



崇真會美善幼稚園

Tsung Tsin Mission Graceful Kindergarten

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



學校行政架構圖

崇真會美善幼稚園校董會

張偉忠校監

校董



鄭康琪女士

主任



曾倩瑩女士

幼兒班教師



馮善恩老師



紀小琴老師



劉曉霞老師



何佩輝老師



黃碧芬老師

低班教師



余鳳蘭老師



梁佩璇老師



陳浩怡老師

高班教師



譚詩瑤老師



鄧穎欣老師



林惠茹老師

非教學人員



盧嘉慧小姐



許曉彤小姐



蔡漫珊小姐



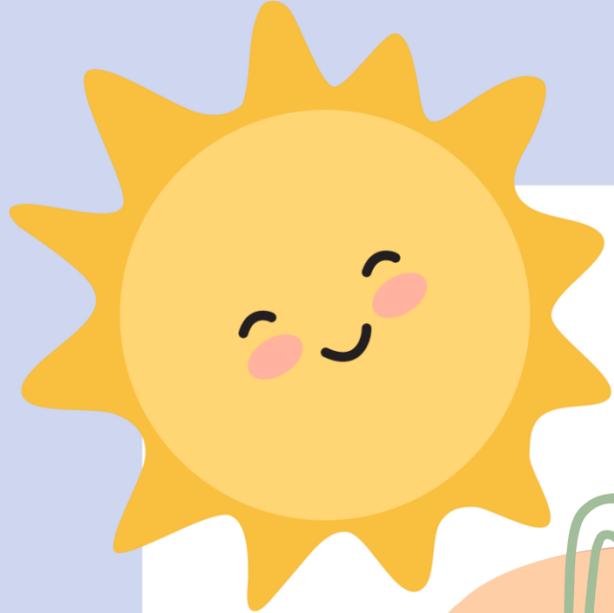
陳佩君小姐



莊福桃小姐



譚淑霞小姐



辦學宗旨



本園為崇真會於將軍澳區所開辦之非牟利幼稚園，以基督的愛
心為根本，讓幼兒能在德、智、體、群、美、靈各方面有均
衡的發展，培養幼兒成為自信/自律/自愛的優質公民，讓幼兒
在愛的環境中成長。

課程方面包括有主題、專題和繪本教學，我們採用四高教學法
，包括「高互動」、「高參與」、「高展示」、「高照顧個
別差異」。

是次的繪本教學是融合「遊戲中學習」的理念，設計各項圍繞
繪本主題延伸出來的教學遊戲。





繪

野豬麵包店

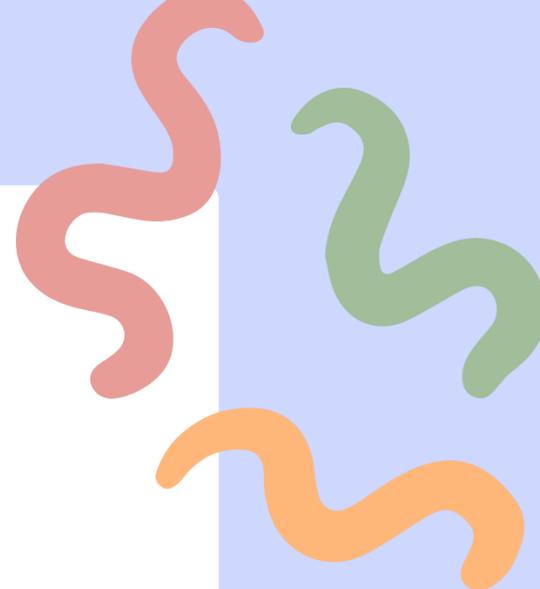
本



MEETING



PREPARATION



K3 食物 - 野豬麵包店 2/1/24 - 24/1/24 (12日)

