



學校名稱：	聖保祿幼兒園
主題名稱：	國際美食
主題目標：	透過主題教學及專題研習，讓兒童認識不同種類的美食、不同國家的飲食文化及特色美食，並以生活中的食肆美食與學校餐點作比較；明白均衡飲食之重要，學習欣賞、尊重及接納各地獨特的飲食文化，懂得珍惜食物並關心世界各地缺乏食物的人。
班級：	低班
教學時段	6 週

主題設計架構圖表

理念：課程設計緊扣本校的教學理念「從愛與被愛，欣賞自己、欣賞別人、彼此分享、彼此接納的互動中，讓幼兒健康、快樂、充實地依其特質作全人發展。」以「孩子喜愛學習、孩子喜愛在生活的體驗中學習、孩子對從生活體驗中所建構的知識，最感興趣和易於掌握」為信念，並配合本年度關注事項「透過全人發展教學，充分發揮兒童的天賦，提升兒童的多元智慧」。

透過教學活動，讓兒童在有意義的活動中瞭解國際美食與我們日常生活的關係，發展他們的認知、探究、溝通及關心他人的態度，並在體能、智能、情緒及社交上得到全面而均衡的發展。

總目標：透過6週的主題教學及專題研習，讓兒童認識不同國家的飲食文化及特色美食，並以生活中的食肆美食與學校餐點作比較；明白均衡飲食之重要，學習欣賞、尊重及接納各地獨特的飲食文化，懂得珍惜食物並關心世界各地缺乏食物的人。

認知層面：瞭解不同國家的特色美食、烹調及進食的方法

能力層面：分辨食物的種類及使用不同餐具進食的技能

態度層面：學習欣賞及尊重不同的飲食文化，珍惜食物，學會關心世界各地缺乏食物

副題一：
世界各地的美食

學習重點

★認識不同國家的美食

活動：

- ◆ 探討香港飲食店內地圖，從而認識香港與國際美食的關係
- ◆ 參觀學校四周的食肆，用文字和圖畫合力製作一幅學校附近食肆地圖
- ◆ 參觀稻香飲食文化博物館，了解稻米種植過程

體能：循環遊戲(運送食物)

數概：朱古力豆排列出4, 5, 6的組合

音樂：分享餅和魚

語文：我愛吃_____的(食物)。

副題二：
生活中的美食

學習重點

★生活中的食肆美食與學校餐點作比較

- ◆ 分享假日餐點，重溫食物金字塔並將食物作分類
- ◆ 尋找學校餐單，從日常飲食中，重溫各類食物的益處，學會珍惜食物，從而建立均衡的飲食習慣

數概：長方形及長方形食物

音樂：烘麵包、小豌豆

語文：兒歌—均衡飲食

認字：水果類、蔬菜類、五穀類、奶類、肉類

副題三：
探研各款美食

學習重點

★探研不同美食的來源、成份、味道及烹調方法

- ◆ 藉新年邀請家長到校製作具中國特色的賀年食品：餃子
- ◆ 分組專題研習
 - 黃：醬料與薄餅
 - 趙：米和飯
 - 黎：米和飯
 - 許：薄餅
 - 潘：壽司
 - 蘇：含奶的食物

數概：長短分類及比較長短的飲食用具

音樂：健康歌

語文：兒歌—吃的禮儀

認字：新年、糖果、年糕

藝術：新年吊飾—小兔與全盒

N3 國際美食 (六週)



促進幼兒全人發展協作計劃

學習教學設計及反思報告

(一) 教學設計內容

主題名稱：國際美食

班 級： N3(低班)

