

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาศักยภาพของประชากร ให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชน กระทรวงศึกษาธิการได้ตระหนักถึงความสำคัญนี้ และได้กำหนดยุทธศาสตร์ในปี 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ภายใต้แนวคิด “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน เพื่อให้ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ท่ามกลางบริบทของสังคมที่เผชิญกับการเปลี่ยนแปลงรอบด้าน การเตรียมความพร้อมด้านอาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง การมีทักษะในการประกอบอาชีพและทำขนม ถือเป็นหนึ่งในทางเลือกที่ช่วยให้บุคคลสามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้

ด้วยเหตุนี้ หลักสูตรการทำขนมทองหยอดและสังขยาฟักทอง จึงได้รับการพัฒนาขึ้น เพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายของการจัดการศึกษาอาชีพ ที่มุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการทำขนมไทยที่เป็นที่นิยมและมีศักยภาพในการสร้างรายได้ ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาชีพหลัก เสริม หรือการเริ่มต้นธุรกิจขนาดย่อม หลักสูตรนี้จึงเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพที่ยั่งยืน สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง และสามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงานทั้งในระดับภูมิภาคและสากล

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง

2. ทักษะการประกอบอาชีพ

จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง
- แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง

จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทองได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทองได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง	2.1 บอกประวัติการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 2.3 บอกวิธีการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมทองหยอด - ไข่แดงของไข่เป็ด (สดใหม่) 1 ถ้วยตวง (ประมาณ 15-17 ฟอง) - น้ำตาลทรายขาว 2 ถ้วยตวง - น้ำลอยดอกมะลิ 1 ถ้วยตวง (หรือน้ำเปล่า) - แป้งข้าวเจ้าเล็กน้อย สำหรับคลึง (ถ้าจำเป็น) - ชามผสม - ตะกร้อมือ - กรวยสำหรับหยอด (อาจใช้ถุงบีบที่มีหัวตัด หรือ ซ้อน) - กระทะทองเหลือง หรือกระทะก้นลึก - ทัพพีโปร่ง	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 2.3 การทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทองและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- กระซอน - ถาดสำหรับปักขนม - เตากลั่น/เตาแก๊ส วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมสังขยาฟักทอง - ฟักทองแก่จัด ขนาดกลาง 1 ลูก - ไข่เป็ด (เอาเฉพาะไข่แดง) 4 ฟอง - หัวกะทิ 1 ถ้วย - น้ำตาลปี๊บ 1/2 ถ้วย (ปรับเพิ่มลดตามชอบ) - น้ำตาลทรายขาว 2 ช้อนโต๊ะ (ปรับเพิ่มลดตามชอบ) - เกลือป่น 1/4 ช้อนชา - ใบเตย 2-3 ใบ (ขยี้เล็กน้อย) - มีด - ช้อน - ชามผสม - ถาดสำหรับนึ่ง (ขนาดตามต้องการ) - หม้อสำหรับนึ่ง / ซึ้งนึ่ง - ผ้าขาวบาง (สำหรับกรอง ถ้าต้องการเนื้อสังขยาเนียนละเอียด) - เตากลั่น/เตาแก๊ส			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.2 ขั้นตอนการขมทองหยอดกับขมสังขยา พักทอง ขั้นตอนการทำขมทองหยอด 1. เตรียมน้ำเชื่อม ใส่น้ำตาลทรายและน้ำลอยดอกมะลิ (หรือน้ำเปล่า) ลงในกระทะ ยกขึ้นตั้งไฟกลาง