

คำนำ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นสถานศึกษาที่จัดอบรมด้านอาชีพ
อบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
และการศึกษาอาชีพให้มีความก้าวหน้า สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพ
เพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นในแต่ละ
ท้องถิ่น มาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพ
ต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนา
หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะ
เป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

19 พฤษภาคม 2568

สารบัญ

หน้า

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำทองหยอด	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำทองหยอด	4
หลักสูตรการทำทองหยอด	5
ความเป็นมา	5
จุดประสงค์การเรียนรู้	5
กลุ่มเป้าหมาย	5
ระยะเวลา	5
เนื้อหาหลักสูตร	6
การจัดการเรียนรู้	6
สื่อการเรียนรู้	6
การวัดและประเมินผล	6
การจบหลักสูตร	6
เอกสารหลักฐานการศึกษา	6
การเทียบโอนผลการเรียน	7
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำทองหยอด	8
ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอด	11
ใบงานแบบบันทึกการเรียนรู้หลักสูตรการทำทองหยอด	12
ใบความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำทองหยอด	13
ใบความรู้เรื่องขั้นตอนการทำหลักสูตรทองหยอด	14
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรทองหยอด	16
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรทองหยอด	17
ใบงานเรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรทองหยอด	18
ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาดหลักสูตรทองหยอด	19
ใบงานเรื่องโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด	20
แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำทองหยอด	21
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	22
บรรณานุกรม	
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำทองหยอด จำนวน 5 ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำทองหยอด

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้น การทำทองหยอด ผู้เรียนควรมีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำทองหยอด ดังนี้

1. กะละมัง



2. กระบวย



3. กระทะทองเหลือง



4. ถาด



5. เครื่องตีไข่



6. เต้าแก๊ส



7. ไข่ไก่ ไข่เป็ด



8. แป้งข้าวเจ้า



9. แป้งทองหยอด



10. น้ำตาลทราย



11. น้ำเปล่า



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำทองหยอด

“การทำทองหยอด” ชาวบ้านมักจะเรียกกันติดปากแบบสั้นๆ ง่ายๆ ว่า “ขนมทองหยอด” จึงทำให้ใครต่อใครที่เกิดมายุคหลัง พวกเขารู้จักคิดว่า การทำทองหยอด มีสูตรหลายสูตร แต่ที่จริงมีแค่สูตรเดียว

“ทองหยอด” ขนมไทยโบราณที่แค่เห็นก็กลิ่นน้ำลายด้วยความอยาก! รูปร่างคล้ายหยดน้ำขึ้นกำลังพอดีค่านอกจากรสชาติหวานมันสีเหลืองทองสวยแล้ว ความหมายยังดีเป็นมงคลสื่อถึงทรัพย์สินเงินทอง ความมั่งคั่งและความรุ่งเรือง จึงทำให้เห็นขนมชิ้นนี้อยู่คู่งานบุญเสมอ ๆ

เจาะประวัติศาสตร์ความอร่อย ทองหยิบ ทองหยอด ในสมัยอยุธยา

ทองหยอด เป็นขนมจากประเทศโปรตุเกสมีถิ่นกำเนิดจากเมืองอเวโรเป็นเมืองชายฝั่งทางตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส ทองหยอดเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยทำทองกับม้าในสมัยรัชกาลของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อปี พุทธศักราช 2201 และได้ถ่ายทอดวิธีทำขนมให้กับคนไทยมาจนถึงปัจจุบัน ขนมไทย “ทองหยอด” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวตำบลบ้านกุ่ม ซึ่งเกิดขึ้นจากการรวมตัวของคนในชุมชนเมื่อประมาณ 70 ปีที่ผ่านมา โดยได้รวบรวมบรรดาญาติๆ พี่ ป้า น้า อา ตั้งเป็นกลุ่มไปช่วยงาน ตามงานมงคลและงานประเพณีต่างๆ โดยทางกลุ่มจะมีความชำนาญในเรื่องของขนมไทยทุกชนิด โดยเฉพาะทองหยอดนับได้ว่าเป็นที่นิยมภายในหมู่บ้านและตำบลใกล้เคียงว่ามีความอร่อย สวยงาม คู่ควรกับงานมงคล จากนั้นกลุ่มที่เกิดจากการรวมตัวของบรรดาญาติๆ ก็ได้พัฒนาฝีมือและได้มอบวิชาความรู้ รวมถึงเทคนิคในการทำขนมไทยให้กับลูกหลานสืบต่อมา จนเมื่อในปี พุทธศักราช 2539 ได้มีเกษตรอำเภอกำแพงแสนเข้ามาให้ความรู้และจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกุ่ม หมู่ 9 ขึ้น จนถึงปัจจุบัน

