริยา สุขจันทร์

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Jariya Sukjuntra,

2.เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 9402 00515 60 4

3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก 133 ถ.เทศบาล 3 ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา 95000 หมายเลขโทรศัพท์ 073-418613 โทรศัพท์มือถือ 086-6949836 โทรสาร 073-418615-6 และ e-mail jariya.s@yru.ac.th

5. ประวัติการศึกษาต้องระบุสถาบันการศึกษา สาขาวิชาและปีที่จบการศึกษา

| ปีที่จบ | ระดับปริญญา | อักษรย่อปริญญา | คณะ | สาขาวิชา | ชื่อสถาบัน | ประเทศ |
|---------|-------------|----------------|-------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------|
| 2538 | ปริญญาตรี | วท.บ. | คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร | เทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยแม่โจ้ | ไทย |
| 2544 | ปริญญาโท | วท.ม. | คณะอุตสาหกรรมเกษตร | เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง | มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ | ไทย |

6. ประวัติการวิจัย

งานวิจัย

1. การผลิตปลายจากซูริมิเสริมสมุนไพร แหล่งทุน มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2545) ดำรับอาหารท้องถิ่นภาคใต้ “ไก่ขอมและ” ระยะเวลาสี่ปี แหล่งทุนสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (2547)
2. การผลิตบูดูข้าวยา: เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค แหล่งทุน สำนักงานคณะกรรมการ การอุดมศึกษา (2548)
3. การยกระดับการผลิตบูดูใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้แบบมีส่วนร่วม แหล่งทุน สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (2549)
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทุบกบรจกระป๋องเพื่อการแข่งขันตลาดภายในประเทศ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (โครงการรัฐร่วมเอกชน 2553) แผนงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านชายแดนใต้สู่ธุรกิจแฟรนไชส์: หัวข้าวเกรียบ (पालอ-กรือเป๊ะ) แหล่งทุน มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2554)
5. สถานการณ์ความปลอดภัยอาหารในผลิตภัณฑ์ปลาเค็ม: กรณีศึกษาจังหวัดยะลา แหล่งทุน มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2554)

6. การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยผลิตภัณฑ์หั่วข้าวเกรียบสำหรับธุรกิจแฟรนไชส์ แห่ง
ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2554)
7. การพัฒนากระบวนการผลิตและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านเพื่อสร้าง
มูลค่าเพิ่ม: ปลาทุยแช่แดดเดียว แห่งทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2555)
8. การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อการสร้างธุรกิจ แห่งทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2556)
9. การพัฒนาชุดอาหารฮาลาลเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ประกอบพิธีฮัจญ์และนักท่องเที่ยวที่นับถือ
ศาสนาอิสลาม แห่งทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (2555-2557)
10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบบราอิवास แห่งทุน คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและ
การเกษตร (2557)
11. การผลิตและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเครื่องปรุงรมิ้นทอดปลา แห่งทุนมหาวิทยาลัย
ราชภัฏยะลา (2558)
12. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม: หั่วข้าวเกรียบแช่เยือกแข็ง แห่งทุน
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (HERP 2558)

บทความวิชาการ

- จิริยา สุขจันทร์. (2549). ภูมิปัญญาการผลิต “ไก่ขอมและ” ของชุมชนทุ่งพลก. ว. มหาวิทยาลัยราชภัฏ
ยะลา . 1(1) หน้า 56 – 64.
- จิริยา สุขจันทร์. (2549). การผลิตปลาขอมจากซูริมิเสริมสมุนไพร. ว. อาหาร 36(2). หน้า 140-144.
- นันทรัตน์ นามบุรี และ จิริยา สุขจันทร์. (2549). การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหินและปัจจัยที่
ส่งเสริมการจำหน่าย. ว. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 1(1) หน้า 30-37.
- จิริยา สุขจันทร์และกามีละห์ หามะ. (2551). ผลของน้ำมันที่ใช้ทอดต่อคุณภาพของ กลัวยหินอบ. ว.
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 3(1). หน้า 11-18.
- Jariya Sukjuntra, Suleene Dolohmah and Nurheelah Salach, Development processing
of dried boiled Anchovies in Pattani province.
- จิริยา สุขจันทร์. กุรอซียะห์ ยามิรุเต็ง. วิภาดา มุรินทร์นพมาศ, วิไลวัลย์ อินทรไชยมาศ (2552).
สถานการณ์การผลิตบูดูในจังหวัดปัตตานี. ว. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 4(1). หน้า 11-21.
- Jariya Sukjuntra, Kuenchan Na Nakorn and Zubaidah Hajiwangoh. (2012). Storage life of
mackerel (*Decapterus maruadsi*) in ice. The International Congress on Food
Engineering and Technology. Bangkok Thailand. March 28-30 : 240-243.
- Kuenchan Na Nakorn, Jariya Sukjuntra and Zubaidah Hajiwangoh. (2012). Studying shelf-
life of Kepala Keropok at chilling temperature. The International Congress on
Food Engineering and Technology. Bangkok Thailand. March 28-30 : 237-239.

