

คำนำ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นสถานศึกษาที่จัดอบรมด้านอาชีพ อบรมวิชาชีพ หลักสูตรระยะสั้น รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษา อาชีพให้มีงานทำ สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำฟอยทอง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น มาจัดทำเป็น หลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและ จัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

19 พฤษภาคม 2568

	หน้า
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำฝอยทอง	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำฝอยทอง	3
หลักสูตรการทำฝอยทอง	4
ความเป็นมา	4
จุดประสงค์การเรียนรู้	5
กลุ่มเป้าหมาย	5
ระยะเวลา	5
เนื้อหาหลักสูตร	5
การจัดการเรียนรู้	6
สื่อการเรียนรู้	6
การวัดและประเมินผล	6
การจบหลักสูตร	6
เอกสารหลักฐานการศึกษา	6
การเทียบโอนผลการเรียน	6
แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำฝอยทอง	7
ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำฝอยทอง	10
ใบงานแบบบันทึกการเรียนรู้หลักสูตรการทำฝอยทอง	11
ใบความรู้เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำฝอยทอง	12
ใบความรู้เรื่องขั้นตอนการทำหลักสูตรฝอยทอง	13
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำฝอยทอง	15
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำฝอยทอง	16
ใบงานเรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำฝอยทอง	17
ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาดหลักสูตรการทำฝอยทอง	18
ใบงานเรื่องโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำฝอยทอง	19
แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำฝอยทอง	20
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	21
บรรณานุกรม	
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	

หลักสูตรการทำฝอยทอง จำนวน 5 ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำฝอยทอง

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้น การทำทองหยอด ผู้เรียนควรมีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำฝอยทอง ดังนี้

1. กะละมัง



2. กรวยโรยฝอยทอง



3. กระทะทองเหลือง



4. ถาด



5. เต้าแก๊ส



6. ไข่ไก่ ไข่เป็ด



7. น้ำตาลทราย



8. น้ำเปล่า



9. ไม้แหลมยาว 1 ฟุต



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำฟอยทอง

ประเทศไทยมีชื่อเสียงในด้านของหวานที่มีเอกลักษณ์และหลากหลาย ขนมฟอยทอง แสนอร่อยนี้มักเรียกกันว่า “ด้ายสีทอง” มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน ขั้นตอน วิธี ทำ ขนม ฟอยทอง อันแสนง่าย และรสชาติที่จะทำให้คุณชื่นชอบ ในบทความนี้ เราจะเจาะลึกโลกของฟอยทอง ครอบคลุมทุกอย่างตั้งแต่รากฐานทางประวัติศาสตร์ไปจนถึงคำแนะนำที่ละเอียดอ่อนใน ฟอยทอง วิธีทำ นอกจากนี้เรายังจะพาคุณไปพบกับร้านฟอยทองที่ดีที่สุดในประเทศไทยอีกด้วย เอาล่ะ เรามาเริ่มต้นการเดินทางผ่านโลกของขนมฟอยทอง กันเถอะ

ฟอยทอง ประวัติ ความเป็นมาของด้ายสีทองเกี่ยวข้องกับมรดกทางการทำอาหารไทยอันอุดมสมบูรณ์ ขนมชนิดนี้มีชื่อเรียกอีกอย่างว่า “**ฟอยทอง** ” ในภาษาไทย มีต้นกำเนิดมายาวนานหลายศตวรรษ ฟอยทอง ภาษาอังกฤษ Golden Thread Egg เชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดในสมัยอาณาจักรอยุธยา ซึ่งเป็นยุคประวัติศาสตร์ของประเทศไทยที่ขึ้นชื่อเรื่องความงดงามทางวัฒนธรรม ในช่วงศตวรรษที่ 18 อาณาจักรอยุธยาเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมและการค้าที่เจริญรุ่งเรืองในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มันอยู่ในอาณาจักรที่มีชีวิตชีวาแห่งนี้เองที่ฟอยทอง ได้ค้นพบรากฐานของมัน ช่างฝีมือชาวไทยซึ่งขึ้นชื่อในเรื่องฝีมืออันประณีตได้พัฒนาขนมนี้ขึ้นเพื่อเป็นสัญลักษณ์ของความหรูหราและความมั่งคั่ง