ทองหยิบและทองหยอด ขนมไทยความหมายดี

ทองหยิบและทองหยอด เป็นขนมไทยมงคลที่มีความหมายดี ด้วยลักษณะสีเหลืองเป็นเอกลักษณ์ มีความสวยงาม สื่อความหมายดี ๆ ถึงความมั่งคั่ง รุ่งเรือง และความร่ำรวย จึงนิยมใช้ในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ และงานทำบุญ โดยขนมทั้ง 2 ชนิด มีรายละเอียดต่างกัันดังนี้

ขนมทองหยิบ กลีบดอกไม้มงคลสีเหลืองทอง

ขนมทองหยิบ มีลักษณะคล้ายดอกไม้สีทอง ทำจากไข่แดงที่ตีจนฟู แล้วนำมาหยอดลงเป็นแผ่นกลมในน้ำเชื่อม เมื่อสุกแล้วยกขึ้นมาพาดบนถ้วยตะไลและจับกลีบอย่างประณีต ทำให้มีความงดงามคล้ายกลีบดอกไม้ สื่อถึงความร่ำรวย มั่งคั่ง ทำการงานสิ่งใดก็รุ่งเรือง มีเงินมีทองใช้ไม่ขาด หยิบเงิน หยิบทองได้เสมอตั้งชื่อขนม

ขนมทองหยอด ขนมไทยมงคล ลูกกลมสีเหลืองสดใส

ขนมทองหยอด มีลักษณะคล้ายหยดน้ำสีทอง ทำจากไข่แดงที่ตีจนฟู แล้วหยอดลงในน้ำเชื่อมให้เป็นรูปทรงคล้ายหยดน้ำ รอจนสุกจะได้เม็ดทองหยอดสีเหลืองสดใส สื่อถึงสิ่งที่เป็นมงคล เปรียบเสมือนการมอบทองคำล้ำค่าให้แก่กัน จะได้มีทองใช้ไม่รู้หมดสิ้น

หลักสูตรการทำทองหยอด จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

1. ความเป็นมาการทำทองหยอด

ทองหยอด เป็นขนมจากประเทศโปรตุเกสมีถิ่นกำเนิดจากเมืองอเวโรเป็นเมืองชายฝั่งทางตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส ทองหยอดเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยทำวทองก็บมาในสมัยรัชกาลของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อปี พุทธศักราช 2201 และได้ถ่ายทอดวิธีทำขนมให้กับคนไทยมาจนถึงปัจจุบัน ขนมไทย “ทองหยอด” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวตำบลบ้านกุ่ม ซึ่งเกิดขึ้นจากการรวมตัวของคนในชุมชนเมื่อประมาณ 70 ปีที่ผ่านมา โดยได้รวบรวมบรรดาญาติๆ พี่ ป้า น้า อา ตั้งเป็นกลุ่มไปช่วยงานตามงานมงคลและงานประเพณีต่างๆ โดยทางกลุ่มจะมีความชำนาญในเรื่องของขนมไทยทุกชนิด โดยเฉพาะทองหยอด นับได้ว่าเป็นที่นิยมภายในหมู่บ้านและตำบลใกล้เคียงว่ามีความอร่อย สวยงาม คู่ควรกับงานมงคล จากนั้นกลุ่มที่เกิดจากการรวมตัวของบรรดาญาติๆ ก็ได้พัฒนาฝีมือและได้มอบวิชาความรู้ รวมถึงเทคนิคในการทำขนมไทยให้กับลูกหลานสืบต่อมา จนเมื่อในปี พุทธศักราช 2539 ได้มีเกษตรกรอำเภอเข้ามาให้ความรู้และจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกุ่ม หมู่ 9 ขึ้น จนถึงปัจจุบัน

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

2.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 2.1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอด
- 2.1.2 ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในหลักสูตรการทำทองหยอดได้อย่างปลอดภัย
- 2.1.3 ผู้เรียนสามารถทำทองหยอดได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บบำรุงรักษาได้อย่างถูกวิธี

2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำทองหยอด
- 2.2.2 เพื่อได้แหล่งที่มาของการวัสดุอุปกรณ์หลักสูตรการทำทองหยอด
- 2.2.3 เพื่อให้รู้วิธีหลักสูตรการทำทองหยอดได้อย่างถูกต้อง