教學時段：6 週

副題名稱：探研各款美食

活動名稱：試製牛油

教學目的：1. 探討含有牛奶成份的食品；

2. 通過探究及資料搜集等過程，認識牛油製成的過程；

3. 推測製成牛油的食物及製作方法，並親自參與製造牛油的過程。

(二) 專題研習進程

	進行步驟
專題研習一 17/1/2011 (星期一)	<p>搜集及探討含有牛奶成份的食品</p> <p>老師提問：哪些食物含有牛奶成份？ 幼兒回答：雪糕、芝士、乳酪…等</p> <p>請幼兒回家找一找，看看家中食品的成份內容，將含有牛奶成份的食品帶回校分享。</p>
專題研習二 19/1/2011 (星期三)	<p>從標籤中尋找含有牛奶成份的食品</p> <p>老師提問：怎樣得知食物中含有牛奶成份？ 幼兒回答：有奶味、從包裝上看到有「牛奶」或「milk」字眼。</p> <p>請幼兒尋找從家中帶回的食品包裝上有沒有類似文字，並試吃其中一款之味道以鑑別之。</p>
專題研習三 21/1/2011 (星期五)	<p>透過五感官認識牛油，預告將會自製牛油</p> <p>讓幼兒透過觀看、觸摸、嗅覺、品嚐等過程，了解到牛油是固體、又香又滑又好味。</p> <p>告訴幼兒電視上將會播放製造牛油的影片，請幼兒屆時收看。並預告將會讓幼兒跟隨此方法製造牛油。</p>
專題研習四 24/1/2011 (星期一)	<p>藉早餐飲的牛奶，引發為何牛奶有冷、熱之分別？</p> <p>老師藉早餐飲的牛奶，提問為何有時飲的牛奶是凍的、有時是熱的？ 幼兒回答：「放在雪櫃的會凍！」 幼兒回答：「將凍牛奶加熱水會變熱！」 幼兒回答：「將凍牛奶加入 100°C 的熱水就沒有牛奶味，加入 80°C 的熱水就有牛奶味！」</p> <p>引發第一個實驗，探討水的溫度會否影響牛奶的味道？</p>

<p>專題研習五 14/2/2011 (星期一)</p>	<p>尋找校內熱水水源，及探討如何將 100°C 的熱水變成 80°C 的熱水 帶領幼兒尋找校內熱水水源，發現廚房的熱水爐有溫度計，當時為 100°C 的熱水。 老師提問 80°C 的熱水在哪裡找到？ 有幼兒回答：「『攤』一陣就凍啲！」</p> <p>實驗結果：兩種水溫開出的牛奶，都有牛奶味，味道的濃淡是受水的份量所影響。</p>
<p>專題研習六 16/2/2011 (星期三)</p>	<p>繪畫預測圖</p> <p>請有在家中收看製造牛油的幼兒，分享片段內容，並討論在家製造牛油的可行性。 幼兒回答：「家中沒有合適的用具！」 幼兒回答：「爸爸媽媽不會同我做！」</p> <p>經過一輪的商討，決定在校試製，先以圖文記錄預測鮮牛奶及忌廉，何者可以製成牛油。</p>
<p>專題研習七 18/2/2011 (星期五)</p>	<p>製做牛油—忌廉可以製成牛油嗎？</p> <p>透過五感官再一次品嚐牛油的美味及質感； 重溫一次預測圖； 一同再觀看電視節目中製做牛油的片段； 幼兒興奮地跟隨音樂搖動瓶中的忌廉</p> <p>實驗結果證實忌廉可以製成牛油。</p>
<p>專題研習八 21/2/2011 (星期一)</p>	<p>製做牛油—鮮牛奶可以製成牛油嗎？</p> <p>品嚐由自己用忌廉製成的牛油後，進行第二個實驗，方法一如昨天的過程，鮮牛奶可以製成牛油嗎？</p> <p>實驗結果證實鮮牛奶是不可以製成牛油。 幼兒在預測表上記錄兩天研習結果。</p>
<p>專題研習九 22/2/2011 (星期二)</p>	<p>總結學習成果</p> <p>討論滙報內容，並安排分工。</p>
<p>專題研習十 23/2/2011 (星期三)</p>	<p>總結學習成果 為滙報進行綵排。</p>