สัญลักษณ์ความหมายของฟอยทอง

ด้ายสีทองไม่ได้เป็นเพียงของหวานเท่านั้น **บ้าน ฟอยทอง** เป็นสัญลักษณ์ของความเจริญรุ่งเรืองและความโชคดีในวัฒนธรรมไทย ชื่อ “**ฟอยทอง** ” แปลว่า “ด้ายทอง” ซึ่งหมายถึงความมั่งคั่งและความอุดมสมบูรณ์ มักเสิร์ฟในโอกาสอันเป็นมงคล เช่น งานแต่งงานและเทศกาลต่างๆ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีชีวิตที่หอมหวานและเจริญรุ่งเรือง

หลักสูตรการทำฟอยทอง จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

1. ความเป็นมาการทำฟอยทอง

ฟอยทอง (โปรตุเกส: *fios de ovos*, *ฟิยูซดีโอวูซ*, "เส้นด้ายที่ทำจากไข่") เป็นขนมโปรตุเกส ลักษณะเป็นเส้นฟอยสีทอง ทำจากไข่แดงของไข่เป็ด เคี้ยวในน้ำเดือดและน้ำตาลทราย ชาวโปรตุเกสใช้รับประทานกับขนมปัง กับอาหารมื้อหลักจำพวกเนื้อสัตว์ และใช้รับประทานกับขนมเค้ก^[2] โดยมีกำเนิดจากเมืองอาไวรู (Aveiro) เมืองชายฝั่งทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส

ฟอยทองเป็นที่รู้จักในประเทศสเปนว่า **อุเอโบอิลลาโด** (สเปน: *huevo hilado* "ไข่ที่ปั่นเป็นเส้นด้าย"), ในประเทศญี่ปุ่นว่า **เคร็งโซเม็ง** (ญี่ปุ่น: 鶏卵素麺 "เส้นไข่ไก่"), ในประเทศกัมพูชาว่า **วาริ**^[4] ในประเทศมาเลเซียว่า **จาลามัส** (มลายู: *jala mas* "ตาข่ายทอง")^[5] และในมาลาบาร์เหนือ รัฐเกรละ ประเทศอินเดียว่า **มุตตามาลา** (มลายูหัม: **മുട്ടമല** "ฟอยไข่")

ฟอยทองแพร่เข้ามาในประเทศไทย พร้อมกับทองหยิบและทองหยอด ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยมารีอา กิยุมาร์ ดี ปิญา (ท้าวทองกิมม้า, พ.ศ. 2202-2265) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ท้าวทองกิมม้ามีหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้น เป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยาในสมัยนั้น

ทั้งนี้ฟอยทอง ปรากฏอยู่ใน *กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน* บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่พระราชนิพนธ์ชมเชยผีพระหัตถ์ในการแต่งเครื่องเสวยของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ความว่า

ฟอยทอง เป็นยองใย

เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน

คิดความยามเยาวมาลย์

เย็บชุนใช้ไหมทองจินา

นอกจากนี้ในตำรับอาหารของหม่อมราชวงศ์เตื่อง สนิทวงศ์ ยังระบุถึงการทำขนมฟอยเงิน โดยมีกรรมวิธีเช่นเดียวกับการทำฟอยทองทุกประการ หากแต่ใช้ไข่ขาวแทนไข่แดง ทำให้มีลักษณะเป็นฟอยรูปร่างขนาดพอคำ แล้วนำขนมไข่แมงดา (ทองหยอดขนาดเล็ก) ใส่ไว้กลางฟอยเงินรูปร่างนง ได้เป็นอาหารหวานอีกชนิด เรียกว่า "ไข่ในรัง"

