



จดหมายข่าว

กองพัฒนาการเกษตรพื้นที่เฉพาะ



EDITOR TALK

การถ่ายทอดความรู้

ด้านการเกษตร (เกษตรเพื่ออาหารกลางวัน)

ตามกระบวนการโรงเรียนเกษตรกร จ.ฉะเชิงเทรา

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่านทุกท่านพบกันอีกแล้วกับจดหมายข่าว กพฉ. ฉบับที่ 6 ปีที่ 3 แล้วนะคะ ช่วงนี้อากาศเปลี่ยนแปลงไปเปลี่ยนมาระมัดระวังสุขภาพกันด้วยสำหรับเดือนที่ผ่านมา กพฉ. ก็ลงพื้นที่ติดตามงานและหาข่าวสารมานำเสนออีกอย่างไม่ย่อท้อ โดยเฉพาะเรื่องที่จะนำเสนอในคอลัมน์มองงานผ่านสื่อ ซึ่งถือว่าเป็นงานหนักเอาการทีเดียว เจ้าหน้าที่ต้องลงพื้นที่แทบทุกอาทิตย์ บางคนถึงกับผันตัวเองกลายเป็นคุณครูไปเลยก็มี แต่อย่าประหลาดจากนักส่งเสริมไปเป็นครูกันจริงๆ ก็แล้วกันคะ ส่วนเรื่องสนุกๆ อีกเรื่องทีพูดถึงทีไรก็อิมมูนกันถ้วนหน้าก็คงไม่พ้นเรื่องที่ กพฉ. ได้จัดกิจกรรมเลี้ยงอาหารว่างเด็กกันเมื่อต้นเดือนหลายคนอยากมีลูกก็ดูกันเป็นตัวอย่างไรพลาดก่อนละกันคะ

และยังมีอีกหลายเนื้อหาสาระที่ให้ท่านผู้อ่านได้ติดตามอ่านกันในฉบับนี้เลยนะคะ

กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้ด้านการเกษตรตามกระบวนการโรงเรียนเกษตรกร ได้เริ่มดำเนินการขึ้นจากความประสงค์ของสำนักงานโครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่จะให้มีโรงเรียนต้นแบบการเรียนรู้แบบบูรณาการ เพื่อให้มีครูต้นแบบ และโรงเรียนต้นแบบการเรียนการสอนภายใต้โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน กรมส่งเสริมการเกษตรโดยกองพัฒนาการเกษตรพื้นที่เฉพาะร่วมกับครูโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนจึงได้ร่างหลักสูตร “การถ่ายทอดความรู้ด้านการเกษตรตามกระบวนการโรงเรียนเกษตรกร” ขึ้น โดยหลักสูตรการเรียนการสอนจะแบ่งออกเป็น 3 ช่วงชั้นเรียน ได้แก่ หลักสูตรช่วงชั้นที่ 1 (ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3) หลักสูตรช่วงชั้นที่ 2 (ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5) และหลักสูตรช่วงชั้นที่ 3 (ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2) โดยได้เริ่มทำการเรียนการสอนในโรงเรียนนาร่องที่อยู่ภายใต้โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา จำนวน 3 โรงเรียน ดังนี้

- โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านนาอิสาน (ป.3)
- โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านนายาว (ป.5)
- โรงเรียนมัธยมพระราชทานนายาว (ม.2)



โดยได้เริ่มให้มีการเรียนการสอนตั้งแต่วันที่ 2-3 มิถุนายน 2554 และจะสิ้นสุดการเรียนการสอนในวันที่ 4-5 สิงหาคม 2554 ซึ่งทางกองพัฒนาการเกษตรพื้นที่เฉพาะได้เข้าดำเนินการร่วมกับศูนย์บริหารศัตรูพืชจังหวัดชลบุรี นำหลักสูตรไปใช้ในการเรียนการสอนที่โรงเรียนดังกล่าว โดยมีวัตถุประสงค์ให้ครูในโรงเรียนได้เรียนรู้หลักสูตร และสามารถนำไปปรับใช้กับการเรียนการสอนจริงกับนักเรียนของโรงเรียน โดยในภาคการศึกษาต่อไป ทางผู้จัดทำหลักสูตรจะเข้าไปเป็นเพียงพี่เลี้ยงให้ครูเท่านั้น เปิดโอกาสให้ครูได้มีการพัฒนาการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับเด็กนักเรียนของตนเองต่อไป



...การสร้างความผูกพันบุคลากร กพฉ. ...

