

**หลักสูตรการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง**  
**จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องมีสิ่งที่ยั่งยืนที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

วาฟเฟิล (Waffle)” เป็นขนม อาหารเช้า สไตล์อเมริกัน หรือเบลเยี่ยม จะนิยมทานกันในเมืองเช้า ปัจจุบันมีการปรับส่วนผสมและรสชาติให้เข้ากับความต้องการของผู้บริโภคในแต่ละยุคสมัย สามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้แก่ตนเองได้

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

- 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง จำนวน 20 นาที**
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
  - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
- 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง จำนวน 5 ชั่วโมง**
  - ความเป็นมา/เหตุผลในการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง
  - อุปกรณ์การทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง
  - วิธีการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง
  - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที**
  - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
  - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
  - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
- 4. โครงการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง จำนวน 20 นาที**
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์กรประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ

## การจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทองได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทองได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทองได้	<u>2.1 อุปกรณ์ วัตถุดิบ และขั้นตอนการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง</u> <u>อุปกรณ์</u> 1.เครื่องทำวาฟเฟิล 2.ชามผสม 3.ตะกร้อมือหรือเครื่องตีไข่ไฟฟ้า 4.ช้อนหรือทัพพีสำหรับตักแป้ง <u>วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการทำวาฟเฟิล</u> 1.แป้งเค้กหรือแป้งเอนกประสงค์ 200 กรัม 2.ผงฟู 1 ช้อนชา 3.น้ำตาลทราย 50 กรัม 4.เกลือป่น 1/4 ช้อนชา	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับสาเหตุความสำคัญในการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ - แนะนำอุปกรณ์และวิธีการใช้ - แนะนำประเภทผ้าที่ใช้ในการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง - สาธิตวิธีการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง - ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำ	30 นาที	4.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.2 อุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	5.ไข่ไก่ 2 ฟอง 6.นมสด 150 มิลลิลิตร 7.เนยจืดละลาย 50 กรัม 8.กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา <u>อุปกรณ์การทำฟอยทอง</u> 1.หม้อสำหรับต้มน้ำเชื่อม 2.ถุงกรวยฟอยทอง หรือกระป๋อง 3.เจาะรูสำหรับฟอยทอง 4.ทัพพีตักไข่แดง 5.ตะแกรงสำหรับพักฟอยทอง <u>วัตถุดิบสำหรับการทำฟอยทอง</u> 1.ไข่เป็ด 10 ฟอง 2.ไข่ไก่ 3 ฟอง 3.น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม 4.น้ำมันพืช (สำหรับทาเครื่องมือ) <u>2.2 อุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ</u> <u>วิธีการทำวาฟเฟิลลูกเกตและวาฟเฟิลฟอยทอง</u> 1.เตรียมส่วนผสมพื้นฐาน: - ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือรวมกันในชามผสม - ในชามแยก ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และกลิ่นวานิลลาให้เข้ากันจนขึ้นฟู 2.ผสมส่วนผสมเปียกและแห้ง - ใส่ส่วนผสมลงในส่วนผสมไข่ที่ตีไว้ ค่อย ๆ เติม	2.3 การออกแบบการทำวาฟเฟิลลูกเกตและวาฟเฟิลฟอยทอง		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ส่วนผสมแป้งลงไป คนให้เข้ากันจนเนียน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เติมนยละลายลงไป คนจนเข้ากันดี</li> </ul> <p>3.