(三) 其中一節的專題研習活動

專題研習七：製做牛油-忌廉可否製成牛油嗎？

形式：小組學習

人數：12 人

教師：1 人

活動時間：上午 9:40-10:40

教學程序：

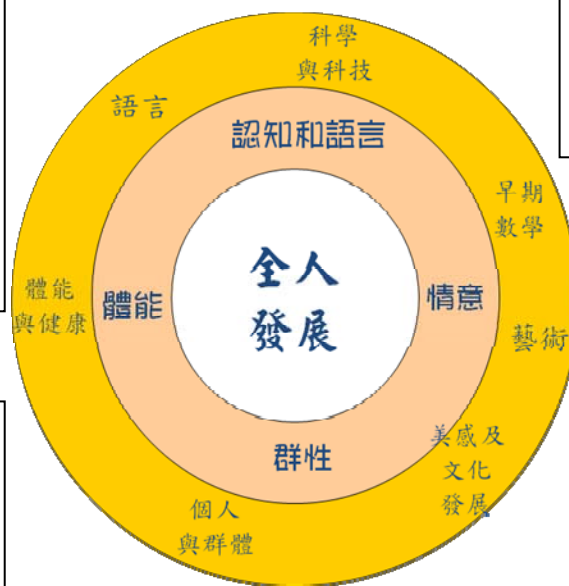
1. 老師拿出事前製成的牛油，讓幼兒透過五感官探究，引起幼兒製作的興趣。讓幼兒用手指點了一點點牛油，幼兒將手指上的牛油放近眼睛觀看，老師隨之問：「固體還是液體？」並解釋：「可以流出來的，叫液體，有甚麼東西是液體？」，讓幼兒思考，幼兒透過已有的經驗說出「水」、「果汁」。亦說固體有：「石頭」、「麵包」。幼兒用手搓揉，紛紛說出：「好滑呀！」然後放近用鼻子嗅，幼兒又叫起來：「好香呀！」，最後放入嘴品嚐，透過五種感官品嚐牛油的美味及質感；
2. 溫習前一天繪畫的預測圖；
3. 一同觀看電視節目中製做牛油的片段；
4. 幼兒可以自由組合成二人小組，然後選擇一個膠瓶或膠樽，合作將忌廉倒入樽內，然後隨音樂，輪流、或一齊捧著瓶子隨音樂不斷搖動瓶中的鮮忌廉。
5. 總結實驗結果，從實驗結果中證明，只有李同學的推斷是正確的，即只有忌廉可以製成牛油，幼兒拍手表示欣賞。

認知和語言(Intellectually healthy)

1. **興趣**：幼兒對能否製成牛油感到好奇，並有興趣試製牛油。
2. **語文**：配對及讀出與牛奶相關的中英文食物詞彙、隨機認讀出牛油包裝上「大公司」及「牛油」等字詞。
3. **科學與科技**：經歷預測、實驗及得出結果等科研過程；製作牛油的方法；固體與液體、「稀」與「稠」的分別；近距離觀察牛油的顏色、用手感覺其油滑程度，也放近鼻去嗅，口親嚐等感官探究
4. **識數概念**：順時針、逆時針、量杯上之數字等
5. **思維能力**：推測忌廉可否製成牛油呢？

體能(Physically healthy)

1. 老師請幼兒猜想：搖勻杯子內的牛奶，需要用身體哪部位的力度？幼兒便嘗試用上下擺動或拿樽跳動等肢體動作
2. 幼兒拿著自己試驗的樽或杯，二人一組輪流隨音樂搖動
3. 繪畫預測圖



情意(Emotionally healthy)

1. 請幼兒自選搖牛奶的器皿、傾倒忌廉的方法，能夠自我管理，自信地進行實驗。
2. 老師常欣賞及讚賞幼兒的發現及表現，如「乖，幾合作啲！」「單眼好叻，可以單10秒！」「坐後面的也這麼乖，就讓你們先看吧！」幼兒感到安全及受尊重。
3. 老師事前充分準備，如推測、觀看電視之解說及製作過程的展示等，令幼兒充分掌握，能積極而自信地進行實驗。進行之歷程簡單，成果易見，幼兒積極而愉快地學習。