2.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 2.3.1 สามารถบริหารจัดการอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอดได้อย่างถูกต้อง
- 2.3.2 สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายการทำทองหยอดได้
- 2.3.3 บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้
- 2.3.4 สามารถกำหนดรูปแบบให้เปลี่ยนแปลงหรือคงเดิมได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง 50 นาที

ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 10 นาที

5. เนื้อหาหลักสูตร

5.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 5.1.1 ความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอด
- 5.1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

5.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 5.2.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในหลักสูตรการทำทองหยอด
- 5.2.2 การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำทองหยอดด้วยวิธีที่ถูกต้อง
- 5.2.3 การฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำทองหยอด

5.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 5.3.1 สามารถบริหารจัดการในการหลักสูตรการทำทองหยอดได้อย่างถูกต้อง
- 5.3.2 การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพทุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์
- 5.3.3 สำรวจและศึกษาแหล่งประกอบ การผู้เรียน
- 5.3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม

5.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

- 5.4.1. ความสำคัญของโครงการอาชีพการวางแผนแผนธุรกิจ
- 5.4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 5.4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการทำทองหยอด
- 7.2 แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
- 7.3 วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- 7.4 พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

8. การวัดผลและประเมินผล

- 8.1 แบบบันทึกการนิเทศ (แบบ พต.11)
- 8.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
- 8.3 แบบติดตามผู้เรียน (แบบ พต.20)

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอนผลการเรียน

ผู้เรียนที่เรียนจบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระทักษะการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..... ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(.....)

ลงชื่อ..... อนุมัติหลักสูตร
(.....)

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำทองหยอด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอด	1. อธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอดได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอด	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำทองหยอด	1. ใบความรู้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4.ชิ้นงาน/ผลงาน	20 นาที	-
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	2.1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำทองหยอด 2.2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบหลักสูตรการทำทองหยอด 2.3 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5.ประเมินผลงานโดยใบงานกำหนด	20 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำหลักสูตรทองหยอด	3. อธิบายขั้นตอนทำหลักสูตรทองหยอด	3. ขั้นตอนการทำหลักสูตรทองหยอด	3. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำทองหยอด	1. ใบความรู้ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุอุปกรณ์ของจริง		20 นาที	-

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำทองหยอด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำทองหยอด	4. ปฏิบัติหลักสูตรการทำทองหยอดได้	4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำทองหยอด	1. วิทยากรสาธิตหลักสูตรการทำทองหยอดและ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบความรู้ 2. แบบบันทึก หลักสูตรการทำทองหยอด	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน โดยใบงานกำหนด		3 ชั่วโมง
5. คุณค่าของหลักสูตรการทำทองหยอด	5. อธิบายคุณค่าของหลักสูตรการทำทองหยอด	5. คุณค่าของหลักสูตรการทำทองหยอด	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 5.2 วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับคุณค่าของ หลักสูตรการทำ ทองหยอด 5.3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้		20 นาที	-
6. การคิดต้นทุน กำไร	6. คิดต้นทุน กำไรจาก การจำหน่ายหลักสูตร การทำทองหยอด	6. การคำนวณต้นทุน กำไร	6.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน กำไร 6.2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ 2. ใบงานการ คำนวณต้นทุน กำไร		10 นาที	10 นาที

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำทองหยอด

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7. ช่องทางการจัดการตลาดของหลักสูตรการทำทองหยอด	7. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของหลักสูตรการทำทองหยอด	7. ช่องทางการตลาดของหลักสูตรการทำทองหยอด	7.1 วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 7.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	1. ใบความรู้	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน โดยใบงานกำหนด	20 นาที	-
รวม						1 ชั่วโมง 50 นาที	3 ชั่วโมง 10 นาที