กิจกรรมการเลี้ยงอาหารว่างเด็ก สถานสงเคราะห์เด็กอ่อนรังสิต

เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2554 กองพัฒนาการ
เกษตรพื้นที่เฉพาะได้จัดกิจกรรมการเลี้ยงอาหารว่าง
เด็ก ณ สถานสงเคราะห์เด็กอ่อนรังสิต คลองห้า
จังหวัดปทุมธานี โดยมีบุคลากรของ กพฉ. เข้า
ร่วมกิจกรรมอย่างพร้อมเพรียงกันมีการบริจาค
สิ่งของ อาทิ ผ้าอ้อมสำเร็จรูป น้ำดื่ม และนมกล่อง
พร้อมทั้งจัดเลี้ยงอาหารว่างตอนเช้าให้กับเด็กใน
สถานสงเคราะห์ สร้างความสนุกสนานให้กับเด็ก
และผู้ใหญ่ก็อิมบุญไปตามๆ กัน





ทฤษฎีการสร้างองค์ความรู้ด้วย

หลายวันก่อนได้มีโอกาสได้อ่านบทความเรื่องเกี่ยวกับทฤษฎีการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง จึงขอหยิบมาฝากท่านผู้อ่านกันแบบพอสังเขป

ทฤษฎีการสร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง เป็นทฤษฎีทางการศึกษาที่พัฒนาขึ้น โดย Professor Seymour เน้นให้ผู้เรียนเป็นผู้สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง

ประสบการณ์ใหม่/ความรู้ใหม่ + ประสบการณ์เดิม/ความรู้เดิม

=

องค์ความรู้ใหม่

บุคคล

โดยมีหลักการต่างๆ ที่มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน ดังนี้

1) หลักการที่ผู้เรียนได้สร้างองค์ความรู้ด้วยตนเอง โดยให้ผู้เรียนลงมือประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยตนเองหรือได้ปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมภายนอกที่มีความหมาย การเรียนรู้จะได้ผลดีถ้าหากว่าผู้เรียนเข้าใจตนเองและสามารถเชื่อมโยงความรู้ระหว่างความรู้ใหม่กับความรู้เก่า และสร้างเป็นองค์ความรู้ใหม่ขึ้น

2) หลักการที่ยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ โดยผู้สอนควรพยายามจัดบรรยากาศการเรียนการสอนที่เปิดโอกาสให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติกิจกรรมด้วยตนเอง มีทางเลือกในการเรียนรู้ที่หลากหลาย มีความสุข ส่วนผู้สอนจะเป็นผู้ช่วยเหลือและคอยอำนวยความสะดวก

3) หลักการเรียนรู้จากประสบการณ์และสิ่งแวดล้อม เน้นการให้ความสำคัญของการเรียนรู้ร่วมกัน ทำให้ผู้เรียนเห็นว่าเป็นคนเป็นแหล่งความรู้อีกแหล่งหนึ่ง

4) หลักการที่ใช้เทคโนโลยีเป็นเครื่องมือการรู้จักแสวงหาคำตอบจากแหล่งความรู้ต่างๆด้วยตนเอง เป็นผลให้เกิดพฤติกรรมที่ฝังแน่นเมื่อผู้เรียน “เรียนรู้ว่าจะเรียนรู้ได้อย่างไร”

ที่หยิบยกมาเป็นเพียงหลักสั้นๆ ให้ผู้อ่านได้นำไปปรับใช้ในงานของตนเองต่อไป... ขอขอบคุณข้อมูลจาก

www.kmutt.ac.th

กินผักตามฤดูกาล

การเลือกรับประทานให้สอดคล้องกับฤดูกาล เป็นผลดีต่อสุขภาพทำให้สุขภาพสมดุล และปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ ทั้งนี้ร่างกายมนุษย์ประกอบด้วยธาตุ ๔ ธาตุ ได้แก่ ดิน น้ำ ลม ไฟ เมื่อธาตุเหล่านี้เสียสมดุล ก็จะทำให้เกิดโรคได้ ฉะนั้นการเลือกรับประทานอาหารหรือผักพื้นบ้านควรพิจารณาให้สอดคล้องกับฤดูกาล ดังต่อไปนี้

ฤดูร้อน (กพ.-พ.ค.) ความร้อนในธรรมชาติจะเพิ่มขึ้นทำให้เกิดอาการตัวร้อน ปวดหัว อ่อนเพลีย กระจายน้ำ ร้อนใน บรรเทาอาการด้วยอาหารรสขม เย็น รสเปรี้ยว รสจืด ผักพื้นบ้านที่ควรรับประทาน ได้แก่ มะระขี้นก ผักกูด ตำลึง ชะอม ผักหวาน ส้มป่อย ผักปลั่ง เป็นต้น

ฤดูฝน (มิ.ย.-ก.ย.) ร่างกายจึงมักจะมีการเจ็บป่วยโดยมีมูลเหตุจากธาตุลมเป็นสำคัญ ผักพื้นบ้านที่ควรรับประทาน ควรมีรสเผ็ดร้อน ได้แก่ ยอดพริก โหระพา ยี่หระ แมงลัก กะเพรา ผักไผ่ ชিংซ่า ผักแพว เป็นต้น

ฤดูหนาว (ต.ค.-ม.ค.) ร่างกายมักเกิดความเจ็บป่วยจากธาตุน้ำในร่างกาย ผิวแห้ง น้ำมูกไหล ท้องอืด ผักพื้นบ้านที่ควรรับประทาน ได้แก่ กระชาย พริกไทย ขมิ้น ผักที่มีรสเผ็ดร้อน (คล้ายกับหน้าฝน)

ขอบคุณข้อมูลจากเว็บไซต์ www.sananair.com