ประเทศญี่ปุ่นเคร็งโซเม็งเข้ามาในประเทศญี่ปุ่นในยุคอาซุจิ-โมโมยามะ (ญี่ปุ่น: 安土桃山時代) ช่วงปี ค.ศ. 1568 – ค.ศ. 1600 (พ.ศ. 2111-2143) ที่จังหวัดนางาซากิ โดยพ่อค้าชาวโปรตุเกส หลังจากนั้นจึงแพร่หลายไปยังจังหวัดฟูกูโอกะ และเริ่มทำเพื่อจำหน่ายตามร้านขนมต่าง ๆ ในยุคเมจิ (ญี่ปุ่น: 明治時代; โรมานี: *Meiji-jidai*; ทับศัพท์: เมจิจิไต) เมื่อ 342 ปีก่อน ร้านมัตสึยาริเอมิงที่จังหวัดฟูกูโอกะได้ทำเคร็งโซเม็งขึ้นซึ่งเป็นขนมหวานที่เป็นเอกลักษณ์ประจำของร้าน โดยปัจจุบันนั้นได้ดำเนินงานโดยรุ่นที่ 13

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง
 - 2.1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจความเป็นมาของหลักสูตรการทำผอยทอง
 - 2.1.2 ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในหลักสูตรเมื่อดำเนินงานได้อย่างปลอดภัย
 - 2.1.3 ผู้เรียนสามารถทำผอยทองได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บบำรุงรักษาได้อย่างถูกวิธี
- 2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง
 - 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำผอยทอง
 - 2.2.2 เพื่อได้แหล่งที่มาของการวัสดุอุปกรณ์หลักสูตรการทำผอยทอง
 - 2.2.3 เพื่อให้รู้วิธีหลักสูตรการทำผอยทองได้อย่างถูกต้อง
- 2.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง
 - 2.3.1 สามารถบริหารจัดการอาชีพหลักสูตรการทำผอยทองได้อย่างถูกต้อง
 - 2.3.2 สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายการทำผอยทองได้
 - 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 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง

- 5.1.1 ความเป็นมาของหลักสูตรการทำผอยทอง
- 5.1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง

5.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง

- 5.2.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในหลักสูตรการทำผอยทอง
- 5.2.2 การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำผอยทองด้วยวิธีที่ถูกต้อง
- 5.2.3 การฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำผอยทอง

5.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง

- 5.3.1 สามารถบริหารจัดการในการหลักสูตรการทำผอยทองได้อย่างถูกต้อง
- 5.3.2 การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพพุนทำเลที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์
- 5.3.3 สำรองและศึกษาแหล่งประกอบ การผู้เรียน
- 5.3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม

5.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง

- 5.4.1. ความสำคัญของโครงการอาชีพการวางแผนแผนธุรกิจ
- 5.4.2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 5.4.3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติเพื่อการอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการทำผอยทอง
- 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

ผู้เรียนที่เรียนจบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ออกกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระทักษะการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..... ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

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

ลงชื่อ..... อนุมัติหลักสูตร
(.....)

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำฝอยทอง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำฝอยทอง	1. อธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำฝอยทองได้	1. ความเป็นมาของหลักสูตรการทำฝอยทอง	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของหลักสูตรการทำฝอยทอง	1. ใบความรู้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์		20 นาที	-
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	2.1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำฝอยทอง 2.2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบหลักสูตรการทำฝอยทอง 2.3 ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์		20 นาที	
3. ขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำฝอยทอง	3. อธิบายขั้นตอนทำหลักสูตรการทำฝอยทอง	3. ขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำฝอยทอง	3. วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำฝอยทอง	1. ใบความรู้ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุอุปกรณ์ของจริง		20 นาที	-