เคี่ยวจนน้ำตาลละลายหมด และน้ำเชื่อมเริ่มข้นเล็กน้อย พักไว้ 2. เตรียมไข่แดง ตอกไข่เปิด แยกเอาเฉพาะไข่แดง ใส่ในชามผสม ใช้ตะกร้อมือคนเบาๆ ให้ไข่แดงพอเข้ากัน ไม่ต้องตีจนขึ้นฟู 3. หยอดทองหยอด: - นำกรวยสำหรับหยอด หรือถุงบีบที่มีหัวตัดขนาดเล็ก หรือซ้อน มาใช้ในการหยอด - ตักไข่แดงใส่กรวย หรือถุงบีบ - พอน้ำเชื่อมเดือดปุดๆ ลดไฟลงเล็กน้อย แล้วค่อยๆ หยอดไข่แดงลงในน้ำเชื่อมเป็นวงกลมเล็กๆ ให้มีขนาดพอดีคำ หยอดให้ทั่วกระทะ อย่าให้ทองหยอดติดกัน 4. ต้มทองหยอด รอจนทองหยอดสุก สังเกตได้จากสีที่เปลี่ยนเป็นสีเหลืองสวย และลอยตัวขึ้นมา 5. ตักขึ้น ใช้ทัพพีโปร่งตักทองหยอดที่สุกแล้วขึ้นจากน้ำเชื่อม พักไว้บนกระชอนให้สะเด็ดน้ำเชื่อม 6. จัดเสิร์ฟ จัดทองหยอดใส่จาน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เคล็ดลับเพิ่มเติม - การใช้ไขเปิดจะทำให้ทองหยอดมีสีสวยและเนื้อสัมผัสที่ดีกว่าไขไก่ - ความชื้นของน้ำเชื่อมมีผลต่อลักษณะของทองหยอด ถ้าน้ำเชื่อมใสไป ทองหยอดจะแบน ไม่กลมสวย ถ้าน้ำเชื่อมข้นไป ทองหยอดจะแข็งกระด้าง - ขณะหยอด ควรหยอดให้สม่ำเสมอเพื่อให้ทองหยอดมีขนาดเท่ากัน - หากไขแดงข้นมาก อาจเติมน้ำสะอาดเล็กน้อย คนให้เข้ากันก่อนหยอด ขั้นตอนการทำขนมสังขยาฟักทอง 1. เตรียมถาด ทาถาดด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ เพื่อให้สังขยาติดถาด (ขั้นตอนนี้อาจข้ามได้หากใช้ถาดเทฟลอน) 2. เตรียมส่วนผสมสังขยา - ตอกไข่เปิดเอาเฉพาะไข่แดงใส่ในชามผสม - เติมหัวกะทิ น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย และเกลือป่นลงไป - ใช้มือหรือตะกร้อมือคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย - ใส่ฟักทองนึ่งสุกบดละเอียดลงไป คนให้เข้ากันดี - ใส่ใบเตยที่ขยี้แล้วลงไป เพื่อเพิ่มความหอม (ถ้าต้องการเนื้อเนียน) กรองส่วนผสมผ่านผ้าขาวบาง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. เทส่วนผสมลงภาต เทส่วนผสมสังขยาที่ได้ลงในภาตที่เตรียมไว้ 4. นึ่งสังขยา - ตั้งหม้อนึ่งบนไฟกลาง รอจนน้ำเดือด - นำภาตสังขยาลงไปนึ่ง ปิดฝา - ใช้เวลานึ่งประมาณ 20-30 นาที หรือจนกระทั่งสังขยาเซตตัวและสุก สังเกตได้จากสีที่เปลี่ยนเป็นสีเหลืองสวย และเมื่อแตะเบาๆ ตรงกลางสังขยาจะ firm ไม่เหลว 5. พักให้เย็น เมื่อสุกแล้ว ยกออกจากซึ้ง พักไว้ให้เย็นสนิทก่อนตัด 6. ตัดเสิร์ฟ: เมื่อเย็นแล้ว ตัดสังขยาเป็นชิ้นตามต้องการ เคล็ดลับเพิ่มเติม - ปริมาณฟักทองบดที่ใส่จะทำให้เนื้อสังขยาข้น และมีรสชาติของฟักทองมากขึ้น ปรับได้ตามชอบ - การนึ่งด้วยไฟกลางจะช่วยให้สังขยาสุกเนียน ไม่เป็นรูพรุน - ก่อนตัด อาจนำไปแช่เย็นเล็กน้อยเพื่อให้ตัดง่ายขึ้น 2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - สำหรับขนมทองหยอด เน้นความสวยงามมองเห็นตัวขนมได้ชัดเจน และสะดวกในการรับประทาน อาจเป็นกล่องพลาสติกใส หรือถ้วยพลาสติกใสที่มีการออกแบบที่น่าสนใจ - สำหรับขนมสังขยาฟักทอง เน้นการรักษาเนื้อสัมผัสและความสะดวกในการรับประทาน อาจเป็นถ้วยพลาสติกมีฝาปิด หรือกล่องพลาสติกใสที่ออกแบบให้เห็นเนื้อสังขยาและฟักทอง			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบ	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.6 สามารถกำหนดทิศทางการเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	ส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	ออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมทองหยอดกับขนมสังขยาฟักทอง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-