ใบความรู้ เรื่อง ความเป็นมาของหลักสูตรการทำขนมทองหยอด

ทองหยอด เป็นขนมจากประเทศโปรตุเกสมีถิ่นกำเนิดจากเมืองอเวโรเป็นเมืองชายฝั่งทางตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส ทองหยอดเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยท้าวทองกีบม้าในสมัยรัชกาลของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อปี พุทธศักราช 2201 และได้ถ่ายทอดวิธีทำขนมให้กับคนไทยมาจนถึงปัจจุบัน ขนมไทย “ทองหยอด” เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวตำบลบ้านกุ่ม ซึ่งเกิดขึ้นจากการรวมตัวของคนในชุมชนเมื่อประมาณ 70 ปีที่ผ่านมา โดยได้รวบรวมบรรดาญาติๆ พี่ ป้า น้า อา ตั้งเป็นกลุ่มไปช่วยงาน ตามงานมงคลและงานประเพณีต่างๆ โดยทางกลุ่มจะมีความชำนาญในเรื่องของขนมไทยทุกชนิด โดยเฉพาะทองหยอด นับได้ว่าเป็นที่นิยมภายในหมู่บ้านและตำบลใกล้เคียงว่ามีความอร่อย สวยงาม คู่ควรกับงานมงคล จากนั้นกลุ่มที่เกิดจากการรวมตัวของบรรดาญาติๆ ก็ได้พัฒนาฝีมือและได้มอบวิชาความรู้ รวมถึงเทคนิคในการทำขนมไทยให้กับลูกหลานสืบต่อมา จนเมื่อในปี พุทธศักราช 2539 ได้มีเกษตรอำเภอเข้ามาให้ความรู้และจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านกุ่ม หมู่ 9 ขึ้น จนถึงปัจจุบัน

อบแป้ง ร่อนแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันผสมกัน จากนั้นนำไปอบด้วยควันเทียนประมาณ 30 นาที - 1 ชั่วโมง ตั้งน้ำเชื่อมใสโดยไม่ต้องคนน้ำตาลให้ละลาย ปล่อยให้ น้ำเชื่อมใสด้วยการตั้งไฟ ไฟกลาง 10 นาที แล้วใส่น้ำกลั่นมะลิตามลงไป

ตั้งน้ำเชื่อมข้น โดยไม่ต้องคนน้ำตาลให้ละลาย ปล่อยให้ น้ำเชื่อมข้นละลายด้วยการตั้งไฟ ไฟกลาง 15-20 นาที อุณหภูมิไม่เกินกว่า 114 องศาเซลเซียส แล้วใส่น้ำกลั่นมะลิตามลงไป

ต่อไข่แดงของไข่เป็ดโดยตุลลักษณะจากหัวไข่ แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว จากนั้นนำไปกรองให้เนื้อเนียน แล้วนำไปตีจนขึ้นฟู ตะล่อมแป้งที่เราอบควันเทียนไว้ใส่ไข่แดงตีฟู ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปหยอดในน้ำเชื่อมข้น หลังจากทองหยอดสุกดีให้แช่ในน้ำเชื่อมใส แล้วจึงจัดเสิร์ฟ ถึงแม้ว่าวัตถุดิบในการทำ “ทองหยอด” จะเยอะไปบ้าง แต่หาวิธีการทำไม่ได้ยากอย่างที่คิดเลยคะ ใครได้ชิมก็ติดอกติดใจ ไม่ต่างจากที่ไปซื้อแถวตลาดน้ำชื่อดัง เพื่อน ๆ ท่านไหนที่ทำได้คล่อง ๆ แล้วก็สามารถทำขายทำแจกได้เลยนะคะ รับรองว่าลูกค้าติดแน่นอน



ใบความรู้
เรื่อง วัสดุและอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำทองหยอด

วัสดุอุปกรณ์

1. กะละมัง
2. กระบวย
3. กระทะทองเหลือง
4. ถาด
5. เต้าแก๊ส
6. เครื่องตีแป้ง

ส่วนผสมการทำทองหยอด

ส่วนประกอบน้ำเชื่อมใส

- น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม
- น้ำเปล่า 700 กรัม
- น้ำกลั่นมะลิ 1/8 ช้อนชา

ส่วนประกอบน้ำเชื่อมข้น

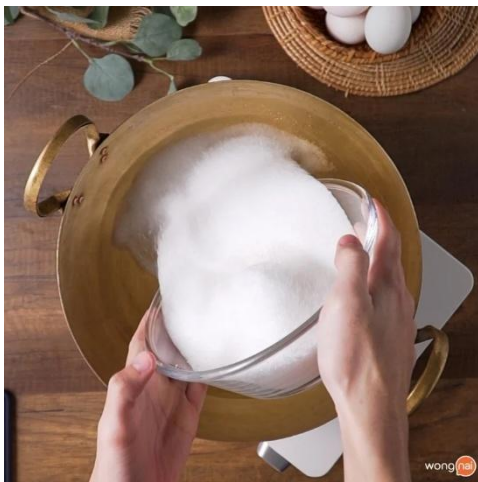
- น้ำตาลทรายขาว 1,000 กรัม
- น้ำเปล่า 1,000 กรัม
- น้ำกลั่นมะลิ 1/8 ช้อนชา