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำฝอยทอง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำฝอยทอง	4. ปฏิบัติหลักสูตรการทำฝอยทองได้	4. การปฏิบัติหลักสูตรการทำฝอยทอง	1. วิทยากรสาธิตหลักสูตรการทำฝอยทองและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1. ใบความรู้ 2. แบบบันทึกหลักสูตรการทำฝอยทอง	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน โดยใบงานกำหนด		3 ชั่วโมง
5. คุณค่าของหลักสูตรการทำฝอยทอง	5. อธิบายคุณค่าของหลักสูตรการทำฝอยทอง	5. คุณค่าของหลักสูตรการทำฝอยทอง	5.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ 5.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของหลักสูตรการทำฝอยทอง 5.3 วิทยากรสรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้		20 นาที	-
6. การคิดต้นทุน กำไร	6. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายหลักสูตรการทำฝอยทอง	6. การคำนวณต้นทุน กำไร	6.1 วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 6.2 ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้ 2. ใบงานการคำนวณต้นทุน กำไร		10 นาที	10 นาที

12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำฝอยทอง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดผลและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7. ช่องทางการจัดการตลาดของหลักสูตรการทำฝอยทอง	7. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของหลักสูตรการทำฝอยทอง	7. ช่องทางการตลาดของหลักสูตรการทำฝอยทอง	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 ความเป็นมาของหลักสูตรการทำฝอยทอง

ฝอยทอง (โปรตุเกส: *fios de ovos*, *ฟิยูซตีโอวูซ*, "เส้นด้ายที่ทำจากไข่") เป็นขนมโปรตุเกส ลักษณะเป็นเส้นฝอยสีทอง ทำจากไข่แดงของไข่เป็ด เคี้ยวในน้ำเดือดและน้ำตาลทราย ชาวโปรตุเกสใช้รับประทานกับขนมปัง กับอาหารมื้อหลักจำพวกเนื้อสัตว์ และใช้รับประทานกับขนมเค้ก^[2] โดยมีกำเนิดจากเมืองอาไวรู (Aveiro) เมืองชายฝั่งทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศโปรตุเกส

ฝอยทองเป็นที่รู้จักในประเทศสเปนว่า **อุเอโบอิลาโด** (สเปน: *huevo hilado* "ไข่ที่ปั่นเป็นเส้นด้าย"), ในประเทศญี่ปุ่นว่า **เคร็งโซเม็ง** (ญี่ปุ่น: 鶏卵素麺 "เส้นไข่ไก่"), ในประเทศกัมพูชาว่า **วาริ**^[4] ในประเทศมาเลเซียว่า **จาลามัส** (มลายู: *jala mas* "ตาข่ายทอง")^[5] และในมาลาบาร์เหนือ รัฐเกรละ ประเทศอินเดียว่า **มุตตามาลา** (มลายาฬั: മുട്ടമല "ฝอยไข่")

ฝอยทองแพร่เข้ามาในประเทศไทย พร้อมกับทองหยิบและทองหยอด ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยมารีอา กิยูมาร์ ดี ปิญา (ท้าวทองกิมม้า, พ.ศ. 2202-2265) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภรรยาของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ท้าวทองกิมม้ามีหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้น เป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยาในสมัยนั้น

ทั้งนี้ฝอยทอง ปรากฏอยู่ใน *ภาพย่เห่ชมเครื่องควา-หวาน* บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่พระราชนิพนธ์ชมเชยฝีมือพระหัตถ์ในการแต่งเครื่องเสวยของสมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ความว่า

ฝอยทอง เป็นยองใย

เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน

คิดความยามเยาวมาลย์

เย็บชุนไข่ไหมทองจินฯ

นอกจากนี้ในตำรับอาหารของหม่อมราชวงศ์เตื่อง สนิทวงศ์ ยังระบุถึงการทำขนมฝอยเงิน โดยมีกรรมวิธีเช่นเดียวกับการทำฝอยทองทุกประการ หากแต่ใช้ไข่ขาวแทนไข่แดง ทำให้มีลักษณะเป็นฝอยรูปร่างขนาดพอคำ แล้วนำขนมไข่แมงดา (ทองหยอดขนาดเล็ก) ใส่ไว้กลางฝอยเงินรูปร่างงอก ได้เป็นอาหารหวานอีกชนิด เรียกว่า "ไข่ในรัง"