已有知識: 麵包的種類, 2種 麵包
材料: 麵粉, 糖, 鹽, 酵母, 水, 雞蛋, 小蘇打粉, 牛油, 牛奶

幼兒需要: 何謂的飲食, 營養, 食物安全, 聆聽指示, 記憶, 合作

總目標:
知識: 認識日常常見的麵包 (一) + 不同國家的特色麵包 - 中式麵包, 法式, 創意造型
製作麵包的方法, 材料, 用具器材 (二)
麵包的食用期限及保存方法 (三)
健康的食料 (三)

技能: 按步驟製作麵包 (一) 記憶, 分享, 訪問 (一)
包製裝封出食用期限 (二) 動手, 創作 (二)
分辨是否合適食用 (三)
製作不同麵包 (一) (二)
觀察食物標籤 (二)
辨別健康與否 (三)

態度: 珍惜食物
環保
健康飲食 - 烹飪食物, 添加食品

副題一: 麵包的日常
二 小小烘焙師
三 健包超人

切入遊戲 - 模擬麵包店 (遊戲)
→ 讓小朋友扮演麵包店

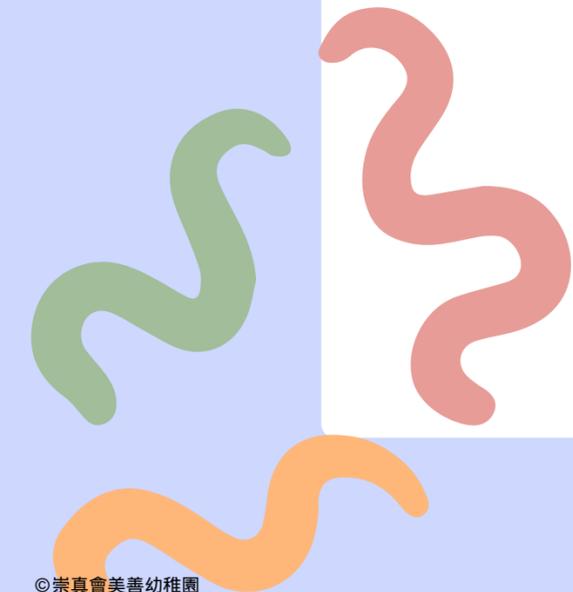
副題一: 麵包的日常
學習重點:
● 認識日常常見的麵包
● 認識不同國家的麵包
● 觀察、記錄
● 願意嘗試

副題二: 小小烘焙師
學習重點:
● 認識製作麵包的用具及器材
● 按步驟製作麵包
● 操作
● 享受

副題三: 健包超人
學習重點:
● 認識麵包的食用期限及保存方法 (知)
● 認識製作麵包的健康食材 (知)
● 在包裝袋上找出最佳食用日期及營養標籤 (技)
● 能分辨製作麵包的健康食材 (技)
● 培養珍惜食物的態度 (態)
● 願意選擇健康食物 (態)

主題: 食物 (繪本: 野豬麵包店) 級別: K3 施教日期: 2024年1月2日至1月26日 (12日)