ส่วนประกอบแป้งทองหยอด

- ไข่แดงของไข่เป็ด 10 ฟอง
- แป้งข้าวเจ้า 5 ช้อนโต๊ะ (40 กรัม)
- แป้งมัน 1 ช้อนโต๊ะ (8 กรัม)
- ควันทึยีน 1 ช้อน

ใบความรู้

เรื่อง ขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำทองหยอด



ใบความรู้

เรื่อง การคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำทองหยอด

ด้านการกำหนดราคา

สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์การทำทองหยอดเป็นคนกำหนดราคา ตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการกดราคาจากพ่อค้าคนกลางเปรียบเทียบกับคู่แข่งโดยคำนึงถึงลักษณะของ รสชาติ ความสะอาด บรรจุภัณฑ์ โดยใช้แนวคิดในการกำหนดราคา 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ตั้งราคาเพิ่มจากต้นทุนของแต่ละผลิตภัณฑ์โดยกำหนดเป็นการบวกกำไร เพิ่มในผลิตภัณฑ์แต่อย่างน้อย 50%ของต้นทุน
2. ตั้งราคาแยกตามกลุ่มลูกค้า กรณีเป็นลูกค้าปลีกขายตามราคากลุ่มที่กำหนดแต่ถ้าเป็นลูกค้าประจำจะมีการให้ส่วนลด 10% และพ่อค้าคนกลางคิดราคาแบบเหมาโดยให้ ส่วนลด25%
3. ตั้งราคาตามราคาตามเหมาะสำหรับสินค้าประเภทที่สร้างความแตกต่างกัน ได้ยาก

ใบความรู้
เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในหลักสูตรการทำทองหยอด

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			
	1.ไข่แดงของไข่เป็ด	30 ฟองๆละ 5 บาท	150 บาท	1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน
	2.แป้งข้าวเจ้า	1 ถุงๆละ 30 บาท	30 บาท	2. แล้วคำนวณหา
	3.แป้งมัน 1 ซ้อนโต๊ะ (8 กรัม)	1 ถุงๆละ 30 บาท	30 บาท	ราคาต่อหน่วยจึง
	4.ควั่นเทียน 1 ชิ้น	1 ถุง ละ 5 บาท	5 บาท	จะทราบรายได้
	5.แป้งทองหยอด	1 ถุง ละ 60 บาท	60 บาท	3. นำรายได้ที่ได้มา
	6.น้ำตาลทราย	4 ถุงๆละ 30 บาท	120 บาท	ใส่ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย		395 บาท	
	รายได้จากการจำหน่ายการทำทองหยอด จำนวน 40 แพ้ๆละ 20 บาท		800 บาท	
	รวมรายได้		800บาท	ได้กำไร 405 บาท

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน x (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100)

$$= \text{จากทุน } 395 \text{ บาท ต้องการกำไรร้อยละ } 40$$

$$= \text{ต้องการกำไร } 395 \times 40 = 405$$

$$100$$

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร ÷ จำนวนหน่วย

$$\text{กำหนดราคาขายต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย}} = \frac{395 + 405}{40} = 800 \text{ บาท}$$

$$\frac{395 + 405}{40} = 800 \text{ บาท}$$

ดังนั้น ขายชิ้นงาน 1 ชิ้น ราคาชิ้นละ 20 บาท ขายไปจำนวน 40 กล่อง $40 \times 20 = 800$ บาท

$$800 - 395 = 405 \text{ บาท}$$

ได้กำไรสุทธิ 405 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
เรื่อง การคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำของหยอด

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิด จากต้นทุน + กำไรที่ ต้องการ
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้		บาท	

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100)

.....
.....
.....

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร

.....
.....

ใบความรู้

เรื่อง ช่องทางการตลาดหลักสูตรการทำทองหยอด

ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายสำหรับสถานที่การจัดจำหน่ายกลุ่มสมาชิก มีความเห็นต่อความสะดวกในการติดต่อและควรมีช่องทางเลือกให้กับผู้สนใจผลิตภัณฑ์ในหลายช่องทางดังนี้

1. สร้างเครือข่ายการขาย มีตัวแทนการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำทองหยอด ของชุมชน ไปจำหน่ายยังจังหวัดต่าง ๆ เมื่อมีการจัดนิทรรศการของแต่ละจังหวัด
2. ควรจัดร้านค้าหรือสถานที่เพื่อจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำทองหยอด ในตัวจังหวัดหรือบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว
3. วิธีการขายตรง เป็นการขายโดยสมาชิกกลุ่มการทำทองหยอด ทำการกระจายสินค้า โดยต่อกับหน่วยงานและลูกค้าที่ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นโดยตรง
4. จำหน่ายตามตลาดนัดของชุมชนใกล้เคียงหรือตามเทศกาลต่างๆ

ใบงาน
เรื่อง โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำทองหยอด

ตัวอย่าง องค์ประกอบของการเขียนโครงการ

1. ชื่อโครงการ
2. ผู้รับผิดชอบโครงการ
3. หลักการและเหตุผล
4. วัตถุประสงค์
5. กลุ่มเป้าหมาย
6. วิธีการดำเนินการ
7. ระยะเวลาการดำเนินการ
8. สถานที่ดำเนินการ
9. งบประมาณ
10. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำทองหยอด

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
- 1.2 การเก็บรักษา ให้คงสภาพการทำทองหยอด เป็นเวลานานได้อย่างถูกต้อง

2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

3. ทักษะการทำ

- 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง

4. ทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด

- 4.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดได้อย่างเหมาะสม

บทสรุป

การทำทองหยอด ประเภทนี้ทำจากแป้ง เช่น ไข่แดงของไข่เป็ด แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน ควันเทียน แป้งทองหยอด น้ำตาลทราย ให้เลือกสรรกันด้วย หาซื้อได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้าและตลาดทั่วไป

การทำทองหยอด ไม่ได้มีแบบรสหวานอย่างที่เข้าใจ ยังมีการทำทองหยอด อีกแบบที่เรียกว่า “การทำทองหยอด” ที่จะมีรสชาติหวาน ใช้การทำแป้ง ไข่ไก่ไข่เป็ด น้ำตาล เป็นหลัก

เมนูอาหารที่ทำจากการทำทองหยอด

การทำทองหยอด สามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเลย กินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ นอกจากนั้นการทำทองหยอด ยังนำมาทำเป็นเมนูอาหารหวาน

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์

การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

<https://www.wongnai.com/recipes/pinched-gold-egg-yolk/การทำทองหยอด>

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ดิยะวัฒน์ ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์
3. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร ครูชำนาญการพิเศษ
4. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ ครู
5. นางศิริพร อหันตะ บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

คณะทำงาน

1. นางดวงแข เจนชัย ครูศูนย์การเรียนรู้
2. นางอลิศา แห่งสูงเนิน ครูศูนย์การเรียนรู้
3. นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน ครูศูนย์การเรียนรู้
4. นายสุพจน์ มูลหอม ครูศูนย์การเรียนรู้
5. นางสาวกนิษฐา ภู่อินทร์ ครูศูนย์การเรียนรู้
6. นางสาวกฤษณา จันคณา ครูศูนย์การเรียนรู้
7. นางสาววิภาวรรณ จุ่มสันเทียะ ครูศูนย์การเรียนรู้
8. นางสาวกฤษณา จันคณา ครูศูนย์การเรียนรู้
9. นายเกรียงไกร ใหม่เทวินทร์ ครูศูนย์การเรียนรู้
10. นายอภิชาติ เพ็ญเภา ครูศูนย์การเรียนรู้
11. นายภูชิต ปักธงชัย ครูศูนย์การเรียนรู้
12. นายพูนศักดิ์ กวยวงษา ครูศูนย์การเรียนรู้
13. นางเขาวนีย์ ลำชม ครูศูนย์การเรียนรู้
14. นางสาวสุภาวดี อุ้นแก้ว ครูศูนย์การเรียนรู้
15. นางสาววิไลวรรณ มั่นศรี ครูศูนย์การเรียนรู้
16. นางกษมา ตนะทิพย์ ครูศูนย์การเรียนรู้
17. นายอุดมศักดิ์ แต่งเขียว ครูศูนย์การเรียนรู้
18. นางราตรี แก้วศิลา ครูศูนย์การเรียนรู้
19. นางสาวชนิสรา อ่ำพันธ์ ครูศูนย์การเรียนรู้
20. นางสาวसानิตย์ เพชรเกิด ครูศูนย์การเรียนรู้
21. นางสาวรัตติกาล บุญแข็ง ครูศูนย์การเรียนรู้
22. นางภณิดา แดงด้วง ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- นายอุดมศักดิ์ แต่งเขียว ครูศูนย์การเรียนรู้