

หลักสูตรอาชีพ ขนมหั้กกลัน จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ขนมหั้กกลัน เป็นขนมไทยแท้ประเภทขนมกวน ทำจากแป้งถั่วเขียว กวนจนแป้งสุกเนื้อนุ่ม หยอหน้าด้วยกะทิหอมหวาน เค็ม ทานแล้วอร่อยนุ่มลิ้นจนไม่เอยากกลัน และนี่เองจึงเป็นที่มาของชื่อขนมไทยเมนูนี้ โดยในอดีตนั้น คนโบราณจะหยอขนมใส่กะทงใบตองคล้ายกับขนมตะโก้ เพื่อให้ขนมมีกลิ่นหอมของใบตอง แล้วหยอหน้าด้วยกะทิ ตามด้วยถั่วชิกคั่วจนกรอบ แต่ปัจจุบันขนมหั้กกลันนิยมหยอใส่พิมพ์วุ้น แม้จะเป็นพิมพ์พลาสติก แต่ก็สวยงามคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยเช่นกัน

สูตรดั้งเดิมแต่โบราณ เมื่อหยอหน้ากะทิแล้วจะต้องโรยถั่วชิกคั่วจนกรอบ สีเหลืองทอง หรือกลีบกุหลาบ และจะต้องหยอขนมใส่กะทงใบตอง แบบเดียวกับขนมตะโก้ เพื่อได้รสชาติและกลิ่นหอมของใบตอง อันเป็นเสน่ห์ของขนมไทย แต่เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไป ปัจจุบันนิยมใช้ถั่วพิมพ์วุ้น ที่เป็นพลาสติกมาใส่แทนดูสวยงามไปอีกแบบ แต่เรื่องกลิ่นและรสชาติจากวัสดุธรรมชาตินั้นหายไป

หลักการของหลักสูตร

เป็นการบูรณาการความรู้ของ สกร.และวิทยากร แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ในการจัดทำหลักสูตรขนมหั้กกลัน ในเรื่องของรูปแบบ การออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์ วิธีการทำตามลวดลายที่ออกแบบไว้ และช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เน้นความสำคัญเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
 2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
 3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้
- ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำขนมลืมกลืน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมลืมกลืน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมลืมกลืน	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำขนมลืมกลืน - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ	1. วิทยาการบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ 2. วิทยาการและ ผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำขนมลืมกลืน	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำขนมลืมกลืน 2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน	การทำขนมลืมกลืน	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำขนมลืมกลืน 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมลืมกลืน		4 ชั่วโมง
3	สรุปบทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยาการสรุปองค์ความรู้ และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	วิทยาการให้ความรู้	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยาการ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำขนมส้มกลั่น
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