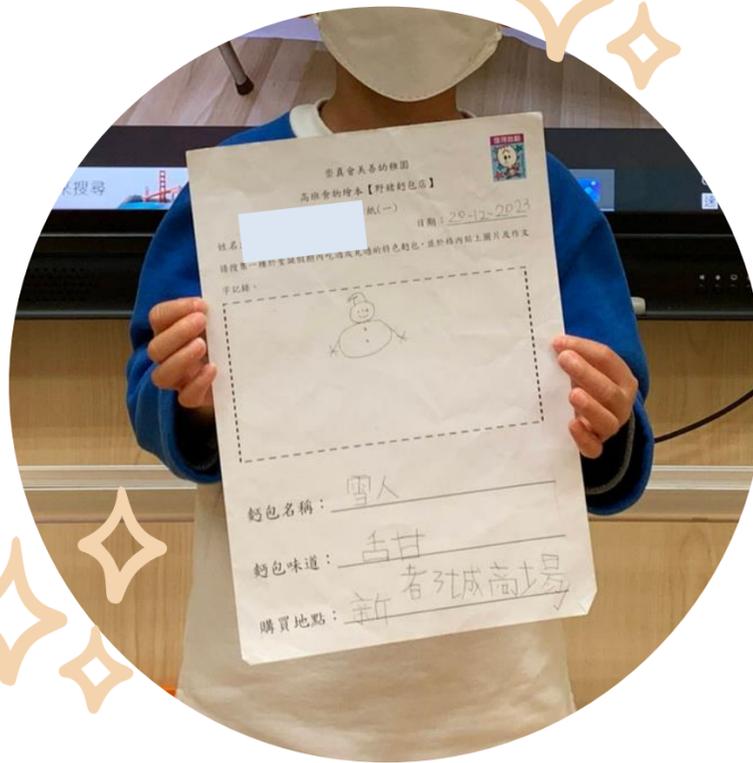
切入遊戲/環境佈置	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	6-7/1
麵包店 製作麵包的 工具、圖片	1/1 元旦	2/1 食不同麵包 麵包自助餐 日常食麵包 不同國家 不同麵包	3/1 麵包又變呢 - 什麼的? - 麵包? - 麵包? - 麵包?	4/1 情+杜	5/1 宣明會	6-7/1 健康麵包 再認識 - 麵包 - 麵包 - 麵包
	8/1 麵包-材料 - 糖 - 麵粉 - 鹽	9/1 製作麵包的方法 - 糖 - 麵粉 - 鹽	10/1 用麵粉製作 特色麵包 - 糖 - 麵粉 - 鹽	11/1 情+杜	12/1 兒歌比賽	
	15/1 製作麵包 - 糖 - 麵粉 - 鹽	16/1 製作麵包 - 糖 - 麵粉 - 鹽	17/1 製作麵包	18/1 情+杜	19/1 生日會	20-21/1
22/1 麵包的保存 - 糖 - 麵粉 - 鹽	23/1 麵包的保存 - 糖 - 麵粉 - 鹽	24/1 麵包的保存 - 糖 - 麵粉 - 鹽	25/1 麵包的保存 - 糖 - 麵粉 - 鹽	26/1 情+杜	27-28/1	



資料分享



腸仔包



雪人包

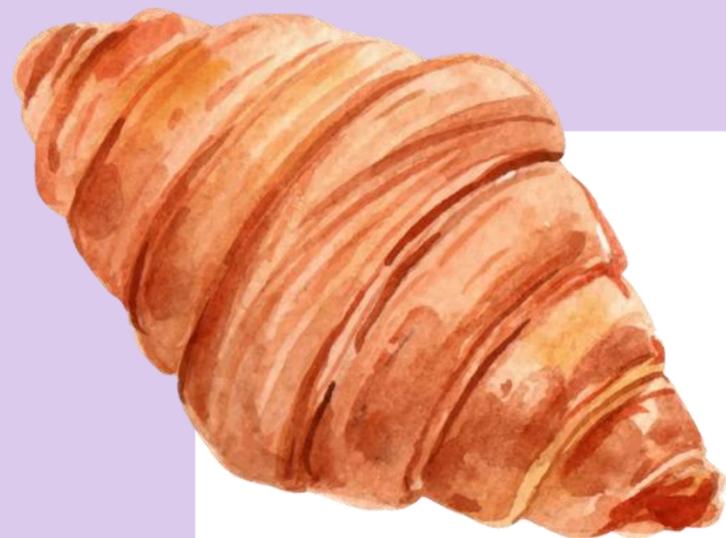
崇真會美善幼稚園
高班食物繪本【野豬麵包店】
工作紙(一)