Zubaidah Hajiwangoh, Jariya Sukjuntra and Kuenchan Na Nakorn. (2012). Microbiological Quality of Kepala Keropokas as stored in ice. The International Congress on Food Engineering and Technology. Bangkok Thailand. March 28-30 : 244-2147.

จรียา สุขจันทรา. (2557). สถานการณ์ความปลอดภัยและพฤติกรรมการบริโภคปลาเค็มในจังหวัดยะลา. ว. มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 9(1). หน้า 85-98.

จรียา สุขจันทรา. (2559). การพัฒนาอาหารท้องถิ่นจากแป้งสาकु: หัวข้าวเกรียบแช่แข็ง. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 21(2): 17-30.

หนังสือ /เอกสารทางวิชาการ

จรียา สุขจันทรา. (2549) การประกันคุณภาพอาหาร. ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

จรียา สุขจันทรา (2552) การควบคุมคุณภาพอาหาร. (เอกสารประกอบการสอน)

จรียา สุขจันทรา (2556) อาหารท้องถิ่น. (เอกสารประกอบการสอน)

จรียา สุขจันทรา (2557) เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. (เอกสารประกอบการสอน)

ผู้ร่วมโครงการ 2

1.ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) ดร.กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Kurosiyah Yamirudeng.

2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3-9501-00122-139

3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์

4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก 133 ถ.เทศบาล 3 ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา

95000 หมายเลขโทรศัพท์ 073-418613 โทรศัพท์มือถือ 081-3129519 โทรสาร 073-418615-6

และ e-mail : kurosiyah.y@yru.ac.th

5. ประวัติการศึกษาต่อระดับสถาบันการศึกษา สาขาวิชาและปีที่จบการศึกษา

| ปีที่จบ | ระดับปริญญา | อักษรย่อปริญญา | คณะ | สาขาวิชา | ชื่อสถาบัน | ประเทศ |
|---------|-------------|----------------|----------------------------|---|----------------------------|--------|
| ๒๕๔๒ | ปริญญาตรี | วท.บ. | คณะ อุตสาหกรรม เกษตร | วิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยีการ อาหาร | สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล | ไทย |
| ๒๕๔๗ | ปริญญาโท | วท.ม. | คณะ อุตสาหกรรม เกษตร | วิทยาศาสตร์ การอาหาร | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | ไทย |

| | | | | | | |
|------|-----------|-------|----------------------------|-------------------------|----------------------------|-----|
| ๒๕๕๙ | ปริญญาเอก | ปร.ด. | คณะ อุตสาหกรรม เกษตร | วิทยาศาสตร์ การอาหาร | มหาวิทยาลัยเก ษตรศาสตร์ | ไทย |
|------|-----------|-------|----------------------------|-------------------------|----------------------------|-----|

6. งานวิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง, และ ภารดี พละไชย. (2560). การพัฒนากระบวนการผลิตตามหลักฮาลาล: ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวบางส่วนต่อคุณภาพเนื้อสัมผัส คุณภาพทางเคมีและโครงสร้างของบะหมี่เบตงกึ่งสำเร็จรูป. ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง, จริยา สุขจันทรา,และ นุชเนตร ตาเย๊ะ. (2560). การปรับปรุงคุณภาพของโรตีสกรอบโดยใช้แป้งข้าวและรำข้าว. ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

นุชเนตร ตาเย๊ะ, กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง, และ รอมลี เจะตอเลาะ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กวัยในน้ำนมแพะฮาลาลพร้อมบริโภค. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (กำลังดำเนินการ)

