

優質教育基金主題網絡計劃 — 大專院校
香港中文大學 教育學院 大學與學校夥伴協作中心
「遊戲。學習。成長」計劃 2023-2024
教學資源

學校名稱	中華基督教會基真幼稚園
主題名稱	設計活動-食物(麵包)
教學目標	<p>知識</p> <ol style="list-style-type: none">1. 認識食物的種類2. 認識食物的由來3. 認識食物的外型、味道、特徵4. 認識食物的烹調方法5. 認識食物的營養6. 認識健康飲食的好處 <p>能力</p> <ol style="list-style-type: none">1. 觀察食物的生熟的改變2. 理解故事的內容3. 提升幼兒的創意、想像及設計力4. 能辨別健康的食物 <p>態度</p> <ol style="list-style-type: none">1. 能表達自己的想法2. 學習珍惜食物3. 培養幼兒責任感、堅毅、同理心的精神4. 了解食物背後農夫辛勞耕種的成果
班 級	低班
教學時段	2023 年 11 月 20 日至 12 月 22 日

探究活動

主題： 設計活動-食物(麵包) 級別： 低班 日期： 28-11-2023 星期二

活動名稱	搓麵粉
教學目的	<ol style="list-style-type: none"> 1. 探索麵粉如何變成粉團(技能) 2. 探索製作粉團的過程-水與麵粉的比例(知識) 3. 探索麵粉的質感(知識) 4. 培養探索精神(態度)
活動內容	<p>引入：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師提問幼兒 <ul style="list-style-type: none"> -製作麵包需要甚麼？(麵粉) -知道麵粉需要加什麼才能變成麵團？(水) <p>發展：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 展示一團水與麵粉比例合宜的粉團，請幼兒觸摸麵團的質感，提問幼兒:要加多少水才能像這團粉團？ 2. 老師展示 100g 的麵粉，預設不同水的份量(50ml、100ml、150ml)請幼兒 2 人討論用怎樣份量的水能搓揉成老師手上的粉團，讓幼兒 2 人一組進行預測 3. 老師講解記錄紙，請幼兒將討論內容記錄在「預測」的部份 4. 讓幼兒 2 人一組根據預測進行測試。將水倒入 100g 麵粉內並搓揉，看看哪一組能令麵粉搓成老師手上粉團的模樣才算成功 5. 完成後，請幼兒填寫記錄紙「結果」的部份 6. 最後請幼兒 2 人一組進行匯報 <p>總結：</p> <p>水與麵粉的比例會影響製作粉團的結果。水份多，粉團便會黏笠或不能成團狀。水份太少會變得一粒粒及粉團太硬。</p>



教學反思及成效

再探究活動中，與幼兒探索麵粉加水的份量，我跟幼兒展示 50ml、100ml、150ml 水的份量，這樣對幼兒來說原來並不清晰。他們沒有不同 ml 份量的概念，雖然用了不同顏色作標記，但幼兒也只是在選擇及記憶顏色，而不是選擇不同 ml 的水。宜使用幼兒日常生活接觸的物品帶出 ml 的概念，如益力多樽或維他奶盒等，來作單位。從幼兒日常生活入手，讓幼兒能連繫不同份量的水是多少的概念。