姓名：_____ 日期：_____

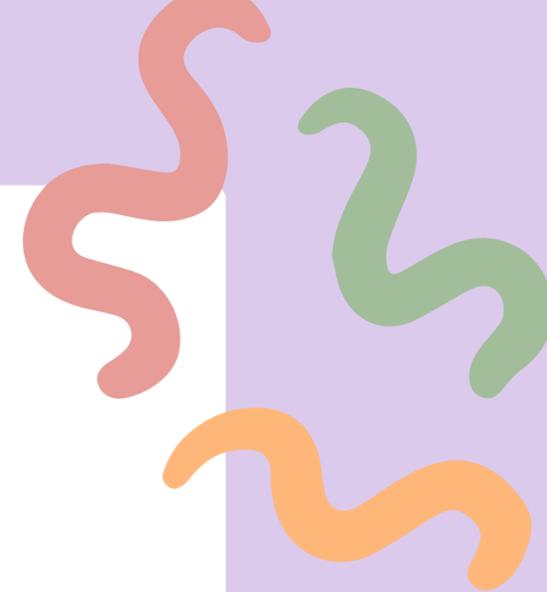
請搜集一種於聖誕假期內吃過或見過的特色麵包，並於格內貼上圖片及作文字記錄。

麵包 BUFFET





延展分享



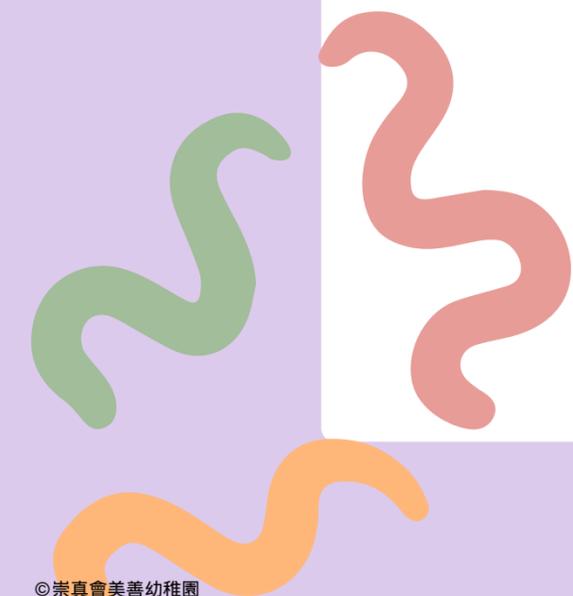
叉燒包



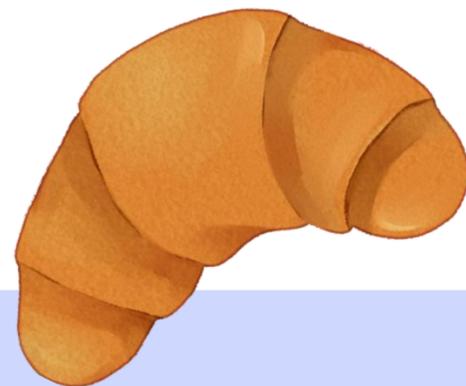
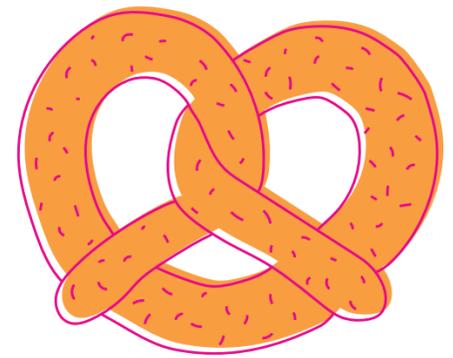
腸仔包