群性(Socially healthy)

1. 幼兒可以自己選擇二人一組，在過程中學習與同學合作及相處。
2. 互相幫忙，大家合作傾倒牛奶時，一人負責傾倒，一人扶樽，大家分工合作。
3. 需要用力搖動才會製成牛油，大家輪流搖動，有時兩人一起搖，有時一人拿瓶子搖，一人在旁納喊：「加油，加油！」既相互合作亦學習互相協調，幼兒能夠關懷別人、尊重自己、尊重他人，與別人有良好的溝通。

(四) 教師反思

是次專題研習為國際美食，課程編排由國際美食延伸至個人喜好，透過分享飲食經驗，再深入探討牛油的製造，整個研習過程讓幼兒經驗由廣至深的學習模式。

牛奶及牛油都是幼兒經常食用的食品，因此，在專題研習時，他們有很豐富的「生活經驗」分享；他們經過互相分享、討論、合作，除了提昇了互動學習成效外，更對所做、所學更深刻。

經過是次自製牛油的專題研習，讓老師更認同，若想幼兒在一節課堂上學習得更有成效，必須有幾個條件：第一，環境佈置。教師需預先詳細計劃課堂上可能出現的情境，安排好所需要的工具及設備。此節課將一個課室劃分為三個區域，一是進行實驗、一是觀看短片，一是學習、討論和分享的地方，合適的環境佈置有助課堂更流暢。其次是提供「示範」。自製牛油需要認識基本的技巧，透過影片提供示範，這有助幼兒更有信心地進行實驗。第三，提供自主學習的機會，實驗過程中所需要的容器、忌廉分量、搖動的方法等都交由幼兒自行決定，經過親身的學習，讓幼兒有解難及自我管理的機會。第四，給予鼓勵及支持。在課堂上，觀察幼兒的表現，給予適切的讚賞，輔助解難的方法等。而更重要的是，此一節課能順利完成，還包括學校接納彈性的活動時間及讓老師自由發揮的空間。因此，校方的支持、行政的支援及同事的相互協調等，亦是活動成效不可或缺的一環。

(五) 改善建議

由於這一節安排的內容頗豐富，由重溫牛奶產品、至了解各式各樣牛油製品，及透過五感官了解牛油的質感及味道，觀看影片及合作製造牛油，需要時間頗長。如將之分成兩節，第一節只去到觀看影片環節，第二天才參與製做及享受製成品，則更理想。這樣會有更多探索牛油產品及讓幼兒描述製做牛油之過程；製做牛油後，可放置如餅乾、方包等讓幼兒在餅上塗上牛油，嚐一嚐牛油在不同食物配搭時之味道。

整體而言，雖在過程中讓幼兒有較多的參與，如讓幼兒自己畫圖推測、五感官探究、自選器皿、合作製作牛油等活動，但在近距離探索牛油製成品、自我發現牛油包裝上的文字及傾倒出自製牛油後找尋塗搽牛油美食等過程中，可讓幼兒有更多的探索及參與的經驗。

(六) 總結

這是一節相當成功、以幼兒主動參與探究為主的專題研習綜合課，內容綜合了認知、探究、音樂、體能、群性及情意等學習內容。老師非常掌握幼兒之已有能力，整個專題研習歷程層層遞進，逐步鷹架，讓幼兒能在愉快及歡樂的氣氛中，成功地用忌廉製成牛油。而更重要的是老師專業的安排，製作歷程簡單易見，而且不強調結果，幼兒不會因自己推測不準確而受影響，亦不會因自己倒出來時不慎將牛油掉在地上而不開心，他們享受參與的過程，享受與同學一起愉快合作的過程，能積極而自信地進行實驗，因此成果是可喜的、值得欣賞的！