เตรียมเครื่องทำวาฟเฟิล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-อุ่นเครื่องทำวาฟเฟิลจนร้อน ทาเนยบาง ๆ ที่แม่พิมพ์</li> </ul> <p>4.เติมไส้ลูกเกด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ตักแป้งวาฟเฟิลลงในแม่พิมพ์ประมาณครึ่งแม่พิมพ์</li> <li>-โรยลูกเกดในปริมาณตามชอบลงไป แล้วเติมแป้งทับด้านบน</li> </ul> <p>5.อบและเสิร์ฟ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ปิดเครื่องและอบประมาณ 3-5 นาที หรือจนวาฟเฟิลมีสีเหลืองทอง</li> </ul> <p>นำออกจากเครื่องและเสิร์ฟร้อน ๆ</p> <p>ขั้นตอนการทำวาฟเฟิลไส้ฝอยทอง</p> <p>1.เตรียมส่วนผสมพื้นฐาน:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือรวมกันในชามผสม</li> <li>- ในชามแยก ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย และกลิ่นวานิลลาให้เข้ากันจนขึ้นฟู</li> </ul> <p>2.ผสมส่วนผสมเปียกและแห้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใส่นมสดลงในส่วนผสมไข่ที่ตีไว้ ค่อย ๆ เติมส่วนผสมแป้งลงไป คนให้เข้ากันจนเนียน</li> <li>- เติมนยละลายลงไป คนจนเข้ากันดี</li> </ul> <p>3.เตรียมเครื่องทำวาฟเฟิล</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกการทำวอฟเฟิลลูกเกดและวอฟเฟิลฝอยทองได้	<p>-อุ่นเครื่องทำวอฟเฟิลจนร้อน ทาเนยบาง ๆ ที่แม่พิมพ์</p> <p>4.เติมไส้ฝอยทอง</p> <p>-ตักแป้งวอฟเฟิลลงในแม่พิมพ์ประมาณครึ่งแม่พิมพ์</p> <p>-ตักแป้งลงในแม่พิมพ์ประมาณครึ่งแม่พิมพ์ วางฝอยทองลงบนแป้งในปริมาณที่เหมาะสม จากนั้นตักแป้งวอฟเฟิลเติมด้านบนให้ท่วมอบและเสิร์ฟ</p> <p>- ปิดเครื่องและอบจนวอฟเฟิลมีสีเหลืองทองและสุกทั่ว</p> <p><u>วิธีการทำฝอยทอง</u></p> <p><u>ขั้นตอนการทำฝอยทอง</u></p> <p>1.เตรียมน้ำเชื่อม</p> <p>-ใส่น้ำตาลทรายและน้ำลอยดอกมะลิลงในหม้อ</p> <p>-ตั้งไฟกลางจนเดือดและน้ำตาลละลายหมด กรองน้ำเชื่อมเพื่อความสะอาด</p> <p>-นำน้ำเชื่อมที่กรองแล้วกลับไปตั้งไฟอ่อนเพื่อเตรียมสำหรับหยอดฝอยทอง</p> <p>2.เตรียมไข่แดง</p> <p>-แยกไข่แดงจากไข่ขาวอย่างระมัดระวัง เพื่อให้ไข่แดงไม่มีฟองอากาศ</p> <p>-นำไข่แดงคนให้เนียนและกรองผ่านกระชอน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.4 บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	<p>1-2 รอบ เพื่อให้ได้ไข่แดงที่เนียนและไม่มีเศษ</p> <p>3.หยอดฝอยทอง</p> <p>-ตักไข่แดงที่กรองแล้วใส่ในกรวยฝอยทองหรือกระป๋องเจาะรู</p> <p>-หยอดไข่แดงลงในน้ำเชื่อมที่เดือดเบา ๆ โดยหมุนมือเป็นวงกลม</p> <p>-ทิ้งไว้ 10-15 วินาที แล้วใช้ไม้ปลายแหลมหรือตะเกียบช้อนเส้นฝอยทองขึ้นจากน้ำเชื่อม</p> <p>-วางฝอยทองลงบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำเชื่อม</p> <p><u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u></p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ มีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้</p> <p><u>2.4 บรรจุภัณฑ์</u></p> <p><u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์การทำวาฟเฟิลลูกเกตและวาฟเฟิลฝอยทอง</u></p> <p>1. สิ่งที่ผลิตหรือสร้างมาเพื่อใช้ในการห่อหุ้มป้องกันสินค้าไม่ให้เกิดความเสียหายในระหว่างการขนส่ง หรือเพื่อจัดเก็บยืดอายุ</p>			



เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.บรรรจุภัณฑ์มีหลากหลายรูปแบบที่นำมาใช้ รวมถึงเป็นการโฆษณาในรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์จุดเด่นของการทำวาฟเฟิลลูกเกด และวาฟเฟิลฝอยทอง			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่ม</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p>	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจพวงกุญแจดอกทิวลิป เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4.โครงการประกอบอาชีพการทำวาฟเฟิลลูกเกดและวาฟเฟิลฝอยทอง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	