บทความวิชาการ

Sitachitta, N., K. Yamirudeng and O. Naivikul. 2006. Processing of frozen parboiled rice product. In Kasetsart J. (Nat. Sci.) 40: 1-6.2550

จริยา สุขจันทรา, กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง, วิภาดา มุรินทร์นพมาศ และวิไลวัลย์ อินทรไชยมาศ. 2549 สถานการณ์การผลิตบุดูในจังหวัดปัตตานี. วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2559. ผลของสภาวะการงอกต่อลักษณะโครงสร้างคุณสมบัติทางด้านเนื้อสัมผัส และการทดสอบทางประสาทสัมผัสของข้าวกล้องจากข้าวเปลือกเริ่มงอก. วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 11: 2

สุธีรา ศรีสุข, กูรอซียะห์ ยามิรูเต็ง, นุชเนตร ตาเย๊ะ, และ พรสวรรค์ เพชรรัตน์. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะรสแยมกล้วยหินผสมส้มโชกุน. ในรายงานการประชุมงานประชุมวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 “เกษตรและสุขภาพ” (Agriculture and Health) ประจำปี 2559. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร.

ผู้ร่วมโครงการ 3

หัวหน้าโครงการวิจัย

นุชนัตร ตาเย๊ะ และ รอมลี เจะตอเลาะ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล: น้่านมจากถั่วดาวอินคา. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (กำลังดำเนินการ)

นุชนัตร ตาเย๊ะ, กุรอซียะห์ ยามิรุติง, และ รอมลี เจะตอเลาะ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เน่าก๊วยในน้่านมแพะฮาลาลพร้อมบริโภคน. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (กำลังดำเนินการ)

ผู้ร่วมวิจัย

กุรอซียะห์ ยามิรุติง, จิริยา สุขจันทรา, และ นุชนัตร ตาเย๊ะ. (2560). การปรับปรุงคุณภาพของโรตีสกรอบโดยใช้แป้งข้าวและรำข้าว. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (กำลังดำเนินการ)

จิริยา สุขจันทรา และนุชนัตร ตาเย๊ะ. (2560). การพัฒนาข้าวเกรียบปลาเสริมฟักทอง. ยะลา : คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (กำลังดำเนินการ)

บทความวิชาการ

นุชนัตร ตาเย๊ะ ธรรมรัตน์ สัมมะวัฒนา และพัชรินทร์ ภักดีฉนวน. 2555.องค์ประกอบทางเคมีของน้่านมแพะและผลของอุณหภูมิร้อนขาออกของการทำแห้งแบบพ่นฝอยต่อคุณภาพของนมแพะผง.วารสารวิทยาศาสตร์ มข., กรกฎาคม-กันยายน, 40(3)

สุธีรา ศรีสุข, กุรอซียะห์ ยามิรุติง, นุชนัตร ตาเย๊ะ, และ พรสวรรค์ เพชรรัตน์. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมแพะรสแยมกล้วยหินผสมส้มโชกุน. ในรายงานการประชุมงานประชุมวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 “เกษตรและสุขภาพ” (Agriculture and Health) ประจำปี 2559. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร.

16. กำหนดวิธีการวัดและประเมินผลการพัฒนาของหลักสูตร

การติดตามประเมินผลจากการได้รับองค์ความรู้ก่อนและหลังการเข้าร่วมโครงการ และติดตามผลการเกิดพัฒนาหลังจากกลับเข้าสู่โรงเรียนโดยใช้การประเมินจากนักเรียนต่อผลของครูที่ได้จากการเข้าร่วมโครงการ โดยจัดการประเมินลงพื้นที่กลุ่มผู้อบรมปีละ 1 ครั้ง

17. อัตราค่าลงทะเบียนของหลักสูตรต่อครูหนึ่งคน/ปี

ค่าลงทะเบียน 1,000 บาท ต่อครูหนึ่งคน ซึ่งเป็นค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง ค่าวัสดุ
วัสดุสิ้น อุปกรณ์การอบรม เอกสารการอบรม และค่าวิทยากร

ประมวลภาพ โครงการ “การอนุรักษ์ผลิตภัณฑ์จากลูกหยีสู่การเรียนรู้ชายแดนใต้”

วันที่ 26-27 สิงหาคม 2560

ณ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา





