

หลักสูตรการทำข้าวเกรียบทุเรียน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมดงรัก
เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

ความเป็นมา

ข้าวเกรียบทุเรียน เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่เกิดจากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น คือ "ทุเรียน" ซึ่งเป็นผลไม้เศรษฐกิจของไทย โดยเฉพาะในภาคตะวันออกและภาคใต้ ที่มีการปลูกทุเรียนจำนวนมาก การผลิตข้าวเกรียบทุเรียนจึงเริ่มต้นขึ้นจากความต้องการแปรรูปทุเรียนส่วนเกินให้มีมูลค่าเพิ่ม สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และลดความสูญเสียจากผลผลิตล้นตลาดหรือทุเรียนที่ไม่ได้คุณภาพเพียงพอสำหรับการขายผลสด จุดเริ่มต้นของการทำข้าวเกรียบทุเรียนมักพบในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน โดยนำแนวคิดการทำข้าวเกรียบทั่วไป เช่น ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบมัน มาดัดแปลงร่วมกับการใช้เนื้อทุเรียนสุกแทนวัตถุดิบหลัก ก่อให้เกิดรสชาติและกลิ่นเฉพาะตัวที่โดดเด่น ทำให้เป็นของว่างที่แปลกใหม่และได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง

ต่อมา ข้าวเกรียบทุเรียนได้รับการพัฒนาในด้านรสชาติ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และเทคนิคการผลิตมากยิ่งขึ้น ทั้งแบบอบแห้ง (สำหรับสุขภาพ) และแบบทอดพองกรอบ (เพื่อความอร่อย) จนกลายเป็นสินค้าหนึ่งในกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP ที่หลายชุมชนผลิตและส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะในตลาดจีน ไต้หวัน และมาเลเซีย ซึ่งเป็นตลาดที่นิยมทุเรียนไทย

หลักการของหลักสูตร

๑. การผลิตข้าวเกรียบทุเรียนเป็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้คุ้มค่าและมีประสิทธิภาพ
๒. ข้าวเกรียบทุเรียนถือเป็นการประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับนวัตกรรมอาหารแปรรูปอีกทั้งยังสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาอาชีพตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง
๓. ช่วยส่งเสริมรายได้แก่เกษตรกรและประชาชนในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทุเรียน เพื่อแปรรูปทุเรียนสด โดยเฉพาะทุเรียนที่ขายไม่ได้หรือมีตำหนิ ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม
๒. สร้างรายได้และอาชีพเสริม และส่งเสริมให้เกษตรกรหรือชุมชนมีรายได้เสริมจากการแปรรูปทุเรียน
๓. ยึดอายุการเก็บรักษาทุเรียน ข้าวเกรียบทุเรียนสามารถเก็บได้นานหลายเดือน

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนหรือกลุ่มบุคคลหรือองค์กรที่มีความสนใจ หรือมีศักยภาพในการนำไปผลิต จำหน่าย หรือพัฒนาเป็นอาชีพ
๒. กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียน
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการต่อยอดอาชีพเดิม

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการถนอมอาหาร

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- ๑.๑ ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูปอาหารการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำข้าวเกรียบทุเรียน

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร

จำนวน ๒ ชั่วโมง

- ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
- ๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน
 - ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบทุเรียน
 - ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน

๓ ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำข้าวเกรียบทุเรียน

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ๓.๑ ขั้นตอนดูแลรักษาการทำข้าวเกรียบทุเรียนเพื่อการจำหน่าย
- ๓.๒ การประเมินการแปรรูปอาหารการทำข้าวเกรียบทุเรียน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

วิชาการทำข้าวเกรียบทุเรียน

หลักสูตร ๖ ชั่วโมง

แนบท้ายการขอจัดตั้งกลุ่มสนใจ ณ ศาลาประชาคม บ้านไทยนิคมพัฒนา หมู่ที่ ๑๗ ตำบลบักได อำเภอนมดงรัก จังหวัดสุรินทร์

เรื่อง	วัตถุประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	วิธีการจัด กระบวนการเรียนรู้	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำข้าว เกรียบ ทุเรียน	๑. เพื่อเป็นช่องทางใน การประกอบอาชีพการ ทำข้าวเกรียบทุเรียน ๒.เป็นการสร้างรายได้ ให้แก่คนในชุมชนเป็น การใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์และสังคมเกิด ความเข้มแข็ง ๓.เพื่อเป็นการถนอม อาหาร ให้มีความ ปลอดภัยต่อการบริโภค ๔.เพื่อเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับน้ำพริก ปลาทุกรอบ ๕.เพื่อเพิ่มความ หลากหลายให้กับ ผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้ สามารถตอบสนองต่อ ความต้องการของ ผู้บริโภคได้อย่าง	๑.ช่องทางการทำข้าวเกรียบ ทุเรียน ๑.๑ ความหมายและความสำคัญ ของการประกอบอาชีพการทำข้าว เกรียบทุเรียน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการ ทำข้าวเกรียบทุเรียน ๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูป อาหารการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๑.๖ การจัดการตลาดในการทำข้าว เกรียบทุเรียน	๑.การบรรยาย ๒.สาธิต ๓.การฝึกปฏิบัติ		๑.ผลงานจาก การปฏิบัติ ๒.การเพิ่มขึ้น ของคุณภาพ การผลิต ๓.การเพิ่มขึ้น ของรายได้	๓	

	กว้างขวาง ๖.เพื่อสะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภคง่าย สะดวก รวดเร็ว ในสถานะที่เวลาที่เร่งรีบ ลดเวลาในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อไป ๗.เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สาธิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน	๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปข้าวเกรียบทุเรียน ๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๒.๔ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๓. ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำข้าวเกรียบทุเรียน ๓.๑ ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบทุเรียนเพื่อ ๓.๒ การบรรจุภัณฑ์ ๓.๓ การตลาดและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ๓.๔ การประเมินการแปรรูปการ					๑.รังถึงนึ่งอาหาร ๒.ทัพพี,ตะหลิว ๓.หม้อ, มีดสำหรับหั่น ๔.ครก,สากหรือเครื่องปั่น ๕.วัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบทุเรียน	๓
--	---	---	--	--	--	--	---	---

		ทำข้าวเกรียบทุเรียน		- เนื้อทุเรียน - แป้งมัน - น้ำตาล - เกลือ - พริกไทยป่น - ผงกระเทียม - ผงฟู			
--	--	---------------------	--	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