炒麵麵包



麵包造型





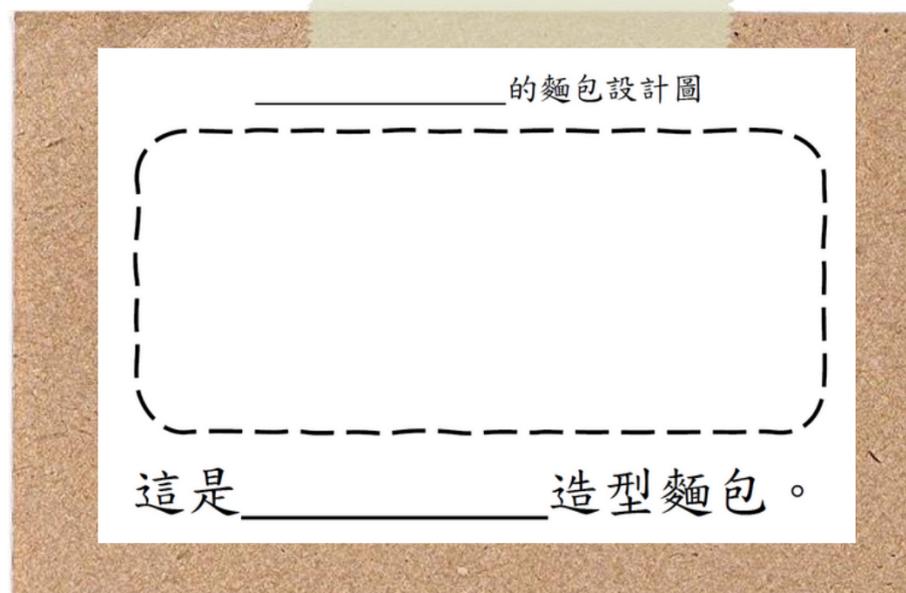
PROCESS

1

造型設計

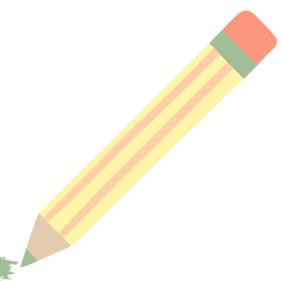
2

3





PROCESS



1

造型設計

2

烘焙工作坊

3



yummy



PROCESS



1

造型設計



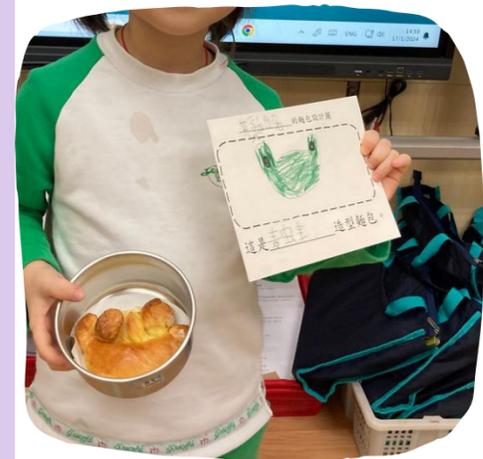
2

烘焙工作坊

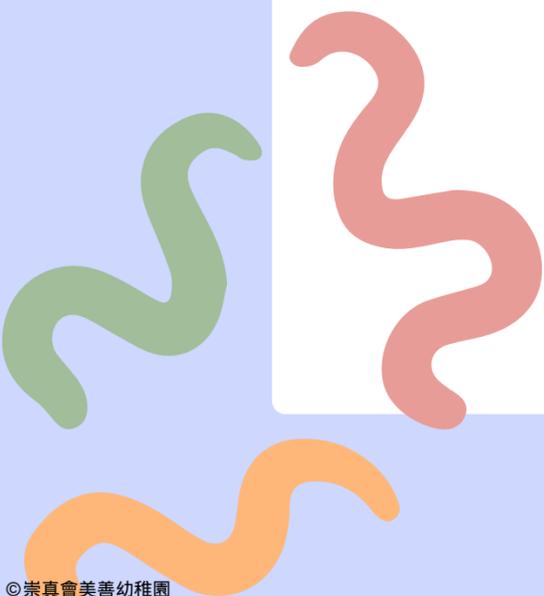
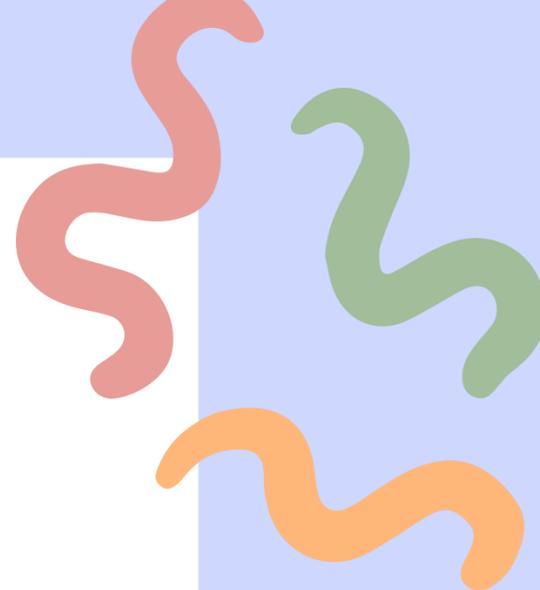