ประเทศญี่ปุ่นเคร็งโซเม็งเข้ามาในประเทศญี่ปุ่นในยุคอาซุจิ-โมโมยามะ (ญี่ปุ่น: 安土桃山時代) ช่วงปี ค.ศ. 1568 – ค.ศ. 1600 (พ.ศ. 2111-2143) ที่จังหวัดนางาซากิ โดยพ่อค้าชาวโปรตุเกส หลังจากนั้นจึงแพร่หลายไปยังจังหวัดฟูกูโอกะ และเริ่มทำเพื่อจำหน่ายตามร้านขนมต่าง ๆ ในยุคเมจิ (ญี่ปุ่น: 明治時代; โรมานจิ: *Meiji-jidai*; ทับศัพท์: เมจิจิไต) เมื่อ 342 ปีก่อน ร้านมัตสึยาริเอมุงที่จังหวัดฟูกูโอกะได้ทำเคร็งโซเม็งขึ้นซึ่งเป็นขนมหวานที่เป็นเอกลักษณ์ประจำของร้าน โดยปัจจุบันนั้นได้ดำเนินงานโดยรุ่นที่ 13



ใบความรู้
เรื่อง วัสดุและอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำฝอยทอง

วัสดุอุปกรณ์

1. กะละมัง
2. กรวยโรยฝอยทอง
3. กะทะทองเหลือง
4. ถาด
5. เต้าแก๊ส

ส่วนผสมการทำฝอยทอง

ส่วนประกอบน้ำเชื่อมใส

น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม

น้ำเปล่า 700 กรัม

น้ำกลั่นมะลิ 1/8 ช้อนชา

ส่วนประกอบสำหรับโรย

ไข่แดงของไข่เป็ด 20 ฟอง

ใบความรู้ เรื่อง ขั้นตอนการทำหลักสูตรฝอยทอง

วิธีการทำฝอยทอง

ผสมไข่

ผสมไข่ โดยการแยกเอาเฉพาะไข่แดงของไข่ไก่และไข่เป็ดผสมให้เข้ากันแล้วกรอง จากนั้นนำน้ำคั่งไข่ (ไข่ขาว ส่วนที่เหลือคั่งอยู่ในเปลือกไข่) ลงไปผสม แล้วลองยกขึ้นดู ว่าหยดเป็นสายไหลต่อเนื่องหรือยัง

น้ำเชื่อม

ใส่น้ำ น้ำตาลทราย (สำหรับทำน้ำเชื่อม) ทำน้ำเชื่อมใส โดยการต้มน้ำตาลกับน้ำให้ละลาย ระหว่างต้มไม่ต้องคน น้ำเชื่อม เพื่อป้องกันการตกผลึก แล้วพักไว้ให้เย็น

โรยไข่ลงในน้ำเชื่อม

ทำน้ำเชื่อมเข้มข้น โดยการตั้งกระทะ ใส่น้ำตาลทราย น้ำลอยดอกมะลิ และกลิ่นมะลิให้เดือด แล้วเบาไฟ นำไข่ที่ทำเตรียมไว้ใส่ลงในกรวยใบตอง แล้วหยอดวนให้รอบกระทะประมาณ ๓๐-๔๐ รอบ จากนั้นใช้ไม้ปลายแหลมช้อน ยกขึ้น นำมาล้างในน้ำเชื่อมใส แล้วขึ้นรูปทรงตามชอบ



ใบความรู้
เรื่อง ขั้นตอนการทำหลักสูตรฝอยทอง



ใบความรู้ เรื่อง การคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการปล่อยทอง

ด้านการกำหนดราคา

สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์การทำปล่อยทองเป็นคนกำหนดราคา ตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการกดราคา จากพ่อค้าคนกลางเปรียบเทียบกับคู่แข่งโดยคำนึงถึงลักษณะของ รสชาติ ความสะอาด บรรจุภัณฑ์ โดยใช้แนวคิดในการกำหนดราคา 3 รูปแบบ ดังนี้

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

ใบความรู้
เรื่อง การคำนวณต้นทุน กำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในหลักสูตรการทำฝอยทอง

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน) 1. ไข่แดงของไข่เป็ด 2. กลิ่นมะลิ 3. น้ำตาลทราย	30 ฟองๆละ 5 บาท 1 ขวด ละ 30 บาท 4 ถ้วยๆละ 30 บาท	150 บาท 30 บาท 120 บาท	1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหา ราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย		300 บาท	
	รายได้จากการจำหน่ายการทำฝอยทอง จำนวน 40 แพ้คๆละ 30 บาท		1,200 บาท	
	รวมรายได้		1,200บาท	ได้กำไร 900 บาท

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

$$= \text{จากทุน } 300 \text{ บาท ต้องการกำไรร้อยละ } 40$$

$$= \text{ต้องการกำไร } 1,200 \times 40 = 480$$

$$100$$

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร \div จำนวนหน่วย

$$\text{กำหนดราคาขายต่อหน่วย} = \frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย}} = \frac{300 + 900}{40} = 1,200 \text{ บาท}$$

$$\text{จำนวนหน่วย} \quad 40$$

ดังนั้น ขายชิ้นงาน 1 ชิ้น ราคาชิ้นละ 25 บาท ขายไปจำนวน 40 กล่อง $40 \times 30 = 1,200$ บาท

$$1,200 - 300 = 900 \text{ บาท}$$

ได้กำไรสุทธิ 900 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
เรื่อง การคิดคำนวณต้นทุน กำไร หลักสูตรการทำฝอยทอง

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 ช่องทางการตลาดหลักสูตรการทำผอยทอง

ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายสำหรับสถานที่การจัดจำหน่ายกลุ่มสมาชิก มีความเห็นต่อความสะดวกในการติดต่อและควรมีช่องทางเลือกให้กับผู้สนใจผลิตภัณฑ์ในหลายช่องทางดังนี้

1. สร้างเครือข่ายการขาย มีตัวแทนการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำผอยทอง ของชุมชน ไปจำหน่ายยังจังหวัดต่าง ๆ เมื่อมีการจัดนิทรรศการของแต่ละจังหวัด
2. ควรจัดร้านค้าหรือสถานที่เพื่อจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์การทำผอยทอง ในตัวจังหวัดหรือบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว
3. วิธีการขายตรง เป็นการขายโดยสมาชิกกลุ่มการทำผอยทอง ทำการกระจายสินค้า โดยต่อกับหน่วยงานและลูกค้าที่ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นโดยตรง
4. จำหน่ายตามตลาดนัดของชุมชนใกล้เคียงหรือตามเทศกาลต่างๆ

ใบงาน

เรื่อง โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำผอยทอง

ตัวอย่าง องค์ประกอบของการเขียนโครงการ

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

แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำฝอยทอง

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
- 1.2 การเก็บรักษา ให้คงสภาพการทำฝอยทอง เป็นเวลานานได้อย่างถูกต้อง

2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

3. ทักษะการทำฝอยทอง

- 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง

4. ทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด

- 4.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดได้อย่างเหมาะสม

บทสรุป

การทำฝอยทอง ประเภทนี้ทำจากไข่เป็ด เช่น ไข่แดงของไข่เป็ด น้ำตาลทราย กลิ่นมะลิ ให้เลือกสรรกันด้วยหาซื้อได้ง่ายตามห้างสรรพสินค้าและตลาดทั่วไป

การทำฝอยทอง ไม่ได้มีแบบรสหวานอย่างที่เข้าใจ ยังมีการทำฝอยทอง อีกแบบที่เรียกว่า “การทำฝอยทอง” ที่มีรสชาติหวาน ใช้การทำจาก ไข่ไก่ไข่เป็ด น้ำตาล เป็นหลัก

เมนูอาหารที่ทำจากการทำฝอยทอง

การทำฝอยทอง สามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเลย กินได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ นอกจากนั้นการทำฝอยทอง 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/foi-thong> การทำฝอยทอง

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 ใหม่เทวรินทร์ 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