

การปฏิบัติการสอนในสถานศึกษาในสาขาวิชาเฉพาะ 1 นักศึกษาได้มีการพัฒนาตนเอง ค้นคว้าและศึกษาเรื่องใดเพิ่มเติมบ้าง และการพัฒนาตนเองในเรื่องดังกล่าวส่งผลต่อการปฏิบัติงานในหน้าที่ของตนเองอย่างไร

➤ ได้มีการพัฒนาตนเองโดยการศึกษาค้นคว้าในเรื่องของ การบริหารหลักสูตรสถานศึกษา ตามกรอบหลักสูตรการศึกษาปฐมวัย พ.ศ.2560 หลักสูตรการศึกษาปฐมวัยในปี 2561 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาเด็กในระดับการศึกษาปฐมวัย ได้รับการจัดประสบการณ์ตามหลักสูตรสถานศึกษาระดับปฐมวัย ที่สอดคล้องกับนโยบายของการศึกษาชาติตามบริบทท้องถิ่นและชุมชน ทำให้เราสามารถศึกษา วิเคราะห์ ประยุกต์ความรู้และประสบการณ์เพื่อนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนและบริหารสถานศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การฝึกสอนในครั้งนี้ได้นำแผนการจัดประสบการณ์ตามหลักสูตรสถานศึกษา ตามกรอบหลักสูตรการศึกษาปฐมวัย พ.ศ.2560 ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหัวโกรกจัดทำขึ้น นำมาบูรณาการจัดการเรียนการสอน เพื่อเด็กให้มีการพัฒนาด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคม และสติปัญญา ที่เหมาะสมกับวัย ความสามารถ และความแตกต่างระหว่างบุคคล เป็นการเตรียมความพร้อมที่จะเรียนรู้ต่อไป

➤ ค้นคว้าข้อมูล เกมการเล่นและการผลิตสื่อต่างๆ เพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก จากเอกสารประกอบการเรียน การเล่นเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก การทำสื่อประกอบการเรียนการสอนในแต่ละแผนฝึกสื่อและเกมต่างๆ จะต้องสอดคล้องกับแผนเสริมประสบการณ์นั้นๆ สื่อการสอนหรือเกมที่เราผลิตจะเป็นตัวกลางในการถ่ายทอดเรื่องราวสาระความรู้จากครูสู่เด็ก เป็นสิ่งที่ทำให้เด็กได้รับประสบการณ์ตรง เกิดการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ เข้าใจเรื่องยากๆ ด้วยความง่ายดาย และเกิดการค้นพบความรู้ด้วยตนเอง ทั้งนี้การใช้สื่อการสอนจะช่วยให้ครูสร้างบรรยากาศในการสอนได้น่าสนใจ ทำให้ครูมีความมั่นใจในการสอน ช่วยกระตุ้นให้ครูตื่นตัวอยู่เสมอ มีความคิดสร้างสรรค์เพื่อจัดเตรียมสื่อ และเนื้อหาการสอนต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

➤ สัมมนาโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาด้านอาหาร โภชนาการและการอนามัย กล่าวถึง หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย หลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย รับประทานแล้วไม่เกิดโรค ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนรักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หลักการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารที่ดีต้องมีการแยกบริเวณผลิตอาหารเป็นสัดส่วน พื้น ผนัง เพดาน สร้างด้วยวัสดุเรียบ ง่ายต่อการทำความสะอาด ที่ล้างภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ด้านมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารมีอยู่หลายมาตรฐานด้วยกันซึ่งจำแนกตามประเภทของกิจการ เพื่อเราจะได้มีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาล จะเกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และนำมาซึ่งการบริหารจัดการภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เรื่องการประกอบอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้พัฒนาการที่สมวัย รวมถึงสามารถถ่ายทอดไปยังชุมชน ผู้ปกครอง และผู้รับเหมาการประกอบอาหาร เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติที่ดีต่อไป