3

成果品嚐



✨ 原材料及加工材料



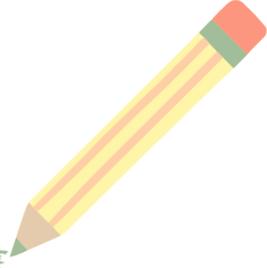
健包超人選舉



VOTE



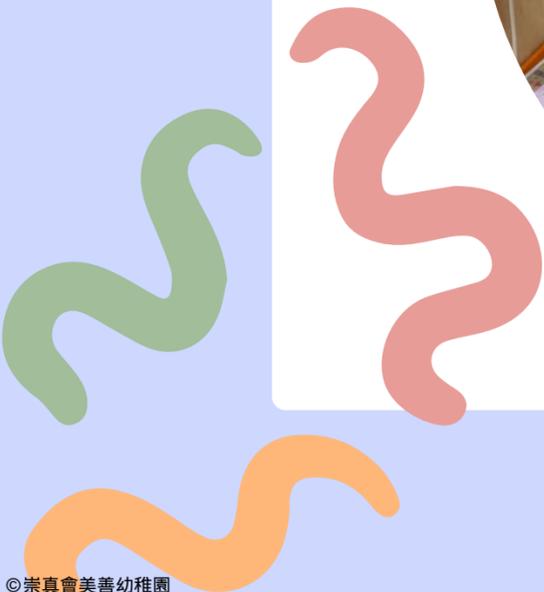
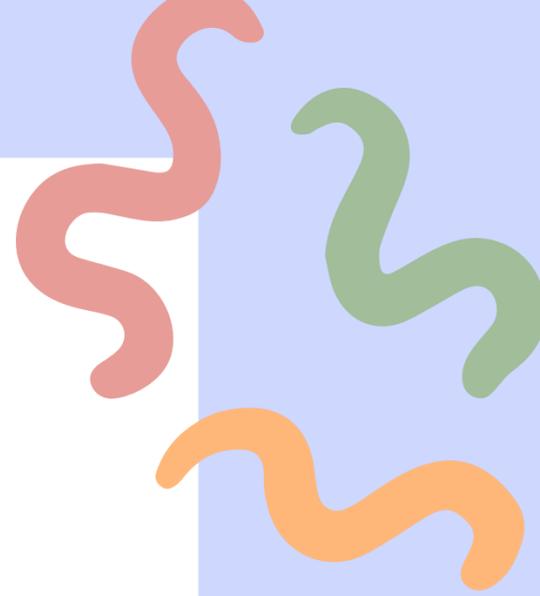
食用日期



USED



BEST BEFORE?



成果展





感想



1

透過是次計劃，幼兒學習成效顯著，再次感受遊戲及多元活動對幼兒學習的重要。

2

共同備課的時間，能讓老師整合不同創意，並因應幼兒的能力及學習需要來設計活動。

3

幼兒在遊戲中，能專注、積極和投入，並且創造出幼兒彼此學習的空間和機會。

4

三位高班老師自組成一個學習工作圈，做到不分你我，群策群力，將效率推到最高。



THANK
YOU

